



MODE D'EMPLOI 3 - 38
FRANÇAIS

INSTRUCTIONS FOR USE 39 - 74
ENGLISH

GEBRUIKSAANWIJZING 75 - 112
NEDERLANDS

MANUALE DI USO 113 - 148
ITALIANO

MODO DE EMPLEO 149 - 186
ESPAÑOL

BEDIENUNGSANLEITUNG 187 - 220
DEUTSCH

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 221 - 258
РУССКИЙ

LA CORNUE DANS LE MONDE 259 - 266
LA CORNUE AROUND THE WORLD, LA CORNUE OVERAL TER WERELD, LA CORNUE NEL
MONDO, LA CORNUE EN EL MUNDO, LA CORNUE IN DER WELT, LA CORNUE В МИРЕ

LA CORNUE, MANUEL D'UTILISATION, LIGNE CHATEAU, **Centenaire**
Octobre 2012, Anna Kowalczyk
08NOTUTIL100 Edition IV

LA CORNUE

MODE D' EMPLOI

LIGNE CHÂTEAU

SÉRIE CENTENAIRE

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début du XX^e siècle :

“Les grandes valeurs et les principes justes
ne vieillissent pas avec le temps”

A l’aube du XXI^e siècle, et pour de belles années encore, ce principe anime notre maison toute entière.

L’authenticité sans la pesanteur, l’innovation dans le respect de la tradition guident toutes les étapes de l’élaboration de chacune de nos cuisinières.

C’est pour cela que la cuisinière que nous installons chez vous a une âme.

En l’apprivoisant jour après jour et au fil de vos recettes, vous découvrirez non seulement son potentiel d’utilisation, mais aussi l’atmosphère qu’elle confère à une maison.

Outre les conseils d’utilisation, vous trouverez dans ce livret quelques règles pour faciliter l’entretien de votre “La Cornue” et quelques “trucs” de grands Chefs pour appuyer vos propres talents.

Nous vous remercions de votre confiance.

Xavier Dupuy
Directeur Général

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professeur de cuisine et de pâtisserie à l’École Cordon Bleu, Officier de l’Instruction publique, Chevalier du Mérite agricole.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES ET CONSEILS POUR L'EMPLOI DE “LA CORNUE”

PAR HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRAND MAÎTRE CUISINIER DE L'ÉCOLE CORDON BLEU

Avant de vous initier à la délicieuse cuisine que vous pouvez obtenir grâce à “La Cornue”, il me paraît nécessaire de vous en dire quelques mots et de vous indiquer ses particularités.

N'est-il pas utile de connaître les gens et les choses qui sont appelés à faire partie de l'intimité du foyer, et je crois, sans jeu de mots, que “La Cornue”, que vous avez ou que vous aurez, fait partie intégrante de votre foyer !

Le principe particulier de sa construction est qu'il procède à la cuisson des aliments par enveloppement d'air chaud, ce qui fait qu'il n'y a pas dessiccation des mets qui conservent ainsi tous leurs sucs, et par conséquent toute leur saveur nutritive et gastronomique, tout en supprimant la surveillance, laquelle absorbe le temps de la ménagère : elle peut donc pendant la cuisson de son rôti ou de son poisson se livrer à ses multiples occupations à la seule condition de connaître le temps de cuisson qui est nécessaire aux mets en traitement, et de ne pas le dépasser.

Un second avantage, et très important, de cette cuisson par enveloppement d'air chaud est que les viandes, qui subissent forcément à la cuisson une déperdition de poids, n'en perdent dans “La Cornue” que 7 à 8%, alors que le minimum de perte dans les divers autres systèmes de four va de 15 à 20 %.

Et, enfin, le troisième avantage, qui découle de l'inutilité de la surveillance, est qu'il n'y a pas à arroser les rôtis ; et oui ! Cela semble paradoxal ! Mais cependant c'est vrai, et vous allez en comprendre la raison.

Pourquoi doit-on arroser un rôti et même fréquemment ? Parce qu'en général la chaleur du foyer dessèche la viande et pour combattre ce phénomène, il faut l'arroser avec les sucs et graisses qu'elle laisse échapper en cuisant.

Puisque dans “La Cornue”, il n'y a pas ce dessèchement à craindre grâce au système de construction, il est donc inutile d'ouvrir le four à chaque instant. Enfin, si vous voulez m'en croire, lorsque votre rôti, dont vous connaîtrez le poids, sera mis dans “La Cornue”, comme il sera expliqué au chapitre des rôtis, vous n'aurez plus qu'à le laisser cuire le temps déterminé par son poids, sans vous en préoccuper, en réglant le feu à plus ou moins grande intensité, selon la recette choisie ; puis, le temps de cuisson écoulé, quand vous retirerez votre pièce, elle sera cuite, parfaite, et fera le délice de vos hôtes.

Mais ne croyez pas que “La Cornue” ne puisse servir que pour les rôtis ; toutes les cuisines, ragoûts, entrées, poissons, œufs, légumes, etc., et surtout la pâtisserie, trouvent dans “La Cornue” l’instrument susceptible de mettre en valeur toutes leurs qualités. Elle se recommande aux gourmets et même aux gourmands.

(Extrait de l’introduction du livre de recettes étudiées pour La Cornue en 1930).

Votre cuisinière “La Cornue” vous offre un potentiel de cuisson exceptionnel, d’une qualité professionnelle adaptée à l’usage des particuliers.

Prenez au départ le temps de mieux la connaître ; vous découvrirez que sa conception, aussi sophistiquée qu’elle puisse paraître, révèle un usage extrêmement simple.

Certes, lors des premières utilisations, vous noterez des changements par rapport à votre ancien matériel ; il est vrai que certains éléments, telle la plaque “coup de feu”, n’existent habituellement pas sur les appareils à l’usage des particuliers, mais dès que vous les aurez adoptés, ils vous deviendront indispensables.

En fait, les gestes naturels et le bon sens n’ont rien de complexe.

Vous trouverez, pour chaque élément de votre cuisinière, les conseils d’utilisation qui le concernent. A vous de les adapter à la cuisine que vous aimez, celle du quotidien comme celle des grands jours.

Ce document est commun à tous les modèles d’appareil de cuisson : cuisinières, tables à poser et fours encastrables.

Le principe de fabrication à l’unité offrant une multitude de combinaisons, il est tout à fait normal que tous les équipements de cuisson décrits dans cette brochure ne figurent pas systématiquement sur votre modèle personnel.

L’utilisation d’un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d’humidité dans la pièce où il est installé. Il vous faudra veiller à assurer une bonne aération de la cuisine en maintenant ouvertes les aérations naturelles ou en installant un dispositif d’aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive ou prolongée de l’appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou pour une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, dans le tiroir. Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Non plus, il ne doit pas être utilisé comme jouet par des enfants.

L'utilisation	9	L'entretien	26
La table de cuisson	9	Les façades	26
Les feux vifs	9	Les finitions	28
La plaque coup de feu gaz ou électrique	10	La table de cuisson	28
La plaque snack réversible	11	Les feux vifs	29
Le gril barbecue	12	La plaque coup de feu	30
Les plaques vitrocéramiques	12	La plaque snack réversible	31
Les plaques à induction	13	Le gril barbecue	32
Le Teppan-Yaki	15	Les plaques vitrocéramiques radiantes et induction..	32
Le four voûte "La Cornue"	16	Le Teppan-Yaki	33
Les plats du four	16	L'entourage inox et le dosseret	34
Le principe de cuisson	17	Les fours	35
Le four voûte gaz	18	Le four "clean émail"	35
Le four voûte électrique	19	La pierre boulangère	36
La fonction gril (four gaz et électrique).....	20	La hotte	36
Les conseils d'utilisation	20		
La pierre boulangère	23		
Le tournebroche	24		
Tiroir de rangement	25		
L'étuve électrique.	25		

L'UTILISATION D'UNE CUISINIÈRE D'EXCEPTION

LA TABLE DE CUISSON

Les feux vifs



Un brûleur normal "La Cornue" a une puissance thermique de 4 kW (17,000 BTU/hr pour USA), ou 6 kW (22,000 BTU/hr pour USA) maxi brûleur et un petit brûleur 2 kW (7,500 BTU/hr pour USA).

Vous pouvez ainsi obtenir une large gamme d'intensité de chauffe.

Leur conception particulière permet une flamme stable et sans dégagement d'oxyde de carbone dans la cuisine. Ils sont équipés d'un thermocouple de sécurité : en cas de débordement ou de courant d'air, le gaz est automatiquement coupé.

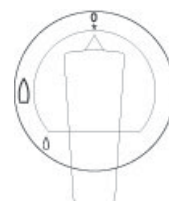
Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles ou poêles d'un diamètre de fond supérieur à 12 cm pour le brûleur normal et le petit, et supérieur à 20 cm pour le maxi brûleur.

Utilisez des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables ou à base concave ou convexe et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour votre sécurité, ne laissez pas les flammes lécher les côtés du récipient de cuisson, le manche du récipient pourrait devenir trop chaud.



N'utilisez pas sur la table de travail de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position "grande flamme", une étincelle produit directement l'allumage dès que vous tournez la manette.



Dans tous les cas, maintenez la manette enfoncée pendant 5 à 10 secondes.

Lorsque vous relâchez la manette, le brûleur doit rester allumé : le dispositif de sécurité est alors en fonction.

Si le brûleur s'éteint, recommencez l'opération en gardant la manette de commande enfoncée un peu plus longtemps. Lorsque le système est neuf, le temps de mise en œuvre de la sécurité est plus long qu'en temps normal.

Le dispositif de surveillance de flamme (thermocouple) ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif, soulevez la plaque coup de feu et/ou gril et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

Régalez ensuite entre la "grande flamme" et la "petite flamme" pour obtenir la puissance dont vous avez besoin.

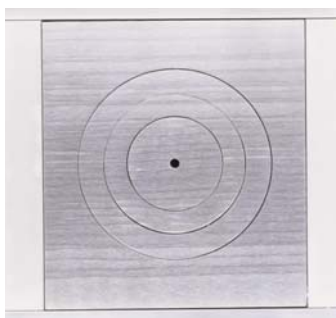
Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas, sur la position "petite flamme".

Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

La puissance des brûleurs "La Cornue" étant supérieure à celle d'un brûleur classique, ne positionnez pas la manette sur la position "grande flamme" lors des premiers usages, pour faire revenir ou rissoler. En revanche, sachez que la puissance n'est pas synonyme de consommation puisqu'elle permet une forte réduction du temps de cuisson. Réservez la plus grande puissance de flamme pour les grillades, pour saisir ou porter à ébullition.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

La plaque coup de feu allie la technique traditionnelle à la puissance d'un brûleur cen-



tral gaz de 1,95 kW (7,500 BTU/hr pour USA) ou de 2,3 kW pour la plaque coup de feu électrique (1,3 kW pour la petite plaque).

Elle est l'élément de cuisson le plus employé par les professionnels pour son potentiel d'utilisation.

Sa plus grande qualité est de restituer très exactement le type de chaleur des tables en fonte des anciennes cuisinières bois et charbon.

On n'a rien inventé de mieux depuis !

La chaleur est parfaitement diffusée, régulière, économique et constante.

Dès la phase de préparation, allumez votre plaque coup de feu : une dizaine de minutes de préchauffage sont recommandées (vous les récupérerez sur la durée de la cuisson).

Une très grande surface de cuisson vous est offerte, avec des degrés de température différents, dégressifs du centre vers les bords.

Vous pouvez ainsi gérer la chaleur disponible et jouer avec 3 ou 4 récipients à la fois, sans jamais avoir à manipuler la manette.

On l'appelle d'ailleurs le "piano du chef".

Voici quelques exemples d'utilisation de la plaque coup de feu :

- vous portez à ébullition l'eau salée pour vos légumes sur feu vif et dès que vous mettez vos légumes, vous continuez la cuisson sur la plaque ;
- vous fouettez vos sauces et crèmes au centre ; lorsqu'elles commencent à prendre vous les ramenez sur les bords en continuant à fouetter ;
- vous faites sauter et revenir vos morceaux d'agneau ou de veau sur feu vif puis, vous laissez cuire et mijoter le temps nécessaire sur la plaque.

La plaque offre toujours un contact totalement uniforme avec votre ustensile et permet une répartition parfaite de la chaleur.

En dehors de sa fonction "cuisson" et de sa parfaite adéquation au mijotage, vous pouvez utiliser la plaque coup de feu gaz comme un vrai feu vif pour des ustensiles de grandes dimensions en retirant le tampon du milieu (pour les poissonnières, wok ou bassines à confiture, par exemple).

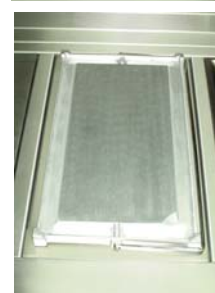
Ne positionnez pas l'intensité au maximum pendant une trop longue durée, vous risquez d'occasionner une déformation du "dosseret" arrière.

Plus vous vous servirez de votre plaque coup de feu, plus elle se patinera et sera belle.

La plaque snack réversible, réalisée en fonte d'aluminium, s'utilise sur ses deux faces ; l'une comporte des rainures tandis que l'autre est lisse.

La face rainurée est conseillée pour les grillades (côtes de bœuf, d'agneau, poissons entiers...) ; la pièce est bien saisie et la cuisson précise : bleue, saignante ou à point.

La surface lisse est plutôt réservée à la cuisson des crustacés, poissons (darnes, filets de saumon à l'unilatérale en particulier), œufs, crêpes, cuisine extrême-orientale, et au mijotage, en positionnant la rampe gaz sur le minimum.



La plaque snack nécessite un préchauffage d'environ 10 minutes. Modulez le préchauffage en fonction de la cuisson souhaitée : il n'est pas forcément utile de donner au gaz son intensité maximum. Avant de poser les pièces à cuire sur la plaque, vous pouvez les badigeonner d'un peu de matière grasse, mais évitez de mettre de l'huile directement sur la plaque, cela rendrait son nettoyage difficile.

Si votre plaque snack est un accessoire, vous la poserez sur deux feux vifs allumés avec la même intensité, et surtout pas en position maximale.



Les pierres de lave du **gril barbecue à gaz** demandent un temps de préchauffage — à effectuer avec une casserole d'eau posée dessus — d'environ 15 minutes : les pierres deviennent grises, certaines rougeoient.

Avant de poser vos viandes et poissons sur le gril, vous pouvez les badigeonner d'un peu de matière grasse.

Modulez la chaleur de la rampe gaz selon l'épaisseur de la pièce : il est rarement nécessaire de donner au débit du gaz l'intensité maximale.

Pour certaines cuissons, telles que crustacés ou côtes de veau, par exemple, la cuisson doit être moins intense mais régulière.

N'oubliez pas "l'effet coup d'œil" obtenu grâce à votre plaque snack ou votre gril barbecue.

Faites pivoter vos grillades de 90°, en les retournant deux fois : vous faites ainsi apparaître de jolis croisillons qui les rendent plus appétissantes.

Les plaques vitrocéramiques - foyers radiants

La table de cuisson en vitrocéramique est composée de deux foyers :

- foyer simple circuit, ø 14,5 cm, d'une puissance de 1 200 W ;
- foyer double circuit, ø 11 cm, d'une puissance de 700 W sur la zone centrale.

Si les deux circuits sont mis en service ensemble, une puissance totale de 1 700 W assure une zone de chauffe de ø 18 cm.

On règle la puissance du foyer simple ou du double foyer en tournant la manette dans le sens horaire sur les positions 1 à 6.

Mise en fonction du double circuit : Pour agrandir la zone de chauffe du foyer double circuit, il suffit de tourner la manette correspondante vers la droite au-delà de 6, sur la marque ☉. Vous entendrez alors le déclic du micro-interrupteur qui allume la résistance périphérique. En revenant sur les chiffres de 6 à 1, vous pourrez ensuite régler la puissance du double foyer.

Nota : il est impossible d'allumer uniquement le foyer extérieur.

Les plaques vitrocéramiques radiantes sont dotées de 3 témoins : un en bas à gauche – témoin de fonctionnement et 2 témoins de chaleur résiduelle (un pour chaque foyer) en bas à droite. **Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.**

Le plan de cuisson résiste aux chocs thermiques et est insensible aussi bien au froid qu'à la chaleur. Cependant un choc mécanique ponctuel, dû par exemple à la chute d'une salière, peut l'endommager.

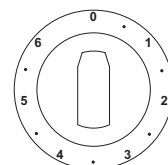
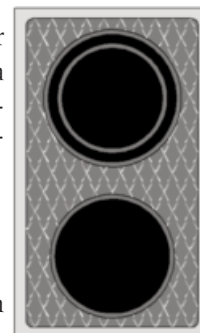
Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre (papier aluminium, objets en plastique, etc...). La surface de la plaque vitrocéramique peut être chaude, même si l'indicateur de fonctionnement n'est pas visible - elle ne doit pas être utilisée comme lieu de rangement.

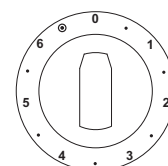
Tous les ustensiles de cuisson peuvent être utilisés. Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale. Les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de mieux se répartir.

Les plaques à induction

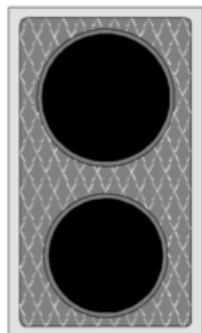
Votre **table à induction fonctionne** principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.



foyer simple



foyer double



A partir des manettes de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum.

Le retrait du récipient de la table à induction ou le simple arrêt de l'appareil à partir des manettes de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement des plaques à induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

Pour plus de détails sur le fonctionnement des plaques à induction, référez-vous à la notice "Mode d'Emploi Les Plaques à Induction La Cornue" jointe à votre cuisinière.

PRECAUTIONS D'UTILISATION :

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 4 ou sur la position 5, un court instant mais n'utilisez jamais la position 6. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

Sécurité de fonctionnement

En dessous de votre table, un ventilateur aspire de l'air à l'arrière et le refoule vers l'avant par les ouvertures pratiquées, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive.

Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, le fonctionnement de la table est arrêté automatiquement.

La zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température, ainsi plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

Un objet de petites dimensions comme une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table en fonctionnement, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques tout près du récipient pendant la cuisson.

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes, ...).

En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (dessus verre), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne risquent donc pas d'être endommagés.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directive 2004/108/CE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Le Teppan - Yaki

C'est parce que le Japon excelle dans le raffinement et la fraîcheur de sa cuisine que le Teppan-Yaki est un mode de préparation tellement apprécié.

Le gril japonais Teppan-Yaki permet en effet de combiner vitesse de cuisson et saveurs exquis.

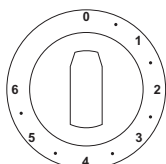
Il suffit de saisir les mets, de les retourner fréquemment en les assaisonnant, selon les



goûts de chacun, afin de conférer aux aliments une saveur incomparable et unique.

Le Japon est un pays où le poisson est un mets très consommé et c'est avec lui que l'on apprécie le plus la cuisson sur le Teppan-Yaki.

Avec cette nouvelle cuisine aux saveurs ancestrales, le Teppan-Yaki allie les traditions du passé et les techniques modernes pour en faire une petite merveille de préparation.



Le gril japonais Teppan-Yaki est équipé d'un élément de chauffe à réglage thermostatique, la manette de commande permet un réglage de la température de 50 °C (120 °F) - position 1 à 250 °C (480 °F) - position 6. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant vert s'éteint.

Faire chauffer le Teppan-Yaki jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Badigeonner légèrement la surface du gril avec une huile (végétale) avant de déposer les mets à griller. Ensuite, il n'est plus nécessaire d'ajouter de l'huile.

Le gril est plus chaud au centre que sur les côtés. Les côtés peuvent être utilisés pour garder les mets au chaud ou pour continuer la cuisson en profondeur.

Vous pouvez griller sur le Teppan-Yaki les crustacés et les poissons mais aussi tous les morceaux de viande plats, par exemple : hamburger, saucisses, médaillons de porc, blanc ou aile de poulet, escalope de dinde, côtelette d'agneau, etc. et également les légumes, comme par exemple : rondelles d'oignons, champignons, roses de brocoli ou de chou-fleur, poivrons, courgettes, etc.

LE FOUR VOÛTE

Le fameux four voûte "La Cornue" vous permettra de préparer une délicieuse cuisine.

En prenant le temps de comprendre sa conception, vous maîtriserez mieux tout son potentiel de cuisson.



1

2

3

Les plats du four

Vous trouverez plusieurs plats dans votre four :

1) Un **grand plat "lèche-frite" 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. 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.

La pose d'un papier en aluminium dans le fond de la lèchefrite facilitera son entretien.
En dehors des périodes d'utilisation, rangez-la en dehors du four car elle joue un rôle d'écran thermique si elle reste dans le four lors d'une cuisson dans le grand plat.

2) Une **grande grille rehaussée** qui permet :

- de poser votre plat contenant les pièces à rôtir sur cette grille posée dans la "lèchefrite"; 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 "lèchefrite" ; 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.

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

4) Un **grand plat à rôtir en porcelaine à feu** (un seul plat par cuisinière).

Ce plat n'est pas prévu pour glisser sur les équerres des côtés, même si sa taille le laisse supposer. Il faut toujours poser votre plat sur la grille étagère qui sera placée à la hauteur adéquate.

Le principe de cuisson

Dans le cas de la cuisson traditionnelle, la chaleur se situant sous la sole du four montera par les parois latérales et, grâce à la voûte, enveloppera la pièce à cuire.

Toutes les calories produites par le foyer sont véhiculées par ce flux d'air. Ainsi les plats cuisent dans une atmosphère homogène, à température constante.

Cette caractéristique différencie fondamentalement les fours "La Cornue" des autres fours dans lesquels les différents points de la surface d'un rôti sont soumis à une action calorifique inégale, puisque à inégale distance de la source de chaleur.

Dans un four "La Cornue", il est inutile de surveiller la cuisson.

En gardant la porte du four fermée pendant toute la cuisson, l'eau contenue dans certains éléments comme les matières grasses se transforme en vapeur et fournit le degré d'humidité suffisant pour assurer une cuisson idéale.

Tout le jus et les sucs des viandes restent dans leur masse et il devient superflu d'arroser rôtis et volailles.

Il n'y a plus lieu de craindre le "coup de feu" tant redouté qui, en quelques secondes, gâchait vos plus belles préparations !

La belle teinte dorée des surfaces est obtenue non par un commencement de carbonisation, mais par la caramélisation du sucre contenu naturellement dans la viande.

La seule précaution consiste à ne pas surchauffer et à respecter le temps de cuisson déterminé avec précision, en fonction de la nature et du poids des mets.

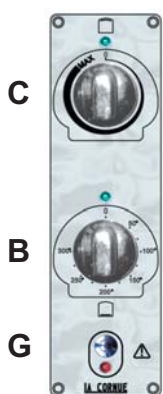
L'ambiance thermique d'un four "La Cornue" est étudiée pour éviter la déshydratation, quelle que soit la taille de la pièce. Elle est donc aussi bien adaptée à la cuisine familiale qu'aux grands repas de fête.

Bien que toute surveillance soit inutile, vous pouvez bien sûr ouvrir la porte du four ; ses parois présentent une forte inertie thermique qui évite la perte de chaleur lors de l'ouverture.

La manipulation des fours sera légèrement différente selon qu'il s'agit d'un four gaz ou électrique. Le fonctionnement en est détaillé dans les paragraphes suivants.

Le four voûte gaz vous offrira la chaleur idéale après un préchauffage indispensable de 15 minutes environ. Pour le préchauffage, il est conseillé de l'effectuer en utilisant le brûleur gaz en bas et la résistance de la voûte du four (gril). Le temps de préchauffage sera diminué et la chaleur bien répartie dans le four.

Préchauffez toujours votre four à la température réellement prévue pour la cuisson.
N'oubliez pas d'éteindre la résistance de la voûte (gril) avant enfourner vos mets.



La qualité professionnelle du four gaz implique une procédure d'allumage particulière qui diffère de celle des cuisinières domestiques habituelles.

Pour allumer un four gaz avec allumage électronique positionnez le thermostat (B) du four sur la température désirée.

Le système de la régulation électronique de la température permet de contrôler celle-ci de façon totalement automatique, il est donc tout à fait normal que la flamme s'allume et s'éteigne complètement pour maintenir dans le four la température demandée.

Le simmerstat C met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat B met en service la rampe gaz de la sole.

Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche.

Nota :

Le voyant rouge situé en partie basse du boîtier de commande signale un défaut de fonctionnement de l'allumage du four. En cas d'allumage de ce voyant, éteignez le four, vérifiez que la vanne d'arrêt gaz est bien sur la position ouverte et que la cuisinière est bien alimentée en gaz, ensuite pressez le bouton (G) situé au-dessus du voyant.

Il est nécessaire, lors de la première mise en service ou d'une inutilisation prolongée, d'actionner plusieurs fois ce bouton pour purger l'air du circuit gaz.

Si le phénomène persiste, contactez notre service après-vente ou votre revendeur.

L'allumage au moyen d'une allumette est interdit.

Le four voûte électrique

Le simmerstat C met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat B celle de la sole. Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche.

Allumage du four:

- Positionnez le commutateur (D) sur la position "sole" (à gauche).
- Positionnez ensuite le thermostat (B) du four sur la température désirée et le simmerstat (C) sur la puissance correspondante pour le préchauffage.
- Après préchauffage (entre 15 et 20 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à cuire.
- Positionner le simmerstat (C) sur "0" si vous n'avez pas besoin de griller vos mets.
- Vous pouvez enfourner vos mets.



Le préchauffage habituel du four s'effectue en positionnant le simmerstat du gril (C) et le thermostat (B) sur la température (puissance) souhaitée pour la cuisson ; ceci pendant environ 15 minutes. Généralement le simmerstat (C) sera remis à 0 dès l'introduction de la pièce à cuire afin d'éviter de la brûler.

Fonction Gril (four gaz et électrique)

Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole.

Pour utiliser **la fonction grilloir**, maintenez la porte du four entrouverte et tirez le tiroir de propreté vers l'avant pour protéger les manettes.

Dans cette position la lumière du four est allumée et permet de surveiller la cuisson des mets.

- Positionnez le simmerstat (C) sur la puissance désirée.

- Après préchauffage si nécessaire (entre 5 et 10 minutes selon la température), vous pouvez enfourner vos mets à griller.

La grille étagère doit être positionnée sur le plus haut niveau.

Vous pouvez également utiliser la plaque à pâtisserie pour faire dorer les fruits de mer, poissons et crustacés qui nécessitent une chaleur forte et rapide.

Attention, cette cuisson puissante et rapide demande une surveillance attentive.

Les parties accessibles peuvent être chaudes.

Eloignez les jeunes enfants.

Pour ce type de cuisson, il n'est pas nécessaire d'allumer la résistance de la sole ou la rampe gaz.

Conseils d'utilisation

Vous trouverez, petit à petit, les alliances idéales fruits frais - sabayon, fruits de mer - sauce hollandaise, quenelles - sauce Nantua...

On peut agir de la même façon sur la chaleur provenant du gril que de la sole, mais l'utilisation en est moins fréquente : il s'agit généralement de réajustement de cuisson.

Par exemple, si la pâte de votre tarte ou quiche est déjà bien cuite alors que la garniture est encore trop liquide (ou croquante) : positionnez le thermostat bas sur la température minimum ou même 0, et le simmerstat haut sur la puissance moyenne ou même maximum pour activer la cuisson du dessus.

Pour les cuissons de plusieurs heures, telles qu'estouffades, pâtés ou terrines, utilisez uniquement la résistance de la sole.

Lorsque vous maîtriserez bien le maniement du grilloir et de la sole vous pourrez profiter de la subtilité de leur manipulation pour gérer la provenance et l'intensité de chaleur nécessaires aux réajustements des cuissons des aliments, même les plus délicats.

Pour les cuisinières possédant un four gaz et un four électrique nous recommandons d'utiliser le four gaz pour les viandes, volailles, pièces à rôtir et poissons.

Vous pouvez bien entendu y réaliser d'excellentes pâtisseries, tourtes, quiches ou plats de légumes ; le choix du niveau de la grille et de la température demande tout simplement un peu plus d'attention.

Dans le cas classique d'une pièce à rôtir, type gigot, dinde, rôti de porc ou gros poisson, positionnez la grille étagère sur le plus bas niveau du four. La cuisson est souvent d'une durée supérieure à 40 minutes.

Dans ce cas, préchauffez à 250 °C (480 °F), pendant 10 à 15 minutes.

Introduisez le plat dans le four, baissez ensuite le thermostat sur 200 °C (390 °F), voire 175 °C (345 °F) pour les viandes blanches et laissez cuire le temps préconisé ; ainsi, la croûte est formée et la cuisson continue doucement en profondeur.

Si vous utilisez le four électrique, vous ramèneriez le simmerstat du grilloir sur le niveau 0 dès l'introduction de la pièce à cuire.

Pour un rôti ou une côte de bœuf, carré d'agneau, poisson de taille petite ou moyenne, positionnez la grille étagère sur le niveau moyen de votre four. Préchauffez à 280 °C (535 °F) pendant une quinzaine de minutes, puis baissez à 230 °C (450 °F), environ 5 à 10 minutes après la mise au four.

Si vous utilisez votre four électrique, gardez la position maximum pour la voûte pendant 10 minutes après l'enfournement puis coupez et baissez le thermostat de la sole à environ 230 °C (450 °F).

Respectez bien les temps de cuisson recommandés par votre boucher. Nous vous suggérons de retirer toute la barde et toute la matière grasse superflue.

Si vous avez prévu un accompagnement de légumes vous pouvez déposer un peu de beurre ou d'huile dessus, pour garder leurs belles couleurs. De même, pour faire griller des oignons ou échalotes autour d'un rôti sans lard, mettez un peu d'huile mélangée à du beurre au fond du plat avant d'y déposer des lamelles d'oignons ou d'échalotes.

Les lamelles devront être plus ou moins fines selon le temps nécessaire à la cuisson de la pièce.

Nous vous déconseillons en fait toute exagération :

- trop de matières grasses qui provoqueraient projections et fumée,
- une température trop élevée qui entraînerait carbonisation et émanation de fumée.

Pour les pâtisseries, la hauteur de la grille étagère dépendra du type de gâteau et du temps de cuisson.

La chaleur la plus intense se situant sur la sole du four, ne posez jamais un plat ou un moule directement dessus.

Une pâte feuilletée garnie de tranches de pommes nécessite une chaleur par le haut, pour faire dorer les pommes, et par le bas, pour faire cuire la pâte. Le thermostat sur la position 200 °C (390 °F) et le niveau du milieu sont donc bien adaptés.

Pour une tarte tatin, qui cuit essentiellement par le dessous, le niveau inférieur est plus indiqué ; le thermostat sur position environ 175 °C (345 °F) suffit ; une température plus élevée ferait brûler la pâte avant que les pommes ne soient cuites ; exceptionnellement, la caramélisation peut être obtenue sur la sole.

Pour un gratin de légumes ou de macaronis, dans la majorité des cas, il faut une cuisson de 20 à 25 minutes, sur thermostat environ 200 °C (390 °F), selon l'épaisseur du gratin. La cuisson étant aussi nécessaire dessus que dessous, le niveau bas conviendra pour les pommes de terre et les pâtes, le niveau moyen pour les légumes frais.

Pour gratiner, positionnez votre étagère-grille au niveau le plus haut et posez dessus le plat à gratiner.

Laissez la porte entrouverte et le tiroir de propreté tiré vers l'extérieur, pour protéger les manettes de commandes de la chaleur.

Positionnez le simmerstat sur la position désirée et surveillez attentivement votre plat.

Le fait de proposer un choix de températures entre deux positions proches ou une fourchette de temps de cuisson, n'est pas une approximation, mais dépend de la grosseur de la pièce à cuire et de vos propres goûts.

Th 1	meringues, rochers, petits fours meringués, viandes braisées, daubes
Th 2	légumes braisés, biscuits à la cuiller, génoise, gâteau de Savoie
Th 3/4	crème renversée, pudding, macarons, pâte à choux, soufflés, grosse brioche, cakes, langues de chat, viandes blanches
Th 5/6	grosses pièces de feuilletage, kouglof, tartes, flans, rôtis de viandes blanches, croissants, poissons, gratins
Th 7/8	rôtis de viandes rouges, gibiers saignants

A titre indicatif, vous trouverez ci-après les équivalences entre les thermostats et les températures exprimées en degrés :

Th 1 = 100 / 125 °C	(210 / 260 °F)	Th 5 = 200 / 225 °C	(390 / 435 °F)
Th 2 = 125 / 150 °C	(260 / 300 °F)	Th 6 = 225 / 250 °C	(435 / 480 °F)
Th 3 = 150 / 175 °C	(300 / 345 °F)	Th 7 = 250 / 275 °C	(480 / 530 °F)
Th 4 = 175 / 200 °C	(345 / 390 °F)	Th 8 = 275 / 300 °C	(530 / 570 °F)

Pierre boulangère (option du four électrique)

En utilisant cette option, vous pourrez cuire pain, tartes, pizzas, ... , etc. par contact direct avec une pierre réfractaire, qui emmagasine une forte chaleur. La température de la pierre peut atteindre 300°C (570 °F).

L'option "pierre boulangère" est composée de :

une pierre réfractaire, une résistance électrique puissance 3 000 W et un "soulève-pain" en inox.

Pour mettre en marche votre "pierre boulangère" il faut procéder comme suit :

- Retirez le cache de la prise prévue pour la résistance de la pierre boulangère (au fond du four).
- Mettez en place la résistance en l'enfichant dans la prise correspondante.
- Placez la grille "étagère" au niveau moyen du four (2^{ème} niveau) et ensuite posez la pierre boulangère sur la grille.
- Positionnez le commutateur (D) sur la position "boulangère" (à droite) et le thermostat (B) sur la température désirée.
- Après préchauffage (entre 10 et 15 minutes selon la température désirée), vous pouvez enfourner vos mets à cuire.

Le préchauffage de la pierre boulangère peut-être effectué aussi en positionnant le commutateur (D) sur la position "sole" (à gauche) et le thermostat (B) sur 220 °C (430 °F) environ. Après préchauffage de 15 à 20 minutes, tournez le commutateur sur la position "boulangère" à droite et enfournez vos mets à cuire.

Attention : Avant de poser vos mets, bien saupoudrer la pierre boulangère avec de la farine, afin que la pâte n'adhère pas.

En fin de cuisson, vous pouvez allumer le gril du four en positionnant le simmerstat haut (C) sur la puissance moyenne ou maximum pour activer la cuisson du dessus.

Après cuisson sur la pierre boulangère, laissez-la dans le four jusqu'à refroidissement. Ensuite, sortez la pierre et la résistance du four et remettez en place le cache de la prise située à l'arrière du four.

Cuisson du pain :

- Préchauffez la pierre environ 15 min à 220 °C (430 °F).
- Enfournerez votre miche de pain sur la pierre bien saupoudrée de farine.
- Faites cuire votre pain de 20 à 30 min ; à la fin de cuisson vous pouvez allumer le gril (C) sur la position moyenne ou max. pendant 5 à 10 min pour faire dorer le dessus du pain.

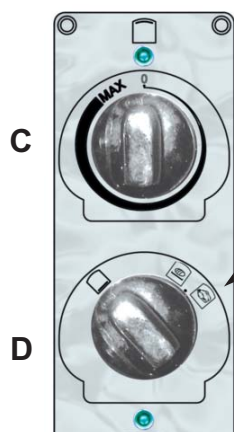
Cuisson de la pizza :

- Préchauffez la pierre 15 min à 230 °C (450 °F) environ.
- Enfournerez votre pizza sur la pierre bien saupoudrée de farine.
- Faites cuire votre pizza environ 15 min et en fin de cuisson allumer le gril (C) sur la position max pendant 5 min pour faire dorer le dessus.

Tournebroche (option du four électrique)

L'option "tournebroche" est composée d'une broche avec 2 fourchettes et d'un support de la broche.

Pour utiliser votre "tournebroche" il faut procéder comme suit :



- Disposez le plat à sauce sur la sole du four pour recueillir les jus de cuisson et ensuite le support de la broche dans le plat.
- Enfilez une des fourchettes sur la broche; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez la pièce à rôtir en vissant les 2 fourchettes.
- Placez la broche sur le support et poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- Positionnez le commutateur D sur la position "boulangère, tournebroche" (à droite) ; sur cette position la broche commence tourner.
- Positionnez le simmerstat C du gril de four sur la puissance désirée.
- Avant de fermer la porte du four, retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer du four.

Tiroir de rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols. Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels. Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

L'ÉTUVE ÉLECTRIQUE

Votre étuve a une triple utilisation. En effet, elle pourra chauffer vos assiettes et éviter ainsi une différence de température entre celles-ci et vos plats.

Par ailleurs, la petite taille de l'étuve en fait un outil idéal pour réussir avec précision les cuissons à basse température (pâtés, foies gras, meringues).

De plus, elle vous permettra de maintenir à une chaleur constante vos plats, préparés à l'avance, facilitant ainsi le service.

Vous utiliserez éventuellement le niveau bas, légèrement plus chaud, pour vos plats et le niveau haut pour vos assiettes.

Le thermostat a la double fonction d'interrupteur et de régulateur de température. En position "0" les éléments chauffants sont hors tension.

La température minimale de l'étuve est de 30 °C (85 °F), la température maximale de 110 °C (230 °F).

L'étuve est équipée de 2 étagères.

L'ENTRETIEN D'UNE CUISINIÈRE D'EXCEPTION

LES FAÇADES

L'entretien des parties extérieures qui ne sont pas exposées aux projections grasses consiste en fait en un nettoyage "de beauté". Il dépend de la fréquence d'utilisation et de l'agressivité du climat environnant. Si votre appareil se trouve dans une résidence secondaire, il est indispensable de bien le nettoyer avant votre départ, notamment en climat marin.

A cause de l'humidité ambiante, le sel de l'air et les projections acides des graisses non nettoyées risquent d'attaquer les métaux, bien que les pièces soient en laiton massif ou acier inoxydable.

Un bon nettoyage vous permettra de retrouver toute la beauté de votre cuisinière à votre retour.

L'entretien doit être adapté aux surfaces extérieures et aux matériaux de finition.

Façade émaillée de couleurs brillantes

L'émail étant vitrifié, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres, sur un papier absorbant.

En cas de surchauffe du four, l'entourage peut jaunir à cause des projections de graisse à la sortie du plat du four. Utilisez dans ce cas une crème à récurer sur une éponge. Vous pouvez parfaire le nettoyage avec le produit pour vitres.

Façade émaillée de couleurs mates (noir mat, gris galet)

Attention la couleur mate est une finition fragile.

La couleur mate est une finition non vitrifiée, donc non protégée ; tout usage de produits trop puissants, peut laisser des traces totalement irrécupérables.

En revanche, nous pouvons vous garantir que, si depuis des décennies, nous maintenons cette finition, c'est que l'entretien en est extrêmement simple ; il vous suffit de suivre nos conseils.

Nettoyez à l'eau tiède et au savon de Marseille sur une éponge non abrasive ou mieux, au savon noir

(savon de Marseille en gel). Rincez ensuite à l'eau pure et séchez complètement à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

Façade en inox

Pour l'entretien courant utilisez de l'essence de térébenthine ou de l'alcool ménager sur du papier absorbant. **Frottez toujours dans le sens de polissage.**

Tous les trois à six mois, nettoyez à fond pour éliminer les particules de graisse retenues par l'acier brossé.

Vous pouvez utiliser pour cela un détergent type poudre à récurer ou savon noir (savon de Marseille en gel), bien dilué dans de l'eau chaude, afin de dégraisser à fond. Rincez ensuite à l'eau pure.

Une finition à l'essence de térébenthine supprimera toute trace d'eau ou de détergent.

Ceci est également valable pour les crédences en inox (partie en inox fixée au mur entre la cuisinière et la hotte).

Façade en cuivre

Avec le temps, les façades en cuivre rouge à l'origine, s'oxydent et se recouvrent d'une couche de vert-de-gris. Si on ne désire pas une patine poussée, il importe de procéder à un nettoyage régulier de la surface. Dépoussiérez très souvent et lavez régulièrement.

Le nettoyage le plus simple pour que votre cuisinière brille à nouveau, consiste à utiliser le vinaigre. Mélangez dans un récipient de l'eau chaude et du vinaigre blanc. Lavez les façades en les frottant avec une éponge trempée dans ce mélange et saupoudrée de gros sel. Insistez sur les taches et renouvelez l'opération si nécessaire. Rincez à l'eau tiède, puis lavez avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour finir, essuyez avec un chiffon propre et doux et ensuite frottez avec un chiffon de laine pour faire briller.

Vous pouvez utiliser également un produit spécial cuivre et laiton, en pâte ou liquide, sur un chiffon doux. Enlevez ensuite les traces avec une éponge humide : en retirant les dépôts de produits, à l'eau, vous doublez la durée de brillance de vos façades.

Nous vous recommandons le produit "Copper Cleaner" de la marque "Spring" ou "Bistrot Cuivre" de la marque "Matfer".

LES FINITIONS

Finitions Nickel ou Chrome

Elles ne nécessitent aucun entretien particulier : utilisez simplement un produit pour vitres sur du papier absorbant ou un chiffon pour enlever les traces de doigts.

Finitions Laiton ou Cuivre

Utilisez un produit spécial cuivre et laiton, en pâte ou liquide, sur un chiffon doux.

Enlevez ensuite les traces avec une éponge humide : en retirant les dépôts de produits, à l'eau, vous doublez la durée de brillance de vos barres et charnières.

Nous vous recommandons le produit "Copper Cleaner" de la marque "Spring" ou "Bistrot Cuivre" de la marque "Matfer".

Évitez l'emploi de produits anti-oxydation qui provoquent beaucoup de dépôts noirs sur l'appareil ; ceux-ci contraignent à répéter plusieurs fois l'opération.

LA TABLE DE CUISSON

Selon sa taille, votre cuisinière est composée de différents éléments pour chacun desquels nous vous recommandons le procédé de nettoyage le plus adapté.

Sachez toutefois qu'un appareil "La Cornue", dès que l'on a enregistré quelques petits "trucs", n'est pas plus difficile à entretenir que n'importe quel autre appareil de cuisson à condition de le nettoyer régulièrement.

Essayez à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon vos **tables de cuisson**, plaque coup de feu, dosseret, lorsqu'ils sont encore tièdes car la projection de graisse ou d'aliments se retire alors facilement et aucun produit d'entretien n'est nécessaire.

Les feux vifs

N'oubliez pas que la cuisson à feu vif peut provoquer des projections grasses sur les éléments de cuisson contigus, de même que sur le dosseret et l'entourage de table.

Là aussi, nettoyez la graisse tiède à l'aide d'un chiffon afin que seul un travail de finition soit encore nécessaire.

Cuvette en émail noir

Nettoyez la cuvette avec du liquide vaisselle et une éponge ; rincez et séchez.

En cas de taches de graisse brûlée ou de débordement de lait, vaporisez la plaque du nettoyant pour four sans soude caustique. Laissez agir environ 15 à 30 minutes. Nettoyez ensuite à l'eau et au liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.

Grilles en fonte émaillée mat

Ce support n'est pas spécialement exposé ; un simple coup de chiffon suffit pour l'entretien courant.

De temps en temps, lavez les grilles sous l'eau avec un liquide vaisselle ; même si à la longue elles deviennent gris anthracite, cela ne constitue pas une détérioration. Au contraire, ce support coulé en fonte résiste magnifiquement au temps.

Chapeaux de brûleurs en laiton massif

Ces pièces sont exposées à la combustion et une couche noire peut se déposer dessus.

Pour retirer cette couche, frottez sous l'eau à l'aide d'un tampon finition poudre de pierre (tampon blanc avec une surface gris anthracite, vendu dans les supermarchés) ou un tampon grattant et du savon de Marseille. Frottez en mouvements parallèles et non pas circulaires car vous redéposeriez ce que vous venez de retirer.

Vous pouvez également déposer une noisette de pâte à cuivre type "Bistrot" sur ce type de tampon pour faire briller le laiton.

Ne craignez pas de frotter trop fort, les chapeaux sont en laiton massif, métal qui ne craint ni le polissage ni le lustrage : au contraire, un bon lustrage protège d'une redéposition due à la combustion.

N'utilisez jamais de détergent liquide : le liquide glisse sur le laiton sans agir sur celui-ci.

Rincez et séchez bien les chapeaux avant de les remettre en place.

Attention ! Vérifiez que les trous par lesquels le gaz sort ne sont pas obstrués.

La plaque coup de feu (grande surface carrée ou rectangulaire avec des ronds concentriques) est **en fonte d'acier**, ce qui lui confère ses propriétés de diffusion de chaleur.

L'eau n'est donc pas le moyen recommandé pour le nettoyage puisqu'elle entraîne un phénomène de rouille. Le produit à utiliser sera donc de l'essence de térébenthine ou de l'alcool à brûler.

Pour l'entretien usuel, nous rappelons que la règle primordiale consiste à essuyer régulièrement la plaque avec un papier absorbant : ceci permet d'ôter les projections de graisse provoquées par la cuisson sur les éléments chauffants contigus.

En effet, compte tenu de la grande surface de contact entre la plaque et les ustensiles, ce sont rarement les cuissons opérées directement sur cette plaque qui causent des projections.

Pour enlever des taches de graisse brûlée : passer une toile émeri fine, double zéro ou zéro, à sec, à la main ou avec une ponceuse, dans le sens du brossage, puis passez de l'alcool à brûler ou de l'essence de térébenthine pour parfaire le résultat.

A l'usage, la plaque a tendance à devenir plus foncée (anthracite).

Vous pouvez alors passer délicatement et à froid du "Zébracier" (vendu en droguerie) en évitant soigneusement l'entourage en inox.

Une noisette de "Zébracier" sur un chiffon permettra de donner la couleur argentée de la plaque neuve mais il s'agit d'un produit de beauté et non de nettoyage (ne pas appliquer ce produit sur une plaque sale ou mouillée).

Insistez avec des petits tampons grattants sur les taches résistantes.

La plaque coup de feu émaillée

A ne pas faire

La finition émaillée de la plaque coup de feu est très résistante – mais peut être endommagée par certains produits de nettoyage.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Les acides peuvent endommager la finition. Essuyez dès que possible toute tache de vinaigre (acide acétique), de jus de fruit (acide citrique) etc.
N'utilisez pas de nettoyeur pour fours en aérosols, etc.

Comment nettoyer

Laissez refroidir complètement la plaque coup de feu avant de la nettoyer.
Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur.
Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.
Nettoyez toujours la plaque après usage. Elle doit être nettoyée uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec.
Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle en nylon et de l'eau savonneuse chaude.
Pour un nettoyage plus poussé, vous pouvez retirer la plaque de la table de cuisson. Laissez refroidir complètement la plaque avant de la retirer – attention, la plaque est lourde.
Après nettoyage, essuyez la plaque et replacez-la avec précaution sur la table de cuisson.
N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERAIENT LA SURFACE.

La plaque snack réversible

Cette plaque est réalisée en fonte d'aluminium et se nettoie dans l'évier et non sur la cuisinière.
Rappelons que la règle primordiale consiste à essuyer régulièrement la plaque avec un papier absorbant avant chaque usage ; ceci permet d'ôter les projections de graisse qui brûleraient pendant le préchauffage.
Si un simple essuyage vous semble insuffisant, lavez la plaque avec un liquide vaisselle et une éponge grattante.

Le préchauffage doit rester modéré : un préchauffage trop fort est inutile pour la cuisson, compte tenu des propriétés particulières de transmission de la chaleur de la fonte d'aluminium. De plus, il rend l'entretien beaucoup plus difficile.

La plaque peut être nettoyée avec des tampons grattants, une brosse métallique ou les boules en inox.
Vous pouvez laisser la plaque se patiner au fil des cuissons ; dans ce cas n'utilisez que le lavage au liquide vaisselle et une éponge grattante.

Le gril barbecue

En fin de cuisson, réactivez la rampe à gaz au maximum pendant 5 minutes ; toute la graisse tombée sur les pierres se désagrège sous forme de poussière et tombe dans le tiroir de propreté.

Pour éviter de nettoyer le tiroir, déposez-y une feuille de papier aluminium pliée aux bonnes dimensions en début de cuisson. Après refroidissement du gril, retirez la feuille : le tiroir est impeccable.

Si des fibres de viande ou de poisson restent sur les grilles, frottez à sec avec un tampon ou une brosse métallique.

Tous les 2 à 3 mois, selon la fréquence d'utilisation, nous vous recommandons de laisser tremper les pierres une nuit entière, dans de l'eau tiède, additionnée de cristaux de soude, de lessive ou de produit spécial lave-vaisselle, dégraissant très puissant.

Les plaques vitrocéramiques radiantes et induction

Il existe des produits qui déposent sur votre plaque vitrocéramique une pellicule brillante la protégeant des salissures et également des dommages causés par les débordements d'aliments très sucrés.

Ce type de produit doit être appliqué avant la première utilisation de la plaque.

Votre plan de cuisson doit être nettoyé régulièrement pendant qu'il est tiède ou froid et il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures.

Les salissures légères s'enlèvent à l'aide d'un torchon humide.

Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent simplement et aisément avec un racloir à lame de rasoir.

Les taches de graisse et les traces métalliques peuvent être éliminées avec "ZIP" inox, liquide ou en poudre.

Les résidus de détergents doivent toujours être enlevés complètement avec un torchon humide car ils peuvent avoir un effet corrosif lors d'une nouvelle cuisson. Ensuite, frottez à sec.

N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour fours, poudres à récurer, éponges à surface abrasive ou laine d'acier.

Des rayures peuvent être provoquées par les fonds de casseroles et de poêles rugueux. Ces défauts d'aspect ne peuvent être éliminés, mais le comportement de votre plan de cuisson n'en sera nullement affecté.

Essayez dès que possible les débordements et les projections. Vérifiez qu'il n'en reste pas avant de réutiliser la plaque.

Pour les salissures plus résistantes et traces métalliques, utilisez une goutte de produit de nettoyage doux, type crème.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc.

Pour terminer, rincez toujours à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

Veillez à ne pas introduire de liquide dans les ouïes d'aération sous la table.

Ne pas nettoyer le carter inox avec de l'eau de javel.

L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurantes (laine d'acier, éponges abrasives) est déconseillée: risques de rayures sur les pièces apparentes de votre produit.

Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

Ces défauts d'aspect qui n'entraînent pas un non-fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **N'immergez pas votre appareil.**
- **Ne le nettoyez pas sous le robinet.**
- **Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.**

Le Teppan - Yaki

Après chaque utilisation nettoyez la surface avec du jus de citron et rincer ensuite à l'eau froide.

Enlevez les taches persistantes avec un détergent pour acier inoxydable ou avec une éponge sanitaire non abrasive.

Enlevez directement les restes alimentaires, en particulier le chou rouge, la compote de pommes ou la rhubarbe. Lorsque ces restes alimentaires séjournent longtemps sur la surface en acier inoxydable, ils peuvent causer une décoloration.

Ces dégâts ne sont pas pris en compte par la garantie.

Ne jamais utiliser de poudres abrasives, de détergents agressifs ni d'éponges à récurer en métal.

Un entretien régulier, immédiatement après l'utilisation, évite que des restes alimentaires ne séjournent trop longtemps sur l'appareil et ne se transforment en taches persistantes difficiles à enlever.

L'entourage inox et le dossieret

La structure de la table est en acier inoxydable et son entretien régulier se fait avec un détergent classique sur une éponge humide.

Ne frottez pas avec un abrasif de manière irrégulière ou en faisant des mouvements circulaires.

Vous pouvez éventuellement utiliser une éponge grattante (mais pas trop abrasive) en respectant le sens du polissage.

Si au niveau du dossieret, la chaleur dégagée du four a fait brunir des projections de graisse, vous pouvez vaporiser du décapant four et laisser reposer 20 à 30 minutes ; vous récupérerez ensuite la graisse dissoute avec un chiffon ou sur une éponge humide. Faites attention en vaporisant : l'idéal est de vaporiser le produit sur une éponge et de l'appliquer ensuite sur l'inox ; vous risquez sinon de devoir nettoyer, avec une lame de couteau entourée d'un chiffon, la limite entre la table et le dossieret.

Nous insistons sur le fait que les décapants four sont des produits très puissants à utiliser avec précaution et uniquement sur les éléments pour lesquels nous l'avons cité. Ne l'employez pas sur les façades, barres et manettes de commandes.

Selon la fréquence de votre usage, un nettoyage en profondeur sera nécessaire pour redonner à l'inox sa pureté initiale. Pour cela, utilisez des crèmes dégraissantes ou des poudres pour inox.

Les projections de graisse cuite par la chaleur seront ainsi délogées des fils du brossage de l'acier. Nettoyez ensuite avec de l'essence de térébenthine.

LES FOURS

Le principe **des fours voûte** “La Cornue” et la qualité de convection obtenue limitent considérablement les problèmes de nettoyage du four. Le préchauffage est à cet égard primordial pour garantir une bonne utilisation.

Le four “clean émail”

Le système “clean émail” apporte une solution nouvelle en évitant toute réaction chimique ou de carbonisation.

Il est en effet beaucoup moins agressif que la décomposition thermique à 500 °C (930 °F) des projections organiques (système pyrolyse) ou la décomposition par oxydation du système autonettoyant par catalyse. Le processus de fabrication et composition de ces émaux spéciaux s'effectue à 1 300 °C (2 370 °F).

Il en résulte une surface émaillée entièrement lisse sur laquelle les projections alimentaires adhèrent beaucoup moins.

Les éventuelles salissures ou débordements formés lors de la cuisson sur la surface émaillée peuvent être enlevés à température ambiante avec une éponge humide.

Nous vous recommandons de donner un coup d'éponge après chaque utilisation pour éviter que les éventuelles projections ne recuisent et ne provoquent la formation de fumée lors du préchauffage suivant.

Si l'entretien n'a pu se faire régulièrement, il est possible de pulvériser un produit décapant pour four sur les taches de graisse persistantes.

Il suffira ensuite d'attendre une quinzaine de minutes avant de passer une éponge humide.

La haute résistance aux fortes températures et aux réactions chimiques assure une longue durée de vie aux parois de votre four.

Si l'intérieur de la porte a jauni, vous pouvez frotter avec un tampon et du savon noir, en respectant le sens du polissage.

Pierre boulangère (option du four électrique)

Rappelons que la règle primordiale consiste à nettoyer régulièrement la pierre après chaque utilisation avec une brosse non métallique.

Si un simple nettoyage vous semble insuffisant, lavez la plaque avec une éponge non abrasive humidifiée à l'eau tiède et pure et séchez complètement à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

Ne jamais utiliser de poudres abrasives, de détergents agressifs ni d'éponges à récurer en métal.

Rappel : séchez bien la pierre avant de la remettre dans le four.

LA HOTTE

Les filtres peuvent être mis au lave-vaisselle toutes les 2 à 4 semaines, selon la fréquence d'utilisation.

Le plafond de la hotte se dégraisse de temps en temps avec de l'essence de térébenthine sur du papier absorbant ; il est préférable d'effectuer cette opération fenêtres ouvertes.

Les ampoules peuvent également être nettoyées à l'alcool à brûler ou à l'essence de térébenthine, après refroidissement.

Nous vous rappelons que si vous mettez votre hotte en service dès le début de chaque cuisson, votre cuisinière se salira moins vite.

Attention : dès qu'une ampoule de la hotte ne fonctionne plus, nous vous conseillons vivement de la remplacer le plus vite possible, car les autres ampoules risquent d'être endommagées rapidement.

Enfin, nous vous recommandons de faire une liste des produits appropriés à votre cuisinière que vous trouverez en droguerie :

Pour la table de cuisson :
 Pour le four :
 Pour la façade :
 Pour les finitions :
 et bien entendu des chiffons, du papier absorbant, ... etc.

NB : Les marques de produits d'entretien ne sont citées qu'à titre indicatif pour désigner une famille de produits similaires.

En suivant nos conseils, vous entretiendrez votre "La Cornue" sans difficulté et les gestes que nous décrivons vous sembleront bientôt naturels.

Même après des dizaines d'années, votre cuisinière gardera l'aspect et les qualités du premier jour. Certains clients les trouvent encore plus belles jour après jour, appréciant la patine du temps qui les bonifie à la manière d'un bon vin.

Nous espérons avoir répondu aux questions que vous pouviez vous poser. Nos Galeries et nos Ateliers restent toutefois à votre disposition pour vous fournir toute information qui vous serait nécessaire.

Pour sublimer vos talents, la qualité et les matières de vos ustensiles de cuisson sont primordiales. Nous avons réuni dans nos différentes Galeries l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Un catalogue est à votre disposition sur simple demande :
 par téléphone ou télécopie aux coordonnées mentionnées en dernière page.

SERVICE TECHNIQUE CLIENT : 33 (0)1 34 48 36 15



Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Adresse postale :

La Cornue
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

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

Site web : www.lacornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

ENGLISH

INSTRUCTIONS FOR USE

CHÂTEAU LINE

“CENTENAIRE”

Dear customer,

Early in the twentieth century, Henri-Paul Pellaprat*, French Grand Master Chef, wrote:

“True values and just principles
never diminish with age”

At the beginning of this new millenium, and for the years to come, the above phrase is, and shall remain, the guiding principle of our company. Authenticity without artifice and innovation in the respect of time-honoured traditions are the guiding forces behind each step in the creation of each of our cookers.

Which is why every cooker we build has a soul.

With every recipe, the versatility and conviviality of your cooker will become more and more apparent, along with the added touch of warmth and atmosphere it lends to your home.

This booklet not only provides instructions for use, but also several rules to follow which will facilitate the maintenance of your “La Cornue”, together with a number of valuable tips from some of today’s top Chefs to enhance your own culinary talents.

We thank you for your trust.

Xavier Dupuy
Chairman and Managing Director

* Henri-Paul Pellaprat - Professor of cooking and pastry-making at the Ecole Cordon Bleu. Public training officer, Chevalier of the Agricultural Order of Merit.

“LA CORNUE” GENERAL INFORMATION AND RECOMMENDATIONS FOR USE

By HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRAND MASTER CHEF OF THE ECOLE CORDON BLEU

Before you use your sumptuous "La Cornue" cooker for the first time, there are a number of things I would like to tell you, particularly about its advantages and special features.

There is no getting away from how of knowing the people and things that make up your household. In the same way, the "La Cornue" you now own, or soon will own, will quickly prove itself to be an integral part of your home!

An important and time-saving feature of your "La Cornue", is that it cooks by enveloping food with hot air, a system which eliminates any possibility of dryness, thus preserving all the intrinsic flavour and nutritional value of each of your dishes. This system allows the chef to complete other tasks around the house, while his/her roast or fish is cooking, as long as the cooking times are respected and not exceeded.

A second and important advantage of your "La Cornue", is that meat only loses 7% to 8% of its weight during the cooking process, instead of the usual 15% to 20% when using other oven cooking systems.

And, finally, the third advantage of your "La Cornue", is that it eliminates the need to keep checking food during cooking. What's more, there is no need to baste your roasts! This may sound a bit paradoxical, but it's true, and you will soon understand why. Why do we have to baste our roasts, and so frequently? Because, in general, the heat of an oven dries out the meat.

Today, "La Cornue" has taken cooking to new heights. Its innovative design has done away with the need to open and close the oven numerous times for basting purposes. When your roast is ready for cooking in your "La Cornue", you simply check the cooking time in the chapter on roasts, and according to its weight, set the correct cooking temperature. You'll get perfect results every time.

But roasts are not the only delights cooked to perfection by “La Cornue”. Dishes of all kinds, stews, fish, eggs, vegetables, and so much more, will satisfy even the most demanding palate.

(Excerpt from the introduction of the cookbook studied for La Cornue in 1930)

Your “La Cornue” range cooker offers you an opportunity to explore an exceptional level of culinary expertise in a domestic environment.

Take the time to familiarise yourself with the product. You will quickly realise that despite its highly sophisticated appearance, the range cooker is rather simple to use.

Admittedly, even on first use, you will notice differences between this cooker and your previous one. It is true that for certain elements, such as the hot plate, they rarely exist on household appliances. However, when you become used to it, you will wonder how you did without.

For each cooking element of the range, you will find instructions. It is up to you to apply these guidelines to your everyday cooking style.

This is a common instruction manual which is available for all La Cornue appliances. Therefore, it is to be expected that not all the equipment described in the manual applies to your particular model.

A gas range cooker emits hot air and humidity. Therefore, it is essential that the space in which the cooker is used be well vented either by a natural extraction of air or by a mechanical extractor hood.

Intensive or extended use of the oven may require additional airing, for instance by opening a window, or more efficient ventilation by increasing the mechanical fan power if there is one.

The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils. It can get very warm, don't store anything in it, which may melt or catch fire. Never store flammable materials in the drawer. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and

towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Use 45

The cooking surface	45
High heat	45
Simmering plate.....	46
Reversible griddle	47
Barbecue grill	48
Ceramic hobs	48
Induction hob	49
Teppan - Yaki	51

The “La Cornue” vaulted oven 52

Oven dishes	52
The cooking principle	53
The gas vaulted oven	54
The electric vaulted oven	55
Grill function	56
Advice on usage	57
Baking stone	59
Oven roasting spit	60
Storage drawer	61

The electric warming cupboard 60

Upkeep 62

Front panels 62

Finishes 63

The hob 64

Simmering plate	65
Reversible griddle	67
Barbecue grill	67
Ceramic hobs	67
Induction hob	68
Teppan - Yaki	69
The stainless steel surround and back panel	69

Oven 70

“Clean email” oven.....	70
Baking stone (option)	70

Extractor hood 71

THE USE OF AN EXCEPTIONAL COOKER

ENGLISH

THE COOKING SURFACE



High heat

The thermal power of a standard "La Cornue" burner is 6 kW (22,000 BTU/hr for USA) or 4 kW (17,000 BTU/hr for USA) and 2 kW (7,500 BTU/hr for USA) for a small burner. A wide range of heat intensities is therefore at your disposal.

They are specially designed to provide a stable flame, with no release of carbon dioxide, and are equipped with a safety thermocouple: if the flame goes out because of a spill or draft the gas supply is automatically shut off.

For optimal use, we recommend using pots and pans with a base diameter larger than 12 cm for the medium and small burners, and at least 20 cm for the maxi burner.

Use pans with a flat base. Do not use pans that are unsteady or have a concave or convex base and turn the handles towards the inside of the cooking surface. Make sure that the flames do not go higher than the pan. For your safety, do not allow the flames to touch the sides of the pan. The handle could become too hot.

Do not use pans that extend over the sides of the cooking surface.

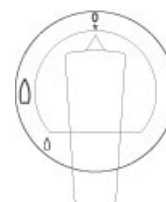


To ignite a burner: the gas is turned on by pressing in the control knob and turning it to the left, to the "high flame" position.

A spark directly lights the gas once the knob is pressed and turned.

Keep the knob pressed in for 5 to 10 seconds, this short period of time is needed for the safety device to be activated. You will hear ticking round. This means that the electronic ignition system is working properly.

When you release the knob, the burner should remain lit: the safety device is therefore in operation.



If the burner is out: repeat the operation, keeping the control knob pressed in for a little longer this time. When the system is new, the safety device takes a little longer to activate.

The safety thermocouple must not be pushed for more than 15 seconds. If the burner has not turned on after the 15 seconds, stop pushing the safety device, lift up the simmering plate and/or griddle and wait at least one minute before trying to light the burner again.

Then adjust the burner to between "high flame" and "low flame", to obtain the level of heat you desire.

Low: this is obtained by turning the knob as far to the left as possible, to the "low flame" position.

Turning off: Turn the knob clockwise until it is in a vertical position.

As the heat generated by the "La Cornue" burner is greater than that of a standard burner, the first few times you use it, do not use the "high flame" position when browning or frying. However, power is not synonymous with consumption, as this considerably reduces cooking time. Whenever possible, only use the high flame position for grilling meat, quick frying or boiling.

If the flame accidentally goes out, turn the control off and wait at least one minute before trying to relight the burner.

The simmering plate combines both the traditional technology and the power of a 1.95 kW (7,500 BTU/hr for USA) central gas burner or 2.3 kW for the electric simmering plate (1.3 kW for the small plate).

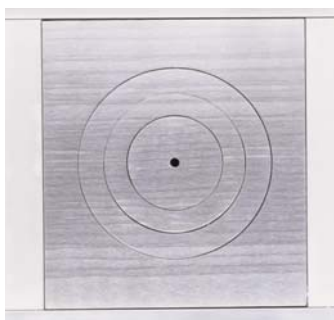
This is the cooking element preferred by professionals, because of its great versatility.

One of its many advantages is that it recreates the type of heat once provided by old cast-iron wood and coal burners.

Nothing better has been invented since!

The heat is evenly distributed, regular, constant and economical.

Turn on your simmering plate before preparing your ingredients, as a ten-minute preheating time is recommended (compensated for by the reduced cooking time).



The generously-sized cooking surface provides variable cooking temperatures: hot at the centre and diminishing in intensity towards the edges.

This means you can work with 3 or 4 pans at the same time, without having to manipulate the knob.

We call this surface the "chef's piano".

Following are a few examples of how to use the simmering plate :

- *you have brought salted water to a boil over a high flame; as soon as you add your vegetables, you continue to cook on the simmering plate;*
- *you whisk your sauces and creams, with your saucepan in the middle; when they begin to thicken, you move your saucepan closer to the edge, while continuing to mix;*
- *you are frying and browning your pieces of lamb or veal over a high flame; you then move them to the plate to simmer and cook.*

Contact between the simmering plate and your cooking utensil is always uniform, ensuring a perfectly even distribution of heat.

In addition to its "cooking" and simmering function, it can be used to obtain high heat for your large-size cooking utensils, by removing the disc from the middle (for fish poachers, wok or jam basins, for example).

Do not use maximum heat for prolonged periods, as this could cause the back splash to deform.

With use, your simmering plate will become even more beautiful as it develops its natural patina.



Both sides of the cast aluminium **reversible griddle** are designed for use: one side is grooved, the other side is smooth.

The grooved side is recommended for grilling beef, lamb, fish, etc. Each piece is sealed and cooked to perfection, whether very rare, rare, or medium.

The smooth surface is ideal for cooking seafood, fish (fish steaks, salmon fillets, especially when cooked on one side), eggs, pancakes and oriental food, as well as for simmering. Simply set the burner on minimum.



The snack griddle requires a preheating time of 10 minutes. Preheat the griddle to the required temperature (depending on the food to be cooked). Simply set the pre-heating temperature as desired, but remember that maximum setting is not always practical.

You can brush the food to be cooked with a little cooking oil, before placing it on the griddle. Avoid putting oil directly onto the griddle, as it can be difficult to clean off.

If your snack griddle is an accessory, place it over two burners regulated to the same intensity, but never on the maximum position.

The lava rocks **of the barbecue grill** require pre-heating.



This should be done by placing a saucepan of water on top, then waiting about 15 minutes until the lava rocks turn grey, or take on a reddish glow.

You can brush your fish or meat with a little oil, before placing it on the grill.

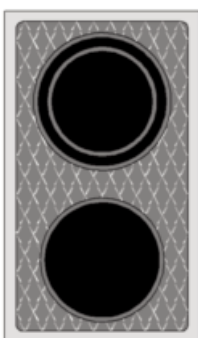
If you have **a gas barbecue grill**, adjust the heat depending on the thickness of the meat or fish: maximum heat is rarely necessary.

Some food, such as seafood or veal cutlets, can be cooked on a lower setting.

Don't forget the wonderful "visual" effect that is obtained when cooking on the snack griddle or barbecue grill.

To produce an appetising latticework effect, turn your meat over twice, rotating it through 90° each time.

Ceramic hobs - radiant elements



The ceramic hob is composed of two burners:

- a single-circuit plate, 14.5 cm dia-meter, with a power of 1 200 W;
- a double-circuit plate, 11 cm dia-meter, with 700 W power in the centre. When both circuits are used together, a total of 1 700 W ensures a 18 cm diameter cooking area.

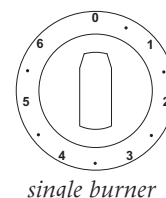
The power of the single or double burner is set by positioning the knob to a number between 1 to 6.

Double-circuit operating: to enlarge the double circuit heating area, simply turn the corresponding knob to the right, beyond 6, to ☉. You will hear a click from the micro-switch, which lights the peripheral element. The power of the double burner can be set by returning to any number between 6 and 1.

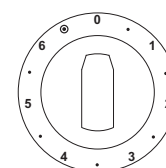
It is impossible to only ignite the exterior heating area.

The vitroceramic plates have 3 indicator lights: one at the bottom left - these come on when a hob control is turned on and two indicator lights of residual heat (one for each cooking areas) in the bottom right.

As long as the symbol of residual heat is on, do not touch the cooking areas and do not place anything sensitive to heat on the ceramic glass.



single burner



double burner

The cooking surface is resistant to thermal shocks and both heat and cold. Nevertheless, any periodic mechanical shock, due, for example, to dropping a saltshaker, can have a more damaging effect.

Please note: if the surface is cracked/fractured, immediately disconnect the appliance or the relevant part of the supply.

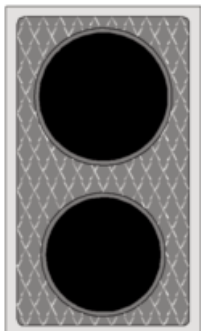
It is strongly recommended to keep anything likely to melt, such as tin foil and plastic items, at a distance from the hob. The surface of the vitro-ceramic element may be hot, even if the indicator light is not turned on.

This surface must not be used as a work surface area for resting pots and pans.

Any cooking utensil, with a base at least as large as the cooking area, can be used. If the base is slightly larger, use of energy is optimal. The bottoms of pots and pans should be slightly concave, as they dilate when heated and sit better on the hotplate, which enhances energy distribution.

Induction hob

Your **induction hob uses** the magnetic properties of most pans used on ordinary hobs to create rapid heat.



With the control buttons at the front of the hob, you control the electric supply, which creates a magnetic field. This field induces currents in the base of the pan placed on the hob.

These currents, called "induction currents", instantly heat the pan which passes on its heat to the food it contains.

The heat is produced directly inside the pan. Therefore the cooking is done with practically no energy loss between the induction hob and the food. The appliance's heating power is used to its full.

By removing the pan from the induction hob, or simply turning the hob off with the control buttons, you instantly stop the cooking.

After use, stop the induction hob with its control knob; do not just rely on the pan detection device.

The cooking is totally controlled by an electronic circuit, which provides great flexibility and incomparable precision of control.

The power and the efficiency of an induction hob are far superior to those of a gas or electric hob.

For more information relating to induction hob, refer to «Instructions for use Induction Hob La Cornue», supplied with your cooker.

PRECAUTIONS :

- When using a pan with a non-stick coating on the inside (Teflon) with little or no fat, you can pre-heat it on setting 4 or 5 for a short moment but never use setting 6. You may damage your pans.
- Do not heat up an unopened tin of food. It may burst open (moreover, this precaution is valid for all other cooking methods).

Integrated safeguards

Under your hob, a ventilator draws in air, blowing it out through openings at the front. This protects the electronic circuits from overheating.

A probe constantly monitors the temperature of the electronic circuits. If the temperature becomes excessively high the hob is automatically turned off.

The heating zone is equipped with a probe, which constantly detects its temperature, and so the risk of over-heating due to empty saucepans is avoided.

A small object like a fork, a spoon or even a ring..., placed on the turned-on hob is not identified as a pan. The indicator flashes but no heating power is supplied.

This safeguard device works in the same way when it detects a pan, which is not suited to induction cooking.

You are advised not to put metallic kitchen utensils, knives and forks or other metal objects too close to pans during cooking.

When the induction hob is in operation do not put objects that can be magnetised on the glass surface (e.g. credit cards, cassettes,).

In the event of spills or splashes onto the induction hob (glass surface and keyboard), the appliance's electronic circuits are protected and therefore cannot be damaged.

For the attention of people equipped with pacemakers or active implants :

The hob complies with electromagnetic perturbation standards in force. Your induction hob therefore fully meets legal requirements (directives 2004/108/EC). It has been designed so that it does not interfere with the working of other electric appliances provided that they respect the same regulations.

Your induction hob generates electromagnetic fields in its very close vicinity. In order to avoid interference between your hob and a pacemaker it is essential that the pacemaker be designed in compliance with the regulations relating to it.

In this respect, we can only guarantee the compliance of our own product. To check that the pacemaker complies with standards or to enquire about possible incompatibilities you should contact the manufacturer or your own doctor.

Teppan-Yaki

Owing to Japan's tradition of excellence in refined and fresh cooking, the Teppan-Yaki is greatly appreciated.

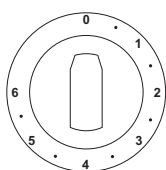
This Japanese grill allows anyone who uses it to cook efficiently, quickly and with enormous panache and style.



All it takes is to season the food generously and flip it frequently until the food appears cooked as one desires.

Japan is a country where fish is an integral part of the diet and Teppan-Yaki lives up to the tradition.

With this ancestral cooking technique, the Teppan-Yaki combines the old traditions and new technology which makes for a marvellous culinary experience.



The Japanese Teppan-Yaki is equipped with a thermostat heating element and by using the knob, one can control the temperature ranging from 50 °C (120 °F) - position 1 to 250 °C (480 °F) - position 6. As soon as the temperature reaches its peak, the green indicator light switches off.

Heat the grill until the desired temperature is reached.

Lightly dab the surface of the grill with (vegetable) oil before putting in the food to be grilled. Then, there is no need to add any oil.

The grill is hotter at the centre than at the sides. The sides can be used for keeping food warm or for continuing to cook in depth.

You can grill shellfish and fish on the Teppan-Yaki as well as flatter pieces of meat, for instance: hamburgers, sausages, fillets of pork, chicken breast or wings, turkey slices, lamb cutlets etc. as well as vegetables, for instance: onion rings, mushrooms, sliced broccoli or cauliflower, peppers, courgettes etc.

THE "LA CORNUE" VAULTED OVEN

The famous vaulted ovens by "La Cornue" will enable you to prepare fabulous dishes.

Take the time to understand the basics of the design. It will help you make the most of the cooking potential.

The oven dishes

There are several different trays in your oven:

1) 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.

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

When not in use, do not store the pastry tray in the oven because it will serve as a thermal shield if it is left in the oven while the large tray is in use.



1

2

3

2) 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.

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

4) The **large roasting dish in porcelain** (one dish per stove)

This dish is not designed to rest on the sides of the oven even if it seems to sit comfortably.

The roasting dish must at all times be placed on the "shelf" tray which should be placed at the correct level.

The cooking principle

In the case of a traditional oven, the heat is generated from below the oven floor and then travels up along the walls of the oven and along the vault.

This air flow creates a homogeneous atmosphere in which food is cooked and the temperature also stays very stable.

This characteristic is unique and is only found in a "La Cornue" oven. The different heat levels are so stable that in any other oven, a roast does not cook evenly as temperatures do not remain as constant.

When cooking in a "La Cornue" oven, supervision is not necessary.

By keeping the door of the oven well closed during cooking, the water contained in many foods evaporates and therefore, creates a degree of humidity which provides an ideal cooking environment.

All the juices remain and marinate the meat in the process.

The golden crispy outer texture of meat when cooked in a "La Cornue" is due to the caramelisation of the natural sugars derived from the meat and not to carbonisation.

The only real precaution we advise is not to overheat the oven and to respect the cooking times with precision and care according the weight and type of food cooked in the oven.

The thermal environment of this oven has been studied and perfected to avoid dehydration of any type or size of food. The "La Cornue" oven is as well adapted for family home cooking usage as it is for large festive group cooking.

Although surveillance is not required, one can nonetheless open the oven door; the heat acquired does not escape, as the mass of the oven and the air circulation maintain the set temperature.

There is a subtle difference between the use of an electric oven and a gas oven. The following describes in detail the minor differences.

The Gas Oven will provide an ideal heat after a essential preheating of 15 minutes.

For preheating, we recommend using the bottom gas burner and the resistance of the vaulted oven (grill). Preheating will take less time and the heat will be evenly distributed in the oven.

Always preheat your oven to the actual required cooking temperature.

Do not forget to turn off the resistance of the vault (grill) before baking your food.

Owing to this ovens professional standard, it therefore has a different igniting system from the majority of household appliances.

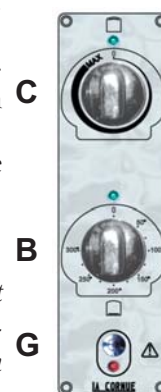
To light a gas oven with electric ignition position the thermostat (B) to your desired temperature.

In order to control the heat of the gas oven, the system provided is completely automatic. Therefore, it is entirely normal that the flame ignites itself and turns itself off when necessary to keep the temperature stable.

The simmerstat (C) controls the broiler of the vaulted top, the thermostat (B) controls the gas ramp.

The simmerstat and the thermostat both have an indicator light.

Note: The red indicator light which is located at the bottom of the control box signals any default related to the ignition of the ovens. If the light comes on, turn off the oven, verify that the gas outlet is set on the open valve and that the gas oven is properly turned on. Lastly, press the button (G) which is situated above the red button.



It is necessary to press this red button several times before using the range if the cooker has not been in use for a long period of time and to release to defuse any trapped air in the gas circuit.

If the light keeps turning red, contact our after sales team or your local showroom.

The ignition by a match is prohibited.

The Electric Oven

The simmerstat (C) activates the heat resistance of the vaulted grill top, the thermostat (B) activates the heat element under the floor of the oven.

Oven ignition:

- Position the selector switch (D) on the left setting.
- Position the thermostat (B) of the oven at your desired temperature and position the simmerstat (C) at the recommended preheat power.
- After preheating the oven (between 15 and 20 minutes according to temperature), adjust the thermostat and the simmerstat to the desired cooking mode.



- Set the simmerstat (C) to "0" if you do not need to broil your food.
- The oven is now ready for use.

To preheat the oven, position the simmerstat of the grill (C) and the thermostat (B) at the desired temperature (power); for a total of 15 minutes.

Generally, the simmerstat (C) should be brought back to "0" as soon as the item of food has been placed in the oven.

Grill Function (gas and electric oven)

Your oven is equipped with an electric grill which is controlled separately from the bottom heating element.

In order to **use the grill**, keep the oven door ajar and to avoid burning the knobs above, pull out the drip tray as a protection shield to keep the control knobs from getting too hot.

In keeping the door open, this oven light is therefore ON and this allows you to keep an eye on the cooking process.

- Adjust the simmerstat (C) to your preferred power.
- After, a preheating period of between 5 and 10 minutes depending on the temperature, you can place the food to grill.

The grill tray must be placed at the highest level.

You can also use the pastry tray to brown seafood which requires strong and quick heat.

Please note that this heat intensity calls for careful supervision.

Certain areas of the range within easy reach can get very hot.

Keep young children away from these hot surfaces.

The bottom elements are unnecessary for this type of cooking.

Advice on use

You will gradually discover the ideal combinations for fresh fruit - zabaglione, seafood - hollandaise sauce or quenelle - sauce Nantua, etc..

You can use bottom heat in the same way, although this is generally used for adjusting dishes. For example, if the pastry of your tart or quiche is already well cooked but the inside seems to be raw: position the lower thermostat at a minimum temperature or even at 0 and the high simmerstat at a medium or top power according to how quickly you wish to cook it. For long cooking periods, whether for pastry or terrines, only use the lower oven thermostat.

By using the grill and oven elements, with practice it will become easier to understand and to control the various temperatures which can be achieved for even the most delicate forms of cooking.

For cookers with both a gas and electric oven, we recommend using the gas oven for meat, poultry, roasts and fish.

Of course, it can also be used for making excellent pastries, pies, quiches and vegetable dishes: the choice of rack level and temperature required calls for just a little more thought.

When roasting, whether lamb, turkey, pork or large fish, place the oven rack on the lowest level of the oven. Cooking often exceeds 40 minutes.

In this case, preheat to 250 °C (480 °F), for 10 to 15 minutes.

Place the dish in the oven, then lower the thermostat to 200 °C (390 °F) or 175 °C (345 °F) for white meat; leave to cook for the time needed: the crust is formed, and in-depth cooking continues.

If you do use the electric oven, you must reduce the grill simmerstat to 0 once the dish has been placed in the oven.

For a Roast or for a rack of beef, lamb, small or medium sized fish, place the grill tray at the mid-level of your oven. Pre-heat at level 280 °C (535 °F) for fifteen minutes, then lower to level 230 °C (450 °F) for approximately 5 to 10 minutes once the dish has been placed in the oven.

If you do use your electric oven, keep the temperature very high at maximum for the vaulted oven for 10 minutes after the dish has been placed into the oven and then reduce the thermostat to approximately 230 °C (450 °F).

Comply with the cooking times which are recommended in your recipe book or by your butcher.

We recommend paring all the fat from the meat before cooking.

If you have included a vegetable dish to accompany the meal, you can add a little butter or oil on top to preserve its beautiful colours. In order to grill onions or any other vegetable around a roast always add a bit of oil mixed with butter at the bottom of the dish before adding the vegetables.

If you choose to slice onions into rings, it is recommended to slice everything quite fine to suit the required temperatures.

We suggest you do everything in moderation:

- too much fat and lard will create smoke and will splash grease,
- a temperature which is too high will carbonise all foods.

For pastries the height of the grill tray will depend on the type of cake and on the cooking time. The most intense heat comes from the bottom of the oven. Never place a tray or a dish on this bottom surface.

Apple pies require a top level tray heat in order to brown the apples and heat is also required from below to cook the pastry. Temperature 200 °C (390 °F) on the thermostat and the middle position work well together.

To cook a Tarte Tatin, which is generally cooked from the top. Place the thermostat at level 175 or 200 °C (345 - 390 °F) and this should suffice; anything higher than this will burn the pastry before the apples have even had a chance to cook.

For a vegetable gratin or pasta, for the most part, the cooking time is 20 to 25 minutes with a thermostat set at 200 °C (390 °F) (depending on the thickness of the gratin). Naturally, it is necessary for the heat to penetrate from above and below. The lower level, however, will work appropriately for potatoes, pastries and the medium level will work well for fresh vegetables.

For the gratin, position the grill tray at the highest level and insert the gratin dish.

Keep the door of the oven ajar and pull the drip tray out to protect the knobs from heating. A notch on the drip tray indicates how far you need to pull out the drip tray. Position the thermostat at max and keep a close eye on your dish.

Choosing from a range of closely-related temperatures or cooking times should not be guesswork, but rather based on the size of the meat and your own personal taste.

Th 1	meringues, rock cakes, petits fours, meringue pies, braised meat, casseroles, braised beef stew
Th 2	braised vegetables, sponge fingers, sponge cake, Savoie cake
Th 3/4	caramel custard, pudding, macaroons, choux pastry, soufflés, large brioche, cakes, finger biscuits, white meat
Th 5/6	large pieces of flaky pastry, tarts, flans, white meat roasts, croissants, fish, gratins
Th 7/8	red meat roasts, very rare game

The equivalents between thermostat indications and temperatures, expressed in degrees, are provided below as an indication only.

Th 1 = 100 / 125 °C (210 / 260 °F)	Th 5 = 200 / 225 °C (390 / 435 °F)
Th 2 = 125 / 150 °C (260 / 300 °F)	Th 6 = 225 / 250 °C (435 / 480 °F)
Th 3 = 150 / 175 °C (300 / 345 °F)	Th 7 = 250 / 275 °C (480 / 530 °F)
Th 4 = 175 / 200 °C (345 / 390 °F)	Th 8 = 275 / 300 °C (530 / 570 °F)

Baking Stone (Only as an option of the electric oven)

In using this accessory, you can cook bread, tarts, pizzas etc...thanks to direct contact with a refractory baking stone which stores up intense heat. The temperature of the stone can go as high as 300 °C (570 °F).

The "Baking Stone" option consist of:
a refractory stone, a 3 000 W electric heating element and a stainless steel bread spatula.

- To use the "Baking Stone", you must follow these instructions:
- Remove plug filler at the back of the oven.
 - Fix the electric heating element into the plug at the back.
 - Place the grill shelf at the medium level (2nd level) followed by placing the "Baking Stone" onto the grill shelf.
 - Position the selector switch (D) on the setting which indicates "Baking Stone" on the right and the thermostat (B) at the desired temperature.
 - After pre-heating (between 10 & 15 minutes in respect to the desired temperature) you are now ready to place your food in the oven.

The pre-heating procedure can also be used by setting the selector switch (D) on the “bottom” position to the left and the thermostat (B) on approximately 220 °C (430 °F). After pre-heating for 15-20 minutes, turn the selector switch (D) to the right and place the food to cook in the oven.

Please note: Before placing the food in the oven on the baking stone, be sure to apply so as to avoid anything adhering to the surface.

When cooking, you can turn on the grill of the oven by positioning the simmerstat (C) on medium or maximum power to activate the heat emission from above.

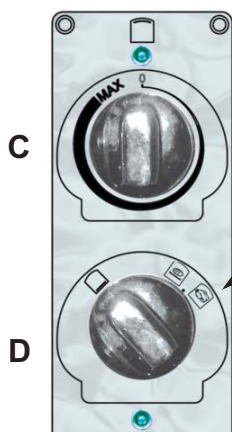
After cooking with the baking stone, leave the stone in the oven to cool down. Then, remove the stone and the electric element and place the plug cover back into its place which is situated at the back of the oven.

Bread baking:

- Pre-heat the stone for approximately 15 minutes at 220 °C (430 °F) .
- Place the loaf of bread onto the generously floured stone surface.
- Cook the bread from 20 to 30 minutes; at the end of the cooking time turn on the grill (C) at a medium or maximum level. For 5 to 10 minutes to brown the crust of the bread.

Cooking Pizza:

- Pre-heat the stone for 15 minutes at 230 °C (450 °F) approximately.
- Place the pizza on a generously floured surface.
- Cook the pizza for approximately 15 minutes and turn on the grill (C) at maximum for 5 minutes to achieve a crispy topping.



Oven Roasting Spit (only as an option of the electric oven)

The “Roasting Spit” option is made up of a rod, 2 forks and one support.

To use the “Roasting Spit” you must follow these instructions:

- Place the juice tray at the bottom of the oven to retrieve all the juices and place the spit support in the tray.
- Slide the small fork on the spit and fasten it, place your meat in position and attach the second fork.

- Place the spit onto the support and gently push the spit back into its designated area at the rear of the oven.
- Position the selector switch (D) on the "Baking Stone / Rotisserie" reading (on the right). At this position, the spit will begin to rotate.
- Position the simmerstat (C) of the grill in the oven at the desired power.
- Before closing the oven door, remove the handle by unscrewing it. Once the food has been cooked, screw on the handle of the spit to be able to remove it from the oven.

Storage drawer

The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils. It can get very warm, don't store anything in it, which may melt or catch fire. Never store flammable materials in the drawer. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

The drawer can be removed from the cooker for cleaning, etc.

THE ELECTRIC WARMING CUPBOARD

The warming cupboard has three purposes. In effect, it can warm up plates and therefore match the warmth of your plates to the warmth of the dish.

It can also be used for warming up certain foods such as foie gras, pasta and meringues.

Finally, it can also be used to keep dishes warm.

The lower level is ideal for keeping food warm, while the upper level is perfect for heating plates.

The thermostat works in two ways: as a switch and a temperature control. In the "O" position, the heating elements are not on.

The minimum temperature of the warming cupboard is 30 °C (85 °F), and the maximum 110 °C (230 °F).

The warming cupboard is equipped with two shelves.

UPKEEP OF AN EXCEPTIONAL COOKER

FRONT PANELS

The external parts, which are not exposed to fat splatters, only require a minimum effort to keep them clean and beautiful. The level of cleaning really depends on the frequency of use and the environmental climate. If kept in a holiday home, especially in a marine climate, it should be thoroughly cleaned before your departure. And isn't it nice to return to a spark-ling clean cooker.

Due to the damp environment, the salt in the air and the acidity in the fat attack all metals, even solid brass and stainless steel.

The cleaning products should be chosen according to the surfaces to be cleaned.

Bright coloured enamel fronts

Because the enamel is vitrified, you can use a window-cleaning product on a paper towel.

As fat may splash and splatter when an oven overheats, use an "Ajax Cream" type product and a sponge for cleaning. Enhanced results can be obtained by using window cleaning products.

Matt enamelled coloured fronts (matt black, pebble grey)

Remember that matt colours are fragile by nature.

Matt colours are not vitrified and are therefore not protected: the use of products that are too powerful can leave irrecoverable marks.

However, we have been applying this finish for many years now, as it is extremely easy to clean and maintain. Simply follow our instructions.

Clean in lukewarm water using household soap applied to a non-abrasive sponge or even better why not use domestic soap in gel form. Then rinse in pure water and dry carefully with a paper towel.

Stainless steel front panel

Stainless Steel will not patina but may darken over time.

To brighten this trim, wipe down with warm soapy water. Be sure to rinse, and dry well to avoid water spots.

Use a stainless steel spray to maintain a shine when clean. Do not spray directly on stainless steel. Stainless Steel wipes are also acceptable for use here as well.

Every three to six months, give your brushed steel front panel a thorough cleaning to remove grease.

This is also valid for the stainless steel credenza (part in stainless steel between the cooker and hood).

Copper front panel

Originally reddish in colour, the copper finishes oxidize and take on a weathered green appearance over time. If you don't want this distinctive patina to appear, it is important to clean the surface regularly. Dust frequently and wash regularly.

The simplest way to clean your cooker and make it shine like new is to use vinegar. Mix white vinegar with hot water. Wash the finishes by rubbing with a sponge soaked in the vinegar mixture and sprinkle with coarse salt. Pay particular attention to stains and repeat if necessary. Rinse with warm water, then wash with a sponge soaked in soapy water. Finish by wiping with a clean soft cloth and then rub with a wool cloth until it shines.

You can also use a special product for brass and copper, in paste or liquid form, applying it with a soft cloth. Then remove any residue with a damp sponge: by removing product deposits with water, the shine will last twice as long.

We recommend "Copper Cleaner" from "Spring" or "Bistrot Cuivre" from "Matfer".

FINISHES

Nickel or chrome finishes

These do not require any particular cleaning. Simply use a window-cleaning product applied to absorbent paper or a cloth to remove any finger marks.

Copper or Brass finishes

Use a special copper cleaning product, in paste or liquid form, and a soft cloth. Then remove all traces with a damp sponge. By removing product deposits with water, your bars and brackets will stay shinier, longer. We recommend “Copper Cleaner” from “Spring” or “Bistrot Cuivre” from “Matfer”. Avoid the use of anti-oxidation products, which cause black deposits to form on the appliance and take twice as long to clean off.

THE HOB

As your cooker is made up of a number of different elements (depending on the size), we recommend applying a cleaning procedure adapted to each specific case. However, it should be noted that, once you have memorised a few “tips”, the maintenance of “La Cornue” cooker is easier than any other, under condition that it is cleaned regularly.

Use a paper towel or a cloth to clean your **hobs**, fast heating hotplate, splashback while they are still warm because grease or food splashes are then easy to remove and do not require any cleaning products.

Don't forget that high-flame cooking can cause oil and grease to splatter on adjoining cooking elements, including the back panel and table surround. In this case, clean off any warm grease or oil with a cloth, and polish up where necessary.

Black enamel burner casing

Clean the burner casing, using washing-up liquid and a sponge; then rinse and dry. In case of baked-on grease and oil or milk splatters, spray on an oven-cleaning product without caustic soda. Leave it for 15 to 30 minutes, then clean with water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Grills in matt enamelled cast iron

This support is not very exposed: simply wipe it with a cloth for routine cleaning. From time to time, clean the grills with water and washing-up liquid. If they should turn charcoal grey, this does not imply any deterioration. In fact, this cast iron support has a very long service life.

Solid brass gasburner cap

Gas burner caps are exposed to combustion and may become covered with a layer of black.

To remove this layer, clean it in water using a stone powder finishing buff (a white sponge with one side in charcoal grey, sold in supermarkets), or "Scotchbrite" and an all-purpose soap. Wipe with parallel movements, as a circulation motion simply puts back what you have just removed.

A small quantity of "Bistrot" type copper cleaner can also be used, to shine the brass. As the gasburner cap are in solid brass, they withstand polishing and burnishing. So, don't worry about rubbing too hard, a good polishing protects them from the formation of deposits, due to combustion.

Never use liquid detergent to clean brass.

Rinse the covers and dry them thoroughly before reinstalling them.

Important note: Always check that the gas outlet holes are not blocked.

The simmering plate (or The Cast Iron French Plaque - large square or rectangular surface, with concentric circles) **is made of cast iron**, a material recognised for its excellent heat distribution properties.

Do not clean the plate with water, as this can cause rust.

Raw cast iron is a perfect cooking tool but naturally patinas with oxygen and heat. Over time the French Top will darken to about the color of the burner grates.

The French Top should be seasoned occasionally, which is done with plain (food-safe) mineral oil. Warm the plaque slightly and generously apply mineral oil to the exposed cast iron. Let the mineral oil absorb slowly (overnight is okay). This seasoning process will help the cast iron to mature evenly.

To clean spills from the cast iron, use a dry cloth to wipe the surface clean. If stains are still visible, try using Scotch-Brite® pads, a hand-sander or a very fine grade of sandpaper may be used to gently rub with the grain of the cast iron.

It is imperative to rub WITH the grain or the cast iron will be permanently scarred!

Please note that the patina will return upon next use. Be sure to remove the cast iron from the cook top so the stainless steel surrounding the top is not damaged.

For everyday care, remember that the ground rule is to wipe the plate off regularly using a paper towel. This will remove grease splashes caused by cooking on the various adjacent devices. As the contact surface between the plate and the utensils is large, cooking on the simmering plate rarely causes spills and splatters.

To remove burnt grease: use a dry, fine emery cloth, double zero or zero, applied by hand or a sanding block, and always in the direction of the brushing.

With use, the plate tends to darken in colour (charcoal grey).

A "Zébracier" type product can be delicately applied on to the cold surface (sold in hardware stores). Take care to avoid the stainless steel surround.

A small quantity of "Zébracier" on a cloth will enhance the silver colour of the plate; but this is a beautifying product only, and not meant for cleaning (do not apply this product to a dirty or wet plate).

Use small "Jex" pads to remove the most stubborn stains.

The enamelled simmering plate (The Enameled Cast Iron French Plaque) - option

Things to avoid

The enamel finish of the simmer plate is very durable – but it can be damaged by some cleaning materials. Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

Acids can attack the finish. Any spills of vinegar (acetic acid) or fruit juices (citric acid) etc. should be cleaned off as soon as possible.

Do not use oven cleaning aerosols etc.

How to clean

Allow the simmer plate to cool completely before cleaning.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Always clean the plate after use. It should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. For stubborn stains, a nylon washing up brush and hot soapy water can be used.

For more through cleaning the plate can be taken off the hob. Allow to cool completely before removing – take care the plate is heavy.

After cleaning dry and replace carefully on the hotplate

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

The reversible griddle

This griddle is made of cast aluminium and should be cleaned in the kitchen sink and not on the cooker. Remember to wipe the plate with paper towelling, after each use. This will remove grease and fat which burn during the preheating process.

If wiping is not sufficient, wash the plate with washing-up liquid and a “Scotchbrite” pad.

Preheating should be done with a moderate heat: excessively hot preheating is impractical, as cast aluminium has special heat transmission properties. What’s more, it makes cleaning much easier.

The plate can be cleaned with abrasive sponges, a wire brush or stainless steel ball pads.

If desired, you may let a natural patina gradually form on your plate. In this case, cleaning with washing-up liquid and a “Scotchbrite” pad are sufficient.

The barbecue grill

Once you have finished cooking, keep the burner on maximum (or leave the element on, in the case of an electric grill) for 5 minutes: all the fat that has dropped onto the stones will start to disintegrate, forming dust-like particles, which will drop into the drip tray.

To avoid the need to clean your drip tray, simply line it with a folded piece of aluminium foil, before cooking. After the grill has cooled down, simply remove the foil: the drawer is impeccably clean.

If bits of meat or fish skin remain on the grill, wipe them off with a "Scotchbrite" pad, or remove them with a wire brush.

Every 2 to 3 months, depending on frequency of use, we recommend soaking the rocks overnight in warm water and soda, a mild detergent, or a special high-strength cleaning liquid.

The ceramic hobs

A number of products can be used to protect your hob from greasy stains and any damage caused by sweet foodstuff spills.

These products, which form a shiny protective film, must be applied before the hob is used for the first time.

Your cooking surface, whether warm or cold, should be cleaned on a regular basis, to avoid any build-up of stains and grease.

Light stains can be removed with a damp cloth.

Stubborn stains are easily removed with a razor blade.

Grease stains and metallic traces can be eliminated with "ZIP" stainless steel liquid or powder.

Detergent residue should always be thoroughly removed with a damp cloth, as they can have a corrosive effect when the plate is next used. Always wipe until dry.

Never use abrasive or corrosive detergents, oven sprays, scouring powders, abrasive sponges or steel wool. Scratches can be caused through the use of pots and pans with uneven or rough bottoms.

These scratches cannot be removed, but in no way do they affect the efficiency of your cooking surface.

The induction hob

Slight stains can be removed simply with a damp piece of kitchen paper.

Spills and splashes should be wiped as soon as possible. Check that they have been removed before using the hob again.

To remove tough stains and metal marks, use a drop of a gentle cleaning product, preferably a cream one.

To remove water and scale marks, use a few drops of white alcohol vinegar.

To finish off, always rinse with clean water and then wipe with absorbent paper.

Be careful not to allow liquid to run into ventilation inlets under the hob.

You are advised not to use abrasive products or scouring powder (steel wool, abrasive sponges). These may leave scratch marks on the visible parts of your hob.

The rubbing of pans may, in the long term, lead to a deterioration of the patterns on the glass ceramic surface.

These defects in appearance do not lead to a non-functioning of the hob or the impossibility of using it and are not covered by the guarantee.

- **Do not immerse your appliance.**
- **Do not clean it under the tap.**
- **Do not wash it in the dishwasher.**

The Teppan - Yaki

After every use, clean the surface with lemon juice and then rinse the surface with cold water.

Remove tough stains with detergent to clean the stainless steel or with a non abrasive sponge.

Remove immediately all remains of food, especially red cabbage, apple or rhubarb compote. Despite the fact that certain foods can last long, they can nonetheless stain.

These types of damage can occur easily and the fact that some food lasts a long time does not necessarily mean they won't stain.

These sorts of damages are not accounted for in the warranty.

Never use any abrasive powders, aggressive detergents or metallic sponges.

Regular maintenance, immediately after every use is highly recommended to avoid any food from spoiling on the surface, hence leaving permanent stains.

The stainless steel surrounds and back panel

This stainless steel structure should be cleaned regularly, using a standard detergent and a damp sponge.

Do not wipe in an irregular fashion, or by using circular movements.

A mildly abrasive sponge can also be used, respecting the polishing direction.

An oven spray should be used to clean off any baked-on grease from the back panel. Spray on the product, wait 20 to 30 minutes, then simply wipe off the dissolved grease with a cloth or damp sponge. Nevertheless, to clean stainless steel, we recommend spraying the cleaning product directly onto the sponge, or the use of a knife blade, covered with a cloth, to clean out the space between the hob and back panel.

Remember: oven sprays are powerful products and therefore should only be applied to the parts we have specified. Never apply it to front panels, bars and control knobs.

Depending on how often you use your stainless steel fittings, thorough cleaning may be necessary to restore them to their initial. To do this, use scouring cream or special powder for stainless steel. After thoroughly removing any baked-on grease from the steel, clean with methylated spirits or turpentine.

THE OVEN

The "La Cornue" **vaulted oven** principle and the quality of convection obtained, considerably limit oven cleaning problems. Nevertheless, oven preheating is essential to guarantee efficiency of use.

The "clean email" oven

The "clean email" system is a new way to avoid chemical reactions and carbonisation.

In fact, it is far less aggressive than the decomposition of organic matter at 500°C (930 °F), and decomposition through oxidation of the catalysis self-cleaning system.

The manufacturing process and composition of these special enamels is carried out at a temperature of 1300°C (2 370 °F).

The result is a perfectly smooth enamelled surface, which is difficult for food to adhere to.

Any eventual soiling or boil-over spills, occurring when cooking on the enamel surface, can be removed at room temperature with a damp sponge.

We recommend wiping it down after each use, while the oven is still warm, which will prevent baked-on spills or splatters and smoking from occurring, when it is next preheated.

If maintenance has not been carried out at regular intervals, it is possible to spray on an oven scouring powder to remove the tougher stains.

A high resistance to chemical reactions and high temperatures ensures a long service life for your oven walls.

If the inside of the door has yellowed, you can rub it clean with a square scouring pad and soap gel, polishing in the suitable direction.

Baking Stone (option for electric oven)

Remember, the most important rule is to clean the stone after each cooking session with a non-metallic brush.

If simple cleaning does not seem enough to you, wash the plate with a non-abrasive sponge dampened in lukewarm pure water and dry thoroughly with a paper towel or a cloth.

Never use abrasive powders, aggressive detergents or metal wire sponges.

Remember: Thoroughly dry the stone before placing it back in the oven.

THE EXTRACTOR HOOD

The filters can be cleaned in the dishwasher every 2 to 4 weeks, depending on frequency of use.

The underside of the hood should be degreased from time to time using terebenthine on a paper towel; it is preferable to do this with the windows open.

The bulbs can also be cleaned, after cooling, with methylated spirits or turpentine.

Remember: If you turn on your extractor hood before each cooking session, your cooker will require less cleaning.

Warning: As soon as one of the bulbs in the hood burns out, we strongly recommend replacing it as quickly as possible, because the other bulbs are likely to become damaged soon afterwards.

Finally, we recommend making a list of all the cleaning products needed for your cooker, all of which are available at a shop near you:

For my hob
 For my oven
 For my front panel
 For my finishes
 and, of course, cloths, paper towelling, etc...

NB: The names of cleaning products are provided as an indication of the type of products to be used.

By following our recommendations and advice, you'll soon find it quick and easy to keep your "La Cornue" at its very best.

Even after ten years, your cooker will look and perform as new.

A number of customers find that their "La Cornue" looks even better over time, in the same way in which wine reaches perfection with ageing.

We hope we have answered any questions you may have. Our showrooms as well as our workshop remain at your service to provide any further information you may require.

Fine chefs, like yourself, rely on the quality and materials of their cooking utensils.

Today, you will find all of our high-quality professional tools, designed for home use, on display in our different showrooms.

A catalogue is available on simple request:
 by telephone or by fax. See details on last page.

Customer after sales service : 33 (0)1 34 48 36 15 (France)
 by calling 877-LACORNUE (USA)



Ateliers La Cornue
14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Postal address:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Phone : 33 (0)1.34.48.36.36 Fax : 33 (0)1.34.64.32.65

Site web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING

LIGNE CHÂTEAU

“CENTENAIRE”

Beste klant,

Henri-Paul Pellaprat*, Franse Grootmeester Kok, schreef in het begin van de twintigste eeuw:

"Grote waarden en grote principes
verouderen niet met de tijd."

Op de vooravond van de 21e eeuw en voor nog vele jaren bezielt dit principe ons hele huis.

Authenticiteit zonder logheid, vernieuwing met respect voor traditie begeleiden elke etappe in de uitwerking van elk van onze fornuizen.

Zo komt het dat het fornuis dat wij bij u installeren een ziel heeft.

Door er dag na dag aan te wennen, recept na recept, zal u niet alleen een waaier van gebruiksmogelijkheden ontdekken, maar ook de sfeer die het aan een huis geeft.

Behalve gebruikadviezen zal u in dit boekje enkele richtlijnen vinden om het onderhoud van uw "La Cornue" te vergemakkelijken en enkele tips van grote chefs om uw eigen talenten te ondersteunen.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Xavier Dupuy
Algemeen directeur

* HENRI-PAUL PELLAPRAT, Professor koken en fijngebak aan de "Ecole Cordon bleu", Officier van het Openbaar Onderwijs, en Ridder vanwege verdiensten voor de landbouw.

ALGEMENE BESCHOUWINGEN EN RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN “LA CORNUE”

DOOR HENRI-PAUL PELLAPRAT, GROOTMEESTER KOK AAN DE "ECOLE CORDON BLEU"

Alvorens u in te leiden in de heerlijke keuken die u kan bekomen dankzij “La Cornue”, lijkt het mij nodig u enkele dingen te zeggen over haar bijzonderheden.

Is het niet nuttig de mensen en dingen te leren kennen die deel uitmaken van de intimiteit van het gezin en ik denk, zonder woordspeling te gebruiken, dat 'La Cornue' die u hebt of zal hebben, helemaal deel zal uitmaken van uw gezin!

Het speciale principe van zijn constructie houdt in dat het eten bereid wordt met warme lucht. Daardoor is er geen uitdroging van uw gerechten die al hun vocht bewaren en bijgevolg ook hun voedende en gastronomische smaak en dit terwijl het toezien van de huisvrouw wegvalt, waardoor heel wat tijd vrij komt: ze kan zich dus gedurende het bereiden van het gebrad of de vis wijden aan andere taken, op voorwaarde dat ze de bereidingstijd kent die nodig is voor de te verwerken gerechten en dat ze die niet overschrijdt.

Een tweede heel belangrijk voordeel van de bereiding met warme lucht is dat het vlees, dat normaal bij het bakken in andere ovens een gewichtsverlies ondergaat van 15 à 20 %, bij “La Cornue” enkel 7 à 8 % van zijn gewicht verliest.

En tenslotte, het derde voordeel dat voortvloeit uit de overbodigheid van controle, is dat men het gebrad niet moet overgieten; en ja, dat lijkt paradoxaal! Het is nochtans waar en u zal begrijpen waarom.

Waarom moet men een gebrad overgieten en zelfs veelvuldig? Omdat in het algemeen de warmte van het vuur het vlees uitdroogt moet u, om dat tegen te gaan, het vlees overgieten met het sap en het vet dat vrijkomt bij de bereiding.

Aangezien er door het constructiesysteem bij “La Cornue” geen uitdroging te vrezen is, is het nutteloos de oven telkens te openen. Indien u me wil geloven : wanneer u uw gebrad, waarvan u het gewicht kent, in de oven van “La Cornue” hebt gestoken, zoals uitgelegd in het hoofdstuk over gebrad, moet u het enkel laten braden gedurende de tijd bepaald door het gewicht, zonder er u zorgen over te maken, terwijl u het vuur lager of hoger zet volgens het gekozen recept. Wanneer de bereidingstijd verlopen is, neemt u het stuk uit de oven, het zal perfect gebakken zijn en uw gasten zullen het verrukkelijk vinden.

Maar denk niet dat “La Cornue” enkel geschikt is voor gebrad ; alle bereidingen, ragoûts, voorgerechten,

vis, eieren, groenten, enz., en zeker ook gebak vinden in “La Cornue” het instrument dat geschikt is om alle kwaliteiten beter te doen uitkomen. “La Cornue” wordt aanbevolen aan fijnproevers en zelfs aan smulpapen.

(Uittreksel van de inleiding van het receptenboek gemaakt voor La Cornue in 1930)

Uw kookfornuis “La Cornue” biedt u uitzonderlijke kookmogelijkheden, van professionele kwaliteit, maar aangepast aan het gebruik voor particulieren. Neem in het begin de tijd om uw fornuis goed te leren kennen; u zal ontdekken dat het gebruik, hoe ingewikkeld het ook lijkt, heel eenvoudig is.

Natuurlijk zal u van bij het eerste gebruik het verschil merken met uw vorig materiaal: het is zo dat bepaalde elementen zoals de sudderplaat normaal niet bestaan bij apparaten voor particulieren, maar wanneer u ze eenmaal hebt gebruikt, kan u ze niet meer missen . Natuurlijke handelingen en gezond verstand hebben niets ingewikkelds.

Voor elk element van uw fornuis vindt u de nodige gebruiksaanwijzingen. Het is aan u om ze aan te passen aan de manier van koken die u het meest bevalt, de dagelijkse keuken of de feestelijke keuken.

Dit document geldt voor alle modellen: kookfornuizen, alsook kooktafels en ingebouwde ovens.

Het principe van fabricatie per stuk biedt een groot aantal mogelijke combinaties. Daardoor is het normaal dat niet elke kookuitrusting, beschreven in deze brochure, zich systematisch op uw persoonlijk model bevindt.

Het gebruik van een gastoestel veronderstelt productie van warmte en vochtigheid in de plaats waar het is geïnstalleerd. U moet erop toezien dat er een goede verluchting is in de keuken, hetzij door een natuurlijke verluchting, hetzij door het installeren van een mechanisch toestel (mechanische dampkap).

Bij een intensief of verlengd gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting noodzakelijk zijn, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam of voor een doeltreffender verluchting, het verhogen van het vermogen van de mechanische ventilatie als die er is.

In de lade aan de onderzijde kunt u bakplaten en overig keukengerei opbergen. Deze kan echter erg warm worden; berg er geen voorwerpen in op die kunnen smelten of kunnen vlam vatten. Berg nooit brandgevaarlijke producten in de lade op. Deze producten omvatten papieren, kunststof en stoffen voorwerpen zoals kookboeken, kunststof kookgerei en theedoeken, alsmede brandgevaarlijke vloeistoffen. Berg geen explosiegevaarlijke producten zoals spuitbussen in de lade op. De ontvlambare producten kunnen ontploffen en brand en materiële schade veroorzaken.

Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) van wie de fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of het gebrek aan ervaring en kennis hun verhinderen het toestel in alle veiligheid te gebruiken zonder toezicht of opdracht. Het mag ook niet door kinderen als speelgoed gebruikt worden.

Gebruik 81

De kooktafel	81
De branders	81
De sudderplaat: gas of elektrisch	82
De omkeerbare snackplaat	83
De barbecuegrill	84
De vitrokeramische platen	84
De inductiekookplaat	86
De Teppan-Yaki	88

De koepeloven "La Cornue" 89

De ovenshotels	89
Het bakprincipe	90
De gas koepeloven	91
De elektrische koepeloven	92
De roosterfunctie (gas- en elektrische oven)	92
De gebruiksaanwijzingen	93
De bakkerssteen	96
De braadspit	97
Berglade	97

De elektrische warmhoudkast 98

Het onderhoud 99

De frontpanelen 99

De uitvoeringen 101

De kooktafel 101

De gasvuren	102
De sudderplaat	103
De omkeerbare snackplaat	104
De barbecuegrill	105
De vitrokeramische platen	105
De inductiekookplaat	106
De Teppan-Yaki	106
De inoxomgeving en de achterwand	107

De ovens 108

De "clean email" oven	108
De bakkerssteen	108

De afzuigkap 109

HET GEBRUIK VAN EEN UITZONDERLIJK KOOKFORNUIS

DE KOOKTAFEL

De branders

Een normale "La Cornue" brander heeft een thermisch vermogen van 6 kW, 4 kW, een kleine brander 2 kW.

Zo kan u een grote verscheidenheid van warmte-intensiteit bekomen.

Hun speciaal concept zorgt voor een stabiele vlam zonder vrijkomen van koolmonoxide in de keuken. Ze zijn uitgerust met een veiligheidsthermokoppel: in geval van overkoken of van luchtstroom wordt de gastoevoer automatisch stopgezet.

Voor een optimaal gebruik raden we u aan potten en pannen te gebruiken waarvan de diameter van de bodem groter is dan 12 cm voor de normale en de kleine brander, en groter dan 20 cm voor de maxibrander.

Gebruik kookgerei met een platte bodem. Gebruik geen onstabiele pannen met een bolle of holle bodem en draai de handvaten naar de binnenkant van de kooktafel. Let erop dat de vlammen niet langer zijn dan de bodem van de pannen. In verband met uw veiligheid moet u ervoor zorgen dat de vlammen niet langs de randen van het kookgerei likken, de handvaten van de pan kunnen hierdoor heet worden.

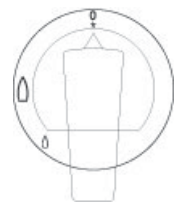
Gebruik geen pannen die groter zijn dan de randen van de kooktafel

Om een brander aan te steken:

Druk op de bedieningsknop en draai naar links tot aan de stand "grote vlam". Een vonk zorgt dadelijk voor ontsteking zodra u de knop omdraait.

De knop in elk geval gedurende 5 tot 10 seconden ingedrukt houden.

Als u de knop loslaat, moet de brander aanblijven: het veiligheidsmechanisme is dan in werking.



Indien de brander uitgaat, moet u opnieuw proberen door de bedieningsknop wat langer ingedrukt te houden. Indien het systeem nieuw is, is het op gang komen van het veiligheidssysteem wat trager dan normaal.

De vlamveiligheidsfunctie (thermokoppel) mag niet langer dan 15 seconden gebruikt worden. Als de brander na 15 seconden niet aangaat, gebruikt u deze functie niet langer. Til de sudderplaat en/of gril op en wacht minstens een minuut voor u opnieuw de brander aan probeert te steken.

Regel dan tussen "grote vlam" en "kleine vlam" de stand van het vermogen dat u nodig hebt.

Traag tempo: wordt bekomen door de knop zoveel mogelijk naar links te draaien of helemaal naar beneden op de stand "kleine vlam".

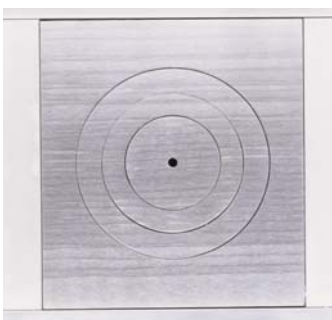
Uitdoven: breng de knop terug in verticale stand door naar rechts te draaien.

Aangezien het vermogen van de 'La Cornue' branders hoger is dan dat van een klassieke brander, mag u de knop niet op de stand "grote vlam" zetten bij het eerste gebruik om te fruiten of bruin te bakken.

Weet ook dat meer vermogen geen synoniem is voor meer verbruik want de kooktijd wordt fel ingekort. Houd de grootste vlam voor uw grilgerechten, om dicht te schroeien of om aan de kook te brengen.

In het geval de vlammen van de brander incidenteel doven, draait u de bedieningsknop dicht en wacht u minstens een minuut voordat u de brander opnieuw probeert aan te steken.

De sudderplaat



De sudderplaat paart traditionele techniek aan het vermogen van een centrale brander van 1,95 kW of 2,3 kW voor een elektrische sudderplaat (1,3 kW voor een kleine sudderplaat).

Deze plaat is het kookelement dat het meest gebruikt wordt door professionelen vanwege zijn gebruiksmogelijkheden.

Haar grootste kwaliteit is precies hetzelfde type warmte weergeven als de gietijzeren tafels van de vroegere fornuizen met hout en steenkool.

Er is sindsdien niets beters uitgevonden!

De warmte wordt gelijkmatig verdeeld, is regelmatig, economisch en constant.

Wanneer u begint met de voorbereiding, mag u de sudderplaat aanzetten: een 10-tal minuten voorverwarming zijn aanbevolen (u wint deze tijd terug tijdens de kooktijd).

U beschikt over een heel groot kookoppervlak, met verschillende temperatuursgraden, die afnemen van het midden naar de randen toe.

Zo kan u de beschikbare warmte beheren en met 3 of 4 kommen tegelijk spelen, zonder ooit aan de knop te moeten komen.

Men noemt deze plaat overigens de "piano van de chef".

Enkele voorbeelden van het gebruik van de sudderplaat:

- u brengt het zoutwater voor uw groenten aan de kook op hoog vuur en zodra u de groenten erin giet, kook u verder op de plaat;
- u klopt uw sauzen en crèmes in het midden: wanneer ze beginnen te dikken zet u ze op de rand en klopt u verder;
- u laat uw stukken lams- of kalfsvlees braden en fruiten op hoog vuur, daarna laat u ze verder bakken en sudderen op de plaat zo lang nodig is.

De plaat zorgt altijd voor een gelijkmatig contact met uw pan en geeft een gelijkmatige verdeling van de warmte.

Buiten haar kookfunctie en haar perfecte afstemming op het sudderen, kan u ze ook gebruiken als hoog vuur voor pannen van groot formaat door het deksel in het midden weg te nemen (voor vispannen, wok of grote potten voor confituur bijvoorbeeld).

Zet de plaat niet te lang op de maximumsterkte, u riskeert een vervorming van de steunwand.

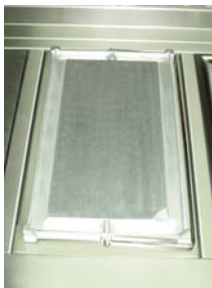
Hoe meer u uw plaat gebruikt, hoe meer ze patineert en hoe mooier ze wordt.

De omkeerbare snackplaat

De omkeerbare snackplaat, gemaakt in aluminiumgietijzer, wordt aan twee kanten gebruikt: de ene kant heeft groeven, de andere kant is glad.

De kant met groeven wordt aangeraden voor grilgerechten (rundribstuk, lamskarbonade, hele vissen...); het stuk wordt goed geschroeid en de kooktijd is nauwkeurig: rood, weinig doorbakken of gaar.





De gladde kant dient voor het klaarmaken van schaaldieren, vis (moten, zalmfilets speciaal aan één kant), eieren, pannenkoeken, Oosterse keuken en om te sudderen: hierbij zet u de vlam op minimum temperatuur.

De snackplaat vraagt een voorverwarming van ongeveer 10 minuten. Pas de voorverwarming aan in functie van wat men kookt: het is niet nodig het gas op het maximum te zetten.

Vooraleer de te bakken stukken op de plaat te leggen, kan u ze insmeren met wat vetstof maar giet geen olie op de plaat, want dat maakt het schoonmaken te moeilijk. Als uw snackplaat een accessoire is, zet u ze op twee felle vuren met dezelfde sterkte, en zeker niet op de maximumstand.

De barbecuegrill



De lavastenen van de barbecuegrill vragen een voorverwarmingstijd - uit te voeren met een pan water erboven geplaatst - van ongeveer 15 minuten: de stenen worden grijs, sommige gloeien roodachtig. Alvorens het vlees en de vis op de grill te leggen, kan u ze insmeren met wat vetstof.

Indien u een **barbecuegrill hebt met gas**, past u de temperatuur van de vlam aan naar de dikte van het stuk: het is zelden nodig het gas een maximumsterkte te geven.

Voor sommige bereidingen zoals bijvoorbeeld schaaldieren of kalfskarbonade, moet het koken minder intens, maar regelmatig zijn.

Vergeet ook niet "het goed ogend effect" dat u verkrijgt dankzij uw snackplaat of barbecuegrill. Laat uw grillgerechten 90° draaien, door ze tweemaal om te keren: u ziet zo mooie roosterstrepen verschijnen die het vlees nog smakelijker doet lijken.

De vitrokeramische platen - straalelementen

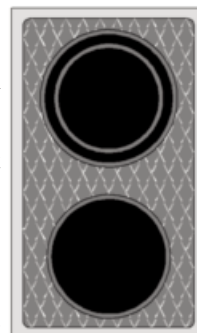
De vitrokeramische kooktafel is samengesteld uit 2 kookvlakken:

- een kookvlak enkel circuit, diameter 14,5 cm, met een vermogen van 1 200 W;

- een kookvlak dubbel circuit, diameter 11 cm met een vermogen van 700 W op de middenzone.

Indien deze 2 circuits samen in werking zijn, heeft men een totaal vermogen van 1 700 W en een verwarmingszone van 18 cm diameter.

Men regelt het vermogen van het enkele of dubbele kookvlak door de knop op stand 1 tot 6 te zetten.



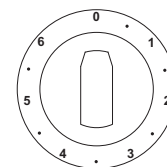
In werking treden van het dubbel circuit:

Om de verwarmingszone van de dubbelcircuitkookvlakken te vergroten, volstaat het de bijhorende knop naar rechts te draaien, verder dan 6, op het teken ☉. U zal dan de klik horen van de microschakelaar die de randweerstand aansteekt. Door terug te gaan naar de cijfers van 6 tot 1, kan u vervolgens het vermogen van het dubbelcircuit regelen.

Nota: het is onmogelijk enkel de buitenste haard aan te steken.

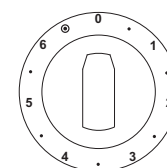
De vitrokeramische stralingsplaten hebben 3 verklikkerlampjes: één linksonder - werkingslampje en 2 verklikkerlampjes voor de restwarmte (één voor elke haard) rechtsonder.

Raak de kookzones niet aan zolang de verklikkerlampjes van de restwarmte branden en zet er geen warmtegevoelig voorwerpen op.



kookvlak enkel circuit

Het kookblad is bestand tegen thermische schokken en is ongevoelig voor zowel koude als warmte. Echter kan een plaatselijke schok, zoals bijvoorbeeld het vallen van een zoutvat, schadelijker zijn.



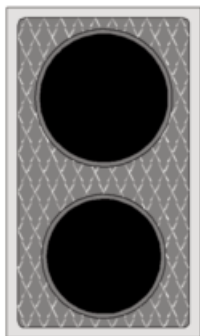
kookvlak dubbel circuit

Opgepast: als het oppervlak gebarsten is, het apparaat of het deel waarop gekookt wordt onmiddellijk uitschakelen.

Het is aan te bevelen om alles wat kan smelten ver verwijderd te houden van het kookblad (aluminiumpapier, plastic voorwerpen, enz.). Het oppervlak van de vitrokeramische plaat kan warm zijn, zelfs al is de werkingsindicator niet zichtbaar. De plaat mag dus niet gebruikt worden als plaats om dingen op te rangschikken.

Alle kookmateriaal kan gebruikt worden. Men moet alleen opletten dat de bodem even groot is als de kookzone. Als de bodem iets groter is, wordt de energie optimaal gebruikt. De bodems van potten en pannen moeten lichtjes hol zijn, want ze zetten uit bij het opwarmen waardoor ze beter passen op de platen en de energie beter doorgeven.

Inductiekookplaat



De **werking van uw inductiekookplaat** is hoofdzakelijk gebaseerd op de magnetische eigenschappen van de meeste kookpannen die op gewone kookplaten worden gebruikt.

Met de functietoetsen op het bedieningspaneel van de kookplaat zet u de kookplaat aan en wordt een magnetisch veld gecreëerd. Dit veld leidt de inductiestroom naar de bodem van de kookpan op de kookplaat.

Deze zogenaamde "inductiestromen" verwarmen onmiddellijk de kookpan die de warmte vervolgens op het gerecht in de pan overbrengt.

De warmte wordt rechtstreeks in de kookpan ontwikkeld. Op die manier wordt energieverlies tussen de kookplaat en het klaar te maken gerecht nagenoeg volledig vermeden. Het kookvermogen van de kookplaat wordt maximaal benut.

Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdt of met de functietoetsen de kookplaat uitschakelt, stopt de kookactiviteit onmiddellijk.

Na gebruik, de werking van de inductieplaten stopzetten met de bedieningsinrichting en niet op de pannendetector rekenen.

De kookwerking wordt volledig gestuurd door een elektronische schakeling die de gebruiker een zeer soepel werkcomfort en een uitzonderlijk vlotte instelling van de kookplaat garandeert. Het kookvermogen en het rendement van een inductiekookplaat overtreffen ruim de prestaties van een gasfornuis of elektrische kookplaat.

Voor meer details over de werking van de inductieplaten kan u de handleiding "Gebruiksaanwijzing La Cornue inductieplaten" lezen die bij uw fornuis gevoegd is.

VOOR EEN VEILIG GEBRUIK :

- Indien u een kookpan met een antikleeflaag gebruikt (type teflon) zonder of met zeer weinig boter of bakolie, verwarmt u de kookpan even op stand 4 of 5 voor. Gebruik voor de voorverwarming nooit stand 6 om beschadiging van de kookpan te vermijden.
- Warm nooit gesloten conservenblikjes op om ontploffen van het blikje te vermijden (deze tip geldt tevens voor alle andere kookwijzen).

Werkingsveiligheid

Een ventilator zuigt aan de onderzijde van de kookplaat lucht op en verdeelt deze via ventilatiepleten in het apparaat om de elektronische schakelingen tegen oververhitting te beschermen.

Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de elektronische schakelingen. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de kookzone en vermijdt dat een lege kookpan oververhitting van de kookplaat kan veroorzaken.

Een klein voorwerp zoals een vork, een lepel of een ring op de kookplaat wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd.

De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Dit veiligheidssysteem werkt op dezelfde manier bij het detecteren van een kookpan die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.

Plaats geen metalen keukengerei zoals bestek, messen of metalen voorwerpen in de buurt van de kookpan op een kookplaat in werking.

Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. kredietkaarten, cassettes enz.) op de glasplaat van de kookplaat in werking.

De elektronische schakelingen van de kookplaat zijn beschermd tegen beschadiging door overkokene kookpannen of spatten op de kookplaat (glasplaat en bedieningspaneel).

Belangrijke opmerking voor personen met pacemakers en actieve onderhuidse implantaten:

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen. Uw inductiekookplaat voldoet zo volledig aan de wettelijke bepalingen (richtlijnen 2004/108/EEG). De werking van de kookplaat heeft geen storende invloed op de werking van andere elektrische apparaten indien ook deze aan dezelfde bepalingen voldoen.

Uw inductiekookplaat produceert magnetische velden in de onmiddellijke nabijheid van de kookplaat. Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, dient de pacemaker te voldoen aan de geldende bepalingen met betrekking tot pacemakers. Wij kunnen u enkel garanderen dat onze kookplaat aan de geldende normen voldoet. Wat de technische specificatie van de pacemaker of mogelijke storingen tussen de pacemaker en onze kookplaat betreft, raden wij u aan informatie in te winnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelende arts.

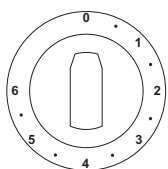
De Teppan-Yaki



Omdat Japan uitmunt in de verfijning en de versheid van haar keuken, wordt de Teppan-Yaki enorm gewaardeerd als bereidingswijze.

De Japanse grill laat inderdaad een combinatie toe van snelheid in bakken en verfijnde smaken.

Het volstaat om de spijzen vast te nemen, veelvuldig om te draaien en te kruiden naar ieders smaak, waardoor het voedsel een onvergeloopbare, unieke smaak krijgt. Japan is een land waar vis erg in trek is en het is bij visgerechten dat het bakken op de Teppan-Yaki het meest tot zijn recht komt.



Met deze nieuwe keuken vol smaken van onze voorouders, verbindt de Teppan-Yaki de tradities van het verleden met de moderne technieken om er een heerlijke bereiding van te maken.

De Japanse Teppan-Yaki grill is uitgerust met een thermostatisch verwarmingselement. Met de bedieningsknop kunt u de temperatuur afstellen op 50 °C (positie 1) tot 250 °C (positie 6). Wanneer de afgestelde temperatuur bereikt wordt, dooft het groene controlelampje uit.

De grill laten opwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt wordt.

Het oppervlak lichtjes insmeren met een (plantaardige) olie alvorens de spijzen op de grill te leggen. Daarna is het niet meer nodig om olie toe te voegen.

De grill is warmer in het midden dan aan de randen. De randen kunnen dienen om de spijzen warm te houden of om ze nog verder te bakken.

Op de Teppan-Yaki kan u schaaldieren en vis grillen, maar ook elk stuk plat vlees, zoals bijvoorbeeld hamburgers, worsten, varkensmedaillons, kippenwit of -vleugels, kalkoenlapjes, lamskarbonade, enz., maar ook groenten zoals uienringen, champignons, broccoli- of bloemkoolroosjes, paprika's, courgettes, enz.

DE KOEPELOVENS

De beroemde koepelovens van 'La Cornue' laten u toe een heerlijke maaltijd te bereiden. Indien u de tijd neemt om het concept ervan te begrijpen, zal u zijn kookmogelijkheden beter beheersen.

De ovenschotels

In uw oven bevinden zich verschillende platen:

1) Een **grote braadslee of bakplaat**, met emailbekleding: deze plaat wordt gebruikt voor gebak of voor ingrediënten die onder de grill van de gasoven of de elektrische oven gegrild moeten worden.

Door zijn grote afmetingen is deze braadslee geschikt om grote stukken te braden; hij is niet geschikt voor het braden van gevogelte of klein gebrad.

2) Een **groot opgehoogd rooster** waarmee u:

- uw gerecht in terracotta met te braden stukken op de grill kan plaatsen, in de grote braadslee; de thermische omgeving neemt de temperatuur in acht die op de thermostaat geselecteerd werd. Zo wordt de convector optimaal gebruikt.

- uw te braden stuk rechtstreeks op het rooster in de braadslee kunt plaatsen; het stuk zal aan alle kanten gebakken worden en, indien u dit wenst, saignant (weinig doorbakken) blijven.

In dit "draaispit"-principe omgeeft hete lucht het volledige stuk ongeacht de grootte ervan: schaapslendestuk of groot gevogelte.

3) Een **"rekrooster"** dat als houder dient voor al uw gerechten die de oven in gaan.

4) Een **grote braadschotel van vuurbestendig porselein** (een schaal per fornuis).

Deze schaal is niet bedoeld om in de zijgleuven te schuiven hoewel het formaat dit doet vermoeden. Zet uw schalen altijd op de ovenrooster dat u op de gewenste hoogte in de oven plaatst.



Het bakprincipe

In geval van traditioneel bakken, stijgt de warmte die onder de grondplaat van de oven zit via de zijwanden en dankzij de koepel wordt het stuk omgeven met een mantel van warmte.

Alle calorieën geproduceerd door de brander, worden zo vervoerd door de luchtstroom. Zo bakken de schotels in een homogene atmosfeer, op constante temperatuur.

Dit kenmerk onderscheidt de “La Cornue” ovens van alle andere ovens waarin de verschillende delen van een gebrad onderhevig zijn aan een ongelijke warmte door de ongelijke afstand van de warmtebron.

In een “La Cornue” oven, is het onnodig het bakken in de gaten te houden.

Door de deur van de oven dicht te houden gedurende het gehele bakproces, verandert het water dat in sommige elementen zit zoals in vet, in damp en levert zo een voldoende vochtigheidsgraad voor een ideale bereiding.

Al de jus en het sap van het vlees blijft erin en het is overbodig gebrad en gevogelte te overgieten. Men hoeft geen warmte-opstoot meer te vrezen die in enkele seconden uw mooiste bereidingen kon bederven!

De mooie gouden tint van het oppervlak wordt niet bekomen door een begin van verkoling maar door het karameliseren van de natuurlijke suikers in het vlees.

De enige voorzorg bestaat erin niet te oververhitten en in het naleven van de nauwkeurig bepaalde bereidingstijd in functie van de soort en het gewicht van de gerechten.

Het thermisch klimaat van een “La Cornue” oven wordt bestudeerd om uitdroging tegen te gaan, welke ook de grootte is van het stuk. Dit klimaat is zowel aangepast aan de familiale keuken als aan grote feestmaaltijden.

Hoewel toezicht onnodig is, kan u natuurlijk even de deur van de oven openen; de wanden bieden een sterke thermische traagheid die het warmteverlies bij het openen tegengaat.

Het hanteren van de ovens zal licht verschillen naargelang het om een gasoven of om een elektrische oven gaat.

De werking wordt gedetailleerd uitgelegd in de volgende paragrafen.

De gas koepeloven

De gasoven biedt de ideale warmte na een noodzakelijke voorverwarming van 15 minuten. Bij het voorverwarmen raden wij u aan de onderste gasbrander en de weerstand van de koepeloven (gril) te gebruiken. De voorverwarmtijd is dan korter en de warmte wordt gelijkmatig in de over verdeeld.

Verwarm uw oven altijd voor op de temperatuur die is voorzien voor de bereiding. Vergeet niet de weerstand van de koepeloven (gril) uit te schakelen voordat u het gerecht in de oven zet.

De professionele kwaliteit van de gasoven houdt in dat er een speciaal ontstekingssysteem is dat verschilt van dat van de gewone huishoudtoestellen.

Om een **oven met elektronische ontsteking** aan te zetten, zet u de thermostaat (B) van de oven op de gewenste temperatuur.

Door het systeem van elektronische temperatuursregeling, wordt de temperatuur volledig automatisch gecontroleerd. Het is dus heel normaal dat de vlam gaat branden en volledig uitdooft om de gewenste temperatuur te behouden in de oven.

De simmerstat C verwarmt de weerstand van de koepeloven (grill), de thermostaat B regelt de gastoevoer. De simmerstat en de thermostaat zijn gekoppeld aan de inwerkingstelling van een controlelampje.

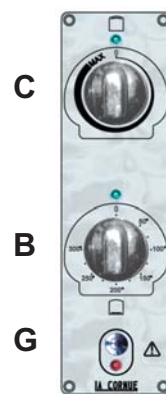
Nota: Het rode controlelampje onderaan de bedieningskas duidt op een storing bij het aansteken van de oven. Gaat dit lampje aan, zet de oven uit en controleer of de gasafsluiter op open positie staat en het fornuis goed voorzien is van gas. Duw daarna op de knop (G) boven het controlelampje.

Bij een eerste gebruik of na een lange inactiviteit, is het nodig meerdere keren op deze knop te drukken om de lucht uit het gascircuit te lossen.

Als het fenomeen aanhoudt, contacteer dan onze dienst naverkoop of uw kleinhandelaar.

Verwarm altijd uw oven voor op de temperatuur die werkelijk voorzien is voor het bereiden.

Het aansteken met behulp van lucifers is verboden.



De elektrische koepeloven



De simmerstat C verwarmt de weerstand van de koepeloven (grill), de thermostaat B die van de ovenvloer. De hoge schakelaar en de thermostaat zijn gekoppeld aan de inwerkingstelling van een controlelampje.

Aansteken van de oven:

- Zet de schakelaar (D) op de positie "ovenvloer" (links)
- Zet daarna de thermostaat (B) van de oven op de gewenste temperatuur en de simmerstat (C) op het vermogen, nodig voor de voorverwarming.
- Na de voorverwarming (tussen 15 en 20 minuten volgens de gewenste temperatuur) kunt u de bereidingswijze regelen volgens het klaar te maken gerecht.
- Stel de simmerstat (C) op "0" in als u uw gerechten niet hoeft te grillen.
- Daarna kunt u de gerechten in de oven schuiven.

Het gebruikelijke voorverwarmen van de elektrische oven wordt uitgevoerd door de simmerstat van de grill (C) en de thermostaat (B) op de gewenste bereidingstemperatuur (vermogen) te zetten en dit gedurende 15 minuten.

Gewoonlijk zal de simmerstat (C) terug op 0 gezet worden om het verbranden te vermijden wanneer men het te bakken stuk in de oven zet.

Roosterfunctie (gas- en elektrische oven)

Uw oven is uitgerust met een elektrische grill.

Om de **roosterfunctie** te gebruiken, zet u de deur op een kiertje en trekt u de opvanglade uit tot aan het merkteken (F) om de knoppen te beschermen.

In deze positie is het ovenlichtje aan en kan u de gaarheid van uw gerecht in het oog houden.

- Zet de simmerstat (C) op de gewenste temperatuur.
- Na de voorverwarming, indien nodig, (tussen 15 en 20 minuten volgens de gewenste temperatuur), kunt u de te grillen spijzen in de oven schuiven.

Het rooster moet op het hoogste niveau geplaatst worden.

U kan de bakplaat ook gebruiken om zeevruchten, vis en schaaldieren (die een sterke en snelle verwarming vragen), goudbruin te laten worden.

Opgelet, deze krachtige en snelle bereiding vraagt een nauwkeurige controle.

De bereikbare delen kunnen warm zijn. Hou kleine kinderen uit de buurt.

Voor dit type bereiding is het niet nodig de bodemweerstand aan te zetten.

Gebruiksaanwijzingen

U ontdekt beetje bij beetje de ideale combinaties: vers fruit, sabayon, zeevruchten, Hollandse saus, bolletjes kalfsvlees (quenelles), Nantua-saus...

De bodem warmte kan op dezelfde manier gebruikt worden, hoewel dit over het algemeen gebruikt wordt voor het aanpassen van bereidingen.

Bijvoorbeeld : als het deeg van uw taart of quiche reeds goed gebakken is en de garnering nog te vloeibaar is (of te krokant), dan zet u de lage thermostaat op de minimumtemperatuur of zelfs op 0, en de hoge schakelaar op een gemiddelde of zelfs maximumtemperatuur om het bovenbakken aan te wakkeren.

Voor langdurige bereidingen zoals stoofschotels, patés of terrines gebruikt u het best enkel de bodemweerstand.

Wanneer u het hanteren van de schakelaars goed beheerst, kan u profiteren van de subtiliteit van hun bediening om de herkomst en de intensiteit van de warmte aan te passen aan de bereiding van eetwaren, zelfs de meest delicate.

Voor de fornuizen met een gas- en een elektrische oven, bevelen wij u aan de gasoven te gebruiken voor vlees, gevogelte, gebraden en vis.

U kan natuurlijk ook uitstekende patisserie maken, taarten, quiche of groenteschotels; de keuze van het niveau van de rooster en van de temperatuur vragen alleen wat meer aandacht.

Bij het braden van bijvoorbeeld : schapenbout, kalkoen, varkensgebraden of grote vis, zet u het rooster op het laagste niveau van de oven. Het braden duurt dikwijls langer dan 40 minuten. In dat geval verwarmt u de oven voor op 250 °C gedurende 10 à 15 minuten.

Zet de schotel in de oven, verminder vervolgens de thermostaat naar 200 °C (of 175 °C voor wit vlees) en laat bakken gedurende de vooropgestelde tijd; zo wordt de korst gevormd en het braden tot diep in het vlees vervolgt.

Indien u de elektrische oven gebruikt, zet u de hoge schakelaar van de grill op niveau 0 wanneer u het te bakken stuk in de oven steekt.

Voor een gebrad, rundribstuk, lamribstuk, vis van kleine of middelgroot formaat, zet u de rooster op het middenniveau van uw oven. Verwarm voor op 280 °C gedurende een vijftiental minuten, verminder dan naar 230 °C, ongeveer 5 tot 10 minuten na het in de oven steken.

Indien u uw elektrische oven gebruikt, behoud dan de maximale positie voor de koepel gedurende 10 minuten nadat u het gerecht in de oven hebt geplaatst en verminder nadien de thermostaat van de bodem op ongeveer 230 °C.

Respecteer goed de bereidingstijden aangeraden door uw beenhouwer. We raden u ook aan al het spek en het overvloedige vet weg te nemen.

Indien u groenten als garnituur voorzien hebt, kan u er een beetje boter of olie bovenop doen, om hun mooie kleur te bewaren. Om uien of sjalotten te laten grillen rond een gebrad zonder spek, doet u wat olie gemengd met boter op de bodem van de schotel alvorens de schijfjes ui of sjalot erin worden gelegd.

De schijfjes moeten min of meer fijn zijn afhankelijk van de tijd die nodig is voor het braden van het stuk.

We raden u af:

- teveel vet te gebruiken dat spatten en rook veroorzaakt,
- een te hoge temperatuur die verkoling en rookuitwaseming kan meebrengen.

Voor gebak zal de hoogte van het rooster afhangen van het soort taart en van de baktijd.

Aangezien de meeste warmte zich op de bodem van de oven bevindt, mag u er nooit een schotel of een vorm direct op plaatsen.

Een bladerdeeg met appelschijfjes vraagt een bovenwarmte, om de appels goudbruin te laten kleuren, en een benedenwarmte om het deeg te laten bakken. De thermostaat op stand 200 °C en het middelste niveau zijn daarvoor voldoende.

Voor een verkeerd gebakken appeltaart, die hoofdzakelijk van onder bakt, is het laagste niveau meest aangewezen; de thermostaat op stand 175 °C volstaat; een hogere temperatuur zou het deeg verbranden alvorens de appels gebakken zijn; het karameliseren kan uitzonderlijk verkregen worden op de bodem.

Voor een gratin van groenten of van macaroni is er in de meeste gevallen een kooktijd van 20 tot 25 minuten nodig, met de thermostaat op 200 °C (volgens de dikte van de gratin). Het bakken is nodig zowel van boven als onderaan, het laag niveau past voor aardappelen en deegwaren, het middenniveau voor verse groenten.

Om te gratineren, zet u het rooster op het hoogste niveau en daarop zet u de te gratineren schotel.

Laat de deur op een kiertje en trek de opvanglade uit om de bedieningsknoppen tegen de warmte te beschermen.

Zet de simmerstat op max en houd uw schotel in het oog.

Het feit dat er een keuze is van temperatuur tussen twee nabije posities of een marge van bereidingstijd, heeft niets te maken met benadering maar hangt af van de grootte van het te bakken stuk en van uw eigen smaak.

Th 1	schuimtaart, rotsje (biscuit), schuimpjes, stoofvlees, sudderlappen
Th 2	gestoofde groenten, lange vinger, (cake) taart, Savoie gebak
Th 3/4	(gestorte) pudding, pudding, bitterkoekjes, soezendeeg, Gebakken lucht: Soufflés, groot zoet luxebroodje, cakes, kattentong (koekje), wit vlees
Th 5/6	grote stukken bladerdeeggebak, (oost Franse) tulband, taarten, vlaai, geroosterd wit vlees, croissants, vis, gegratineerde gerechten
Th 7/8	geroosterd rood vlees, weinig doorbakken wildbraad

Ter informatie, vindt u hierna de verhouding van de thermostaten en de temperaturen uitgedrukt in graden:

Th1= 100 / 125 °C	Th3= 150 / 175 °C	Th5= 200 / 225 °C	Th7= 250 / 275 °C
Th2= 125 / 150 °C	Th4= 175 / 200 °C	Th6= 225 / 250 °C	Th8= 275 / 300 °C

De bakkerssteen (optie bij de elektrische oven)

Wanneer u deze optie gebruikt, kunt u brood bakken, taarten, pizza's, enz. door direct contact met een vuurvaste steen die een grote hoeveelheid warmte opslaat. De temperatuur van de steen kan 300 °C bereiken.

De optie "bakkerssteen" bestaat uit: een vuurvaste steen, een elektrische weerstand met een vermogen van 3 000 W en een "deegrijzer" in inox.

Om uw "bakkerssteen" in werking te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Neem de afdekplaat van het stopcontact, bestemd voor de weerstand van de bakkerssteen (onderin de oven).
- Regel de weerstand door ze aan te sluiten op het corresponderende stopcontact.
- Plaats het rooster op het middelniveau (2de niveau) van de oven en plaats vervolgens de bakkerssteen erop.
- Zet de schakelaar (D) op de positie "bakken" (rechts) en de thermostaat (B) op de gewenste temperatuur.
- Na voorverwarming (tussen de 10 en 15 minuten volgens de gewenste temperatuur), kunt u de te bakken gerechten in de oven schuiven.

De voorverwarming van de bakkerssteen kan ook uitgevoerd worden door de schakelaar (D) op de positie "ovenvloer" (links) te zetten en de thermostaat (B) op ongeveer 220 °C. Na een voorverwarming van ongeveer 15 tot 20 minuten, draait u de schakelaar op de positie "bakken" (rechts) en schuift u de te bakken gerechten in de oven.

Opgepast: Alvorens uw gerechten te schikken, bestrooi de bakkerssteen met bloem zodat het deeg niet vastkleeft.

Aan het eind van het bakken kunt u de grill van de oven aansteken door de simmerstat (C) op het gemiddelde of maximumvermogen te zetten om het bakken van de bovenkant te activeren.

Na het bakken op de bakkerssteen, laat u het gerecht in de oven totdat het afgekoeld is. Haal daarna de steen en de weerstand uit de oven en plaats het afdekblad van het stopcontact terug achteraan in de oven.

Het bakken van brood:

- Verwarm de steen ongeveer 15 minuten voor op 220 °C.
- Steek uw rond brood in de oven op de steen die goed bestrooid is met bloem.
- Laat uw brood 20 tot 30 minuten bakken; aan het eind van het bakken, kunt u de grill (C) op de

midden- of maximumpositie te zetten gedurende 5 tot 10 minuten om de bovenkant van de brood te laten bruinen.

Het bakken van pizza:

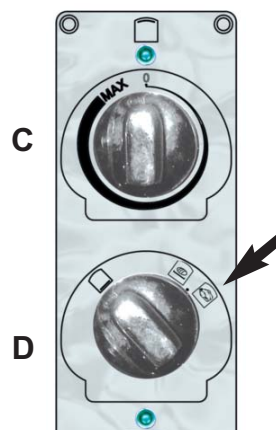
- Verwarm de steen ongeveer 15 minuten voor op 230 °C.
- Steek uw pizza in de oven op de steen die goed bestrooid is met bloem.
- Laat uw pizza ongeveer 15 minuten bakken en op het einde kan u de grill (C) op de maximumpositie zetten gedurende 5 minuten om de bovenkant te laten bruinen.

Braadspit (optie van de elektrische oven)

De optie "braadspit" bestaat uit een spit met twee vorken en een steun voor het spit.

Om uw "braadspit" te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

- Plaats de sausbak op de ovenvloer om het sap bij het braden op te vangen en plaats vervolgens de steun voor het spit in de bak.
- Rijg één van de vorken aan het spit, rijg het te braden stuk aan de spiets; rijg de tweede vork eraan; breng het te braden stuk in het midden en druk het stevig vast door de twee vorken aan te schroeven.
- Plaats het spit op de steun en duw zachtjes om de punt van het spit in het aandrijvingsvierkant te steken dat onderin de oven zit.
- Plaats de schakelaar (D) op de positie "bakken, braadspit" (rechts); in die positie begint het spit te draaien.
- Zet de simmerstat C van de grill op het gewenste vermogen.
- Alvorens de deur dicht te doen, haalt u het handvat eraf door het los te schroeven. Schroef na het braden het handvat weer aan het spit om het uit de oven te kunnen halen.



Berglade

In de lade aan de onderzijde kunt u bakplaten en overig keukengerei opbergen. Deze kan echter erg warm worden; berg er geen voorwerpen in op die kunnen smelten of kunnen vlam vatten. Berg nooit brandgevaarlijke producten in de lade op. Deze producten omvatten papieren, kunststof en stoffen voorwerpen zoals kookboeken, kunststof

kookgerei en theedoeken, alsmede brandgevaarlijke vloeistoffen. Berg geen explosiegevaarlijke producten zoals spuitbussen in de lade op. De ontvlambare producten kunnen ontploffen en brand en materiële schade veroorzaken.

De lade kan voor reiniging etc. uit het fornuis verwijderd worden.

DE ELEKTRISCHE WARMHOUDKAST

Uw warmhoudkast heeft een drievoudig gebruik. Ze kan uw borden verwarmen en zo een verschil in temperatuur vermijden tussen de borden en uw gerechten.

Het kleine formaat van de warmhoudkast zorgt er ook voor dat dit een ideaal middel is om met precisie te slagen in bereidingen op lage temperatuur (pasta's, ganzenlever, meringues).

Daarenboven zorgt de kast ervoor dat uw gerechten die klaargemaakt werden op voorhand een constante warmte behouden in afwachting van het opdienen.

U kan eventueel het lage niveau dat iets warmer is, gebruiken voor uw gerechten en het hoge niveau voor uw borden.

De thermostaat heeft een dubbele functie: die van schakelaar en die van temperatuurregelaar. Op de stand "0" zijn de verwarmingselementen buiten spanning.

De minimumtemperatuur van de warmhoudkast is 30 °C en de maximumtemperatuur is 110 °C.

De warmhoudkast is uitgerust met 2 niveaus.

HET ONDERHOUD VAN EEN UITZONDERLIJK FORNUIS

DE FRONTPANELEN

Het onderhoud van de buitendelen die niet blootgesteld worden aan vetspatten, bestaat enkel uit een "schoonheidsreiniging". Die hangt af van de frequentie van gebruik en van de agressiviteit van de omgeving. Indien uw toestel in een buitenverblijf staat, is het noodzakelijk het goed schoon te maken voor uw vertrek, vooral in de omgeving van de zee.

Door de vochtigheid kunnen het zout in de lucht en de zure resten van niet schoongemaakte vetvlekken de metalen aantasten, ook al zijn de delen in massief koper of roestvrij staal.

Een stevige poetsbeurt zorgt ervoor dat u uw toestel bij terugkeer in perfecte staat terugvindt. Het onderhoud moet aangepast zijn aan de buitenoppervlakken en de uitvoeringsmaterialen.

Frontpaneel in glanzend gekleurd email

Gezien het email gevitriefeerd is, kan u een reinigingsproduct voor ruiten gebruiken, op huishoudpapier. In geval van oververhitting van de oven, kan het oppervlak geel worden door vetspatten bij het uit de oven nemen van een schotel. Gebruik dan crème op een spons om te schrobben. U kan het reinigen afwerken met een product voor ruiten.

Frontpaneel in mat gekleurd email (mat zwart, steengrijs)

Opgelet! Mat is een tere uitvoering.

Mat is een niet gevitriefeerde uitvoering, dus niet beschermd: elk gebruik van te krachtige producten kan sporen laten die niet meer weg te werken zijn.

Gezien wij deze uitvoering sinds tientallen jaren behouden, kunnen wij u garanderen dat het onderhoud heel eenvoudig is: het volstaat onze raadgevingen op te volgen.

Schoonmaken met lauw water en met Marseillezeep op een sponsje (geen schuurspons!), of nog beter, met groene zeep (Marseillezeep in gel). Daarna spoelen met schoon water en volledig afdrogen met keukenpapier of met een doek.

Frontpaneel in inox

Voor het dagelijkse onderhoud gebruikt u terpentijnolie of huishoudalcohol op huishoudpapier. Elke 3 tot 6 maanden reinigt u grondig de restjes vet achtergebleven op het gepolijst staal.

Daarvoor kan u een detergent gebruiken van het type "Saint- Marc" poeder, of groene zeep goed opgelost in water, om grondig te ontvetten. Spoel daarna met schoon water.

Een afwerking met terpentijnolie neemt elk spoor van water of detergent weg. Dit geldt ook voor de achterwand in inox (het deel in inox aan de muur tussen het fornuis en de afzuigkap).

Koperen frontpanelen

Met de tijd kunnen van oorsprong roodkoperen frontpanelen oxideren en een groengrijze laag vertonen. Als u niet wilt dat deze laag te dik wordt, moet u de oppervlakken geregeld reinigen. Stof ze vaak af en reinig ze geregeld.

De meest eenvoudige reiniging voor een keuken die glimt als nieuw is het gebruik van azijn. Meng warm water en witte azijn in een schaal. Reinig de frontpanelen met een spons die u in dit mengsel dompelt en met grof zout bestrooit. Wrijf grondig op vlekken en herhaal dit indien nodig. Afspoelen met lauw water en vervolgens afnemen met een spons en zeepwater. Ten slotte neemt u de frontpanelen af met een schone, zachte doek en wrijft u de panelen op met een wollen doek tot ze glanzen.

U kunt ook een speciaal product, in pasta of vloeibare vorm voor koper en messing gebruiken dat u met een zachte doek aanbrengt. Verwijder vervolgens sporen met een vochtige spons: door het restproduct met water te verwijderen, verdubbelt u de duur van de glans van uw frontpanelen.

Wij raden u "Copper Cleaner" van het merk "Spring" of "Bistrot Cuivre" van het merk "Matfer" aan.

DE UITVOERINGEN

Uitvoeringen in Nikkel of Chroom

Vragen geen speciaal onderhoud: doe enkel een product voor ruiten op huishoudpapier of op een doek om de vingerafdrukken weg te nemen.

Uitvoeringen in Geelkoper mat of glanzend

Gebruik een speciaal product voor koper, in pasta of vloeibaar, en doe dit op een zachte doek.

Neem vervolgens de vlekken weg met een vochtige spons: door de resten van producten weg te nemen met water, verdubbelt u de glansduur van uw staven en scharnieren.

Wij bevelen u het product "Copper Cleaner" aan van het merk "Spring" of "Bistrot Cuivre" van "Matfer". Vermijd het gebruik van anti-oxidanten die dikwijls zwarte neerslag veroorzaken op het toestel; door die producten is het nodig de bewerking verschillende malen te herhalen.

DE KOOKTAFEL

Afhankelijk de grootte van het toestel bestaat uw fornuis uit verschillende elementen : voor elk element afzonderlijk raden wij u de meest aangepaste schoonmaakbehandeling aan.

Onthoud dat een toestel 'La Cornue' toestel even gemakkelijk te onderhouden is dan welk ander kookfornuis als u enkel "tips" in acht neemt en het toestel regelmatig schoonmaakt.

Veeg met huishoudpapier of met een doek uw **kooktafel**, sudderplaat, achterwand schoon terwijl ze nog lauw zijn, want spatten van vet of van voedsel zijn dan gemakkelijk te verwijderen zonder enig onderhoudsproduct.

De gasvuren

Vergeet niet dat koken op hoog vuur vetspatten kan veroorzaken op de aangrenzende kookelementen evenals op de achterwand en de omgeving van de tafel.

Daar geldt hetzelfde: neem het lauwe vet weg met een doek, en oppoetsen waar nodig.

Opvangbak in zwart email

Maak de opvangbak schoon met afwasmiddel en een spons: spoel en droog af.

In geval van verbrande vetvlekken of overgelopen melk, leg de plaat in de gootsteen, zonder water en bespuit ze met een ovenreiniger zonder bijtende soda. Laat ongeveer 15 tot 30 minuten inwerken. Maak vervolgens schoon met water en afwasmiddel en met een niet schurende spons.

Roosters in geëmailleerd mat gietijzer.

Dit rooster behoeft geen speciaal onderhoud; met een doek erover gaan, volstaat voor het gewone onderhoud.

Nu en dan de roosters wassen in water met een afwasmiddel; ook al worden ze na een tijdje antracietgrijs, dit betekent geen beschadiging. Integendeel, dit rooster in gietijzer trotseert de tijd heel goed.

Dopjes van de brander in massief koper

Deze stukken zijn blootgesteld aan verbranding en er kan zich een zwarte laag op vastzetten.

Om deze zwarte laag weg te krijgen, wrijft u onder water met een sponsje "poudre de pierre" (wit sponsje met grijze bovenkant, te koop in de supermarkt), of met "Scotchbrite" en met Marseillezeep. Wrijf met evenwijdige en dus geen cirkelvormige bewegingen, anders brengt u het vuil terug dat u hebt weggenomen.

U kan ook een klein beetje koperpasta type "Bistrot" op zo'n sponsje doen om het koper te doen glanzen.

Wees niet bang te hard te wrijven, de dopjes zijn in massief koper, een metaal dat bestand is tegen polijsten: wanneer het koper goed glanst beschermt het tegen aanslag door verbranding.

Gebruik nooit vloeibare detergents: de vloeistof glijdt over het koper zonder in te werken.

Spoel en droog de dopjes goed af alvorens ze terug te plaatsen.

Opgepast! Controleer of de gaatjes waardoor het gas komt, niet verstopt zijn.

De sudderplaat

De sudderplaat (groot vierkant of rechthoekig oppervlak met concentrische cirkels) is vervaardigd **uit gietijzer** wat haar de eigenschap geeft van warmteverdeler.

Water is niet het aanbevolen reinigingsmiddel omdat dit roestvorming veroorzaakt.

Voor het reinigen adviseren wij terpentijnolie of brandalcohol.

Voor het gewone onderhoud maak de plaat regelmatig schoon met huishoudpapier: om de door het koken veroorzaakte vetspatten te verwijderen op aangrenzende verwarmingselementen. Doordat er een groot contact is tussen de plaat en de kookpotten, worden er zelden vetspatten veroorzaakt door het koken op de plaat.

Om de vlekken van verbrand vet te verwijderen, gaat u er best over met fijn (0 of 00) droog schuurpapier, met de hand of met de machine, in de richting van het borstelen. Daarna doet u er brandalcohol op of terpentijnolie om een perfect resultaat te krijgen. Door het gebruik heeft de plaat de neiging om donkerder te worden (antraciet). Dan kan u er voorzichtig "Zébracier" (te koop in drogisterij) opdoen, maar vermijd zorgvuldig elk contact met de delen in inox. Een beetje "Zébracier" op een doek geeft de zilveren kleur van een nieuwe kookplaat terug.

Het gaat hier wel om een schoonheidsproduct, niet om een reinigingsmiddel. (Niet aanbrengen op een vuile of vochtige plaat). Schrob met kleine vierkante "Jex" sponsjes op de hardnekkige vlekken.

Uw sudderplaat reinigen

Zaken die u dient te vermijden

De emailafwerking van de sudderplaat is zeer duurzaam – maar kan door sommige reinigingsmaterialen worden beschadigd.

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Zuren kunnen de afwerking aantasten. Alle gemorste azijn (azijnzuur) of vruchtensappen (citroenzuur) enz. dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

Gebruik geen ovenreinigingsspuitbussen enz.

Reinigen

Laat de sudderplaat volledig afkoelen alvorens hem te reinigen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen. Maak de plaat na gebruik altijd schoon. Gebruik voor het schoonmaken alleen een zachte, in warm zeepwater uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat er geen water in het apparaat naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u een nylonafwasborstel en warm sop gebruiken.

Voor een grondiger reiniging kan de plaat van de kookplaat worden verwijderd. Laat volledig afkoelen alvorens te verwijderen – pas op, de plaat is zwaar. Na het reinigen afdrogen en voorzichtig terugzetten op de kookplaat.

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

De omkeerbare snackplaat

Deze plaat is gemaakt uit aluminium gietijzer en kan schoongemaakt worden in de gootsteen, niet op het fornuis.

Mogen we u eraan herinneren dat de vuistregel erin bestaat de plaat regelmatig schoon te maken met huishoudpapier voor elk gebruik : hiermee worden de vetspatten verwijderd die zouden kunnen verbranden tijdens het voorverwarmen.

Als eenvoudig schoonmaken niet voldoende lijkt, dan wast u de plaat met een afwasmiddel en "Scotchbrite".

Het voorverwarmen moet matig blijven: een te hevig voorverwarmen is nutteloos gezien de specifieke eigenschappen van warmte doorgeven bij aluminiumgietijzer. Het maakt daarenboven het onderhoud moeilijker.

De plaat mag gereinigd worden met “Jexsponsjes”, met een metaalborstel of met de nieuwe inoxdotjes. U kan de plaat laten patineren door het vele koken; gebruik in dat geval enkel afwasmiddel en “Scotchbrite”.

De barbecuegrill

Op het einde van het koken kan u het gas op het maximum zetten (of indien het over een elektrische plaat gaat, laat de weerstand aan) gedurende 5 minuten; al het vet dat op de stenen gevallen is, valt uiteen in de vorm van stof in de opvanglade.

Om de lade niet te moeten schoonmaken, legt u er een blad aluminiumfolie in, met de juiste afmetingen, aan het begin van het koken. Nadat de grill is afgekoeld, kan u de folie wegnemen: zo blijft de lade netjes. Indien er draden van vlees of resten van vis op de roosters blijven, wrijf ze droog met “Scotchbrite” of met een metalen borstel.

Om de 2 tot 3 maanden, afhankelijk van de frequentie van gebruik, raden wij aan de stenen een hele nacht te laten weken, in lauw water met kristalsoda, met wasproduct “Saint-Marc” of een product speciaal voor vaatwasmachines, een krachtige ontvetter.

De vitrokeramische platen

Er bestaan producten die op uw vitrokeramische plaat een glanzende film leggen die de plaat beschermen tegen vuil en ook tegen schade aangericht door het overlopen van zoete eetwaren. Dat soort product moet aangebracht worden vóór het gebruik van de plaat.

Uw kookplaat moet regelmatig schoongemaakt worden terwijl ze lauw of koud is en het is nodig een voortdurend aankorsten van vuil te vermijden.

Licht vuil wordt weggenomen met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil wordt gemakkelijk weggenomen met een krabber of met een scheermesje.

Vetvlekken en metaalsporen kunnen worden verwijderd met “ZIP” inox vloeibaar of in poeder.

Resten van detergenten moeten altijd volledig weggenomen worden met een vochtige doek want ze kunnen een bijtende werking hebben bij een volgende kookbeurt. Daarna droog oppoetsen.

Gebruik in geen geval bijtende of schurende detergenten, zoals spuitbussen voor ovens, schuurpoeder, schuursponsjes of staalwol.

Krassen kunnen veroorzaakt worden door de onderkant van ruwe potten en pannen. Dit uiterlijk aspect kan niet weggewerkt worden, maar het gebruik van uw kookplaat zal hierdoor niet gehinderd worden.

De inductiekookplaat

Lichte vlekken kan u probleemloos met een vochtig papieren doekje (keukenrol) verwijderen. Verwijder spatten en vlekken van overkokende kookpannen best zo snel mogelijk. Zet de kookplaat pas opnieuw aan als u alle vlekken volledig heeft verwijderd.

Gebruik een zachte reinigingscrème voor het verwijderen van hardnekkige vlekken en sporen van metaal. Gebruik enkele druppels witte alcoholazijn voor het verwijderen van water- en kalkvlekken. Spoel de kookplaat na een reiniging altijd met zuiver water af en droog het oppervlak met absorberend papier.

Let erop dat er geen reinigingsproduct door de verluchtingsspleten onder de kookplaat sijpelt. Reinig de inoxbehuizing nooit met bleekwater.

Gebruik nooit schurende producten of schuurpoeders (staalwol en schuursponsen). Ze veroorzaken krassen op de zichtbare oppervlakken van uw kookplaat.

Vermijd kookpannen over de kookplaat te schuiven. Na verloop van tijd kan dit de lijnen van de vitrokeramische plaat beschadigen.

Esthetische fouten die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie op dit apparaat.

- **Dompel de kookplaat nooit in water onder.**
- **Reinig de kookplaat nooit onder een waterkraan.**
- **Reinig de kookplaat nooit in een vaatwasser.**

De Teppan-Yaki

Na elk gebruik maakt u het oppervlak schoon met citroensap en spoel daarna met koud water.

Verwijder hardnekkige vlekken met een detergent voor roestvrij staal of met een hygiënisch niet schurend sponsje.

Verwijder onmiddellijk etensresten, vooral van rode kool, appelmoes of rabarber. Wanneer die resten lange tijd op het oppervlak van roestvrij staal achterblijven, kunnen ze een verkleuring veroorzaken.

Zulke schade komt niet in aanmerking voor garantie.

Gebruik nooit bijtend poeder, agressieve detergenten, noch metalen schuursponsjes.

Een regelmatig onderhoud direct na gebruik vermijdt dat etensresten te lang op de plaat blijven liggen en dat ze hardnekkige vlekken worden die moeilijk te verwijderen zijn.

De inoxomgeving en de achterwand

De structuur van de tafel is in roestvrij staal en het regelmatig onderhoud wordt gedaan met een schoonmaakmiddel op een vochtige spons.

Wrijf niet met een schuurmiddel op een onregelmatige manier en maak geen cirkelvormige bewegingen.

U kan eventueel een sponsje gebruiken dat krabt (maar niet teveel schuurt), maar respecteer steeds de richting van de polijsting.

Als ter hoogte van de achterwand, door de warmte van de oven bepaalde vetspatten bruin geworden zijn, kan u die bespuiten met afbijtmiddel voor ovens en 20 tot 30 minuten laten inwerken; u neemt dan het opgeloste vet weg met een doek of een vochtige spons.

Let op bij het spuiten: u kunt het best het product eerst op een spons spuiten en dan op inox toe passen. Anders dient u de overgang tussen tafel en achterwand schoon te maken met een mesje met een doek erover.

Wij benadrukken dat afbijtmiddel voor ovens heel krachtige producten zijn die met zorg moeten gebruikt worden en enkel op de elementen die we opgesomd hebben. Niet gebruiken op frontpanelen, staven, bedieningsknoppen.

Afhankelijk van de gebruiksfrequentie zal een grondige schoonmaakbeurt nodig zijn om aan het inox zijn originele schoonheid terug te geven. Gebruik daarvoor ontvettende crèmes of poeders voor inox. Na het verwijderen van de vetspatten die door de warmte aangebakken zijn, uit het gepolijste staal, reinigt u met brandalcohol of terpentijnolie.

DE OVENS

Het principe van de **koepelovens** “la Cornue” en de kwaliteit van de verkregen convectorie beperken aanzienlijk de schoonmaakproblemen van de oven. Voorverwarming is in dit opzicht belangrijk voor een goed gebruik.

De “clean email” oven

Het systeem “clean email” geeft een nieuwe oplossing door chemische reacties of carbonisatie te vermijden. Het is inderdaad wel minder agressief dan thermische afbraak van organische spatten op 500 °C (pyrolyse systeem) of dan afbraak door oxydatie van het zelfreinigend systeem door katalyse.

Het fabricageproces en het samenstellen van die speciale emails wordt uitgevoerd op 1 300 °C.

Het resultaat is een geëmailleerd oppervlak dat zo glad is dat voedingsresten veel minder gaan vastkleven.

Eventueel vuil of resten van overlopen bij het koken kunnen van het geëmailleerd oppervlak worden weggenomen met een vochtige spons op kamertemperatuur.

Wij raden u aan na elk gebruik even schoon te maken met een spons om te vermijden dat eventuele resten terug aanbakken en rook veroorzaken bij de volgende opwarming.

Indien u het onderhoud niet regelmatig kon doen, is het mogelijk een afbijtmiddel voor ovens te spuiten op de hardnekkige vetvlekken.

Het volstaat een 15-tal minuten te wachten alvorens u er met een vochtige spons over gaat.

Het grote bestand zijn tegen hoge temperaturen en tegen chemische reacties verzekert een lange levensduur aan de wanden van uw oven.

Indien de binnenkant van de deur geel geworden is, kan u wrijven met een vierkant sponsje met zeep, maar respecteer de richting van het polijsten.

De bakkerssteen (optie van de elektrische oven)

Laten we u eraan herinneren dat het belangrijkste erin bestaat de steen regelmatig schoon te maken na elk gebruik met een borstel (geen metaalborstel).

Als gewoon schoonmaken u niet voldoende lijkt, was de plaat dan met een niet schurende spons, natge-
maakt met lauw, zuiver water en droog ze volledig met behulp van huishoudpapier of een doek.

***Gebruik nooit bijtend poeder, noch agressieve detergents of metalen schuursponsjes.
Vergeet niet de steen goed te drogen alvorens u hem terug in de oven plaatst.***

DE AFZUIGKAP

De filters mogen in de afwasmachine geplaatst worden om de 2 tot 4 weken, naargelang de frequentie van gebruik.

Het plafond van de dampkap kan nu en dan ontvet worden met terpentijnolie op huishoudpapier; het is aan te raden dit te doen met open ramen.

Na afkoeling kunnen de lampjes ook gereinigd worden met brandalcohol of met terpentijnolie.

Wij herinneren u eraan dat, indien u de afzuigkap aanzet bij het begin van het koken, uw fornuis minder vlug vuil zal worden.

Om te eindigen raden wij u aan een lijst op te maken van de gepaste producten voor uw fornuis u vindt ze bij de drogist:

Voor mijn kooktafel:
 Voor mijn oven :
 Voor het frontpaneel:
 Voor de afwerking :
 en natuurlijk doeken, huishoudpapier

N.B.: De merken van de producten werden maar opgegeven als voorbeeld om een reeks gelijkaardige producten aan te wijzen.

Als u onze raad opvolgt, kunt u uw 'La Cornue' zonder moeite onderhouden en de beschreven handelingen zal u weldra automatisch doen.

Zelfs na jaren zal uw fornuis het uitzicht en de kwaliteiten hebben van de eerste dag.

Sommige klanten vinden het fornuis dag na dag mooier en waarderen het patineren door de tijd, dat het fornuis ten goede komt, zoals bij een goede wijn.

Wij hopen geantwoord te hebben op al uw mogelijke vragen.

Toch staan onze Galerieën en onze Ateliers ter uwer beschikking om u indien nodig verdere inlichtingen te verschaffen.

Om uw talenten nog te verbeteren, zijn de kwaliteit en de materie van uw kookgereedschap van kapitaal belang.

We hebben in onze verschillende showrooms een gamma professioneel keukenmateriaal van hoge kwaliteit verzameld, aangepast aan de behoeften van particulieren.

Een catalogus is ter uwer beschikking op aanvraag:

telefonisch of per fax naar de adressen vermeld op de laatste pagina.

Technische klantendienst: 33 (0)1 34 48 36 15



Ateliers La Cornue

B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE cedex -
FRANKRIJK

Telefoon : 33 (0)1.34.48.36.36
Fax : 33 (0)1.34.64.32.65

Site web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

ITALIANO

MANUALE DI USO

LIGNE CHÂTEAU

“CENTENAIRE”

Caro Cliente,

Henri-Paul Pellaprat*, Grande Maestro di cucina francese, scriveva all'inizio del XX° secolo :

“I grandi valori e i principi giusti non invecchiano col tempo”

All'alba del XXI° secolo, e per gli anni a seguire, questo principio è ancora valido, anche fra le mura domestiche.

L'innovazione, nel rispetto della tradizione, è il principio guida di tutte le tappe dell'elaborazione di ogni nostra cucina.

Ed è per questo motivo che le cucine che installiamo hanno un'anima.

Giorno dopo giorno, ricetta dopo ricetta, scoprirete non solo il loro potenziale ma soprattutto la capacità di conferire un'atmosfera alla vostra casa.

Al di là dei consigli di uso, troverete in questo libretto alcune regole per rendere più facile la pulizia della vostra cucina “ La Cornue ” e alcuni suggerimenti di grandi *chefs* per esaltare il vostro talento.

Vi ringraziamo della vostra fiducia.

Xavier Dupuy
Direttore
Generale

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professore di cucina e di pasticceria alla scuola Cordon Bleu, Ufficiale di Pubblica Istruzione, Cavaliere al Merito agricolo

CONSIDERAZIONI GENERALI E CONSIGLI PER L'USO DI UNA "LA CORNUE"

DI HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRANDE CHEF ALLA SCUOLA CORDON BLEU

Prima di iniziare ad apprezzare le portate che potrete cucinare grazie a La Cornue, mi sembra importante darvi alcune spiegazioni per comprendere meglio le sue particolarità.

E' importante conoscere le persone e le cose che sono parte integrante del vostro focolare, e credo che La Cornue, che voi avete o avrete, sia parte integrante del vostro focolare.

La sua principale caratteristica consiste nel poter cucinare gli alimenti sulla base della diffusione naturale del calore; cio' permette da una parte di evitare l'essiccazione dei cibi e dall'altra di conservare tutti quegli ingredienti che sono fondamentali per mantenere inalterati i sapori e i valori nutritivi. Il tutto evitando di controllare la cottura : cosi' durante la preparazione di un arrosto o di una portata a base di pesce é possibile dedicarsi ad altre occupazioni con la sola preoccupazione di conoscere il tempo di cottura della vostra portata.

Un secondo vantaggio che deriva dalla cottura per diffusione naturale del calore consiste nella perdita limitata di peso delle vivande, circa il 7-8% del totale contro 15-20% degli altri forni.

Infine, la mancanza di controllo della cottura permette di evitare di aggiungere dei succhi per cuocere gli arrosti ! Sembra paradossale ma è la verità. Solo cucinando potrete apprezzare questo indiscutibile privilegio.

Perchè quando si cucina si devono aggiungere frequentemente dei succhi ? Ma perchè i forni normali essicano i cibi e per combattere questo fenomeno bisogna ammorbidire le carni con i succhi e i grassi che vengono rilasciati durante la cottura.

Viceversa, con "La Cornue", grazie ad un sistema particolare di costruzione, non c'è alcun problema di essiccazione; è dunque inutile aprire il forno ogni volta per verificare la cottura.

Infine, se mi volete credere, fino a quando il vostro arrosto, di cui conoscete il peso, sarà messo nella "La Cornue", come sarà spiegato nel capitolo dedicato agli arrosti, dovrete lasciarlo cucinare solo per il tempo stabilito dalla ricetta, senza preoccuparvi di altro; poi, terminato il tempo di cottura, quando ritirerete la vostra portata, perfettamente cotta, farete la delizia dei vostri ospiti.

Ma non crediate che "La Cornue" è utile solamente per cucinare gli arrosti; tutte le portate, carni, pesci, uova, legumi, etc. e soprattutto la pasticceria trovano nella "La Cornue" lo strumento ideale per mettere in valore le loro qualità. E' raccomandata sia ai buongustai che alle stesse persone golose.

(Estratto dell'introduzione del libro di ricette studiate per La Cornue nel 1930.)

La cucina "La Cornue" offre un potenziale di cottura professionale, adattato per l'uso dei privati.

All'inizio, bisogna attendere un po' di tempo per conoscerla meglio : si scopre quasi immediatamente che la sua concezione, che può sembrare sofisticata, rivela un uso particolarmente semplice e affidabile.

Le prime volte troverete qualche cambiamento rispetto alla vostra cucina precedente; in effetti, certi elementi, come per esempio la piastra "coup de feu", non esistono sugli apparecchi abitualmente fabbricati per l'uso dei privati. Una volta provati, vi sembreranno indispensabili.

Troverete in questo manuale dei consigli di uso per ciascun elemento della vostra cucina. Spetta a voi adattarli al vostro modo di cucinare, per i pasti quotidiani come per i giorni di festa.

Questo documento riguarda tutti i modelli di apparecchi di cottura : cucine, piani di cottura, forni da incassare.

Il principio di fabbricazione artigianale permette una moltitudine di composizioni possibili. Perciò, è normale che sul vostro piano non ci siano tutti gli elementi descritti in questo manuale.

L'uso di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nella stanza dove è posizionato. Bisogna quindi accertare la buona aerazione della cucina lasciando aperte le finestre e accendendo il dispositivo di aerazione della cappa aspirante.

Un intenso uso o un uso prolungato dell'apparecchio può avere bisogno di un'areazione supplementare ad esempio aprendo una finestra o, per un'areazione più efficace, aumentando la potenza della ventilazione meccanica se esiste.

Il cassetto inferiore permette di riporre le piastre e altri utensili da cucina, esso è però soggetto a riscaldarsi e quindi non può accogliere oggetti che potrebbero sciogliersi o prendere fuoco. Non riporre mai nel cassetto prodotti infiammabili, ivi compresi oggetti di carta, plastica o tessuto come libri di cucina, utensili di plastica e strofinacci, nonché liquidi infiammabili. Non riporre nel cassetto prodotti esplosivi come ad esempio bombolette spray. I prodotti infiammabili potrebbero esplodere e provocare incendi e danni materiali.

La presente cucina non deve essere utilizzata da persone (ivi compresi i bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte o che non abbiano un livello di esperienza e di conoscenza tali da permettere loro di utilizzare la cucina in tutta sicurezza e senza dover essere controllati o dover seguire le istruzioni di terzi. Inoltre la cucina non deve essere usata dai bambini per giocare.

L'uso 119

Il piano cottura 119

I bruciatori 119

La piastra coup de feu (gas o elettrica)..... 120

La piastra snack reversibile 121

Il grill barbecue 122

Le piastre vetroceramiche 122

La piastra induzione 123

Le Teppan - Yaki 125

Il forno a volta "La Cornue" 126

I piatti del forno 126

Il principio di cottura 127

Il forno a volta a gas 128

Il forno a volta elettrico 129

Funzione Grill

(forno a gas ed elettrico) 130

Consigli d'utilizzo 130

Pierre Boulangère 133

Girarrosto 134

Cassetto d'alloggiamento 135

Scaldavivande elettrico 135

La pulizia 136

Le superficie esterne 136

Le finiture 138

La tavola di cottura 138

I fuochi 138

La piastra coup de feu 139

La piastra snack reversibile 141

Il grill barbecue 142

Le piastre vetroceramiche 142

La piastra induzione 143

Le Teppan - Yaki 143

La cornice inox e l'alzatina 144

I forni 145

Il forno "clean émail" 145

Pierre boulangère 145

La cappa 146

L'USO DI UNA CUISINIÈRE D'EXCEPTION

IL PIANO COTTURA

I bruciatori



Un normale bruciatore "La Cornue" ha una potenza termica di 6 kW, 4 kW, per il bruciatore più piccolo la potenza è di 2 kW.

Questa soluzione tecnica permette di ottenere una fiamma con un'intensità di calore molto ampia.

La loro concezione particolare permette una fiamma stabile ed elimina completamente il pericolo di emanazione di ossido di carbonio nella cucina. Ogni bruciatore è dotato di una termocopia che interrompe immediatamente l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma, garantendo la massima sicurezza per chi sta cucinando. Per un uso ottimale, consigliamo di cucinare con delle pentole o delle padelle il cui fondo abbia un diametro superiore a 12 cm, per i bruciatori normale e piccolo, e a 20 cm per il bruciatore più grande.

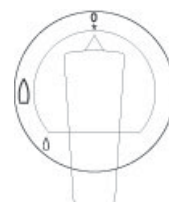
Utilizzare recipienti per cucinare a fondo piatto. Non utilizzare pentole instabili o a base concava o convessa e fare in modo che i manici si trovino sempre rivolti verso l'interno del piano cottura. Assicurarsi che la fiamma non oltrepassi mai il diametro del recipiente per cucinare. Per motivi di sicurezza, non lasciare mai che la fiamma tocchi i bordi del recipiente : il manico potrebbe riscaldarsi eccessivamente.



ITALIANO

Non utilizzare recipienti per cucinare che potrebbero fuoriuscire dal piano di cottura.

Per accendere un bruciatore, spingere la manopola di comando e girare verso il basso a sinistra fino alla posizione "grande fiamma", la scintilla produce direttamente l'accensione appena la manopola viene girata.



In ogni caso, bisogna tenere premuta la manopola per 5 / 10 secondi dopo l'accensione.

Quando la manopola è rilasciata, il bruciatore deve rimanere acceso : il dispositivo di sicurezza funziona.

Se il bruciatore si spegne, bisogna ricominciare la stessa operazione tenendo la manopola premuta un po' di più. Quando il sistema è nuovo, la messa in moto del sistema di sicurezza può infatti essere un po' più lunga.

Il dispositivo di controllo della fiamma (termocoppia) non deve essere azionato per più di 15 sec. Se dopo 15 sec. il bruciatore non si accende, smettere di azionare il dispositivo, sollevare la piastra "coup de feu" e/o la griglia e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Per regolare l'intensità della fiamma, girare la manopola tra la "grande fiamma" e la "piccola fiamma".

Rallentamento : è raggiunto quando la manopola viene girata al massimo verso sinistra oppure capovolta verso il basso, fino alla posizione "piccola fiamma".

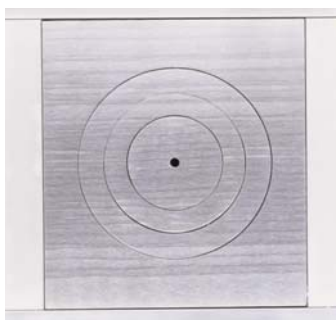
Spegnimento : riportare la manopola nella posizione verticale girandola verso destra.

Siccome la potenza di un bruciatore La Cornue è superiore a quella di un bruciatore normale, non posizionare la manopola sulla posizione "grande fiamma" quando iniziate a far rosolare delle carni. Bisogna tenere presente che la maggiore potenza non comporta maggior consumo in quanto il tempo di cottura viene ridotto sensibilmente.

La maggiore potenza di fiamma dovrà essere usata per la carne ai ferri o, ad esempio, per far bollire l'acqua.

In caso di spegnimento accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando del bruciatore e attendere almeno un minuto prima di provare a riaccendere.

La piastra "coup de feu" unisce la tecnica tradizionale e la potenza di un bruciatore cen-



trale a gas di 1,95 kW oppure di 2,3 kW per la piastra "coup de feu" elettrica (potenza per la piccola piastra elettrica e di 1,3 kW).

E' questa la tecnica culinaria preferita dai grandi cuochi ; la piastra viene quindi chiamata "piano dello chef".

La sua grande qualità è di riprodurre esattamente il tipo di calore dei piani di ghisa delle vecchie cucine di legno e carbone.

Da quell'epoca niente di meglio è stato inventato !

Il calore è perfettamente diffuso, regolare e costante.

Prima di cucinare, riscaldare la piastra "coup de feu" per 10 minuti (questo tempo verrà recuperato a fine cottura).

La cornice più esterna della piastra rimarrà sempre un po' meno calda rispetto al centro, offrendo così tutte le temperature necessarie per chi sta cucinando.

Per cambiare temperatura, basta muovere la pentola verso il centro, o viceversa, verso l'esterno della piastra senza dover toccare la manopola di comando della fiamma sottostante.

La superficie in ghisa è sufficientemente grande per poter appoggiare più di una pentola e per cucinare a temperature diverse.

Alcuni esempi per l'uso de la piastra "coup de feu" :

- *Portare a ebollizione l'acqua salata per la verdura sul bruciatore e, appena la verdura viene messa nell'acqua, continuare la cottura sulla piastra "coup de feu" .*
- *Frullare le salse e le creme al centro della piastra quando cominciano ad aumentare di volume allontanarle sui bordi, continuando a frullare.*
- *Fare saltare delle parti di agnello o vitello sul bruciatore e poi continuare la cottura, per il tempo necessario, sulla piastra.*

Il fondo della pentola aderisce perfettamente alla superficie della piastra, ciò permette una ripartizione perfetta del calore.

Al di là della sua funzione di cottura e del suo adeguamento alla cottura a fuoco lento, si usa anche come fuoco vivo per le pentole di grandi dimensioni, togliendo l'anello centrale.

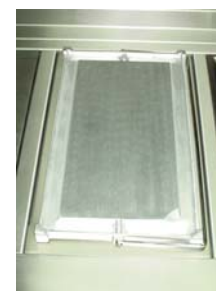
E' consigliabile la regolazione medio-bassa della temperatura : se il bruciatore è acceso al massimo e a lungo, può produrre dei danni sull'alzatina del retro.

Se trattata e mantenuta con cura, la piastra diventerà molto bella, sviluppando nel tempo una patina e un lustro molto particolari.

La piastra snack reversibile in alluminio si usa su ambedue i lati : uno è con rigature a coste mentre l'altro è liscio.

Il lato con rigature è consigliato per cuocere la carne e il pesce ai ferri. La cottura è precisa : al sangue, cotta a puntino, ben cotta.

Il lato liscio viene utilizzato per la cottura dei crostacei, pesci, crepes, uova, per la cucina orientale e per la cottura lenta (usando il bruciatore tubolare al minimo).



Prima di cucinare, riscaldare la piastra snack reversibile per 10 minuti. Bisogna regolare la temperatura a seconda del tipo di cottura desiderato. Il più delle volte non risulta necessario usare al massimo la fiamma del bruciatore a gas.

Prima di appoggiare i pezzi da cuocere sulla piastra, si può aggiungere farina, olio o altri condimenti. Evitare però di mettere direttamente l'olio sulla piastra per non rendere la pulizia difficile.

Se la piastra è un accessorio, bisogna appoggiarla sulla griglia dei bruciatori accesi alla stessa intensità (non al massimo).

Le pietre laviche del **grill barbecue** richiedono un tempo di riscaldamento - da effettuare con una pentola di acqua posata sulla superficie - di circa 15 minuti : le pietre diventano grigie, alcune rosse.

Ciò che si vuole cucinare sul grill può essere passato nell'olio, nella farina o in altri condimenti, prima di posarlo direttamente sul grill.

Se si tratta di un **grill barbecue a gas**, bisogna regolare il calore secondo le dimensioni del cibo da cucinare. Il più delle volte non è necessario utilizzare l'intensità massima del bruciatore a gas.

Per la cottura dei crostacei o per le costate di vitello, per esempio, la cottura deve essere meno intensa ma regolare.

Con la piastra snack o con il grill barbecue, per curare l'aspetto e rendere più appetitosi i cibi da cuocere, girare a 90° per grigliare.

Le piastre vetroceramiche - fornelli radianti

Il piano cottura di vetroceramica è composto da 2 zone di calore :

- una zona a circuito semplice, dia. 14,5 cm, di una potenza di 1 200 W ;
- una zona a circuito doppio, dia. 11 cm di una potenza di 700 W sulla zona centrale.

Se i due circuiti sono accesi allo stesso tempo, una potenza totale di 1 700 W copre un'area di 18 cm.

La potenza delle piastre si regola girando la manopola dalla posizione numero 1 alla posizione numero 6.

Accensione del doppio circuito : per ingrandire la zona di riscaldamento a doppio circuito, basta girare la manopola corrispondente al di là della posizione numero 6, sul disegno ☉. Si sente allora lo scatto del micro-interruttore che accende la resistenza periferica. Tornando sui numeri 6 a 1, si può regolare la potenza della zona di calore doppia.

Nota : E impossibile accendere solamente la zona a circuito esterna

Le piastre radiant in vetroceramica sono dotate di 3 spie luminose : una in basso a sinistra – spia luminosa di funzionamento e 2 spie di calore residuo (una per ogni bruciatore) in basso a destra.

Finché le spie luminose di calore residuo sono accese, non bisogna toccare le zone di cottura e non posarvi sopra oggetti sensibili al calore.

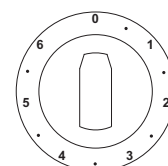
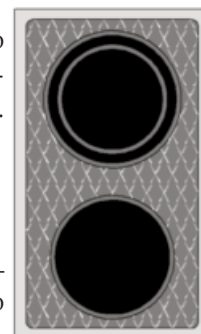
Il piano di cottura resiste agli sbalzi termici, non è sensibile né al freddo né al caldo. Tuttavia uno choc meccanico, dovuto per esempio al cadere di una saliera, può creare dei gravi danni.

Attenzione : se la superficie è incrinata, ci vuole staccare subito l'apparecchio o la parte adeguata dell'alimentazione

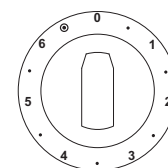
Si consiglia di tenere lontano dal piano cottura tutto ciò che si può sciogliere (carta di alluminio, oggetti di plastica).

La superficie della piastra in vetroceramica può essere calda anche se la spia di funzionamento non è visibile e, non deve essere utilizzata come piano di lavoro.

Tutti gli utensili di cottura possono essere usati. Bisogna solo che il fondo sia grande almeno come il diametro della zona di riscaldamento. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene sfruttata in un modo ottimale. I fondi delle pentole devono essere concavi perché si dilatano quando vengono riscaldati e la loro aderenza sulla piastra permette all'energia di trasmettersi meglio.



circuito semplice



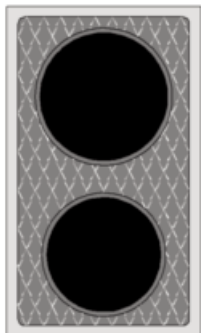
circuito doppio

ITALIANO

La piastra induzione

Il **piano di cottura ad induzione** funziona principalmente grazie alle proprietà magnetiche della maggior parte dei recipienti utilizzati sui normali piani di cottura.

Mediante i tasti funzione situati sul davanti del piano di cottura, si comanda l'alimentazione elettrica la quale crea un campo magnetico. Questo campo induce correnti sul fondo del recipiente



posto sul piano di cottura.

Tali correnti, dette di "induzione", riscaldano istantaneamente il recipiente il quale trasmette il calore agli alimenti in esso contenuti.

Il calore è prodotto direttamente all'interno del recipiente. Pertanto la cottura avviene pressoché senza alcuna perdita di energia tra il piano di cottura ad induzione e gli alimenti. La potenza del calore dell'apparecchio viene trasmessa totalmente.

Per interrompere istantaneamente la cottura è sufficiente togliere il recipiente dal piano ad induzione, oppure spegnere l'apparecchio mediante i tasti di funzione.

Dopo l'uso, interrompere il funzionamento delle piastre ad induzione per mezzo del loro dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

La cottura è gestita completamente da un circuito elettronico che offre una grande flessibilità di utilizzo ed una precisione di regolazione senza pari.

La potenza ed il rendimento di una zona di cottura ad induzione sono di gran lunga superiori rispetto a quelli di un fornello a gas o di una piastra elettrica.

Per maggiori dettagli riguardanti il funzionamento delle piastre ad induzione, fare riferimento alle istruzioni per l'uso intitolate "Modalità d'uso delle piastre ad induzione La Cornue" allegate alla cucina.

PRECAUZIONI PER L'USO :

- Quando si utilizza un recipiente con rivestimento interno antiaderente (tipo teflon) senza grassi o quasi, preriscaldarlo brevemente regolando la potenza del calore a 4 o 5, ma mai a 6. Si rischierebbe di danneggiare il recipiente.
- Non riscaldare una scatola di conserva chiusa, rischierebbe di esplodere (tale precauzione è valida anche per le altre modalità di cottura).

Sicurezza di funzionamento

Sotto il piano di cottura, un ventilatore aspira aria da dietro e la rimanda in avanti attraverso le apposite aperture onde salvaguardare i circuiti elettronici dal surriscaldamento.

Una sonda sorveglia continuamente la temperatura dei circuiti elettronici. Qualora la temperatura sia eccessiva, il funzionamento del piano di cottura si arresta automaticamente.

L'area di riscaldamento è dotata di una sonda che ne riconosce continuamente la temperatura, per-

tanto non sussiste alcun rischio di surriscaldamento dovuto a casseruole vuote.

Un piccolo oggetto, quale una forchetta, un cucchiaino o persino un anello, posto da solo sul piano di cottura in funzionamento non viene riconosciuto come un recipiente.

Pertanto, il display lampeggia e la potenza del calore viene azzerata.

Il sistema di sicurezza agisce nello stesso modo quando riconosce un recipiente non adeguato alla cottura per induzione.

Si consiglia di non appoggiare utensili metallici da cucina, posate, coltelli o oggetti metallici, accanto al recipiente durante la cottura.

Durante l'utilizzo del piano di cottura ad induzione, non appoggiare oggetti magnetizzabili sulla superficie in vetro (es.: carte di credito, audiocassette, ecc.).

In caso di fuoriuscite o spruzzi sul piano di cottura ad induzione (superficie vetro e tastiera), i circuiti elettronici dell'apparecchio sono protetti e non rischiano alcun danneggiamento.

Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi :

Il funzionamento del piano di cottura è conforme alle normative sulle perturbazioni elettromagnetiche in vigore. Il piano di cottura ad induzione soddisfa pertanto perfettamente i requisiti di legge (direttive 2004/108/CEE). Esso è stato progettato con l'intento di non disturbare il funzionamento degli altri apparecchi elettrici, sempre che questi rispettino la medesima normativa.

Il piano di cottura ad induzione genera campi magnetici nelle immediate vicinanze.

Al fine di evitare interferenze tra il piano di cottura ed uno stimolatore cardiaco, è necessario che quest'ultimo sia conforme alle norme corrispondenti. A questo proposito, possiamo garantire soltanto la conformità del nostro prodotto. Per quanto riguarda la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, è consigliabile contattare il fabbricante od il proprio medico curante.

Le Teppan-Yaki

Perché la cucina giapponese eccelle per la sua raffinatezza e la sua freschezza, il Teppan-Yaki è il modo tanto apprezzato per prepararla.

Il grill Giapponese Tepan-Yaki permette di combinare velocità di cottura e sapori squisiti.

E' sufficiente scegliere gli alimenti girarli frequentemente, condirli secondo il proprio gusto al fine di conferire ai cibi un sapore incomparabile ed unico.

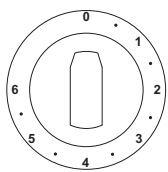


Il Giappone è il paese dove il pesce è un piatto molto consumato e grazie a questo cibo, si apprezza sempre di più la cucina sul Teppan-Yaki. Con questa nuova cucina dai sapori ancestrali, il Teppan-Yaki combina le tradizioni del passato e le tecniche moderne per farne una meraviglia di preparazione.

Il grill Giapponese Teppan-Yaki è regolato da un termostato ; la manopola di comando permette una regolazione della temperatura da 50 °C (posizione 1) a 250 °C (posizione 6).

Una volta raggiunta la temperatura, la spia verde si spegne.

Fate scaldare il grill sino a raggiungere la temperatura desiderata.



Stendere un velo d'olio sulla superficie del grill prima di mettere i cibi a grigliare. In seguito, non è più necessario aggiungere dell'olio.

Il grill è più caldo al centro che ai lati.

Voi potete grigliare sul Teppan-Yaki i crostacei ed i pesci ma anche tutti i pezzi di carne bassa per esempio : Hamburger, salsicce, medaglioni di maiale, petto, ed ali di pollo, fettine di dind, cotolette di agnello ecc, ed anche i legumi come ad esempio : anelli di cipolle, funghi, broccoli o cavolfiori, peperoni, zucchine, ecc.

IL FORNO A VOLTA

I famosi forni a volta "La Cornue" permettono di cucinare qualsiasi pietanza nel migliore dei modi. Una volta appreso il suo potenziale, non avrete difficoltà a cucinare qualsiasi tipo di pietanza.

I piatti del forno

Il vostro forno è dotato di varie piastre.

1) Una **grande "leccarda" o piastra da pasticceria**, in rivestimento smaltato. Questa piastra è riservata alla pasticceria o ai cibi da grigliare sotto il grill del forno a gas o elettrico. Le sue ampie dimensioni ne fanno un utensile particolarmente adatto alla cottura di cibi di grosse dimensioni. Il suo uso è sconsigliato per la cottura del pollame o dei piccoli arrosti.

2) Una **grande griglia rialzata** che permette di :

- posare piatti in terracotta contenenti i cibi da arrostiti sulla griglia. Nella grande piastra, l'atmos-

fera termica rispetta la temperatura selezionata con il termostato. Si ottiene allora l'uso ottimale della convezione.

- posare direttamente i cibi da arrostiti sulla griglia in un grande recipiente. I cibi saranno interamente scottati rimanendo al sangue se lo desiderate.

In questa modalità "girarrosto", l'aria calda avvolge tutti i cibi da cuocere qualunque sia le loro dimensioni : barone d'agnello o grosso pollame.

3) Una **griglia "ripiano"** che funge da supporto a tutti i piatti da cuocere nel forno.

4) Un **grande piatto per arrosto in porcellana a fuoco** (un piatto per ogni cucina).

Nonostante le sue dimensioni, questo piatto non è stato progettato per scorrere all'interno dei supporti laterali per le griglie, sarà quindi necessario disporlo sempre sulla griglia "ripiano" all'altezza desiderata.



Il principio di cottura

Nel caso di cottura tradizionale, il calore proveniente dal fondo del forno risale attraverso le pareti laterali e, grazie alla forma a volta, avvolge uniformemente il cibo da cucinare.

Tutto il calore prodotto dal forno circola naturalmente. In questo modo, la cottura avviene a una temperatura costante.

Questa caratteristica rende il forno La Cornue completamente diverso dagli altri forni, nei quali la disomogenea diffusione del calore produce nello stesso piatto, per esempio un arrosto, una cottura differente.

In un forno La Cornue non c'è bisogno di controllare la cottura.

Tenendo sempre la porta chiusa durante il tempo della cottura, l'acqua, contenuta in certi elementi si trasforma in vapore e fornisce il grado di umidità sufficiente ad assicurarne la cottura ideale.

Tutto il succo e i sughi della carne non evaporano e diventa quindi superfluo aggiungere altro per rendere morbida la carne degli arrosti e pollami.

La doratura della carne non è ottenuta da un inizio di carbonizzazione bensì da una caramellizzazione dello zucchero contenuto naturalmente nella carne.

L'unica precauzione è evitare il surriscaldamento e rispettare il tempo di cottura determinato con precisione, secondo la natura e il peso dei cibi.

L'ambiente termico di un forno La Cornue è studiato per evitare la disidratazione, indipendentemente della dimensione del cibo. E' quindi ideale per la cucina familiare quotidiana come per le grandi occasioni.

Anche se i controlli sono inutili, voi potete aprire tranquillamente la porta del forno : le sue pareti presentano una forte inerzia termica che evita la perdita di calore al momento dell'apertura.

La manipolazione dei forni sarà leggermente diversa se si tratta di un forno elettrico o di un forno a gas.

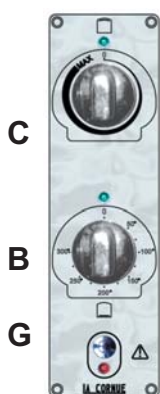
Il loro funzionamento viene spiegato in modo dettagliato nei paragrafi seguenti.

Il forno a volta a gas

E' indispensabile pre-riscaldare per almeno 15 minuti al fine di ottenere la temperatura ottimale. Per preriscaldare il forno si consiglia di utilizzare il bruciatore a gas inferiore e la resistenza che si trova nella volta del forno (grill): così facendo il preriscaldamento richiederà meno tempo e il calore sarà ripartito egualmente in tutto il forno.

Preriscaldare il forno alla temperatura alla quale andrà effettivamente cotta la pietanza. Prima di infornare, non dimenticare di spegnere la resistenza che si trova nella volta (grill).

La qualità professionale del forno a gas implica una procedura particolare d'accensione che si differenzia da quella delle abituali "Cuisinières" domestiche.



Per accendere un forno a gas con accensione elettronica posizionare il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata.

Il sistema di regolazione elettronica della temperatura permette di controllarla in maniera totalmente automatica ; è dunque normale che la fiamma si accenda e si spenga completamente per mantenere nel forno la temperatura richiesta.

Il "simmerstat" C mette in funzione la resistenza che si trova nella volta del forno (grill). Il termostato B mette in funzione il condotto del gas.

Sia il simmerstat che il termostato sono collegati ad un spia di messa in funzione.

Nota :

La spia rossa situata in basso alla scatola di comando indica un difetto di funzionamento dell'accensione del forno. Se la spia si accende, spegnete il forno, verificate che il rubinetto del gas sia in posizione aperta quindi premete il bottone (G) posizionato sopra la spia.

E' necessario, per la prima messa in funzione azionare parecchie volte questo bottone per fare uscire l'aria del condotto del gas.

Se il problema persiste, contattate il nostro servizio post-vendita o il vostro rivenditore.

Pre-riscaldare sempre il vostro forno alla temperatura prevista per la cottura.

Non accendere utilizzando fiammiferi.

Il forno a volta elettrico

Il simmerstat C mette in funzione la resistenza della volta del forno (grill), il termostato B quella della base. Sia il simmerstat che il termostato sono collegati ad una spia di messa in funzione.

Accensione del forno :

- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione " sole " a sinistra.
- Posizionare quindi il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata ed il simmerstat (C) sulla potenza desiderata.
- Dopo un pre-riscaldamento (di 15 o 20 minuti secondo la temperatura) regolate il modo cottura in funzione della pietanza da cucinare.
- Qualora non sia necessario azionare il grill, posizionare il simmerstat (C) su "0".
- Voi potete mettere in forno le vostre pietanze.

Il pre-riscaldamento del forno si effettua posizionando il simmerstat del grill (C) ed il termostato (B) sulla temperatura desiderata per la cottura per una durata di 15 minuti.

Riportare il simmerstat (C) in posizione 0 una volta introdotta il pezzo da cuocere onde evitare di bruciarlo.



Funzione Grill (forno a gas ed elettrico) :

Il vostro forno è dotato d'un grill elettrico azionato separatamente dalla resistenza di base.

Per utilizzare **la funzione grill** mantenere la porta del forno socchiusa ed aprire il cassetto di pulizia per proteggere le manopole.

In questa posizione la luce del forno è accesa e permette di controllare delle pietanze.

- Posizionare il simmerstat (C) sulla potenza desiderata.
- Dopo il pre-riscaldamento di 5 o 10 minuti, se necessario, potete introdurre il pezzo da cuocere. La griglia estraibile deve essere posizionata sul livello più alto.

Si può anche usare la teglia bassa per i dolci per rendere dorati i frutti di mare, i pesci e i crostacei, per i quali è richiesto un calore forte e rapido.

Attenzione, questo tipo di cottura potente e rapida richiede di sorvegliare attentamente la cottura.

Le parti accessibili possono essere calde. Allontanare i bambini.

Per questo tipo di cottura non occorre accendere la resistenza della base, né il bruciatore tubolare.

Forni a volta : consigli d'utilizzo

A poco a poco, si scopriranno le combinazioni ideali per la frutta fresca, il " sabayon ", i frutti di mare, le salse olandesi, le salse Nantua...

Si può lavorare contemporaneamente sul calore proveniente dal grill che dalla base del forno ma l'utilizzo è meno frequente : si tratta generalmente di riaggiustaggio di cottura.

Per esempio, se la pasta della vostra torta è già ben cotta mentre la guarnitura è troppo liquida (o croccante); posizionate il termostato basso sulla temperatura minima o 0 e il simmerstat alto sulla potenza media o anche massima per attivare la cottura del sopra.

Per una cottura lunga di parecchie ore utilizzate unicamente la resistenza alla base del forno.

Quando l'uso dei commutatori sarà controllato bene, si potranno gestire la provenienza e l'intensità del calore.

Per le "Cuisinières" con un forno a gas ed uno elettrico noi raccomandiamo d'utilizzare il forno a gas per le carni, volatili, pesci e selvaggina.

Voi potrete, ben inteso, cucinare anche delle eccellenti torte, quiches o piatti di legumi; la scelta del livello della griglia e della temperatura richiede semplicemente un po' d'attenzione.

Nel caso classico di un arrosto, per esempio un cosciotto di agnello, tacchino, arrosto di maiale, pesce grosso, posizionare la griglia sul livello più basso del forno. La cottura dura spesso più di 40 minuti.

In questo caso, riscaldare al termostato 250 °C, per 10 minuti. Inserito il piatto nel forno, abbassare il termostato sul 200 °C (forse 175 °C per le carni bianche) e lasciare il tempo consigliato; così la superficie diviene dorata e la cottura prosegue lentamente verso l'interno della carne.

Nel forno elettrico, il commutatore per le resistenze in alto deve tornare alla posizione numero 0 appena viene inserito il cibo da cuocere.

Per un arrosto o una coscia di maiale, per l'agnello o un pesce medio o piccolo, posizionare la griglia sul livello medio del forno.

Riscaldare termostato 280 °C per 15 minuti, poi abbassare a 230 °C, circa 5 o 10 minuti dopo l'introduzione nel forno.

Nel forno elettrico, le resistenze della volta devono stare sulla posizione massima per 10 minuti dopo l'introduzione e poi spegnerle e abbassare la temperatura a circa 230 °C.

Bisogna rispettare precisamente i tempi di cottura indicati dal macellaio. Consigliamo inoltre di rimuovere il lardo e il grasso superfluo.

Se c'è un contorno, si può aggiungere un po' di burro o di olio per tenere i colori della verdura. Per fare grigliare degli scalogni e delle cipolle attorno a un arrosto senza lardello, aggiungere un po' di olio nel fondo del piatto prima di disporre le lamelle di cipolle o scalogni.

Le lamelle dovranno essere più o meno sottili secondo il tempo necessario alla cottura dell'arrosto.

Sconsigliamo in realtà tutto ciò che risulti :

- troppo grasso perchè produce schizzi e fumo,
- una temperatura troppo alta perchè provoca la carbonizzazione e l'emanazione di fumo.

Per i **dolci**, l'altezza della griglia dipende dal tipo di dolce e dal tempo di cottura.

Il calore più intenso proviene dal fondo del forno, quindi non bisogna appoggiare piatti o tegami direttamente sul fondo.

Una pasta sfoglia guarnita di fettine di mele richiede un calore proveniente dall'alto perchè le mele siano dorate, e dal sotto per cuocere la pasta. Il termostato sulla posizione 200 °C e il livello medio sono quindi adatti.

Per una torta "tatin" che cuoce soprattutto da sotto, è meglio scegliere il livello inferiore ; basta girare il termostato alla posizione circa 175 °C ; una temperatura superiore potrebbe infatti bruciare la pasta prima che le mele siano cotte ; per questo caso eccezionale, la caramellizzazione può essere ottenuta direttamente sul fondo.

Per un "gratin" di verdura o di maccheroni, nella maggior parte dei casi, ci vuole una cottura di 20 o 25 minuti sul termostato circa 200 °C (secondo lo spessore del gratin). La cottura è necessaria sia dall'alto che dal basso ; il livello basso sarà ideale per le patate o la pasta, il livello medio per le zucchine e le verdure fresche.

Per gratinare, posizionare la griglia al livello più alto e appoggiarci il piatto.

Lasciare la porta aperta e la vaschetta anti-gocciolo estratta di pochi centimetri per evitare il surriscaldamento delle manopole di comando.

Posizionare il simmerstat sul max e sorvegliare attentamente il piatto.

Proponiamo una scelta tra diverse temperature tra 2 posizioni vicine oppure una forchetta tra 2 tempi di cottura non perché è approssimativo ma perché dipende dalla dimensione del cibo da cuocere e soprattutto dai gusti personali.

Pos 1	meringhe, biscotti con noce di cocco, pasticcini meringati, brasati, stufati.
Pos 2	legumi brasati, biscotti al cucchiaio, genoise, torta di Savoia.
Pos 3/4	pudding, biscotti secchi con mandorle, pasta per pasticcini, soufflés, grandi brioche, cakes, lingue di gatto, carni bianche.
Pos 5/6	Kouglof, crostate, sfornati di verdure, croissants, pesci.
Pos 7/8	Arrosti di carne rosse, selvaggina al sangue.

A titolo indicativo, sono sottoindicate le equivalenze tra i termostati e le temperature espresse in gradi :

Pos 1=100/125 °C	Pos 3=150/175 °C	Pos 5=200/225 °C	Pos 7=250/275 °C
Pos 2=125/150 °C	Pos 4=175/200 °C	Pos 6=225/250 °C	Pos 8=275/300 °C

Pierre Boulangère (opzione del forno elettrico):

Utilizzando questa pietra voi potrete cuocere pane, torte, pizze ecc... appoggiandole direttamente sulla pietra refrattaria che emana un forte calore. La temperatura della pietra può arrivare a 300°C.

L'opzione "Pierre Boulangère" è composta da :
una piastra refrattaria, una resistenza elettrica da 3000 W ed un "Solleva Pane" in inox

Per mettere in funzione la vostra "Pierre Boulangère" bisogna procedere in questo modo :

- Togliere il copripresa situato in fondo al forno.
- Inserire la resistenza nella presa corrispondente.
- Collocare la griglia "Mensola" a livello medio del forno (secondo livello) e quindi posare la "Pierre Boulangère" sulla griglia.
- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione "Boulangère" (a destra) ed il termostato (B) sulla temperatura desiderata.
- Dopo 15 minuti di pre-riscaldamento (secondo la temperatura desiderata) voi potete mettere i vostri cibi a cuocere

Il pre-riscaldamento della "Pierre Boulangère" può essere fatto anche posizionando il commutatore (D) sulla posizione "sole" a sinistra ed il termostato (B) sui 220 °C circa. Dopo un pre-riscaldamento di 15 o 20 minuti, girare il commutatore sulla posizione "Boulangère" a destra ed infornate i vostri cibi da cuocere.

Attenzione : Cospargere il piano della "Pierre Boulangère" con della farina onde evitare che la pasta si attacchi.

A fine cottura, potete accendere il grill del forno posizionando il simmerstat alto (C) sulla potenza media o massima per terminare la cottura della parte superiore.

Dopo la cottura sulla pietra del panettiere, lasciate che essa si raffreddi lasciandola nel forno. In seguito, togliete la pietra e la resistenza dal forno e rimettete al suo posto la protezione della presa situata nel fondo del forno.

Cottura del pane :

- Preriscaldare la pietra per circa 15 minuti a 220 °C.
- Infornare il vostro pane sulla pietra ben infarinata.
- Fare cuocere il vostro pane da 20 a 30 minuti; a fine cottura voi potete accendere il grill (C) sulla posizione media o massima per 5 o 10 minuti per far dorare il sopra del pane.

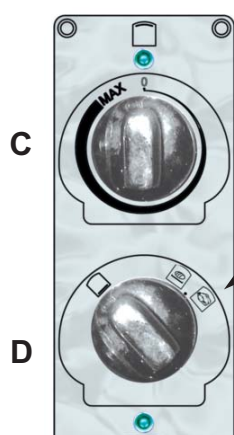
Cottura della pizza :

- Pre-riscaldare la pietra per 15 minuti a 230 °C circa.
- Infornare la pizza sulla piastra ben infarinata.
- Fate cuocere la pizza, circa 15 minuti ed al fine cottura accendere il grill (C) sulla posizione max per 5 minuti per far dorare il sopra.

Girarrosto (opzione del forno elettrico)

L'opzione "girarrosto" è composta da uno spiedo con 2 forchette e di un supporto.

Per utilizzare il vostro girarrosto bisogna procedere in questo modo :



- Disporre la leccarda sul fondo del forno per raccogliere il sugo di cottura ed in seguito il supporto del girarrosto nella leccarda.
- Infilate una delle due forchette sul girarrosto; posizionate il pezzo da cuocere; infilate la seconda forchetta; centrate e chiudete il pezzo da cuocere avvitando le due forchette.
- Posizionate il girarrosto sul supporto e spingete leggermente per collocare la punta del girarrosto nel quadro situato in fondo al forno.
- Girare il commutatore (D) sulla posizione "Boulangère-Tournebroche" (a destra) in questa posizione il girarrosto comincia a girare.
- Posizionate il simmerstat C del grill del forno sulla potenza desiderata.
- Prima di chiudere la porta del forno, togliete la maniglia svitandola; dopo la cottura riavvitate la maniglia sul girarrosto per toglierla dal forno.

Cassetto d'alloggiamento

Il cassetto inferiore permette di riporre le piastre e altri utensili da cucina, esso è però soggetto a riscaldarsi e quindi non può accogliere oggetti che potrebbero sciogliersi o prendere fuoco. Non riporre mai nel cassetto prodotti infiammabili, ivi compresi oggetti di carta, plastica o tessuto come libri di cucina, utensili di plastica e strofinacci, nonché liquidi infiammabili. Non riporre nel cassetto prodotti esplosivi come ad esempio bombolette spray.

I prodotti infiammabili potrebbero esplodere e provocare incendi e danni materiali.

È possibile estrarre il cassetto dalla cucina allo scopo di pulirlo, ecc.

SCALDAVIVANDE ELETTRICO

Il vostro scaldavivande ha un triplo utilizzo; in effetti potrà riscaldare i vostri piatti ed evitare così una differenza di temperatura con il vostro cibo.

Per altro, la piccola dimensione dello scaldavivande consente la riuscita delle cotture a bassa temperatura (paste, foies gras, meringhe).

In più vi permetterà di mantenere ad una temperatura costante i vostri piatti preparati in anticipo, facilitando così il servizio.

Utilizzate eventualmente la parte più bassa, leggermente più calda, per i cibi e la parte più alta per i piatti.

Il termostato ha la doppia funzione di interruttore e di regolatore di temperatura. Sulla posizione "O", la resistenza è spenta.

La temperatura minima della scaldavivande è 30 °C, e la temperatura massima è 110 °C.

La scaldavivande dotata di due griglie estraibili.

LA PULIZIA DI UNA CUISINIÈRE D'EXCEPTION

LE SUPERFICIE ESTERNE

La manutenzione delle superficie esterne che non sono esposte all'usura dei grassi consiste in fatti in una pulizia "di bellezza". Ciò dipende dalla frequenza di utilizzo e dalla aggressività del clima circostante. Se il vostro apparecchio si trova in una residenza secondaria, è indispensabile di pulirlo bene prima della vostra partenza, specialmente in un clima marino. A causa dell'umidità ambientale, il sale dell'aria ed i residui acidi dei grassi non puliti rischiano di attaccare le parti metalliche sia che siano in ottone massiccio o acciaio inossidabile.

Una buona pulizia vi permetterà al vostro ritorno di ritrovare tutta la bellezza della vostra "cuisinière". La manutenzione deve tener conto delle superfici esterne ed anche dei materiali di finitura.

Superficie smaltata in colori brillanti

Essendo lo smalto vetrificato, voi potete utilizzare un prodotto di pulizia per i vetri su un foglio di carta assorbente.

In caso di surriscaldamento del forno, intorno ad esso si può riscontrare zone ingiallite a causa degli schizzi di grasso usciti dal piatto del forno. In questo caso strofinate con una spugna su cui avrete messo della crema. Completate la pulizia con un prodotto per i vetri.

Superfici smaltate in colori opachi (nero opaco, gris galet)

Attenzione il colore opaco è una finitura fragile.

Il colore opaco è una finitura non vetrificata, quindi non protetta ; l'utilizzo quindi di prodotti troppo aggressivi può lasciare delle tracce totalmente irrecuperabili.

In compenso noi possiamo garantirvi che, da decenni noi manteniamo questa finitura la cui consigli manutenzione è estremamente semplice ; basta che voi seguiate i nostri consigli.

Pulite con acqua tiepida e sapone di Marsiglia con l'aiuto di una spugna non abrasiva o meglio con sapone nero (sapone di Marsiglia in gel). Risciacquate poi con acqua semplice ed asciugate completamente con l'aiuto di una carta assorbente o di uno straccio.

Le superfici esterne in inox

Per la manutenzione corrente utilizzate essenza di trementina o alcol su una carta assorbente. Ogni tre/sei mesi, pulite a fondo per eliminare i residui di grasso rimasti sull'acciaio spazzolato.

Per questo potete usare un detergente in polvere da strofinare o del sapone nero (sapone di Marsiglia in gel), ben diluito nell'acqua calda, in modo di sgrassare a fondo. Risciacquate quindi bene solo con acqua. Una passata di trementina leverà ogni traccia d'acqua o di detergente. Ciò è ugualmente valido per le nicchie in inox (parte in inox fissata al muro tra la cuisinière e la cappa).

Superfici in rame

Con il passare del tempo le superfici in rame si ricoprono di uno strato verdame. Se non si vuole che la patina sia eccessiva, occorre pulire regolarmente tali superfici, spolverandole spesso e lavandole regolarmente.

Il modo più semplice per far tornare a splendere la cucina consiste nel pulirla con l'aceto. In un recipiente, mescolare dell'acqua calda e dell'aceto bianco. Lavare le superfici strofinandole con una spugna impregnata di liquido e cosparsa di sale grosso. Insistere sulle macchie e ripetere l'operazione se necessario. Sciacquare con acqua tiepida, quindi lavare nuovamente usando una spugna impregnata di acqua e sapone. Terminare l'operazione asciugando con un panno morbido pulito e infine strofinare con un panno di lana per far brillare.

In alternativa a questa procedura è possibile utilizzare un prodotto specifico, in pasta o liquido, per la pulizia del rame e dell'ottone, da applicare usando un panno morbido. Dopo aver applicato il prodotto, rimuovere eventuali residui con una spugna umida : così facendo le superfici rimarranno splendenti il doppio del tempo.

Si consiglia di utilizzare il prodotto "Copper Cleaner" della marca "Spring" o il "Bistrot Cuivre" della marca "Matfer".

LE FINITURE

Finiture nichelate o cromate.

Non necessitano di alcuna particolare manutenzione ; utilizzate semplicemente un prodotto per vetri su un foglio di carta assorbente o uno straccio per levare le ditate.

Finiture ottone e rame

Utilizzate un prodotto specifico per rame ed ottone in pasta o liquido, su un panno morbido.
Levate in seguito le tracce con una spugna umida : Togliendo l'eccesso di prodotto con l'acqua ; voi radoppiate la durata della lucentezza delle vostre barre e cerniere.

Evitate l'utilizzo di prodotti antiossidanti che lasciano molto nero sull'apparecchio ; ciò obbliga a ripetere molte volte l'operazione.

LA TAVOLA DI COTTURA

Secondo la dimensione, la vostra cuisinière è composta di differenti elementi per ciascuno dei quali noi vi raccomandiamo di eseguire la pulizia più idonea.

Sappiate sempre che un apparecchio "La Cornue", non è più difficile da mantenere pulito di un qualsiasi altro apparecchio di cottura a condizione che ne sia regolarmente fatta la pulizia.

Asciugate con l'aiuto di una carta assorbente o di uno straccio la vostra **tavola di cottura**, piastra coup de feu, alzatine quando sono ancora tiepide poiché i residui dei grassi o degli alimenti si levano allora facilmente senza l'uso di alcun prodotto.

I fuochi

Non dimenticate che la cottura a fuoco vivo può provocare schizzi di grasso sugli elementi di cottura attigui e così sull'alzatina, ed intorno alla tavola.

Pulite anche la, con l'aiuto di uno straccio il grasso ancora tiepido al fine che solo un lavoro di finitura sia necessario.

Vaschetta in smalto vero

Pulite la vaschetta con un liquido per i piatti, su una spugna, risciacquate ed asciugate.
In caso di macchie di grasso bruciato o di staripamento di latte, spruzzate la piastra con un detergente per forno senza soda caustica. Lasciate agire circa 15 o 30 minuti. Pulite quindi con acqua e liquido per piatti con l'aiuto di una spugna non abrasiva.

Griglie in ghisa smaltate opache

Una semplice pulizia con uno straccio è normalmente sufficiente.
Ogni tanto, lavate le griglie sotto l'acqua con liquido per piatti ; ed anche se nel tempo diventano grigie antracite ciò non costituisce un deterioramento ma al contrario, questo supporto in ghisa colata resiste magnificamente nel tempo.

Copri-bruciatori in ottone massiccio

Questi pezzi sono sottoposti a combustione ; uno strato nero può depositarsi sopra.
Per togliere questo strato fregate sotto l'acqua con l'aiuto di una spugna abrasiva con movimenti paralleli e non circolari . Evitare che si depositi ciò che avete appena tolto.

Non abbiate paura di fregare troppo forte, i copri/bruciatori sono in ottone massiccio, metallo molto resistente alla pulizia, al contrario, una buona lucidatura protegge dai depositi dovuti alla combustione.
Non utilizzate mai detergente liquido : il liquido scivola sull'ottone senza agire su quest'ultimo.
Sciacquate ed asciugate bene i copri/bruciatori prima di rimettersi al suo posto.

Attenzione! Controllate che i fori di uscita del gas siano ostruiti

La piastra coup de feu (grande superficie quadrata o rettangolare con degli anelli concentrici) è prodotta **in ghisa**, materiale che diffonde assai bene il calore.

L'acqua non è dunque raccomandata per la pulizia, poiché provoca ruggine. Il prodotto ideale è l'essenza di trementina.

Per la pulizia quotidiana, ricordiamo che la regola più importante è di asciugare spesso la piastra con della carta assorbente : ciò permette di togliere le macchie di grasso provocate dalla cottura sugli elementi contigui.

Infatti, siccome le pentole coprono spesso tutta la superficie della piastra, sono raramente le cotture fatte sulla piastra direttamente la causa di queste macchie.

Per rimuovere le macchie di grasso bruciato : passare un pezzo di carta vetrata fine, doppio zero o zero, a secco, con la mano o con una pulitrice, nel senso della satinatura. Poi, per rifinire, passare un po' di essenza di trementina.

Col tempo, la piastra diventa più scura (colore antracite).

Evitando la cornice inox, passare con delicatezza un po' di pasta "Zebracier". Applicando una noce di "Zebracier" direttamente su uno straccio, la piastra ritornerà ad avere il suo lustro argenteo ; però è solo un "trattamento di bellezza" e non di pulizia (non applicare questo prodotto sulla piastra bagnata o sporca).

Insistere con degli stoppini quadrati "Jex" sulle macchie che resistono.

Pulizia della piastra a cottura lenta

Osservazioni

Pur essendo molto resistente, lo smalto della piastra può essere danneggiato da alcuni materiali di pulizia.

Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Gli acidi possono rovinare la finitura. È quindi importante eliminare immediatamente eventuali gocce di aceto (acido acetico) o di succhi di frutta (acido citrico) versate accidentalmente.

Non utilizzare spray per forno.

Come pulire

Prima di pulire, lasciare raffreddare la piastra completamente.

Eseguire le operazioni di pulizia con la massima cautela. Se si usa una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fare attenzione a non ustionarsi con il vapore. Alcuni pro-

dotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

Pulire sempre la piastra dopo ogni utilizzo. Per la pulizia, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno pulito appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per eliminare le macchie tenaci, si può utilizzare una spazzola di nylon e acqua saponata.

Per una pulizia più approfondita, è possibile rimuovere la piastra dal piano di cottura. Prima di eseguire questa operazione, lasciare raffreddare la piastra completamente. La piastra è pesante e va sollevata con cura. Dopo la pulizia, asciugare e risistemare la piastra sul piano di cottura.

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINE-
RANNO LA SUPERFICIE.

La piastra snack reversibile

Questa piastra è di ghisa di alluminio e si pulisce nel lavello e non sulla cucina.

La regola essenziale è di asciugare spesso la piastra prima di cucinare : questo gesto permette di togliere le parti di grasso che brucierebbero durante il preriscaldamento.

Se il solo asciugamento sembra insufficiente, lavare fregando con una paglietta di nylon o di metallo e con acqua calda insaponata.

Il preriscaldamento deve essere moderato : siccome la ghisa ha delle proprietà speciali di trasmissione del calore, non è utile che il preriscaldamento sia forte per la cottura. Inoltre, renderebbe la pulizia molto più difficile.

La piastra snack può essere pulita con delle spugne di metallo "Jex", una spazzola metallica o le nuove sfere in acciaio vendute dalla 3M "scotchbrite".

Se curata solo con una paglietta di nylon e un detergente per le stoviglie, la piastra, sviluppa nel tempo una bella patina.

Il grill barbecue

Alla fine della cottura, riaccendere il bruciatore tubolare al livello massimo (oppure se si tratta di un grill elettrico, lasciare la resistenza accesa) per 5 minuti ; i residui di grasso caduti sulle pietre si bruciano e si trasformano in una polvere che viene recuperata nella vaschetta anti-sgocciolo.

Per evitare di pulirla ogni volta, la si può coprire con un foglio di alluminio piegato sulla vaschetta. Dopo il raffreddamento del grill, togliere il foglio : la vaschetta è pulita.

Se dei pezzi di carne o pelli di pesce sono rimaste sulla grata, fregare a secco con una spugna abrasiva o una spazzola d'acciaio.

Ogni 2 o 3 mesi, secondo la frequenza di uso, consigliamo di lavare le pietre lasciandole una notte intera immerse nell'acqua tiepida con del bicarbonato di soda, del detergente come "Saint-Marc" o del prodotto "WK", speciale per lavastoviglie, sgrassante e molto potente.

Le piastre vetroceramiche

Esistono dei prodotti che depositano sulle piastre una pellicola lucida che protegge dalle macchie e soprattutto dai danni causati dalla fuoriuscita di alimenti zuccherati.

Questo tipo di prodotto deve essere utilizzato prima della piastra stessa.

Il piano deve essere pulito spesso, quando è tiepido o freddo ed è meglio evitare l'incrostazione ripetuta di tracce sporche.

Quando c'è poco da pulire, si può usare uno strofinaccio umido. Quando è più incrostato si può rimuovere lo sporco con una lama di rasoio.

Le tracce di acqua e di calcare, le macchie di grasso e le tracce metalliche possono essere eliminate con del liquido o della polvere "ZIP inox".

I residui di detergenti devono sempre essere tolti completamente con uno strofinaccio umido perché possono avere un effetto corrosivo durante la cottura seguente. Dopo, fregare a secco.

Non usare mai detergenti abrasivi o corrosivi, quali spray per i forni, polveri da strofinare o spugne abrasive o lana d'acciaio.

Dei graffi possono essere provocati dai fondi ruvidi di casseruole o pentole. Questi difetti estetici non possono essere eliminati ma il funzionamento del piano di cottura non sarà danneggiato.

La piastra induzione

È possibile effettuare una leggera pulizia con un semplice foglio di carta assorbente umido (tipo 'asciugatutto').

Asciugare con cura ogni residuo d'acqua o spruzzo prima di riaccendere il piano di cottura.

Una pulizia più profonda (macchie resistenti e tracce metalliche) si ottiene mediante una goccia di prodotto detergente delicato, tipo crema.

Le tracce d'acqua e calcare vengono rimosse con alcune gocce di aceto bianco.

Alla fine, risciacquare sempre con acqua ed asciugare mediante carta assorbente.

Non introdurre liquidi nei fori di ventilazione situati sotto il piano di cottura.

Non pulire l'involucro d'acciaio inossidabile con candeggina.

È sconsigliato l'uso di prodotti e polveri abrasive (paglietta d'acciaio, spugne abrasive): rischio di graffio sui componenti visibili del prodotto.

A lungo andare, l'attrito dei recipienti può danneggiare i disegni sulla superficie in vetroceramica.

Tali difetti superficiali non hanno alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio, pertanto non rientrano nell'ambito della garanzia.

- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua.**
- **Non pulire l'apparecchio sotto il rubinetto.**
- **Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.**

Le Teppan-Yaki

Dopo ogni utilizzo, pulite la superficie con succo di limone e risciacquate con acqua fredda.

Togliete le macchie più resistenti con detersivo per acciaio inox.

Asportate direttamente li resti degli alimenti cotti che si rimangono per lungo tempo sulla superficie in acciaio inox possono causarne la decolorazione.

Questi danni non rientrano nella garanzia.

Non utilizzare mai polveri abrasive ne tanto meno spugne per lucidare metalli.

Una regolare manutenzione, dopo ogni utilizzo evita la formazione di macchie persistenti, difficili da eliminare.

La cornice inox e l'alzatina

Questa struttura è di acciaio inossidabile e la sua pulizia regolare si effettua con un detergente classico come "Cif" con una spugna umida.

Non strofinare con un abrasivo in un modo irregolare o facendo dei movimenti circolari.

Eventualmente si può usare una spugna che abrasiva (ma non troppo) rispettando il senso della satinatura.

Se il calore del forno produce delle macchie di grasso sull'alzatina, si può vaporizzare del "Jex four" e lasciare riposare per 20 o 30 minuti ; il grasso sciolto verrà raccolto con uno straccio o una spugna umida.

Prestare attenzione : l'ideale è vaporizzare il prodotto sulla spugna e applicarlo dopo sull'acciaio ; altrimenti c'è il rischio di dovere pulire con la lama di un coltello il confine tra il piano e l'alzatina.

Insistiamo sul fatto che il "Jex four" è un prodotto molto potente da usare con precauzione e solo sugli elementi sopraindicati. Non usarlo mai per le facciate, barre o manopole di comando.

Secondo la frequenza di uso, una pulizia più profonda sarà necessaria per ridare all'inox la sua purezza iniziale. Usare delle paste sgrassanti come "Bistrot" inox o delle polveri per l'inox della "Bulher".

Le macchie di grasso cotte dal calore saranno tolte dalla satinatura dell'acciaio. Pulire dopo con dell'essenza di trementina.

IL FORNO

Il principio dei **forni a volta** "La Cornue" e la qualità della convezione ottenuta limitano i problemi di pulizia del forno. Il preriscaldamento è a questo riguardo molto importante per garantire un uso soddisfacente.

Il forno "clean émail"

Il sistema "Clean émail" dà una risposta nuova evitando reazioni chimiche o di carbonizzazione.

È infatti molto meno forte della decomposizione termica a 500 °C o della decomposizione per ossidazione del sistema autopulente per catalisi.

Il processo di fabbricazione e di composizione di questi smalti speciali si effettua a 1 300 °C.

Si ottiene una superficie smaltata interamente liscia sulla quale lo sporco alimentare aderisce molto meno.

Le eventuali macchie, prodotte durante la cottura, sulla superficie smaltata possono essere tolte a temperatura ambiente con una spugna umida.

Consigliamo di passare la spugna dopo ogni uso per evitare che lo sporco provochi la formazione di fumo quando il forno viene di nuovo preriscaldato.

Se la pulizia non è stata fatta in modo regolare, si può vaporizzare un prodotto come "Jex four" o "Décap four" su una spugna e passare dopo sulle macchie persistenti.

Aspettare quindici minuti prima di passare una spugna umida.

La resistenza alle temperature alte e alle reazioni chimiche garantisce una vita lunga alle pareti del forno.

Se l'interno della porta è diventato giallo si può strofinare con una spugna quadrata "Jex" e acqua insaponata oppure "Scotchbrite" sempre rispettando il senso di satinatura.

Pierre boulangère (opzione del forno elettrico)

Vi ricordiamo che la regola numero uno consiste nel pulire regolarmente la pietra dopo ogni utilizzo, con una spazzola non metallica.

Se una semplice pulitura non vi sembra sufficiente, lavate la piastra con una spugna non abrasiva inumidita con acqua tiepida solamente ed asciugate completamente con uno strofinaccio.

***Non utilizzate assolutamente mai polveri abrasive ne spugne metalliche.
Ricordate di asciugare perfettamente la pietra prima di rimetterla nel forno.***

LA CAPPA

I filtri possono essere lavati nella lavastoviglie ogni 2 o 4 settimane secondo la frequenza di uso.
La parte superiore della cappa si sgrassa ogni tanto con dell'essenza di trementina sulla carta assorbente ; è meglio effettuare questa operazione con le finestre aperte.
Le lampadine possono essere pulite con dell'alcool o dell'essenza di trementina dopo il raffreddamento.

Ricordiamo che se la cappa è accesa dall'inizio della cottura, la cucina si sporcherà di meno.

Infine ricordiamo di fare un elenco dei prodotti adeguati ai bisogni specifici della tua cucina :

Per il mio piano cottura :

Per il mio forno :

Per la facciata :

Per le finiture :.....

e ovviamente, non dimenticare gli strofinacci, la carta assorbente...

NB : le marche dei prodotti citate in questo opuscolo servono solo per individuare una famiglia di prodotti simili.

Se seguite i nostri consigli, la pulizia sarà molto facile e i gesti descritti vi sembreranno presto naturali.

Anche dopo decine di anni, la vostra cucina avrà sempre l'aspetto e le qualità del primo giorno.

Dei Clienti dicono che diventa sempre più bella giorno dopo giorno e il tempo gli conferisce qualcosa di speciale che la rende migliore come il buon vino.

Speriamo di aver risposto alle eventuali domande che riguardano l'uso e la pulizia della vostra cucina.

Le nostre Galleries e l'atelier di Parigi restano sempre a Vostra disposizione per fornirVi tutte le informazioni necessarie.

Per sublimare il Vostro talento, Vi saranno di grande aiuto sia la qualità che i materiali degli utensili di cottura.

Noi presentiamo nelle nostre varie Galleries una proposta di attrezzi professionali di grande qualità adatto all'utilizzo dei privati. Un catalogo è a Vostra disposizione chiedendo al nostro numero telefonico o per fax che si trovano nella ultima pagina.

Service tecnico cliente :

- in Francia Tel : 33 (0)1 34 48 36 15



Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Adresse postale :

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

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

Site web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

MODO DE EMPLEO

LINEA CHÂTEAU

“CENTENAIRE”

Estimado/a cliente/a:

A principios del siglo XX, Henri-Paul Pellapat*, Gran Maestro de Cocina francés, escribió:

"Los grandes valores y los principios justos
no envejecen con el paso del tiempo"

Al alba del siglo XXI, este principio sigue absolutamente vigente y anima a toda nuestra empresa.

Una autenticidad exenta de artificio y la innovación respetuosa con la tradición guían todas las etapas de la elaboración de cada una de nuestras cocinas.

Por esta razón, la cocina que instalamos en su hogar tiene alma propia.

A medida que vaya familiarizándose con ella y elaborando sus propias recetas, descubrirá no sólo su potencial de utilización, sino también el ambiente que confiere a una casa.

Además de los consejos de utilización, en este libro encontrará algunas reglas que le facilitarán el mantenimiento de su cocina "La Cornue" y algunos "trucos" de los grandes maestros para mejorar su propio talento.

Le agradecemos la confianza depositada en nosotros.

Xavier Dupuy
Presidente Director General

* Henri-Paul Pellapat, profesor de cocina y de pastelería en la Escuela Cordon Bleu, Oficial de Instrucción pública, Caballero del Mérito agrícola.

CONDICIONES GENERALES Y CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE "LA CORNUE"

POR HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRAN MAESTRO DE COCINA DE LA ÉCOLE CORDON BLEU

Antes de iniciarles en la deliciosa cocina que pueden elaborar con la "La Cornue", estimo necesario escribir unas palabras sobre ella para comentar sus peculiaridades.

Nunca está de más conocer a la gente y las cosas que han sido llamadas a formar parte de la intimidad del hogar, y creo que "La Cornue", que Vd. ha adquirido o piensa adquirir, ¡forma parte íntegra de su hogar!

El principio esencial de su fabricación es que lleva a cabo el proceso de cocción por un envolvimiento de aire caliente que se consigue gracias a la forma abovedada del horno, lo que evita que los alimentos se resequen y permite que conserven todo su jugo y su valor nutritivo y gastronómico. Además, como no precisa ningún tipo de vigilancia, el ama de casa no tiene que estar siempre pendiente del asado o del pescado mientras se cocina y puede dedicarse a otros menesteres, con la única condición de que conozca y respete el tiempo de cocción que necesita cada plato y nunca lo sobrepase.

Otra importante ventaja de este tipo de cocción por envolvimiento de aire caliente es que los alimentos, que durante la cocción normalmente experimentan una reducción de peso del orden del 15% o 20%, sólo pierden en "La Cornue" entre un 7% y un 8%.

Finalmente, la tercera ventaja, que se deriva del hecho de que no se precisa vigilancia, es que no es necesario rociar con jugo los asados: ¡sí, aunque esto pueda parecerles paradójico!, sin embargo, es cierto, y ahora entenderán la razón.

¿Por qué se deben rociar los asados y, además, bastante a menudo? Porque, generalmente, la concentración del foco de calor reseca la carne y, para evitar que esto ocurra, es necesario rociarla con los jugos y la grasa que suelta durante la cocción.

Con "La Cornue", gracias a su especial fabricación, no hay riesgo de que los alimentos se resequen, y por ello no es necesario abrir el horno a cada momento.

En fin, confíen en mí, cuando metan el asado en "La Cornue", tal como se explica en el capítulo dedicado a los asados, sólo tendrán que dejarlo cocer el tiempo especificado según su peso, sin preocuparse de nada más, y regular la intensidad del fuego según la receta elegida. Una vez haya pasado el tiempo de cocción, al sacar la pieza, ésta estará perfectamente cocida y hará las delicias de sus invitados.

Pero, no crea que con “La Cornue” sólo podrá hacer fabulosos asados. Guisos, entrantes, pescados, huevos, verduras, etc. y especialmente la pastelería, encuentran en “La Cornue” el instrumento ideal para sacar el máximo partido a todas sus cualidades. Especialmente recomendada para los sibaritas más exigentes.

(Extracto de la introducción del libro de recetas estudiadas para La Cornue en 1930.)

Su cocina “La Cornue” le ofrece un potencial excepcional para la elaboración de platos de calidad profesional y está adaptada para la utilización en el ámbito doméstico.

Tómese, al principio, el tiempo necesario para familiarizarse con ella y descubrirá que, por muy sofisticada que pueda parecer, es muy fácil de utilizar.

Cuando empiece a utilizarla, notará claras diferencias con su antigua cocina. Si bien algunos elementos, como la placa “Coup de Feu” no suelen encontrarse en los equipos de cocina diseñados para uso doméstico, una vez los haya probado, se convertirán en algo imprescindible. Y es que la naturalidad y el sentido común no son en absoluto complicados.

Encontrará consejos de utilización para cada elemento de su cocina, que podrá adaptar a su propio estilo culinario para el día a día o en las grandes ocasiones.

Este manual es el mismo para todos los modelos y equipos: cocinas, encimeras y hornos empotrables.

El principio de fabricación por unidades individuales ofrece una gran variedad de combinaciones, y es perfectamente posible que en su modelo de cocina no figuren sistemáticamente todos los elementos descritos en este libro.

La utilización de una cocina de gas provoca calor y humedad en la habitación en la que se instala. Asegúrese de que dispone de buena ventilación en la cocina, ya sea abriendo las salidas de aire naturales o instalando un dispositivo de ventilación mecánico (campana de ventilación mecánica).

Una utilización intensiva o prolongada del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o si desea una aireación más eficaz, aumente la potencia de la ventilación mecánica, si ya existe.

El cajón inferior permite almacenar las placas de cocción y otros utensilios de cocina. Puede calentarse mucho; no almacene objetos que puedan derretirse o inflamarse. No almacene nunca productos inflamables en el cajón. Estos productos incluyen los objetos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y trapos, así como líquidos inflamables. No almacene en el cajón productos explosivos, como los aerosoles.

Los productos inflamables pueden explotar y causar incendios y daños materiales.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y de conocimientos, les impidan usar el aparato con total seguridad, sin supervisión o instrucción. Tampoco debe ser usado como juguete por los niños.

Utilización 155

La superficie de cocción	155
Los quemadores	155
La placa "Coup de Feu"	156
La placa snack reversible	157
El grill de piedras	158
Las placas de vitrocerámica	158
Las placas de inducción	160
La plancha Teppan-Yaki	162

El horno abovedado 162

Los platos del horno	163
El principio de cocción	164
El horno a gas	165
El horno eléctrico	166
El grill eléctrico (horno de gas y eléctrico)	166
Los consejos de utilización	167
La piedra "boulangère" (opción del horno eléctrico)	169
El asador (opción del horno eléctrico)	171
Cajón de almacenamiento	171

El calentaplatos eléctrico 172

Mantenimiento 173

Las fachadas 173

Los acabados 175

La encimera de cocción 175

Los quemadores	175
La placa "Coup de Feu"	177
La placa snack reversible	178
El grill de piedras	179
Las placas de vitrocerámica	179
Las placas de inducción	180
La plancha Teppan-Yaki	181
El marco y el respiradero	181

Los hornos 182

El horno "clean émail"	182
La piedra "boulangère"	183

La campana extractora 183

UTILIZACIÓN DE UNA COCINA DE EXCEPCIÓN

LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



Los quemadores

El quemador normal “La Cornue” tiene una potencia térmica de 6 kW, 4 kW y el quemador pequeño, de 2 kW.

De esta forma, tiene a su disposición una amplia gama de intensidades de llama.

Su concepción particular permite que haya una llama estable, que no produce óxido de carbono en la cocina y, además, está equipada con un termopar de seguridad, por lo que, si se produce un derrame o hay corriente de aire, el gas se corta automáticamente. Para una utilización óptima, se recomienda utilizar ollas y sartenes con un diámetro de fondo superior a los 12 cm para el quemador normal y el pequeño, y de más de 20 cm para el quemador maxi.

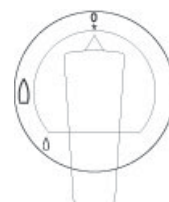
Utilice recipientes de cocción con fondo plano. No utilice ollas inestables o con base cóncava o convexa, y gire los mangos hacia el interior de la placa de cocción. Controle que las llamas no sobresalgan de los recipientes de cocción. Por su seguridad, no deje que las llamas entren en contacto con los laterales del recipiente de cocción, ya que el mango del recipiente podría calentarse en exceso.

No utilice recipientes de cocción que sobresalgan de la mesa de trabajo.

Para encender un quemador, presione el mando y gírelo a la izquierda hasta la posición “llama grande”, una chispa hace que el quemador se encienda directamente cuando gira el mando.

De todos modos, se debe mantener el mando presionado entre 5 y 10 segundos.

Cuando lo suelte, el quemador debe permanecer encendido y el dispositivo de seguridad quedará activado.



Si el quemador se apaga, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un poco más de tiempo. Cuando un sistema es nuevo, el tiempo necesario para la activación de la seguridad es superior al tiempo normal.

El sensor de llama (termopar) no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si pasados estos 15 s no se ha encendido el quemador, suelte el sensor, levante la placa «coup de feu» y/o el grill, y espere al menos un minuto antes de volver a probar a encender el quemador.

A continuación, regule la intensidad entre la “llama grande” y la “llama pequeña” para obtener la potencia de cocción que precise.

Ralentí: se obtiene girando al máximo el mando hacia la izquierda o hacia abajo, en la posición “llama pequeña”.

Apagado: se vuelve a colocar el mando en posición vertical, girándola hacia la derecha.

Puesto que la potencia de los quemadores “La Cornue” es superior a la de los quemadores tradicionales, las primeras veces que utilice la cocina no coloque nunca el mando en la posición “llama grande” para rehogar o dorar.

Asimismo, debe saber que una mayor potencia no implica mayor consumo, ya que elevar la potencia permite reducir significativamente el tiempo de cocción. Reserve la intensidad máxima de la llama para asar o tostar, soasar o hervir.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador y no intente encender el quemador al menos durante un minuto.

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 2,3 kW (1,3 kW en la placa pequeña).

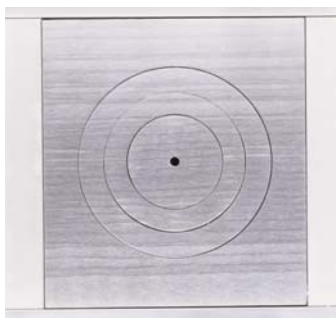
Es el elemento de cocción más usado por los profesionales por su gran potencial de utilización.

Su principal cualidad es que imita con gran exactitud el tipo de calor producido por las superficies de hierro fundido de las cocinas antiguas de leña y carbón.

¡No se ha inventado nada mejor desde entonces!

El calor se distribuye perfectamente y es regular, económico y constante.

Encienda la placa cuando se encuentre en la fase de preparación del plato: se



recomienda un precalentamiento de unos diez minutos (este tiempo queda compensado porque se reduce el tiempo de cocción).

Dispone de una gran superficie de cocción con diferentes grados de temperatura que van disminuyendo desde el centro hacia los bordes.

También puede aprovechar todo el abanico de temperaturas disponible jugando con 3 ó 4 recipientes a la vez, sin necesidad de manipular en ningún momento el mando.

De hecho, se le suele llamar el “piano del cocinero”.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de utilización de la placa “Coup de Feu”:

- ponga a hervir en un quemador agua con un poco de sal para las verduras, y una vez las haya metido en el recipiente, continúe la cocción en la placa;

- cocine las salsas y las cremas en el centro; cuando comiencen a tomar consistencia, colóquelas en los bordes y siga removiéndolas;

- saltee y rehogue los trozos de cordero o de ternera a fuego vivo y luego deje cocer a fuego lento en la placa el tiempo necesario.

La placa ofrece siempre un contacto totalmente uniforme con los utensilios de cocina y proporciona una distribución perfecta del calor.

Además de su función de “cocción” y su perfecta adecuación para cocinar a fuego lento, también puede utilizarse, retirando el anillo del centro, como fuego vivo para los recipientes de grandes dimensiones (woks, etc....)

No utilice la intensidad máxima durante un largo periodo de tiempo, ya que podría provocar la deformación del respiradero.

A medida que vaya utilizando la placa “Coup de Feu”, se irá formando una pátina que la cubrirá y embellecerá.

La placa snack reversible, fabricada en fundición de aluminio, se utiliza por las dos caras, una es ranurada y la otra es lisa.

Se recomienda utilizar la **cara ranurada** para asar o tostar (chuletas de ternera y de cordero, pescados enteros...); la pieza queda bien expuesta al fuego y la cocción es precisa: casi cruda, poco hecha o al punto.





La superficie lisa se utiliza, sobre todo, para la preparación de crustáceos, pescados en rodajas o filetes, huevos, crepes, cocina oriental, y siempre a fuego lento, graduando el quemador al mínimo.

La plancha debe precalentarse durante unos 10 minutos. Caliéntela a la intensidad adecuada según lo que quiera cocinar, y tenga presente que no siempre resulta conveniente utilizar el gas a su máxima intensidad.

Antes de colocar en la plancha las piezas que se van a cocinar, puede untarlas con un poco de materia grasa, pero evite siempre poner aceite directamente en la plancha, ya que esto dificultaría su limpieza.

Si su placa snack es un accesorio aparte, debe colocarla sobre dos quemadores con la misma intensidad, y, sobre todo, nunca a su máxima potencia.



Las piedras volcánicas **del grill de piedras a gas**, requieren un tiempo de precalentamiento, que se efectuará con una cacerola llena de agua dispuesta encima de la placa durante unos 15 minutos: las piedras se vuelven grises, algunas de ellas reflejan un color rojo.

Antes de colocar las carnes o pescados en el grill, puede untarlos con un poco de materia grasa.

Regule el calor del quemador en virtud del grosor de la pieza que se va a cocinar; casi nunca es necesario utilizar el gas a su máxima intensidad.

Para cocinar ciertos alimentos, como los crustáceos o las chuletas de ternera, por ejemplo, la cocción debe ser menos intensa, pero regular.

No olvide el “efecto visual” que se obtiene con la plancha o con el grill.

Gire las piezas 90 grados, dándoles la vuelta dos veces, y conseguirá así que aparezcan unas marcas cruzadas preciosas que las harán aún más apetitosas.

Las placas de vitrocerámica - focos radiantes

La superficie de vitrocerámica está compuesta por dos zonas de cocción:

- zona de cocción de circuito simple, de 14,5 cm de diámetro y una potencia de 1200 W;
- zona de cocción de circuito doble, la menor, de 11 cm de diámetro y una potencia de 700 W en la parte central y la mayor, si los dos circuitos se utilizan a la vez, obteniéndose una potencia total de 1 700 W que garantiza una zona de cocción de 18 cm de diámetro.

La potencia de la zona de cocción simple y/o doble se regula colocando el mando en las distintas posiciones, que van de 1 a 6.

Activación del circuito doble: si se desea ampliar la zona de cocción de circuito doble, basta con girar el mando correspondiente hacia la derecha más allá de la posición 6, en la posición ☉.

Entonces oírás cómo se dispara un microinterruptor que enciende la resistencia periférica. Para regular la potencia del foco doble, vuelva a colocar el mando en una de las posiciones, de 6 a 1.

Nota: resulta imposible encender únicamente el foco exterior.

Las placas de vitrocerámica vienen equipadas con 3 testigos: uno abajo a la izquierda - testigo de funcionamiento y 2 testigos de calor residual (uno para cada zona de cocción) abajo a la derecha.

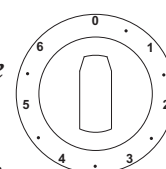
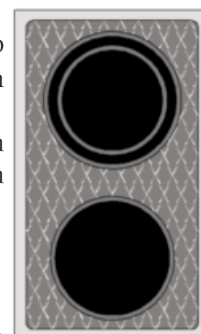
Mientras los testigos de calor residual permanezcan encendidos, no toque las zonas de cocción y no ponga ningún objeto sensible al calor.

Esta superficie es resistente a las agresiones térmicas y no es sensible ni al frío ni al calor. Sin embargo, un choque mecánico puntual, debido, por ejemplo, a la caída de un salero, puede dañarla.

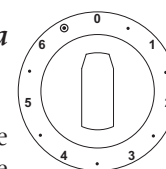
Atención: si la superficie estuviese rajada, desconecte inmediatamente el aparato o la parte apropiada de la alimentación.

Se recomienda mantener alejado de la superficie de cocción todo material que pueda fundirse (papel de aluminio, objetos de plástico, etc....). La superficie de la placa vitrocerámica puede estar caliente, incluso si el piloto de funcionamiento no es visible, y no debe utilizarse como lugar para ordenar cosas.

Puede utilizarse cualquier tipo de utensilio de cocina y es conveniente que la superficie de los mismos sea, por lo menos, del mismo tamaño que la zona de cocción. Si la base es mayor, la energía se utiliza de forma óptima. El fondo de las ollas y las sartenes debe ser ligeramente cóncavo ya que, al dilatarse por el calor, quedan mejor colocados sobre las placas y se consigue que la energía se reparta mejor.



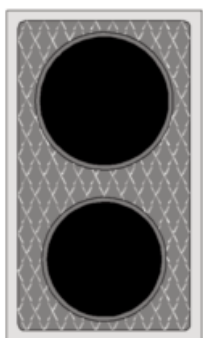
circuito simple



circuito doble

Las placas de inducción

La **placa de inducción funciona** principalmente gracias a las propiedades magnéticas de la mayoría de los recipientes utilizados con las placas de cocción ordinarias.



Con los mandos situados en la parte delantera de la placa se acciona la alimentación eléctrica la cual crea un campo magnético. Este campo induce una corriente en la base del recipiente colocado sobre la placa.

Esta corriente llamada "de inducción", calienta instantáneamente el recipiente el cual transmite su calor a los alimentos que contiene.

El calor se produce directamente en el interior del recipiente. De este modo, la cocción se realiza prácticamente sin pérdida de energía entre la placa de inducción y los alimentos. La potencia de calentamiento del aparato es utilizada al máximo.

La cocción para automáticamente con la simple retirada del recipiente de la placa de inducción o con la parada del aparato utilizando los mandos.

Después del uso, apague las placas de inducción con el mando y no cuente con el detector de ollas.

El proceso de cocción se efectúa a través de un circuito electrónico que proporciona una gran facilidad de uso y una regulación sumamente precisa.

La potencia y el rendimiento de una zona de cocción de inducción son superiores a los de un quemador o una placa eléctrica.

Para más detalles sobre el funcionamiento de las placas de inducción, refiérase a las instrucciones "Manual de instrucciones Placas de inducción La Cornue" que se adjunta a su cocina.

PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN :

- Cuando utilice un recipiente con un revestimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin, o con muy poca grasa, caliéntelo antes brevemente en el punto 4 o en el 5, pero no utilice nunca el punto 6 porque podría estropear los recipientes.
- No caliente una lata de conservas cerrada, podría explotar (esta precaución es válida igualmente para los demás tipos de cocción).

Seguridad de funcionamiento

Debajo de la placa hay un ventilador que aspira el aire por detrás y lo expulsa por delante a través de las aberturas existentes con el fin de proteger los circuitos electrónicos de un calor excesivo.

Una sonda controla permanentemente la temperatura de los circuitos electrónicos. Si la temperatura aumenta excesivamente, el funcionamiento de la placa se detiene automáticamente.

La zona de calentamiento consta de una sonda que detecta permanentemente la temperatura evitando así el peligro de sobrecalentamiento de las cacerolas vacías.

Los objetos de pequeño tamaño tales como tenedores, cucharas o incluso sortijas, que puedan estar sobre la placa encendida no son detectados como recipientes. En ese caso el piloto parpadea y no se calienta la placa.

El sistema de seguridad actúa de modo idéntico cuando detecta un recipiente que no es adecuado para la cocción por inducción.

Se recomienda no depositar utensilios de cocina metálicos, cubiertos, cuchillos y otros objetos metálicos cerca del recipiente durante la cocción.

Durante la utilización de la placa de inducción no deposite objetos magnetizables sobre la superficie de vidrio (por ejem. tarjetas de crédito, casetes, etc.).

Los circuitos electrónicos del aparato están protegidos y por tanto no corren peligro de estropearse en caso de derrame o salpicaduras sobre la placa de inducción (superficie de vidrio y panel de mandos).

Aviso para los portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos :

El funcionamiento de la placa está en conformidad con las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor. Esta placa de inducción cumple, por tanto, todas las normas legales exigidas (directivas 2004/108/CEE). Está concebida de modo que no perturbe el funcionamiento de otros aparatos eléctricos siempre que éstos respeten esta misma reglamentación.

Esta placa de inducción genera campos magnéticos en su entorno muy cercano. Para evitar interferencias entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que éste se haya fabricado según la reglamentación que le concierne. Nosotros únicamente podemos garantizar que nuestro producto está conforme a la reglamentación. En lo que respecta a la conformidad del marcapasos o posibles incompatibilidades, puede consultar a su fabricante o a su médico.

La plancha japonesa Teppan-Yaki

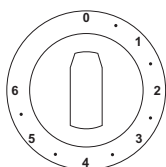


Japón destaca por el refinamiento y frescor de su cocina, por eso la plancha Teppan-Yaki es un modo de preparación muy apreciado.

La plancha Teppan-Yaki permite combinar velocidad de cocción y sabores exquisitos. Para ello, basta con soasar los alimentos, darles la vuelta frecuentemente sazonándolos, al gusto de cada uno, para darles un sabor incomparable y único.

Japón es un país en el que se consume mucho pescado, y con él es como más se aprecia la cocción en la plancha Teppan-Yaki.

Con esta nueva cocina de sabores ancestrales, la plancha Teppan-Yaki aúna las tradiciones del pasado y las técnicas modernas para obtener una deliciosa preparación.



La plancha japonesa Teppan-Yaki está equipada de un elemento de caldeo con ajuste termostático; El mando permite un ajuste de la temperatura a 50° C (posición 1) a 250° C (posición 6).

En cuanto se alcanza la temperatura elegida, el piloto verde se apaga

Precaliente la plancha hasta que se alcance la temperatura deseada.

Embadurne ligeramente la superficie con un aceite (vegetal) antes de depositar los alimentos a asar. A continuación, ya no es necesario añadir aceite.

La plancha está más caliente en el centro que en los laterales. Los laterales pueden utilizarse para conservar los alimentos calientes o para continuar la cocción a fondo.

Puede asar en la plancha Teppan-Yaki los crustáceos y los pescados, así como medallones de cerdo, pechuga de pollo, escalopes, etc... y también las verduras a rodajas, como por ejemplo: cebollas, calabacines, berenjenas, tomates, tiras de pimiento, setas, espárragos.....

EL HORNO ABOVEDADO

El famoso horno bóveda "La Cornue" le permitirá preparar una deliciosa cocina.

Si se toma el tiempo de comprender su concepción, controlará mejor todo su potencial de cocción.

Los platos del horno

Encontrará varios platos en su horno:

1) **Una bandeja de agua grande (grasera) o la placa de pastelería**, en revestimiento esmaltado: está reservada a la pastelería o los ingredientes que deben asarse con el asador del horno.

Su gran dimensión permite la cocción de piezas grandes; no conviene para la cocción de un ave o de un pequeño asado.

La colocación de un papel de aluminio en el fondo de la grasera facilitará su mantenimiento.

Cuando no se utiliza, guárdela fuera del horno porque tiene una función de pantalla térmica si permanece en el horno durante la cocción en el plato grande.



2) **Una parrilla realzada** que permite:

- la colocación del plato con las piezas que quiere asar sobre la parrilla colocada encima de la grasera; el ambiente térmico respeta la temperatura seleccionada con el termostato. Es el uso óptimo de la convección.

- la colocación directa de la pieza que desea asar sobre la parrilla en la bandeja de agua grande (grasera); su pieza se asará por todos los lados, pero quedará poco hecha, si así lo desea.

Con el principio del «espetón giratorio», el aire caliente rodea toda la pieza, sea cual sea su tamaño: cuarto trasero de cordero o ave gorda.

3) **Una parrilla «estante» que sirve de soporte** para todos los platos que meta en el horno.

4) **Un plato grande para asar de porcelana** refractaria (un solo plato por cocina).

Este plato no está previsto para deslizarse en las escuadras laterales, aunque lo parezca por su tamaño. Siempre debe poner el plato sobre la parrilla-estante que habrá colocado a la altura adecuada.

El principio de cocción

El calor que se produce en la base del horno sube por las paredes laterales y, gracias a su diseño abovedado, la pieza queda envuelta por él.

Todo el calor generado se distribuye gracias a este flujo de aire y, de esta forma, los platos se cuecen en un entorno homogéneo y a una temperatura constante.

Esta característica es la principal diferencia entre los hornos “La Cornue” y el resto de hornos, en los que las distintas partes del asado están sometidas a un calor desigual porque están situadas a diferente distancia de la fuente de calor.

En un horno “La Cornue” no es necesario vigilar la cocción.

Si se mantiene la puerta del horno cerrada durante toda la cocción, el agua que contienen los diferentes elementos, como las materias grasas, se transforma en vapor y proporciona un nivel de humedad suficiente para garantizar una cocción perfecta

Todos los jugos permanecen en la carne, por lo tanto, no es necesario rociar los asados o las aves. Así pues, ya puede olvidarse del temido “golpe de calor” que, en unos segundos, puede estropear sus platos más elaborados.

El bonito tono dorado de las superficies se obtiene mediante la caramelización del azúcar que contienen todas las carnes, y no como consecuencia de un principio de carbonización.

La única precaución que debe tomarse es evitar que el horno se caliente en exceso y respetar el tiempo de cocción determinado con precisión en función del tipo de alimentos y de su peso.

El entorno térmico de un horno “La Cornue” ha sido ideado para evitar que los alimentos se deshidraten, sea cual sea su tamaño. Así pues, es idóneo tanto para la cocina del día a día como para los grandes banquetes.

Aunque no es necesario vigilar la cocción, si lo desea puede abrir la puerta del horno, ya que las paredes presentan una fuerte inercia térmica que evita la pérdida de calor cuando se abre la puerta.

La manipulación del horno variará ligeramente según se trate de un horno de gas o de un horno eléctrico.

En los siguientes párrafos encontrará una descripción detallada del funcionamiento.

El horno de gas proporcionará el nivel de calor ideal después de calentarlo durante 15 minutos. Para precalentar, se recomienda utilizar el quemador de gas en la parte inferior y la resistencia de la bóveda del horno (grill). El tiempo para precalentar disminuirá y el calor se repartirá correctamente en el horno.

***Precaliente siempre su horno a la temperatura realmente prevista para la cocción.
Recuerde apagar la resistencia de la bóveda (grill) antes de meter los alimentos en el horno.***

Puesto que se trata de un horno de calidad profesional, el procedimiento de encendido es muy diferente al de las cocinas domésticas habituales.

Para encender un horno con encendido electrónico coloque el termostato (B) del horno a la temperatura deseada.

El sistema de regulación electrónico de la temperatura permite controlarla casi de manera automática, por lo tanto es normal que la llama se encienda y apague completamente para mantener la temperatura deseada en el horno.

El mando situado en la parte superior C activa la resistencia de la bóveda del horno (grill), el termostato B activa la rampa de gas.

El mando del grill y el termostato están acoplados a un piloto luminoso de puesta en funcionamiento.



Nota:

El piloto luminoso rojo que está situado en la parte baja de la caja de mandos señala un defecto de funcionamiento de encendido del horno. Si este piloto estuviese encendido, apague el horno, verifique que la válvula de cierre de gas se encuentre en posición abierta y que la cocina esté debidamente alimentada en gas, seguidamente presione el botón (G) situado encima del piloto luminoso.

La primera vez que se pone en marcha o tras un largo periodo sin utilizarla es necesario accionar varias veces este botón para purgar el aire del circuito de gas.

Si el fenómeno persiste, contacte con nuestro servicio postventa o con su distribuidor.

Se prohíbe el uso de cerillas para el encendido.

Horno eléctrico



El mando situado en la parte superior C acciona la resistencia de la bóveda del horno (grill), el termostato B, la solera. El mando del grill y el termostato están acoplados a un piloto luminoso de puesta en marcha.

Encendido del horno:

- Coloque el conmutador (D) en la posición "solera" (a la izquierda).
- Coloque a continuación el termostato (B) del horno a la temperatura deseada y el mando del grill (C) en la potencia correspondiente para el precalentamiento.
- Después de haber precalentado (entre 15 y 20 minutos, según la temperatura) ajuste el modo de cocción con arreglo a los alimentos que piensa cocinar.
- Coloque el mando (C) en el «0» si no necesita asar los alimentos.
- Ya puede meter en el horno sus alimentos.

El precalentamiento habitual del horno se efectúa colocando el mando del grill (C) y el termostato (B) a la temperatura/potencia deseada para la cocción; esto durante 15 minutos.

Generalmente el mando del grill (C) se pondrá de nuevo a 0 en cuanto se introduzca la pieza en el horno para evitar que se queme.

Grill eléctrico (horno de gas y eléctrico)

El horno está equipado con un grill eléctrico, que funciona por separado de la solera.

Para utilizar **la función de gratinador**, mantenga la puerta entreabierta y saque el "bandeja de limpieza" para proteger los mandos.

En esta posición la luz del horno está encendida y permite vigilar la cocción de los platos.

- Coloque el mando situado en la parte superior (C) en la potencia deseada.
- Después de haberlo precalentado si fuera necesario (entre 5 y 10 minutos según la temperatura), ya podrá meter los alimentos que desea asar.

La rejilla debe estar situada en el nivel más alto.

También puede utilizar la bandeja de repostería para hacer que se dore el marisco, los pescados y los crustáceos que necesitan recibir una gran cantidad de calor de forma rápida.

Atención, esta cocción rápida y de alta potencia requiere una gran vigilancia.

Las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Mantener a los niños alejados.

Para este tipo de cocción, no es necesario encender la resistencia de la solera o de la rampa de gas.

Consejos de utilización

Poco a poco irá descubriendo fantásticas combinaciones de frutas, natillas, mariscos, salsa holandesa, quenelles, salsa Nantua...

Se puede proceder del mismo modo con el calor proveniente de la base, pero suele utilizarse menos, ya que generalmente sólo sirve para reajustar la cocción.

Por ejemplo, si la masa de su tarta o quiche está ya bien hecha pero el relleno está aún demasiado líquido o crudo, ponga el termostato bajo a la temperatura mínima e incluso a 0, y el mando situado en la parte superior alto a la potencia mediana e incluso máxima para activar la cocción de la parte superior.

Para los platos que precisen una cocción de varias horas, como los estofados, los patés o las terrinas, utilice solamente la resistencia de la solera.

Cuando domine perfectamente el manejo del gratinador y de la solera podrá aprovecharse de la sutileza de su manipulación para reajustar la cocción de los alimentos, incluso de los platos más delicados.

Para las cocinas que tengan un horno de gas y un horno eléctrico, recomendamos utilizar el horno de gas para la carne, las aves, los asados y el pescado.

Por supuesto, también puede hacer en el horno de gas excelentes pasteles, tartas, quiches o platos de verduras. Sin embargo, deberá prestar algo más de atención a la hora de situar la rejilla y elegir la temperatura.

En el caso de un asado clásico, como una pierna de cordero, un pavo, un asado de cerdo o un pescado grande, coloque la rejilla en el nivel más bajo del horno. El tiempo de cocción suele ser de más de 40 minutos.

Para este tipo de asados, precaliente el horno a 250 °C durante 10 ó 15 minutos.

Introduzca la fuente en el horno; a continuación, baje el termostato a 200 °C (incluso a 175 °C para las carnes blancas) y deje cocer el tiempo necesario. De esta forma, se formará la corteza y la cocción continuará despacio en profundidad.

Si utiliza el horno eléctrico, coloque el conmutador de las resistencias de la parte superior en el nivel 0 una vez haya introducido los platos en el horno.

Para un asado o una chuleta de ternera, un brazuelo de cordero o un pescado pequeño o mediano, coloque la parrilla en el nivel intermedio del horno. Precaliéntelo a 280 °C durante aproximadamente un cuarto de hora, y luego bájelo a 230 °C durante unos 5 ó 10 minutos después de haber metido los platos en el horno.

Si utiliza el horno eléctrico, mantenga la posición máxima para la bóveda durante 10 minutos después de haber introducido los platos, y a continuación baje el termostato de la solera a 230 °C. Respete escrupulosamente los tiempos de cocción recomendados por su carnicero. Le sugerimos que retire toda la grasa superflua.

Si desea acompañar los platos con verduras, puede poner un poco de mantequilla o aceite por encima, para hacer que mantengan todo su color. Asimismo, si quiere tostar cebollas o escalonias alrededor de un asado sin tocino, ponga un poco de aceite mezclado con mantequilla en el fondo de la fuente antes de colocar las láminas de cebolla o escalonias.

Las láminas deberán ser más o menos finas según el tiempo de cocción que precise el asado.

Le aconsejamos que evite cualquier tipo de exceso:

- un exceso de materias grasas provocaría salpicaduras y humo.
- una temperatura demasiado elevada ocasionaría la carbonización y emanación de humo.

Para la repostería, la altura de la rejilla dependerá del tipo de pastel y del tiempo de cocción. Puesto que el calor es mucho más intenso en la base del horno, no ponga nunca una fuente o un molde directamente sobre ella.

Un hojaldre con láminas de manzana por encima necesita recibir calor por la parte superior, para que se doren las manzanas, y por la parte inferior, para que se haga el hojaldre. Así pues, lo mejor es colocar el termostato a 200 °C y la parrilla en el nivel intermedio.

Para hacer una tarta tatin, que debe cocerse especialmente por la parte inferior, la rejilla debe colocarse en el nivel inferior y basta con poner el termostato a 175 °C aproximadamente. Una temperatura superior podría provocar que se quemara la masa antes de que las manzanas estuvieran hechas. Excepcionalmente, puede colocarla sobre la base para que la tarta se caramelicé.

Para un gratinado de verduras o de macarrones, en la mayoría de los casos, se precisa una cocción de 20 a 25 minutos, con el termostato a 200 °C (según el espesor del gratinado). En caso de requerir una cocción tanto por la parte superior como por la inferior, el nivel bajo es ideal

para las patatas y la pasta, y el nivel intermedio para los calabacines y las verduras frescas.

Para gratinar, coloque la rejilla en el nivel más alto y ponga encima la fuente que se va a gratinar.

Deje la puerta entreabierta y saque el “bandeja de limpieza” hacia fuera para proteger los mandos del calor.

Coloque la resistencia de la bóveda del horno (grill) a max y vigile atentamente la fuente.

El hecho de dar la opción de elegir una temperatura entre dos posiciones parecidas o el tiempo de cocción entre toda una gama de tiempos no es porque se trata de una aproximación, sino porque tanto el tiempo como la temperatura dependen del grosor de la pieza que se quiere cocinar y de sus propios gustos.

Term. 1	merengues, rocas o peñascos, pastas merengadas, carnes braseadas, adobos.
Term. 2	verduras braseadas, bizcocho de soletilla, bizcochos en general, pastel de Savoie.
Term. 3/4	flan, pudding, masa “choux”, soufflés, bollos, cakes, lenguas de gato, brazos de gitano, pescados, papillotes carnes blancas.
Term. 5/6	hojaldre, kouglof, tartas, croissants, brioches, panes, pizzas, verduras, pescados a la sal, asados de carne blancas.
Term. 7/8	asados de carnes rojas, caza sangrante.

A título orientativo, encontrará a continuación las equivalencias entre las distintas posiciones del termostato y las temperaturas en grados:

Term. 1 = 100 / 125°C	Term. 3 = 150 / 175°C	Term. 5 = 200 / 225°C	Term. 7 = 250 / 375°C
Term. 2 = 125 / 150°C	Term. 4 = 175 / 200°C	Term. 6 = 225 / 250°C	Term. 8 = 275 / 300°C

Piedra “boulangère” (opción del horno eléctrico)

Si utiliza esta opción, podrá cocinar pan, tartas, pizzas... , etc por contacto directo con una piedra refractaria, que almacena un fuerte calor. La temperatura de la piedra puede alcanzar 300 °C.

La opción piedra “boulangère” está compuesta de:

una piedra refractaria, una resistencia eléctrica de 3 000 W de potencia y un “levanta pan” en acero inoxidable.

Para poner en marcha su piedra "boulangère" es necesario proceder del siguiente modo:

- Retire la tapa de la toma prevista para acoplar la resistencia de la piedra "boulangère" (en el fondo del horno).
- Coloque la resistencia enchufándola en la toma correspondiente.
- Coloque la parrilla "estante" a nivel mediano del horno (2 nivel) y a continuación coloque la piedra "boulangère" en la parrilla.
- Coloque el conmutador (D) en la posición "boulangère" (a la derecha) y el termostato (B) a la temperatura deseada.
- Después de precalentar el horno (entre 10 y 15 minutos según la temperatura deseada), ya puede introducir sus alimentos en el horno.

El precalentamiento de la piedra "boulangère" también puede efectuarse colocando el conmutador (D) en la posición "solera" (a la izquierda) y el termostato (B) a 220 °C aproximadamente. Después de haberlo precalentado entre 15 y 20 minutos, gire el conmutador a la derecha hasta la posición "boulangère" e introduzca sus alimentos en el horno.

Atención: Antes de meter sus alimentos, espolvoree harina sobre la piedra "boulangère" para que la masa no se pegue.

Al final de cocción, puede encender el grill colocando el mando (C) a la potencia media o máxima para activar la cocción de la parte superior.

Una vez que se haya terminado la cocción sobre la piedra "boulangère", déjela en el horno hasta que se enfríe, seguidamente, saque la piedra y la resistencia del horno y ponga de nuevo la tapa de la toma situada en la parte trasera del horno.

Cocción del pan

- precaliente la piedra unos 15 min a 220 °C,
- introduzca el pan sobre la piedra bien espolvoreado de harina.
- cueza el pan de 20 a 30 min.; al final de la cocción puede encender la parrilla (C) en la posición media o máxima durante 5 a 10 min. Para dorar la cara visible del pan.

Cocción de la pizza

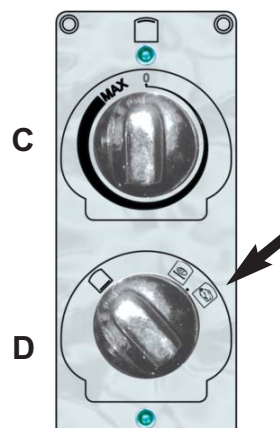
- precaliente la piedra unos 15 min a 230 °C,
- introduzca la pizza sobre la piedra bien espolvoreado de harina,
- cueza la pizza unos 15 min. Y al final de la cocción puede encender la parrilla C en la posición máxima durante 5 min. para dorar la parte superior.

Asador (opción del horno eléctrico)

La opción "asador" se compone de un espetón con 2 tenedores y un soporte de espetón.

Para utilizar el "asador" es necesario proceder del siguiente modo:

- Coloque la bandeja con salsa sobre la solera del horno para recuperar los jugos de cocción y a continuación el soporte del espetón en la fuente.
- Introduzca uno de los tenedores en el espetón, ensartar la pieza que piensa asar; ensartar el segundo espetón, centre y apriete la pieza para asar atornillando los 2 tenedores.
- Coloque el espetón en el soporte y empuje ligeramente para introducir la punta del espetón en el cuadrado de accionamiento situado en el fondo del horno.
- Coloque el conmutador D en la posición "panadera, asador" (a la derecha); en esta posición el espetón comienza a dar vueltas.
- Coloque el mando C del grill del horno a la potencia deseada.
- Antes de cerrar la puerta del horno, retire el asa desatornillándola. Una vez cocido, atornille el asa en el espetón para retirarla del horno.



Cajón de almacenamiento

El cajón inferior permite almacenar las placas de cocción y otros utensilios de cocina. Puede calentarse mucho; no almacene objetos que puedan derretirse o inflamarse. No almacene nunca productos inflamables en el cajón. Estos productos incluyen los objetos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y trapos, así como líquidos inflamables. No almacene en el cajón productos explosivos, como los aerosoles.

Los productos inflamables pueden explotar y causar incendios y daños materiales. Puede extraer el cajón de la cocina para limpiarlo, etc.

EL CALIENTAPLATOS ELÉCTRICO (“ETUVE”)

El calentaplatos tiene tres funciones. En primer lugar, puede usarse para calentar los platos y evitar así que haya una diferencia de temperatura entre éstos y los alimentos cocinados.

En segundo lugar, como se trata de una cámara de pequeñas dimensiones, resulta ideal para cocinar con toda precisión a baja temperatura (resecar masas, foie gras, merengues).

Por último, le permitirá mantener sus platos, preparados de antemano, a una temperatura constante, lo que le facilitará el servicio.

Puede utilizar el nivel más bajo, ligeramente más caliente, para los alimentos y el nivel más alto para los platos.

El termostato tiene una doble función: actúa como interruptor y como regulador de la temperatura. En la posición “0”, todos los elementos están desconectados.

La temperatura mínima de la cámara es de 30 °C y la máxima es de 110 °C.

La cámara está equipada con 2 bandejas.

EL MANTENIMIENTO DE UNA COCINA DE EXCEPCIÓN

LAS FACHADAS

El mantenimiento de las partes externas que no están expuestas a las salpicaduras de grasa consiste en una limpieza para “resaltar la belleza”, y depende de la frecuencia de utilización y de la agresividad del entorno. Si la cocina se encuentra en su segunda residencia, es indispensable limpiarla bien antes de dejar la vivienda, sobre todo en climas marinos.

Debido a la humedad ambiental, la sal que hay en el aire y las proyecciones ácidas de las grasas que no se han limpiado bien pueden atacar los metales, aunque las piezas sean de latón macizo o acero inoxidable. Una buena limpieza le permitirá encontrar una cocina espléndida cuando vuelva. El mantenimiento deberá adaptarse a las superficies exteriores y a los materiales de acabado.

Paneles frontales esmaltados de colores brillantes

Puesto que el esmalte está vitrificado, puede utilizar un limpiacristales y papel absorbente. Si el horno se calienta en exceso, los alrededores pueden adquirir un tono amarillento a causa de las salpicaduras de grasa que se producen cuando se saca la fuente del horno. En tal caso, utilice un producto de limpieza y una esponja. También puede completar la limpieza con un limpiacristales.

Paneles frontales esmaltados en colores mate (negro mate, gris guijarro)

Atención, el color mate es un acabado delicado.

El color mate no está vitrificado, y por lo tanto, no está protegido. La utilización de productos demasiados fuertes puede dejar marcas imborrables.

En cambio, podemos garantizarle que si después de tantos años seguimos manteniendo este tipo de acabado es porque su mantenimiento es extremadamente sencillo; sólo tiene que seguir nuestros consejos.

Limpiar con agua tibia y jabón de Marsella con una esponja no abrasiva o, mejor aún, con jabón negro (jabón de Marsella en gel). A continuación, aclarar con agua corriente y secar completamente con papel absorbente o con un paño.

Paneles frontales de acero inoxidable

Para el mantenimiento cotidiano, utilice aguarras y papel absorbente.

Cada tres o seis meses, haga una limpieza a fondo para eliminar las partículas de grasa retenidas por el acero pulido.

Para desengrasar a fondo, puede utilizar un detergente en polvo o jabón negro, bien diluidos en agua caliente. A continuación, enjuague con agua corriente.

Para acabar, dé una pasada con aguarras para eliminar cualquier rastro de agua o detergente.

Esto también es aplicable para el panel de acero inoxidable que puede encontrarse entre la cocina y el extractor.

Panel frontal de cobre

Con el tiempo, los paneles frontales, originalmente de cobre rojo, se oxidan y se cubren de una capa verdigris. En caso de no querer una pátina acentuada, es importante realizar una limpieza regular de la superficie.

Quite a menudo el polvo y limpie con regularidad.

La limpieza más sencilla para que su cocina brille de nuevo consiste en usar vinagre. Mezcle en un recipiente agua caliente y vinagre blanco. Limpie los paneles frontales frotando con una esponja empapada en esta mezcla y espolvoree sal gruesa. Insista sobre las manchas y repita la operación en caso necesario. Enjuague con agua tibia, y limpie con una esponja impregnada de agua jabonosa. Para terminar, seque con un trapo limpio y suave y luego, frote con un trapo de lana para sacar brillo.

También puede utilizar un producto especial para el cobre y el latón, en pasta o líquido, con un trapo suave. Luego, quite las marcas con una esponja húmeda: si retira los restos de producto con agua, duplicará la duración del brillo de sus paneles frontales.

Recomendamos el producto «Copper Cleaner» de la marca «Spring» o «Bistrot Cuivre» de la marca «Matfer».

LOS ACABADOS

Acabados niquelados o cromados

No precisan ningún tipo de mantenimiento particular; simplemente utilice un limpiacristales y papel absorbente o un paño para limpiar las huellas.

Acabados de latón o cobre

Utilice un producto especial para el cobre y el latón, en pasta o líquido, y un paño suave.

A continuación, limpie con una esponja húmeda: si elimina los restos de producto con agua, sus barras y bisagras permanecerán brillantes el doble de tiempo.

Le recomendamos utilizar productos especiales para el latón y el cobre.

No utilice productos antioxidantes que dejan manchas negras en la superficie, ya que esto le obligaría a repetir varias veces la operación de limpieza.

LA ENCIMERA DE COCCIÓN

Los quemadores

Dependiendo de su tamaño, la encimera se compone de distintos elementos. Para cada uno de ellos, le recomendamos el método de limpieza más adecuado.

Sin embargo, deben saber que, cuando se conocen algunos pequeños “trucos”, el mantenimiento de una “La Cornue” no es más complicado que el del resto de cocinas, siempre y cuando se limpie regularmente.

Limpie con papel absorbente o con un paño **las superficies de cocción**, la placa “Coup de Feu” y el respiradero cuando aún están tibios, ya que en ese momento las salpicaduras de grasa o de alimentos son aún fáciles de eliminar y no se precisa ningún producto de limpieza.

No olvide que cuando se cocina a fuego vivo, pueden producirse salpicaduras de grasa en los elementos de cocción contiguos, al igual que en el panel posterior y en los alrededores de la encimera.

Para limpiarlas, retire la grasa cuando aún está tibia con ayuda de un paño y de esta forma después sólo será necesario dar un último toque.

Cubeta en esmalte negro

Limpie la cubeta con líquido para vajilla y una esponja, aclárela y séquela.

Si hay manchas de grasa quemada o de leche derramada, vaporice la placa con un agente de limpieza para horno que no contenga sosa cáustica. Deje que actúe entre 15 y 30 minutos. A continuación, límpiela con agua y lavavajillas con una esponja no abrasiva.

Parrillas en fundición esmaltada mate

Este soporte no se encuentra especialmente expuesto, por lo que para limpiarlo bastará con darle una simple pasada con un paño.

De vez en cuando, lave las parrillas con agua y lavavajillas, y tenga en cuenta que el hecho de que se vuelvan a la larga de color gris antracita no significa que se hayan deteriorado. Muy al contrario, este soporte de hierro fundido resiste extraordinariamente el paso del tiempo.

Tapas de los quemadores en latón macizo

Estas piezas están expuestas a la combustión y puede formarse en su parte superior una capa negra. Para retirarla, frote con agua y una muñequilla con polvo de piedra pómez (muñequilla blanca con una superficie gris antracita, vendida en los supermercados) o con una muñequilla y jabón de Marsella. Frotar haciendo movimiento paralelos y no circulares, ya que con estos últimos se deposita otra vez lo que se acaba de retirar.

También puede colocar sobre la muñequilla un poco de pasta de cobre, tipo “Bistrot” para dar brillo al latón.

No tema frotar demasiado fuerte. Las tapas de los quemadores son de latón macizo, un metal que soporta perfectamente el pulido y lustrado, y además, un buen lustrado evita que se vuelva a depositar una capa negra a causa de la combustión.

No utilice nunca detergente líquido, ya que el líquido se desliza sobre el latón sin actuar sobre él. Aclare y seque bien las tapas antes de volver a colocarlas en su sitio.

Atención: compruebe que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.

La placa “Coup de Feu” (superficie cuadrada o rectangular grande con círculos concéntricos) está hecha de **fundición de metal**, lo que le confiere sus propiedades de difusión del calor.

Por lo tanto, no debe limpiarse con agua, ya que provocaría la oxidación, sino con aguarras o alcohol de quemar.

Para el mantenimiento habitual, le recordamos que la regla principal consiste en limpiar la encimera regularmente con papel absorbente, eliminando las salpicaduras de grasa que se han producido durante la cocción en los elementos de cocina contiguos.

En efecto, dada la gran superficie de contacto entre la placa y los recipientes, cuando se cocina directamente sobre ella no suelen producirse salpicaduras de grasa.

Para eliminar las manchas de grasa reseca: pasar una tela fina esmeriladora, doble cero o cero, en seco, bien con la mano o con una pulidora, en el sentido del pulido, y a continuación limpiar con alcohol de quemar o aguarras para obtener un resultado perfecto.

A medida que se utiliza, la encimera tiende a volverse más oscura (gris antracita). Después puede aplicar delicadamente y en frío “Zébracier” (vendido en droguerías), evitando que entre en contacto con los alrededores de acero inoxidable.

Aplicando un poco de “Zébracier” en un paño devolverá a la encimera el color plateado que tenía al principio, pero hay que tener presente que se trata de un producto para el embellecimiento y no para la limpieza (no debe aplicarse en una encimera sucia o mojada).

Frote las manchas resistentes con pequeñas muñequillas de raspar.

Limpieza de la placa de cocción “Coup de Feu” esmaltada

Acciones que debe evitar

La superficie esmaltada de la placa de cocción es muy resistente, pero puede resultar dañada por algunos materiales de limpieza.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Los ácidos pueden dañar la superficie. Deben limpiarse tan rápido como sea posible todos los derrames de vinagre (ácido acético) o zumo de fruta (ácido cítrico).

No utilice aerosoles de limpieza para hornos.

Procedimiento de limpieza

Deje que la placa de cocción se enfríe totalmente antes de limpiarla.

Limpie con cuidado. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie siempre la placa tras el uso. Debe limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Para eliminar las manchas difíciles, utilice un cepillo de nylon y agua jabonosa caliente.

Para una limpieza más profunda, puede quitar la placa de la encimera. Deje que se enfríe completamente antes de quitarla, y hágalo con cuidado, ya que es muy pesada. Tras la limpieza, séquela y vuelva a colocarla suavemente sobre la encimera.

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

La placa snack reversible

Esta placa está hecha de fundición de aluminio y se limpia en el fregadero, nunca en la misma cocina.

Le recordamos que la regla principal consiste en limpiar regularmente la plancha con papel absorbente antes de usarla, eliminando así las salpicaduras de grasa que se quemarían durante el calentamiento. Si le parece que esto no es suficiente, lave la placa con lavavajillas y una esponja que rasque.

El precalentamiento de la placa debe ser moderado: un calentamiento demasiado fuerte no sirve para nada cuando se empieza a cocinar, dadas las propiedades especiales de la transmisión del calor en la fundición de aluminio. Además, hace que el mantenimiento de la placa sea mucho más difícil.

La placa puede limpiarse con muñequillas para rascar, un cepillo metálico o las nuevas bolas de acero inoxidable.

También puede dejar que la placa vaya adquiriendo una pátina natural a medida que se utiliza. En ese caso, sólo deberá utilizar líquido lavavajillas y una esponja para rascar.

El grill de piedras

Cuando haya acabado de cocinar, encienda de nuevo los quemadores de gas al máximo (o bien deje la resistencia encendida si se trata del eléctrico) durante 5 minutos; toda la grasa que ha caído sobre las piedras se convertirá en polvo y se depositará en “la bandeja de limpieza”.

Para evitar tener que limpiar el cajón, ponga una hoja de papel de aluminio con las dimensiones adecuadas antes de cocinar.

Una vez se ha enfriado el grill, saque la hoja y el cajón quedará impecable.

Si quedan en el grill restos de carne o pieles de pescado, frótelos en seco con una muñequilla o un cepillo metálico.

Cada dos o tres meses, según la frecuencia de uso, le recomendamos dejar en remojo las piedras toda una noche, con agua tibia y cristales de sosa, detergente o un producto especial para lavavajillas, desengrasante muy potente.

Las placas de vitrocerámica

Existen productos que forman sobre las placas de vitrocerámica una película brillante que las protege contra las manchas y contra los daños causados por el derrame de alimentos muy dulces. Este tipo de productos debe aplicarse antes de utilizar por primera vez la placa.

Debe limpiar regularmente la superficie de cocción mientras esté tibia o fría, y conviene evitar que la suciedad o las manchas se vayan incrustando.

Las manchas poco importantes se limpian con un paño de cocina húmedo y las manchas resistentes o incrustadas pueden eliminarse de forma fácil y cómoda con un rascador con hoja afilada.

Las manchas de grasa y los restos metálicos pueden eliminarse con «ZIP» acero inoxidable líquido o en polvo.

Deben retirarse completamente los restos de detergente con un paño de cocina húmedo, ya que podrían provocar un efecto corrosivo cuando se vuelva a utilizar la placa.

No utilice en ningún caso detergentes corrosivos o abrasivos, como los aerosoles para hornos, los polvos detergentes o esponjas con superficie abrasiva o lana de acero.

El fondo rugoso de algunas ollas y sartenes pueden rayar las placas. Estas rayas no se pueden eliminar, pero el funcionamiento de la superficie de cocción no se verá afectado.

Las placas de inducción

Las suciedades ligeras se suprimen simplemente con un paño de papel húmedo (tipo papel de cocina). Seque en cuanto sea posible los alimentos que hayan desbordado y las proyecciones. Verifique que todo esté limpio antes de utilizar la placa.

Para las suciedades más resistentes y trazas metálicas, utilice una gota de producto de limpieza suave, tipo crema.

Para retirar las trazas de agua y de calcáreo, utilice unas gotas de vinagre de alcohol blanco.

Para terminar, aclare siempre con agua clara, y seguidamente con un papel absorbente.

Tenga cuidado en no introducir ningún líquido en los orificios de aireación debajo de la placa.

No limpiar el cárter de acero inoxidable con lejía.

La utilización de productos abrasivos o polvos recurrentes (lana de acero, esponjas abrasivas) está desaconsejado: riesgos de rayas en las piezas aparentes de su producto.

Los roces de recipientes pueden a la larga provocar una degradación de los dibujos de las placas de vitrocerámica.

Estos defectos de aspecto que no conllevan ningún problema de funcionamiento o de inaptitud para el uso, no están cubiertos por la garantía.

- No sumerja el aparato en el agua
- No lo limpie debajo del grifo
- No lo limpie en el lavavajillas

La plancha Teppan - Yaki

Después de cada utilización limpie la superficie con jugo de limón y aclare seguidamente con agua fría.

Retire las manchas persistentes con un detergente para acero inoxidable o con una esponja sanitaria no abrasiva.

Retire directamente los restos alimentarios, en particular la col roja, la compota de manzana o ruibarbo. Cuando estos restos alimentarios permanecen mucho tiempo sobre una superficie de acero inoxidable, pueden causar una decoloración.

Estos daños no están cubiertos por la garantía.

No utilizar nunca polvos abrasivos, ni detergentes agresivos ni esponjas de metal.

Un mantenimiento regular, inmediatamente después de la utilización evita que los restos alimentarios permanezcan mucho tiempo en el aparato y se transformen en manchas difíciles de quitar.

El marco de acero inoxidable y el respiradero

Esta estructura es de acero inoxidable y su mantenimiento habitual debe hacerse con un detergente clásico del tipo y una esponja húmeda.

No frote de forma irregular o haciendo movimientos circulares con un producto abrasivo.

También puede utilizar una esponja para rascar (pero no demasiado abrasiva), respetando el sentido del pulido.

Por lo que respecta al respiradero, si el calor producido por el horno ha hecho que las salpicaduras de grasa se resequen, aplique un decapante para horno y deje reposar entre 20 y 30 minutos; a continuación, limpie la grasa disuelta con un paño o una esponja húmeda.

Tenga mucho cuidado al vaporizar el producto. Lo ideal es poner el producto sobre una esponja y aplicarlo luego en las superficies de acero inoxidable, de lo contrario, es posible que tenga que limpiar el espacio entre la superficie y el respiradero con el filo de un cuchillo envuelto en un paño, el límite entre la mesa y el panel posterior.

Insistimos en que los productos decapantes son muy fuertes y deben utilizarse con mucha precaución y sólo en los elementos citados. No lo aplique a los paneles frontales, barras o mandos.

Según la frecuencia de uso, será necesario hacer una limpieza a fondo para devolver al acero inoxidable su pureza inicial. Utilice cremas desengrasantes para acero inoxidable o polvos para acero inoxidable. De esta forma, podrá eliminar las salpicaduras de grasa resacas por el calor de las líneas de pulido del acero. A continuación, limpie con alcohol de quemar o aguarras.

LOS HORNOS

El sistema de **los hornos abovedados** "La Cornue" y la calidad de la convección obtenida reducen considerablemente los problemas de limpieza del horno. A este respecto, es imprescindible efectuar el precalentamiento para garantizar una buena utilización.

El horno "clean émail"

El sistema "clean émail" aporta una nueva solución, ya que evita toda reacción química o de carbonización.

Es mucho menos agresivo que la descomposición térmica a 500 °C de las proyecciones orgánicas (sistema de pirólisis) o la descomposición por oxidación del sistema de autolimpieza por catálisis.

El proceso de fabricación y composición de estos esmaltes especiales se efectúa a 1 300 °C.

El resultado es una superficie esmaltada completamente lisa sobre la que las proyecciones de alimentos se adhieren mucho menos.

Las posibles manchas o derrames que se producen en la superficie esmaltada al cocinar pueden eliminarse a temperatura ambiente con una esponja húmeda.

Le recomendamos pasar la esponja después de cada utilización para evitar que las posibles proyecciones se quemen y provoquen humos cuando se vuelva a calentar el horno.

Si no se ha podido limpiar el horno con regularidad, puede pulverizar un producto decapante para horno y pasarlo por las manchas de grasa difíciles.

A continuación, sólo tiene que esperar un cuarto de hora y pasar una esponja húmeda.

La gran resistencia a las altas temperaturas y a las reacciones químicas que presentan las paredes del horno es lo que garantiza la larga vida útil del aparato.

Si la parte interior de la puerta presenta un color amarillento, puede frotarla con una muñequilla y jabón negro respetando siempre en el sentido del pulido.

Piedra “boulangère” (opción del horno eléctrico)

Recordamos que la regla primordial consiste en limpiar regularmente la piedra después de cada utilización con un cepillo no metálico.

Si una simple limpieza le parece insuficiente, lave la piedra con una esponja no abrasiva humedecida con agua templada y pura y séquela completamente con un papel absorbente o un paño.

No utilice nunca polvos ni detergentes agresivos ni esponjas de metal.

Recordatorio: seque bien la piedra antes de meterla en el horno.

LA CAMPANA EXTRACTORA

Los filtros pueden lavarse en el lavavajillas cada 2 ó 4 semanas, según la frecuencia de uso.

El techo del extractor debe desengrasarse de vez en cuando con aguarras y papel absorbente; se recomienda efectuar esta operación con las ventanas abiertas.

Asimismo, las bombillas pueden limpiarse con alcohol de quemar o aguarras cuando se hayan enfriado.

Le recordamos que debe activar el extractor desde el momento en que comienza a cocinar, ya que de esta forma la cocina tardará más en ensuciarse.

Finalmente, le recomendamos que haga una lista de los productos apropiados para su cocina, que podrá encontrar en una droguería:

Para la superficie de cocción:
Para el horno:
Para los paneles frontales:
Para los acabados:
y, por supuesto, paños de cocina, papel absorbente, etc.

Nota: Las marcas de productos de limpieza sólo se citan a título orientativo para designar una familia de productos similares.

Siguiendo nuestros consejos, podrá llevar a cabo el mantenimiento de su cocina "La Cornue" sin dificultad y pronto se acostumbrará a realizar de forma natural los pasos que describimos en este libro.

Aún después de muchos años, su cocina seguirá presentando el mismo aspecto y cualidades que presentaba el primer día.

Algunos de nuestros clientes las encuentran más bonitas a medida van adquiriendo la pátina que les proporciona el uso, y piensan que mejoran con el tiempo, como le ocurre al buen vino.

Esperamos haber solucionado con este libro todas las preguntas que pudiera plantearse. No obstante nuestras tiendas y talleres están siempre a su disposición para proporcionarle cualquier información que desee solicitarnos.

Para sublimar sus talentos, la calidad y las materias de sus utensilios de cocción son primordiales. Hemos reunidos en nuestras diferentes tiendas el conjunto de los utensilios profesionales de gran calidad adaptados al uso de los particulares.
Solicitemos el catálogo: señas en la última página

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL AL CLIENTE: 33 (0) 1 34 48 36 15



Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Adresse postale :

La Cornue SAS

B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

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

Site web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

BEDIENUNGSANLEITUNG

SERIE CHÂTEAU

“CENTENAIRE”

187

DEUTSCH

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
Président-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 DES 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 Gewölbebackofen 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 während des Brat- oder Backvorganges zu kümmern. Man muss nur die genaue Temperatur und die Brat- oder 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.

Allgemeine Vorbemerkungen

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 der Verwendung von Gaskochstellen entsteht durch die Gasverbrennung Feuchtigkeit. Bitte achten Sie daher darauf, dass der Raum gut belüftet ist und vor allem, dass die Abzugshaube während des Betriebes des Herdes eingeschaltet ist.

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.*

In der unteren Schublade können Bleche und anderes Küchenzubehör untergebracht werden. Diese Schublade kann sehr heiß werden. Bewahren Sie nur solche Gegenstände in der Schublade auf, die nicht schmelzen oder sich entflammen können. Bringen Sie keine entzündlichen Produkte in der Schublade unter. Dazu gehören auch alle Gegenstände aus Papier, Kunststoff oder Stoff, beispielsweise Kochbücher, Küchengeräte aus Kunststoff, Geschirrtücher oder entzündliche Flüssigkeiten. Bewahren Sie keine entzündlichen Produkte, beispielsweise Sprühdosen in der Schublade auf. Entzündliche Produkte können durch die Hitze explodieren und dadurch Brand und andere erhebliche Sachschäden verursachen.

Das Gerät darf nur von Personen im Vollbesitz ihrer geistigen und körperlichen Fähigkeiten verwendet werden. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen, die nicht in der Lage sind, das Gerät unter sicheren Bedingungen und ohne Aufsicht bzw. ohne Anleitung zu benutzen, dürfen das Gerät nicht verwenden. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

Bedienung der Geräte

Kochtischelemente 193

Gaselemente 193
 Offene Gasbrenner 193
 Gasbeheizte Ringherdplatte 194
 Snackplatte 196
 Gasgrill 196
 Zubehör für die Gaselemente: Grillaufsatz 197

Elektrische Kochtischelemente 198
 Ceranplatten 198
 Induktionskochfelder 199
 Elektrische Ringherdplatte 201
 Teppan Yaki Feld 202

Backöfen 203

Allgemeine Erläuterungen 203
 Ofenbleche 203
 Funktionsprinzip des Gewölbebackofens 204
 Temperaturangaben für die Bedienung des
 Thermostates 205
 Garzeiten 206

Bedienung der Backöfen 207
 Allgemeine Tipps zum Gebrauch der Backöfen.. 207
 Bedienung des Gasbackofens 207
 Bedienung des Elektrobackofens 209
 Bedienung des Elektrogrills 210
 Zubehör für Elektrobacköfen:
 - Backstein 211
 - Drehspießeinrichtung 212

Wärmeschrank 213

Abzugshauben 213

Pflege- und Reinigungshinweise

Materialien 214
 Email 214
 Edelstahl 214
 Kupfer / Messing 214

Kochtischelemente 215
 Offene Gasbrenner 215
 Ringherdplatten 215
 Elektrokochfelder 215
 Ceranfelder / Induktionskochfelder 216
 Griddleplatten und Grillroste aus Guss oder
 Aluguss 216
 Lavasteine 216
 Teppan Yaki Felder 216

Reinigungsschubladen 217

Backofeninnenraum 217

Abzugshauben 217

Reinigungsmittel 218

BEDIENUNG DER GERÄTE

KOCHTISCHELEMENTE

Gaselemente

Offene Gasbrenner

Die offenen Gasbrenner sind für die schnelle, starke Hitzezufuhr gedacht. Sie sind daher besonders leistungsfähig mit 6 kW, 4 kW als große Brenner und 2 kW als kleine Brenner ausgelegt. Dies sind die stärksten Brenner, die für private Haushalte zur Verfügung stehen. Sie ermöglichen eine schnelle, starke Hitze zum Anbraten sowie zum Kochen und Erwärmen größerer Mengen.

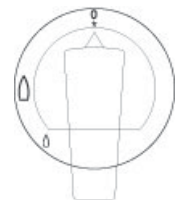
Für eine optimale Nutzung empfehlen wir den Gebrauch von Töpfen oder Pfannen mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm auf dem kleinen und dem normalen Brenner, mindestens 20 cm auf dem stärksten Brenner.

Verwenden Sie Kochgefäße mit flachem Boden. Verwenden Sie keine instabilen Töpfe oder Töpfe mit konvex oder konkav gewölbtem Boden. Drehen Sie den Stiel stets nach innen zum Kochfeld hin. Achten Sie darauf, dass die Flammen nicht seitlich über die Kochgefäße hinausschlagen. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass die Flammen nicht die Seitenwände der Kochgefäße erreichen, da der Stiel bzw. die Griffe des Topfs sehr heiß werden können.

Verwenden Sie keine Kochgefäße, die seitlich über den Rand des Kochfelds hinausragen.

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, wieder holen 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.

Die Zündsicherung (Thermoelement) darf nicht länger als 15 s aktiviert werden. Sollte der Brenner nach 15 s noch nicht brennen, unterbrechen Sie die Betätigung, nehmen Sie die Ringherdplatte und/oder den Grill ab und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie einen erneuten Versuch unternehmen.

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.

Sollten die Flammen versehentlich erlöschen, schalten Sie den Brenner mit dem Knebel aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner wieder zünden.

Gasbeheizte Ringherdplatte

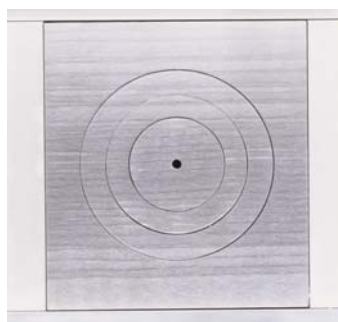
Die Ringherdplatte kennen Sie vielleicht noch aus der Küche Ihrer Großeltern als Teil des Kohleherdes. Heute wird sie mit einem modernen Gasbrenner beheizt, ohne aber die Vorzüge dieser Platte zu verlieren, nämlich eine Wärme, die vom Zentrum der Platte nach außen hin abnimmt. Somit ist eine genaue Kontrolle 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 die inneren Ringe der Ringherdplatte 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.

Je nach Modell gibt es die Ringherdplatte in einer großen und in einer



kleinen Ausführung. Bei der großen Ringherdplatte sitzt der Brenner mittig. Bei der kleinen Ringherdplatte ist der Brenner weiter hinten angeordnet.

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 herunterschalten. 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.

Wenn Sie den Mittelteil der Ringherdplatte herausnehmen, haben Sie eine perfekte Halterung für einen Wokbräter.

Die Zündung des Gasbrenners erfolgt wie im Abschnitt "Offene Gasbrenner" beschrieben. Der Brenner hat eine Leistung von 1,95 kW.

Die Ringherdplatte ist aus massivem Stahlguss, der unbedingt vorgeheizt werden sollte. Die Vorheizzeit beträgt ca. 15 Minuten. 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".

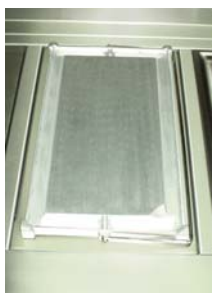
Snackplatte



Die aus Aluminiumguss bestehende Snackplatte kann beidseitig verwendet werden.

Auf der einen Seite hat die Snackplatte eine geriffelte Oberfläche, auf der anderen Seite eine glatte.

Sie ist sozusagen eine zusätzliche Bratpfanne über einem sehr leistungsstarken Brenner von 5,7 kW, der identisch ist mit dem Brenner des Gasgrills. Die Snackplatte wird zusammen mit einem Auflagerahmen geliefert.



Sie ist besonders dann von Vorteil, wenn viel mariniertes Grillgut gegart werden soll. Die Snackplatte kann aber auch als Zubehör zusätzlich erworben werden und dann alternativ mit dem Lavasteingrill verwendet werden. Darüber hinaus ist die geriffelte Seite besonders für Fleisch und ganze Fische geeignet. Die glatte Seite dient vorzugsweise für die Zubereitung von Schalentieren und Fischfilets sowie natürlich für Eierspeisen, Crêpes etc.

Zur Bedienung heizen Sie die Snackplatte ca. 10 bis 15 min vor. Bitte achten Sie auf die Temperatureinstellung und wählen Sie nicht unbedingt die stärkste Stufe. Bevor Sie das Grillgut auf die Snackplatte legen, ölen Sie sie leicht ein.

Gasgrill



Wer Kurzgebratenes liebt und dabei an die Küche des Mittelmeers erinnert wird, für den ist ein Gasgrill genau das Richtige. Er verbindet die Vorzüge moderner Küchentechnik mit der klassischen Methode, Lebensmittel über dem offenen Feuer zuzubereiten. Ein besonderer Vorzug dabei ist die geringe Vorheizzeit von 10 bis 15 Minuten und eine genau regulierbare Hitzefuhr.

Der große Vorteil eines Gasgrills liegt in seinem sehr leistungsstarken Brenner von 5,7 kW, der unter einem Lavasteinbehälter angeordnet ist. Die Lavasteine verteilen die Hitze gleichmäßig. Da bei der Gasverbrennung Wasser entsteht, wird ein Austrocknen der zu garenden Lebensmittel verhindert und es entsteht somit ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Im Gegensatz zu Elektrogrills ist die Gefahr der Stichflammen und des

Verbrennens geringer, da die Gasflammen unter den Lavasteinen sitzen, die nicht nur für die Hitzeverteilung, sondern auch für die Aufnahme des herabtropfenden Fettes sorgen.

Der Lavasteingrill besteht aus

- Grillwanne
- Rost für Lavasteine
- Lavasteine
- Gussgrill

Zur Bedienung des Grills müssen Sie zunächst die mitgelieferten Lavasteine in die Grillwanne legen, die nach unten durch einen kleinen Rost abgedeckt ist, damit überschüssiges Fett nach unten abtropfen kann. Anschließend wird der Grillrost auf den Rand der Wanne gelegt.

Achtung: Bitte beachten Sie, dass Sie nicht zu viele Lavasteine in das Becken legen. Der Grillrost sollte frei über den Steinen zum Aufliegen kommen.

Die Inbetriebnahme erfolgt wie bei einem Gaskochfeld. Hierzu siehe den Abschnitt "offene Gasbrenner".

Tipp: Ölen Sie den Grillrost vor Auflegen des Grillgutes ganz leicht ein.

Tipp: Nach jedem Grillen den Grill ca. 15 min auf maximale Leistung stellen, um die Steine wieder zu säubern.

Zubehör für die Kochtischelemente - Grillaufsatz GJ

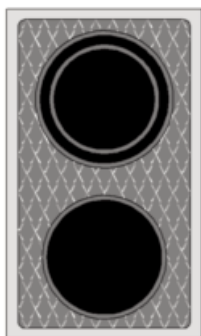
Für die offenen Gasflammen gibt es einen Grillaufsatz "GJ" als Griddleplatte. Diese kann auf den Gussrost der offenen Gasflammen aufgesetzt werden. Durch die Neigung und die Anordnung des kleinen Brenners hinten ist im hinteren Bereich eine schwächere Hitze möglich und im vorderen Bereich eine stärkere Hitze. Die Neigung bewirkt ebenfalls, dass das Fett nach vorne abfließt und somit hervorragende Grillergebnisse zu erzielen sind.



DEUTSCH

Elektrische Kochtischelemente

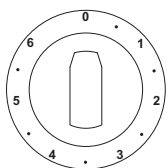
Ceranplatten - Strahlungsbeheizte Kochfelder



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 14,5 cm, Leistung 1200 Watt
Großes Kochfeld:	Durchmesser innere Heizzone 11 cm, mit zugeschalteter äußerer Heizzone 18 cm Leistung 1700 Watt

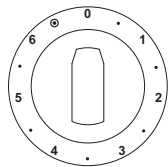


kleines Ceranfeld

Bedienung des kleinen Cerankochfeldes

Drehen Sie den Knebel nach rechts auf die gewünschte Position.

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



großes Ceranfeld

Die Ceranplatten sind mit 3 Kontrollleuchten versehen: eine vorne links als Funktionsanzeige und zwei vorne rechts als Restwärmeanzeige (eine Anzeige pro Kochstelle).

Solange die Restwärmeanzeige aufleuchtet, sollten Sie die Platte nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abstellen!

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.

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 platter oder leicht konkaver Topfboden ist ideal.

Achtung: Bitte beachten Sie, dass eine eventuelle Restwärme bei ausgeschalteter Platte ausreichend, 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.

Induktionskochfelder

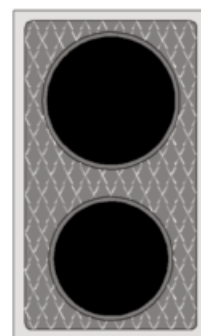
Funktionsprinzip

Die Funktionsweise eines Induktionskochfeldes basiert auf einem elektromagnetischen 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 Herzschrittmachers 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 Antihaftbeschichtung, 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.

Bitte beachten Sie unbedingt die "Bedienungsanleitung für Induktionskochfelder", die Ihrem Herd beigelegt war.

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 abgelegt werden. Ebenso dürfen keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kassetten oder Kreditkarten in die Nähe des Kochfeldes gelegt werden.

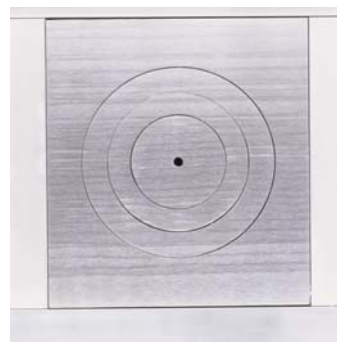
Es gelten im übrigen die gleichen Benutzungsrichtlinien wie für normale Cerankochfelder.

Schalten Sie die Induktionskochfelder nach beendetem Kochvorgang mit den Bedienelementen wieder aus. Verlassen Sie sich nicht auf die automatische Topferkennung.

Elektrische Ringherdplatte

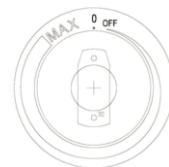
In Anlehnung an die gasbeheizte Ringherdplatte ist es auch möglich, diese Platte elektrisch zu beheizen. Je nach Modell gibt es die Ringherdplatte in einer großen und in einer kleinen Ausführung.

Die Vorzüge sind identisch mit denen der gasbeheizten Ringherdplatte. Bitte beachten Sie aber, dass aufgrund der Stärke der Heizkörper (große Ringherdplatte 2,3 kW, kleine Ringherdplatte 1,3 kW) die Vorheizzeit sehr viel länger ist als bei der gasbetriebenen Ringherdplatte. Bitte beachten Sie auch, dass große Töpfe (z.B. Nudelwasser) auf einer der nebenliegenden Elektroplatten oder Cerankochfelder schneller aufgeheizt werden als auf der Ringherdplatte. Im Gegensatz zur gasbeheizten Ringherdplatte können bei der Elektroversion die inneren Ringe nicht entfernt werden.



Zum Einschalten drehen Sie den Knebel nach rechts.

- | | |
|---------------|--|
| Position mini | ist die schwächste Einstellung, |
| Position max | die maximale Leistung mit 1300 Watt für die kleine Ringherdplatte und 2300 Watt für die große Ringherdplatte |
| Position 0 | die Platte ist ausgeschaltet. |



DEUTSCH

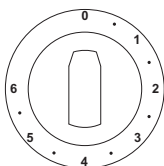
Das Teppan Yaki Feld



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 eindrucksvolle Weise kombinieren kann.

Wie die Ringherdplatten gibt es das Teppan Yaki Feld in einer großen und einer kleinen Ausführung, mit einer Leistung von 2 bzw. 1,6 kW.

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".

DIE BACKÖFEN

Allgemeine Erläuterungen

Die Backöfen gibt es in zwei Größen, den normalen Backofen mit einem Fassungsvermögen von ca. 55 l und einen großen Backofen mit einem Fassungsvermögen von ca. 74 l bis zur Wölbung. Abgesehen von der Größe der Geräte unterscheiden sich die Backöfen in der Bedienung nicht.

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 sowie eine Vorrüstung für die Drehspeiseeinrichtung.

Ofenbleche

Sie finden in Ihrem Backofen mehrere Bleche vor:

1) **Ein tiefes Backblech (große Auffangschale)** mit Email-Beschichtung: Dieses Blech ist für Gebäck bzw. für Zutaten gedacht, die unter dem Grill im Backofen gegart werden. Durch seine besondere Größe ist das tiefe Backblech vor allem für größere Stücke empfehlenswert.

Tipp: Kleinere Braten oder Geflügel sollten in einem auf die Größe abgestimmten Gefäß (Ton- oder Eisentopf) zubereitet werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Legen Sie das tiefe Backblech zur Erleichterung der Reinigung mit Backpapier aus.



Wenn das Backblech nicht benutzt wird, sollte es außerhalb des Backofens aufbewahrt werden, z.B. in der Schublade unter dem Backofen.

2) **Ein großer erhöhter Einlegerost:**

- Stellen Sie die Form mit Ihrem Braten auf den Einlegerost über dem tiefen Backblech. Die Temperaturkontrolle richtet sich exakt nach der Einstellung des Thermostats. Auf diese Weise kann die heiße Luft besser zirkulieren.
- Legen Sie Ihren Braten direkt auf den Einlegerost über dem tiefen Backblech. Das Fleisch wird von allen Seiten angebraten und bleibt dabei je nach Geschmack innen rosa bis blutig.

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

Wie beim Braten am Drehspieß hüllt die Heißluft den Braten vollständig ein, ob es sich nun um einen großen oder kleinen Braten, einen Lammrücken mit beiden Keulen oder großes Geflügel handelt.

3) **Ein Einschieberost**, auf dem alle Back- und Bratenformen abgestellt werden können.

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.

4) **Eine große Bratenform aus feuerfestem Porzellan** (eine Form pro Herd).

Schieben Sie den Einschieberost stets in der passenden Höhe ein und stellen Sie Ihre Bratenform darauf.

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 Karamellisieren 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.

Temperaturangaben für die Bedienung des Thermostates

Folgende Temperaturangaben und Garzeiten können als Näherungswerte genommen werden:

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

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.

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

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

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.

Bedienung der Backöfen

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.

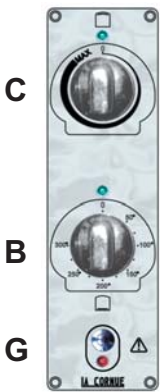
Sie sollten sich nur an die Garzeiten halten. Ansonsten ist eine Kontrolle während des Garvorganges nicht notwendig und Sie haben Zeit für anderes.

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 des Gasbackofens

Die Bedienelemente liegen links neben dem Backofen. Sie sind je nach Modell entweder sichtbar auf der Außenfront oder hinter der kleinen Tür links neben dem Backofen angebracht.

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.



- Schalter C ist für die Einstellung des Elektrogrills
- Schalter B ist der Thermostat für den Backofen
- 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 Temperaturkontrolle 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.

Zünden Sie den Brenner keinesfalls mit einem Streichholz.

Bedienung des Elektrobackofens

Die Bedienelemente des Elektrobackofens sind immer rechts neben dem Backofen angebracht. Sie sind je nach Modell entweder sichtbar auf der Außenfront oder hinter der kleinen Tür rechts neben dem Backofen angebracht.

Für die Bedienung des Elektrobackofens haben Sie drei Einstellmöglichkeiten:

- Schalter C ist für die Einstellung des Grills,
- Schalter D ist ein Wahlschalter, mit dem Sie zwischen Backofenbetrieb oder Backstein / Drehspieß wählen können.
- Schalter B ist der Thermostat für den Backofen

Zur Inbetriebnahme des Backofens überprüfen Sie, dass der Schalter D nach links auf die Position **Unterhitze** (= Betrieb Backofen) eingestellt ist. 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.

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 Reinigungsschubladen oberhalb des Backofens etwas herausziehen. Da der Grillvorgang immer bei geöffneter Tür erfolgt, schützen Sie so die Knebel des Kochtisches vor der aufsteigenden Hitze. Schalten Sie die Backofenbeleuchtung ein, damit Sie den Grillvorgang besser überwachen können.

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.

Zubehör für die Elektrobacköfen

- 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 drehen Sie den Schalter D nach rechts auf die Position Backstein und stellen dann den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur.

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

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.

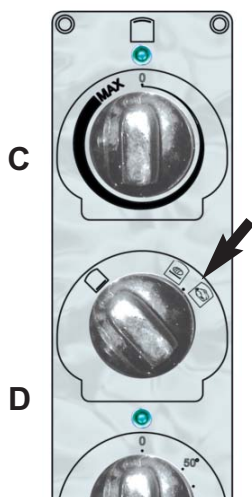
Zum Lieferumfang des Backsteins gehört ein Brotschieber aus Edelstahl. Bitte mehlen Sie sowohl den Stein als auch diesen Schieber immer gut ein, bevor Sie das Backgut in den Ofen geben, um zu verhindern, dass der Teig auf dem Schieber oder auf dem Backstein festklebt.

Bei der Zubereitung von Pizza muss auch die Arbeitsfläche unter dem Pizzateig 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.

- Drehspießeinrichtung



Wenn Sie diese Zusatzausstattung gewählt haben, ist der elektrische Backofen ab Werk bereits mit einem Drehspießmotor ausgestattet. In diesem Fall schalten Sie bitte den Schalter D auch auf die Position Backstein, die identisch ist mit der Funktion des Drehspießmotors. Damit schaltet man den Drehspießmotor ein.

Zuvor stellen Sie die Drehspießauflage bitte in die Bratwanne.

Tipp: Legen Sie die kleinen Gitter darunter, dies verhindert ein Verrutschen der Auflage. Die Bratwanne wird wie üblich auf den großen Gitterrost gestellt.

Benutzen Sie die untere Einschubleiste.

Befestigen Sie das Grillgut auf dem Drehspieß. Legen Sie den Drehspieß auf die Auflage, so dass die Spitze in der Aufnahme des Motors arretiert.

Der Drehspießbetrieb erfolgt nur mit der Oberhitze, wobei die Temperatur nicht zu hoch gewählt werden sollte. Um die Backofentüre verschließen zu können, schrauben Sie bitte den Griff des Drehspießes ab.

Achtung: Zum Schutz der Knebel bitte die Reinigungsschubladen über dem Backofen ein Stück herausziehen. Vorsicht: sehr heiß.

Tipp: Geflügel sollten Sie an Bein und Flügeln stets zusammenbinden, um ein gleichmäßiges Drehen zu erreichen.

Zum Einschalten drehen Sie nun bitte den Schalter D auf die Position Backstein / Drehspießmotor. Zum Beheizen des Backofens schalten Sie bitte den Grill ein.

Achtung: Wählen Sie die Temperatur nicht zu hoch und heizen Sie den Backofen entsprechend vor, damit Sie eine gleichmäßige Bräunung des Grillgutes erzielen.

WÄRMESCHRANK

Einige Modelle haben anstelle des zweiten Backofens einen Wärmeschränk. Auch ist es möglich, dass durch eine spezielle Zusammenstellung Ihres Gerätes zusätzlich ein Wärmeschränk vorhanden ist. Der Wärmeschränk ist mit zwei Fachböden ausgestattet, der in drei verschiedenen Höhen positioniert werden kann. Die unterste Position ist die wärmste.

Im Wärmeschränk 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 der Wärmeschränk auch hervorragend für die Niedergarmethode bei 80°C sowie für das Garen von Pasteten, Gänseleber und Baiser.

ABZUGSHAUBEN

Bitte beachten Sie, dass die Abzugshaube immer eingeschaltet ist, wenn die Herdanlage in Betrieb ist."

Achtung: Sollte eine Glühbirne ausfallen, wechseln Sie diese bitte sofort. Ansonsten würde zuviel Spannung auf die restlichen Glühlampen abgegeben werden, so dass diese auch ausfallen.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

MATERIALIEN

Email

Emaillierte Flächen reinigen Sie am besten 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.

Kupfer / Messing

Am einfachsten reinigen Sie Messing- und Kupferteile 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.

Elektrokochfelder

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 aus Guss oder Aluguss

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.

Lavasteine

Nach Beendigung des Grillvorgangs stellen Sie den Grill auf Maximum und brennen so die Steine aus, dabei die Steine umschichten. Eine andere Möglichkeit ist die Reinigung der Steine mit warmem Wasser und einem stark fettlösenden Reinigungsmittel. Über Nacht einweichen, gut ausspülen und über dem Feuer austrocknen.

Achtung: *Wenn der Grill aus Maximum steht, lässt sich die Reinigungsschublade wegen der großen Hitze nicht mehr herausziehen.*

Teppan Yaki Felder

Möchten Sie zwischen zwei Gerichten die heiße Platte etwas gründlicher und mit Wasser reinigen, lösen Sie bitte zunächst mit dem Spachtel größere Bratrückstände. Dann legen Sie ca. 3 Eiswürfel auf die heiße Platte. Das Eis schmilzt und das Wasser löst die braunen Röststoffe, die Sie dann mit dem Spachtel in die umlaufende Rinne schieben und von dort mit einem Schwamm oder 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.**

Zur Endreinigung lassen Sie das Feld abkühlen. Reinigen Sie mit dem Spachtel vor, danach mit einem Topfschwamm und handelsüblicher Scheuermilch. Sollten sich auf der Fläche

Verfärbungen zeigen, die durch Eiweiß oder Säuren in Lebensmitteln entstehen, mit etwas Zitronenwasser nachwischen

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.

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.

Lackierte Abzugshauben pflegen Sie bitte ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.
Verwenden Sie bitte niemals aggressive chemische Reinigungsmittel.
Sie können Verfärbungen des Lackes verursachen.

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
Tel : 33 (0)1.34.48.36.36 Fax : 33 (0)1.34.64.32.65

Homepage : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

Инструкция по эксплуатации
ЛИНИЯ CHÂTEAU
СЕРИЯ CENTENAIRE

Уважаемые покупатели!

Анри-Поль Пеллапра, известный французский кулинар, писал в начале XX века: «Великие ценности и универсальные принципы со временем не стареют».

На заре XXI века этот принцип делает наши дома светлее и радостнее. Он никогда не утратит свою актуальность.

Аутентичность в сочетании с легкими линиями, инновации в сочетании с уважением к традициям характеризуют все этапы разработки каждой из наших плит.

Именно поэтому можно сказать, что у плиты, которую мы устанавливаем у вас, есть своя душа.

Пользуясь ею день за днем, пробуя новые рецепты, вы будете открывать для себя не только новые грани ее возможностей, но и окунетесь в уникальную атмосферу, которую плита создает в доме.

Кроме советов по эксплуатации, эта инструкция содержит ряд правил, облегчающих уход за плитой La Cornue, и описания некоторых хитростей известных поваров, которые помогут вам открыть в себе новые таланты.

Благодарим за доверие.

Ксавье Дюпюи,
генеральный директор

* Анри-Поль ПЕЛЛАПРА, профессор кулинарии и кондитерского ремесла в школе «Кордон Бле», участник общественных программ, кавалер ордена за заслуги в аграрной отрасли.

Общие положения и советы по эксплуатации плиты La Cornue

Автор: Анри-Поль ПЕЛЛАПРА, известный французский кулинар школы «Кордон Бле»

Прежде чем приступить к приготовлению великолепной пищи на плите La Cornue, ознакомьтесь с общей информацией о ней и ее особенностях.

Домочадцы должны знать людей и вещи, которые являются частью их домашнего очага. Плита La Cornue, которая уже появилась или появится в вашем доме, обязательно станет частью вашего домашнего очага в прямом смысле этого слова!

Уникальность ее конструкции заключается в том, что приготовление продуктов осуществляется с помощью горячего воздуха, который обволакивает продукт, поэтому блюда не пересушиваются. В результате они сохраняют всю свою сочность и, как следствие, питательность и гастрономические свойства, экономя время домохозяйки: теперь, готовя жаркое или рыбу, она может заниматься другими делами с единственным условием - требуется знать время приготовления блюда и не превышать его.

Второе и весьма значительное преимущество такого приготовления - обволакивание горячим воздухом: мясо во время приготовления в духовом шкафу La Cornue теряет массу лишь на 7-8 %. В других духовках потеря массы составляет от 15-20 %.

И, наконец, третье преимущество, обусловленное тем, что вам не нужно следить за приготовлением: жаркое не требуется поливать. Несмотря на парадоксальность этого заявления, оно справедливо. Рассмотрим причину этого.

Почему жаркое приходится поливать, порой даже часто? Так как в большинстве случаев температура в духовом шкафу высушивает мясо, во избежание этого приходится постоянно подливать жидкость и жир, которые мясо теряет в духовом шкафу.

Благодаря особой конструкции плита La Cornue не иссушивает блюдо, поэтому не требуется постоянно открывать духовку. Наконец, поверьте мне, что для приготовления жаркого на плите La Cornue достаточно поместить его туда и извлечь по истечении конкретного периода времени! Все, что требуется сделать - это рассчитать такой период времени на основе веса продукта и рецепта блюда. Подробно эта процедура разъясняется в главе о жарком. При этом не требуется увеличивать или уменьшать интенсивность горения. Когда время приготовления истечет, достаточно извлечь превосходно приготовленное блюдо, которое порадует всех гостей.

Однако это не значит, что на плите La Cornue можно готовить только жаркое. Она прекрасно подходит для приготовления любых блюд: рагу, первых блюд, рыбы, яиц, овощей и в особенности выпечки. Приготовление на плите La Cornue подчеркивает все их достоинства. Она рекомендована гурманам и просто любителям вкусно поесть.

(Выдержка из вступления к книге рецептов, проверенных для La Cornue, 1930 г.)

Плита La Cornue отличается самыми широкими возможностями приготовления пищи. Качество приготовленных на ней блюд приближено к качеству блюд, приготовленных профессионалами, но при этом использовать ее предельно просто.

Уделите время ознакомлению с ее возможностями и убедитесь, что, какой бы сложной ни казалась ее концепция, в использовании она оказывается очень простой.

Конечно, при первом использовании вы обязательно удивитесь отличиям новой плиты от всех, которыми вы пользовались ранее. Действительно, некоторых элементов, например модуля с чугунными кругами для томления и тушения, обычно нет на стандартных плитах. Однако по мере дальнейшего использования вы уже не сможете обходиться без них. И в этом нет ничего удивительного, поскольку то, что естественно и основано на здравом смысле, всегда просто.

Для каждого элемента плиты составлены советы по использованию. Вы сможете найти им применение на любимой кухне, готовя как повседневные, так и праздничные, особенные блюда.

Этот документ относится ко всем моделям приборов для приготовления пищи: плитам, варочным поверхностям и встраиваемым духовкам.

Наши плиты имеют модульную конструкцию и изготавливаются на заказ, поэтому в этой брошюре могут быть описаны приборы, отсутствующие в вашей модели.

При использовании газовой плиты в помещении, где она установлена, повышается температура воздуха и влажность. Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию кухни, держать открытыми естественные источники воздуха или установить механический вентилятор (механическую вытяжку).

При интенсивном или длительном использовании прибора может потребоваться дополнительное проветривание, например открытие окна или увеличение мощности механического вентилятора, если таковой установлен.

Нижний выдвижной ящик позволяет хранить посуду и другие кухонные принадлежности. Он может сильно нагреваться; не храните воспламеняемые вещества и предметы, не храните предметы которые могут расплавиться. Это относится к вещам и предметам из бумаги, пластика, ткани: поваренные книги, пластиковая посуда, полотенца, а также легковоспламеняющиеся жидкости. Не хранить в ящике взрывчатые вещества, такие как аэрозольные баллончики. Горючие материалы могут взорваться и привести к пожару и повреждению материалов.

Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица. Удостоверьтесь, что дети не трогают элементы управления и не играют с изделием.

Эксплуатация	227
Варочная поверхность	227
Открытый огонь	227
Модуль с чугунными кругами (газ, электричество) ..	228
Съемный закрытый гриль-теппан-яки	229
Гриль барбекю	230
Стеклокерамические конфорки	231
Индукционные конфорки	232
Теппан-яки	234
Сводчатый духовой шкаф	235
Комплектация духового шкафа	235
Принцип приготовления	236
Газовый сводчатый духовой шкаф	237
Электрический сводчатый духовой шкаф	238
Функция гриля (газовая и электрическая духов-ка)	238
Советы по использованию	239
Керамический поддон хлебобулочных изделий ..	242
Вращающийся вертел	243
Выдвижной ящик	244
Электрический сушильный шкаф ..	244

Уход	245
Фасад	245
Отделка	247
Варочная поверхность	247
Открытый огонь	247
Модуль с чугунными кругами	249
Съемный закрытый гриль-теппан-яки	250
Гриль на вулканических камнях	251
Стеклокерамические конфорки	251
Индукционные конфорки	252
Теппан-яки	252
Поверхность из нержавеющей стали и задняя планка	253
Духовой шкаф	254
Духовой шкаф с антипригарным покрытием ...	254
Керамический поддон для выпечки хлебобулочных изделий	255
Вытяжное устройство	255

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЛИТЫ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Открытый огонь



Теплопроизводительность стандартной конфорки La Cornue составляет 4 кВт. Самая большая конфорка имеет мощность 6 кВт, а самая маленькая — 2 кВт. Таким образом, в распоряжении пользователя оказываются широкие возможности нагрева.

Особая конструкция конфорок обеспечивает устойчивое горение без выделения на кухне угарного газа. Они снабжены термопредохранителями: в случае переливания через край или сквозняка при погасании пламени газ автоматически выключается.

Для достижения наилучшего результата приготовления, мы советуем использовать кастрюли или сковороды диаметром не менее 12 см для стандартных и маленьких конфорок, и диаметром более 20 см для конфорок макси.

Используйте посуду с плоским и ровным дном. Не используйте на газовых конфорках посуду формы ВОК и следите, чтобы ручки не выступали за края варочной поверхности. Следите за тем, чтобы пламя не распространялось на боковые стороны посуды в процессе приготовления. Следите также, чтобы ручки посуды не перегревались, это может быть опасно.

Посуда не должна выступать за края варочной поверхности.



Чтобы зажечь конфорку, нажмите на ручку и поверните ее влево до положения «сильный огонь». При повороте ручки конфорка автоматически зажигается от искры. Ручку следует всегда удерживать нажатой в течение 5-10 секунд. Когда Вы отпустите ручку конфорка должна оставаться зажженной: это значит предохранитель включен.



Если конфорка погаснет, то повторите процедуру и удерживайте ручку нажатой немного дольше. На новых плитах время пуска предохранительного устройства обычно увеличено.

Переключатель (термопара) не должен находиться под силовым воздействием более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд конфорка не включилась, отпустите переключатель, поднимите чугунный круг или решетку гриля и подождите минимум минуту перед следующей попыткой включения.

После включения отрегулируйте необходимую мощность огня (между положениями «сильный огонь» и «слабый огонь»)

Уменьшение мощности: поверните ручку влево до упора или поверните вниз до положения «слабый огонь».

Выключение: поверните ручку в вертикальное положение, поворачивая ее вправо.

Так как мощность конфорок La Cornue превосходит мощность конфорок обычной бытовой плиты, первое время мы не советуем обжаривать или подрумянивать что-либо на позиции «сильный огонь».

В заключение отметим, что такая мощность конфорки не требует больших затрат топлива, поэтому время приготовления может сильно сократиться. Самую высокую мощность используйте для жарки мяса, для обжаривания или доведения чего-либо до кипения.

В случае непредвиденного затухания пламени, выключите переключатель и не включайте его в течение минимум минуты. Затем повторите попытку.

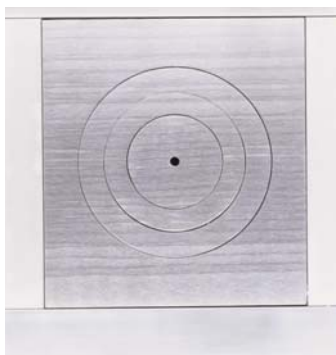
Модуль с чугунными кругами

содержит традиционное оборудование, подключенное к системе централизованного газоснабжения, мощностью 1,95 кВт или электрический модуль с чугунными кругами мощностью 2,3 кВт (1,3 кВт в случае маленькой плиты).

Этот компонент очень популярен среди профессиональных поваров благодаря его широчайшим возможностям.

Его главное преимущество заключается в том, что он способен воссоздавать тип тепла, создаваемого старинными печами на угле и дровах.

Этой технологии сегодня нет равных!



Тепло распределяется очень равномерно, поддерживается постоянная температура, модуль экономичен.

Для правильного использования включите модуль и дайте ему нагреться в течение десяти минут. (Вы сэкономите их во время приготовления).

В вашем распоряжении одна большая поверхность для приготовления с различными зонами температур, уменьшающейся от центра к периферии.

Это позволяет регулировать интенсивность огня и одновременно готовить в 3 или 4 кастрюлях, даже не дотрагиваясь до ручки регулировки.

Кстати, эту поверхность называют «пианино шеф-повара».

Вот несколько примеров использования модуля с чугунными кругами:

- доведите до кипения соленую воду для овощей на сильном огне и, опустив овощи в воду, продолжите приготовление на краю модуля;

- взбейте соусы и сметану в центре; когда они начнут загустевать, переместите их на край, продолжая взбивать;

- обжарьте и доведите до готовности куски ягненка или телятины на сильном огне, а затем оставьте томиться в течение необходимого времени на краю модуля.

Модуль всегда находится в непосредственном контакте с посудой, что позволяет оптимально распределять тепло.

Помимо своей функции «конфорки» прекрасно приспособленной для томления блюд, Вы можете использовать модуль как настоящий живой огонь для посуды большого диаметра.

Для этого необходимо убрать центральный круг. Туда, к примеру, можно поставить посуду для варки рыбы, сковороду «вок», таз для варенья или казан для плова.

Не держите модуль на максимальной мощности слишком долго, это может спровоцировать деформацию задней панели.

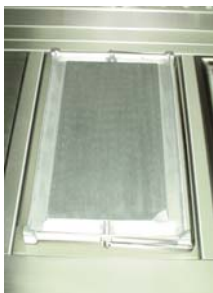
Чем чаще используют модуль с чугунными кругами, тем быстрее на ней появляется налет, придающий ему особое очарование.

Съемный двухсторонний закрытый гриль из сплава чугуна и алюминия состоит из двух поверхностей: одна из них ребристая, а другая совершенно гладкая.

Ребристая поверхность рекомендуется для жарки мяса (кусков телятины,



ягненка, целой рыбы); кусок хорошо прожаривается согласно рецепту: недожаренный, с кровью или прожаренный.



Гладкая сторона больше подходит для жарки ракообразных и рыбы (куски рыбы, филе лосося, в особенности с одной стороны), яиц, выпекания блинов, приготовления блюд дальневосточной кухни. Здесь можно также оставлять блюда томиться (установив минимальную интенсивность).

Съемный закрытый гриль требует предварительного разогрева приблизительно в течение 10 минут. Регулируйте предварительный разогрев в зависимости от требуемой мощности приготовления: совсем не обязательно включать газ на полную мощность.

Прежде чем положить куски на модуль, можно немного смазать их жиром. Однако старайтесь не допускать капания масла непосредственно на плиту, поскольку очистить ее потом будет крайне тяжело.

Если двусторонний съемный элемент используется как вспомогательный, то установите для двух конфорок открытый огонь одинаковой интенсивности, но не максимальный.

Вулканические камни **гриля барбекю** требуют предварительного разогрева — поставьте на них кастрюлю с водой примерно на 15 минут: камни станут серыми, а некоторые из них покраснеют.

Прежде чем класть мясо и рыбу на гриль, можно немного смазать их жиром.



Если у Вас **газовый гриль на вулканических камнях**, то устанавливайте интенсивность огня согласно размеру готовящегося продукта. Максимальная мощность требуется лишь в редких случаях.

Для приготовления ряда продуктов, например ракообразных или телячьих отбивных, мощность огня понижают, сохраняя при этом равномерность горения.

Учитывайте, что продукт, приготовленный на двустороннем съемном элементе или гриле барбекю, имеет глянцевый блеск. Переворачивайте готовящееся мясо как минимум по 2 раза. В результате двух переворотов на кусках появятся красивые золотистые полоски, которые сделают мясо еще аппетитнее.

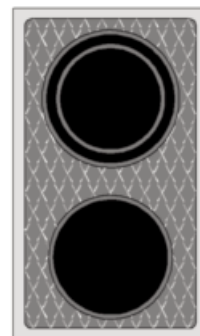
Стеклокерамические конфорки

Стеклокерамическая поверхность предусматривает 2 конфорки:

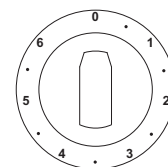
- круглая конфорка с одной зоной нагрева, диаметром 14,5 см, мощностью 1200 Вт;
- круглая конфорка, с двумя зонами нагрева, диаметром 11 см, мощностью 700 Вт в центре.

Если включены обе конфорки, их общая мощность 1700 Вт и покрываемая температурная зона 18 см.

Мощность простой или двойной круглой конфорки регулируется поворотом ручки в положение 1-6.



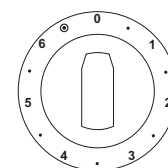
Включение двойной круглой конфорки: чтобы увеличить зону нагрева двойной круглой конфорки, достаточно повернуть вправо соответствующую ручку из положения 0 в положение 6. Раздастся щелчок микровыключателя, который включит периферийный нагревательный элемент. Возвращая ручку из положения 6 в положение 1, можно изменить мощность двойной конфорки.



foyer simple

Примечание. Запрещается включать только внешнюю зону нагрева конфорки.

Стеклокерамические конфорки снабжены 3 датчиками: датчик внизу модуля слева является датчиком функционирования модуля, и 2 датчика (по одному на каждую конфорку) внизу модуля справа являются тепловыми.



foyer double

Когда тепловые датчики включены, не прикасайтесь к зонам нагрева и не ставьте на них предметы, подверженные тепловому воздействию.

Поверхность устойчива к температурным колебаниям и хорошо переносит как холод, так и высокую температуру. При этом, единственный механический удар (стук), например если Вы уроните на нее солонку, это может спровоцировать поломку.

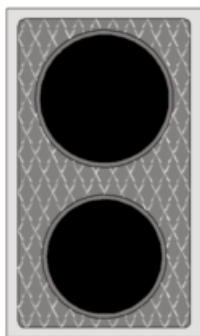
Внимание! Если на поверхности появляются трещины, то немедленно отключите прибор или подачу питания на его соответствующую часть.

Рекомендуется удалить от плиты все предметы, которые могут расплавиться (фольгу, предметы из пластмассы и т. д.). Поверхность из стеклокерамики может быть горячей даже

при отсутствии индикации рабочего режима. Запрещается использовать ее как столешницу.

Разрешается использовать любую посуду. Диаметр дна должен быть не меньше зоны нагрева. Если дно несколько больше, то энергия используется наиболее оптимально. Дно кастрюль и сковородок должно быть немного вогнутым, так как они расширяются при нагреве и устойчивее стоят на плите, что улучшает распределение энергии.

Индукционные конфорки



Принцип работы индукционной конфорки основан главным образом на магнитных свойствах большинства посуды, которые используются на обычных плитах.

С помощью переключателей на фасаде плиты подается электроэнергия, которая создает магнитное поле. Это поле индуцирует волны внутри посуды, расположенной на плите.

Эти волны, называемые "индукционными", моментально нагревают емкости, которые в свою очередь отдают тепло находящимся в них продуктам.

Тепло возникает непосредственно внутри емкости. Таким образом, приготовление осуществляется практически без потери энергии. Мощность нагрева модуля на максимуме.

Чтобы моментально прекратить приготовление, достаточно снять емкость с индукционной панели или выключить прибор ручкой управления.

После использования выключите устройство при помощи элемента управления; не полагайтесь на датчик посуды.

Процесс приготовления полностью регулируется электронной схемой, которая повышает удобство использования и точность регулировки. Мощность и продуктивность индукционной конфорки значительно превосходит аналогичные характеристики газовой или электрической конфорки.

Для более подробной информации по работе индукционных панелей, смотрите инструкцию по эксплуатации индукционных панелей La Cornue (прилагается к плите).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- При использовании посуды с внутренним антипригарным покрытием (например, тефлоновым) без смазки или с малым количеством жира ее необходимо предварительно немного разогреть в положении 4 или 5, но не в положении 6. В противном случае посуда может испортиться.
- Запрещается подогревать закрытые банки с консервами, поскольку они могут взорваться (это касается и всех других конфорок).

Техника безопасности при эксплуатации

Вентилятор, расположенный под варочной поверхностью, вытягивает горячий воздух сзади и выталкивает его наружу спереди через предусмотренные для этого отверстия, защищая электронные схемы от чрезмерного перегрева.

За температурой электронных схем постоянно следит датчик. Если температура становится слишком высокой, то работа плиты автоматически прекращается.

Зона нагрева также оборудована датчиком, который контролирует ее температуру, поэтому нет риска перегрева, если кастрюля пустая.

Небольшой предмет, например вилка, ложка, кольцо и т. д., положенный на работающую плиту, не распознается как посуда. Индикатор мигает, и тепло не вырабатывается.

Система безопасности действует аналогичным образом при обнаружении посуды, не подходящей для индукционной конфорки.

Не рекомендуется класть возле посуды, где готовится пища металлические предметы, столовые приборы.

При использовании индукционных конфорок не кладите намагниченные предметы (кредитные карты, кассеты и т. п.)

При переливании пищи через край или попадании брызгов на индукционную панель (стеклянную поверхность) электронные схемы не могут быть повреждены, поскольку они защищены.

Внимание носителей кардиостимуляторов и имплантантов:

Работа плиты соответствует действующим нормам ЭМС-колебаний. Индукционная панель также отвечает требованиям законодательства (распоряжение 2004/108/ЕЭС). Она не создает помех работе других электроприборов при условии, что они отвечают тем же требованиям к ЭМС-совместимости.

Электромагнитные поля, которые излучает индукционный модуль распространяются на ближайшее к модулю расстояние. Чтобы исключить помехи работы кардиостимулятора из-за плиты, последний должен быть изготовлен в соответствии с действующими правилами. С нашей стороны полное соответствие гарантировано. Сведения о соответствии электрокардиостимулятора или возможной несовместимости можно получить у изготовителя или лечащего врача.

Теппан-яки



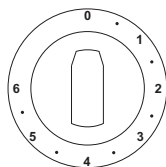
Японская кухня привлекает своей изысканностью и свежестью, поэтому теппан-яки является весьма популярным и востребованным элементом.

Японский гриль теппан-яки сочетает в себе преимущества быстрого приготовления и сохранения чудесного вкуса.

Чтобы придать продуктам бесподобный и уникальный вкус, достаточно положить продукт, несколько раз перевернуть его, добавить специи по мере необходимости.

В Японии особенно популярна рыба, и именно ее чаще всего готовят на теппан-яки. Теппан-яки, в котором соединены новый тип приготовления и старый вкус, традиции прошлого и современные технологии, создает маленькие шедевры кулинарии.

Японский гриль теппан-яки оснащен нагревательным элементом, регулируемым термостатом. Ручка управления позволяет переключать температуру от 50°C в положении 1 до 250°C в положении 6. По достижении требуемой температуры зеленый индикатор гаснет.



Теппан-яки нагревают до тех пор, пока не будет достигнута требуемая температура.

Прежде чем положить продукт на теппан-яки, необходимо немного смазать его поверхность растительным маслом. После этого нет необходимости добавлять масло.

Гриль теппан-яки больше нагревается в центре, нежели по краям. Края могут использоваться для поддержания температуры блюд или для более основательного его приготовления.

На гриле теппан-яки можно жарить ракообразных, рыбу, а также все плоские куски мяса, например гамбургеры, сосиски, свиные колечки, белое мясо или крылья цыпленка, эскалопы из индейки, отбивные из ягненка и т. д., а также грибы, овощи, например колечки лука, соцветия брокколи или цветной капусты, перец, кабачки и т. д.

СВОДЧАТЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Знаменитые сводчатые духовые шкафы La Cornue позволяют готовить вкуснейшие блюда. Поняв ее концепцию, вы сможете максимально эффективно использовать весь ее кулинарный потенциал.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА:

Существует несколько принадлежностей к духовому шкафу:

1. **Поддоны** для выпечки с эмалированным покрытием предназначены для выпечки кондитерских изделий или для приготовления в гриле электрического духового шкафа.

Его большой размер позволяет готовить большие куски; оно не приспособлено для приготовления птицы или небольших порций жаркого.

Использование алюминиевой фольги на дне поддона упрощает уход за ним.

В тех случаях, когда вы не будете пользоваться противнем, храните его в стороне от духового шкафа, так как он может стать термическим экраном, если хранить его в духовом шкафу во время приготовления большого блюда.



1 2 3

2. **Большая решетка** для поддона:

- Позволяет ставить блюдо с кусками приготавливаемого мяса на решетку в поддоне. Термические характеристики позволяют поддерживать выбранную температуру. Это оптимальное применение конвекции.

- Положите жаркое на решетку в поддоне; кусок обжарится со всех сторон, и по мере необходимости можно оставить его слегка непрожаренным (с кровью).

- Вращающийся вертел: горячий воздух обволакивает весь кусок вне зависимости от его размера, будь то часть ягненка или крупная птица.

3. **Полка-решетка**, которая служит для того, чтобы ставить на нее приготавливаемые блюда.

4. **Большое блюдо из керамики** (одно блюдо на плиту) .
Блюдо всегда следует ставить на решетку-полку, размещенную на соответствующей высоте.

Принцип приготовления

При нормальном приготовлении жар от дна духовки поднимается по боковым перегородкам и по дуге обволакивает готовящееся блюдо.

Все тепло, производимое топкой, передается в этом воздушном потоке. Таким образом, блюда приготавливаются равномерно, при постоянной температуре.

Эта характеристика в значительной степени отличает духовые шкафы La Cornue от других духовок, в которых части жаркого прогреваются неравномерно, поскольку находятся на разном расстоянии от источника тепла.

С плитой La Cornue не требуется следить за процессом приготовления.

Когда во время приготовления дверца духовки закрыта, вода, содержащаяся в некоторых элементах (жирах, например), испаряется и дает достаточно влаги, обеспечивая идеальные условия для приготовления.

Все соки мяса сохраняются, и жаркое и птицу уже не требуется поливать.

Больше не нужно беспокоиться о «внезапных скачках температуры», которые за считанные секунды портили любые самые красивые заготовки!

Красивый золотистый оттенок на поверхности мяса получается не за счет обугливания, а за счет карамелизации сахара, который является естественным ингредиентом мяса.

Единственная предосторожность, которую следует соблюдать, заключается в требовании не допускать перегрева и точно соблюдать время приготовления в зависимости от характера и веса блюд.

Тепловые условия в духовом шкафу La Cornue рассчитаны на предотвращение иссушивания вне зависимости от размера блюда. Она прекрасно подходит как для повседневного приготовления, так и для подготовки к большим праздничным застольям.

Контроль за приготовлением не требуется, однако можно открыть дверцу духового шкафа; ее

перегородки имеют сильную тепловую инертность, поэтому тепло не теряется при открытой дверце.

Управление электрической и газовой духовыми шкафами несколько различается.

Принципы работы описаны в следующих параграфах.

Газовый сводчатый духовой шкаф обеспечивает оптимальное тепло после обязательного предварительного разогрева в течение 15 минут. Для предварительного разогрева духового шкафа рекомендуется использовать нижнюю газовую конфорку и верхний нагревательный элемент. Таким образом вы потратите меньше времени на разогрев, а жар распределится равномерно.

Всегда разогревать духовой шкаф до рабочей температуры, предназначенной для приготовления блюда.

Не забудьте выключить гриль (верхний нагревательный элемент) прежде, чем ставить блюдо в духовой шкаф.

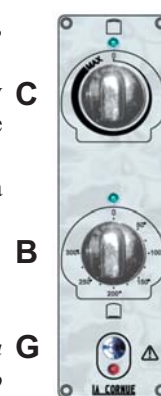
В отличие от обычных духовок газовый духовой шкаф предполагает особую процедуру включения, что позволяет впоследствии получать результаты профессионального уровня.

Чтобы включить газовый духовой шкаф с электрическим поджигом, необходимо установить термостат (В) на требуемую температуру.

Система электронной регулировки контролирует температуру автоматически, поэтому включение и выключение огня не является неисправностью - таким образом в духовке поддерживается требуемая температура.

Симмерстат (С) включает нагревательный элемент свода духового шкафа (гриль), а термостат (В) включает газовую горелку.

Термостат и симмерстат подключены к зеленому индикатору включения.



Примечание.

Красный индикатор в нижней части панели управления указывает на сбой при включении духового шкафа. Если этот индикатор загорится, то необходимо выключить плиту, убедиться, что газовый вентиль открыт и газ хорошо поступает к плите, затем нажать кнопку (G), находящуюся под индикатором.

Во время первого включения или после периода длительного неиспользования необходимо несколько раз нажать эту кнопку, чтобы прокачать воздух в газовом канале (газопроводе).

Если индикатор будет загораться снова и снова, обратитесь к нашим специалистам.

Использование спичек запрещено!

Электрический сводчатый духовой шкаф.



Симмерстат (С) включает нагревательный элемент верха духового шкафа (гриль), а термостат (В) - дна. У симмерстата и термостата один индикатор.

Включение духового шкафа:

- Установите выключатель (D) в положение дна (налево).
- Установите термостат духовки (В) на требуемую температуру, симмерстат (С) — на соответствующую мощность для предварительного разогрева.
- После предварительного разогрева (15-20 минут в зависимости от температуры) выберите способ приготовления, соответствующий блюду, которое необходимо приготовить.
- Поставить симмерстат (С) в позицию 0, если в данный момент у вас нет намерения использовать для блюда гриль.
- Поставьте блюда в духовой шкаф.

Обычно предварительный разогрев духовки производится, когда симмерстат (С) и термостат (В) установлены на требуемую для приготовления температуру (мощность); это занимает 15 минут.

Обычно симмерстат (С) устанавливается в положение 0 после того, как блюдо оказывается в духовом шкафу, во избежание подгорания

Функция гриля (газовая и электрическая духовка)

Духовой шкаф оснащен электрическим грилем, управляемым отдельно от низа.

Чтобы воспользоваться **функцией гриля**, придержите дверцу духовки и выдвинете на себя поддон под варочной поверхностью для защиты переключателей.

В этом положении свет в духовом шкафу останется включенным, что позволит следить за приготовлением блюд.

- Установите симмерстат (C) на необходимую мощность.
- После предварительного разогрева, если он требуется (5-10 минут согласно температуре), поставьте блюдо на решетку.

Решетка-полка должна находиться на самом высоком уровне.

Можно также использовать противень для выпечки, чтобы морепродукты, рыба и ракообразные, требующие быстрого обжаривания при высокой температуре, покрылись золотистой корочкой.

Внимание! За быстрым приготовлением на высокой мощности необходимо внимательно следить.

Не касайтесь нагреваемых элементов плиты.

Не допускайте к плите маленьких детей.

Для этого типа приготовления не требуется включать нагревательные элементы дна духового шкафа

Советы по использованию

Постепенно в вашем меню появятся идеальные сочетания: свежие фрукты со сладким кремом, морепродукты с голландским соусом, фрикадельки с соусом Нантуа...

Для приготовления можно также использовать тепло гриля или дна. Однако их используют редко, как правило, в случаях, когда требуется внести изменения в частично готовое блюдо.

К примеру, если тесто в пироге или запеканке уже готово, а начинка еще жидкая (или хрустит), то необходимо установить нижний термостат на минимальную температуру или даже на 0, а верхний симмерстат - на среднюю или даже максимальную мощность, чтобы верхняя часть блюда также готовилась.

Для приготовления в течение нескольких часов, например тушеных блюд, пирогов или паштетов, используют только нагревательный элемент дна.

После ознакомления с управлением гриля и его дном можно точно регулировать их, изменяя тип и интенсивность тепла, необходимые для корректировки приготовления продуктов, даже самых нежных.

На плитах с газовой или электрической духовкой рекомендуется готовить мясо, домашнюю птицу, жаркое и рыбу.

Разумеется, можно готовить и превосходную выпечку, круглые пироги, запеканки или блюда из овощей; при этом необходимо аккуратно подобрать правильный уровень решетки и температуру.

При приготовлении жаркого, например ножек, индейки, свинины или крупной рыбы, решетку-полку необходимо установить на самый низкий уровень духового шкафа. Приготовление чаще всего занимает 40 минут. В этом случае необходимо предварительно разогреть духовку до 250°C в течение 10-15 минут.

Поставьте блюдо в духовой шкаф, затем установите термостат на 200°C или даже на 175°C для белого мяса и готовьте необходимое время; в результате появится корочка, а приготовление продолжится.

На электрической плите после размещения блюда в духовке необходимо установить симмерстат на 0.

Для жаркого или кусков говядины, ягненка, рыбы маленького или среднего размера необходимо установить решетку-полку на средний уровень духового шкафа. Предварительно разогрейте духовку до 280°C в течение приблизительно пятнадцати минут, затем примерно через 5-10 минут после размещения блюда в духовке понизьте температуру до 230°C.

При использовании электрического духового шкафа в течение 10 минут после размещения блюда в духовке поддерживайте максимальную температуру свода духового шкафа, затем выключите и понизьте температуру термостата дна приблизительно до 230°C. Точно соблюдайте время приготовления, рекомендованное в книге рецептов. Рекомендуются срезать все сало и плавящиеся жиры.

Если предусмотрен гарнир в виде овощей, то можно положить сверху немного сливочного масла или полить растительным маслом, чтобы сохранить красивый цвет. То же, чтобы обжарить репчатый лук или лук-шалот с жарким без свиного сала, дно формы следует немного смазать смесью растительного и сливочного масла, прежде чем положить туда кольца репчатого лука или лука-шалота. Размеры лука зависят от времени приготовления.

Не рекомендуются любые излишества:

- слишком большое количество жира может вызвать брызги и дым;
- слишком высокая температура может привести к обугливанию и появлению дыма.

При выпекании высота решетки-полки зависит от типа выпечки и времени приготовления.

Самый сильный жар идет от дна духового шкафа, поэтому запрещается ставить блюдо или форму непосредственно на него.

Слоеному тесту с кусочками яблок для появления корочки требуется жар сверху, а для того чтобы оно пропеклось, требуется жар снизу. Для этого рекомендуется установить термостат в положение 200°C, а решетку на средний уровень.

Для шарлотки, которая готовится чаще всего внизу, рекомендуется нижний уровень; достаточно установить термостат в положение примерно 175°C; из-за повышенной температуры тесто может подгореть, прежде чем яблоки будут готовы; карамелизацию можно делать и на дне духового шкафа.

Для запеканки из овощей или макарон чаще всего требуется 20-25 минут при установке термостата в положение приблизительно 200°C в зависимости от плотности запеканки. Пропекать следует как снизу, так и сверху, нижний уровень подойдет для картофеля и макаронных изделий, а средний уровень - для свежих овощей.

Для обжарки в панировочных сухарях установите решетку-полку на самый верхний уровень и поставьте на нее блюдо, которое необходимо приготовить.

Для защиты ручек управления от жара необходимо приоткрыть дверцу и немного выдвинуть поддон под варочной поверхностью.

Установите термостат на 250-275°C и внимательно следите за приготовлением.

Выбор одного из двух близких показателей температуры не являются приблизительными, но зависят от толщины куска и вкусовых пристрастий личного вкуса.

Терм 1	меренги, рошер (кондитерские изделия в виде утесов), печенье безе, маленькие пирожные, коржи из взбитого белка, тушение мяса
Терм 2	печеные овощи, бисквиты, миндальные пирожные, пирожное Генуи, Савайский торт
Терм 3/4	взбитые сливки, пудинг, макаронные изделия, пирожные с кремом, суфле, большие булочки, кексы, печенье язычки, белое мясо
Терм 5/6	большие многослойные блюда, эльзасский пирог, обычные пироги, густые заварные кремы, жаркое из белого мяса, круассаны, рыба, запеканки
Терм 7/8	жаркое из красного мяса, дичь с кровью

Для наглядности далее приводится сопоставление положений термостатов и температуры в градусах:

Терм 1 = 100/125°C (210/260°F)	Терм 5 = 200/225°C (390/435°F)
Терм 2 = 125/150°C (260/300°F)	Терм 6 = 225/250°C (435/480°F)
Терм 3 = 150/175°C (300/345°F)	Терм 7 = 250/275°C (480/530°F)
Терм 4 = 175/200°C (345/390°F)	Терм 8 = 275/300°C (530/570°F)

Керамический поддон хлебобулочных изделий (приобретается отдельно для электрической духовки)

На этом приобретаемом отдельно элементе можно выпекать хлеб, пироги, пиццу... и т. д. При прямом контакте с огнеупорным камнем, который сильно нагревается. Температура камня может достигать 300°C.

Эта опция состоит из:

Керамического поддона, электрической спирали мощностью 3000 Вт и лопаточки из нержавеющей стали.

Чтобы использовать керамический поддон для выпекания, выполните следующие действия:

- Вынуть заслонку из розетки, предусмотренной для керамического поддона (в глубине духового шкафа)
- Установить электрическую спираль, вставив ее в соответствующую розетку.
- Установите решетку-полку на средний уровень духовки (2-й уровень) и положить керамический поддон на решетку.
- Установите переключатель (D) в положение выпечки (справа), а термостат (B) — на необходимую температуру.
- После предварительного разогрева (10-15 минут согласно необходимой температуре) можно начинать готовить блюда.

Предварительный разогрев камня для выпекания возможен при установке выключателя (D) в положение дна (слева), а термостата (B) — приблизительно на 220°C. После предварительного разогрева (15-20 минут) установите выключатель в положение выпечки вправо и поместите блюда в духовку.

Внимание! Прежде чем размещать блюда, необходимо тщательно обсыпать керамический поддон мукой, чтобы тесто не прилипло.

В конце приготовления можно включить гриль в духовке, поставив симмерстат (С) на среднюю мощность или на максимальную, чтобы повысить интенсивность приготовления вверх.

После приготовления необходимо оставить керамический поддон в духовом шкафу, пока он не остынет. Затем выньте его и электрическую спираль из духового шкафа и верните заслонку на место.

Выпекание хлеба:

- предварительно разогрейте керамический поддон в течение приблизительно 15 минут до 220°C;
- положите Ваш хлеб на керамический поддон, тщательно обсыпанный мукой;
- выпекайте хлеб 20-30 мин.;
- в конце приготовления можно поставить симмерстат (С) на среднюю или максимальную температуру на 5-10 минут, чтобы подрумянить верх.

Приготовление пиццы:

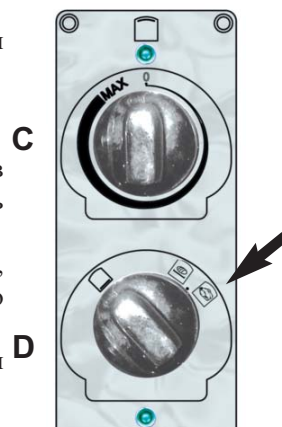
- предварительно разогрейте камень в течение приблизительно 15 минут до 230°C;
- положите Вашу пиццу на керамический поддон, тщательно обсыпанный мукой;
- выпекайте пиццу приблизительно 15 минут и в конце приготовления поставьте гриль (С) на максимальное положение на 5 минут, чтобы подрумянить верх.

Вращающийся вертел (приобретается отдельно для электрического духового шкафа)

Приобретаемый отдельно вращающийся вертел состоит из вертела с 2 вилками и подставки для вертела.

Чтобы использовать вращающийся вертел, выполните следующее:

- Поставьте противень для стекания сока на дно духового шкафа, чтобы в процессе приготовления туда стекал сок, а затем поставьте на противень подставку вертела.
- Установите одну вилку-зажим на вертел; насадите продукт на шампур, установите вторую вилку-зажим, зафиксируйте продукт по центру, закрепив его вилками-зажимами и закрутив винты двух вилок-зажимов.
- Поставьте вертел на подставку и подтолкните его вперед, чтобы его край попал в квадратное отверстие мотора, расположенный в глубине духового шкафа.



- Установите выключатель (D) в положение выпечки и вращающегося вертела (справа); в этом положении вертел начнет вращаться.
- Поставьте симмерстат (C) гриля духовки на необходимую мощность.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела. По завершении приготовления снова прикрутите ручку к вертелу, чтобы вынуть его из духового шкафа.

Выдвижной ящик

Нижний выдвижной ящик позволяет хранить посуду и другие кухонные принадлежности. Он может сильно нагреваться ; не храните воспламеняемые вещества и предметы, не храните предметы которые могут расплавиться. Это относится к вещам и предметам из бумаги, пластика, ткани: поваренные книги , пластиковая посуда, полотенца, а также легковоспламеняющиеся жидкости. Не хранить в ящике взрывчатые вещества, такие как аэрозольные баллончики. Горючие материалы могут взорваться и привести к пожару и повреждению материалов.

Ящик можно полностью выдвинуть в целях ухода за ним.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ

У вашего сушильного шкафа может быть три режима использования. Во-первых, он позволяет подогревать тарелки, чтобы приготовленный продукт и посуда были одной температуры.

Во-вторых, небольшой размер сушильного шкафа прекрасно подходит для приготовления блюда, требующей низкотемпературного режима обработки. (макаронные изделия, гусиная печень, меренги, безе).

В-третьих, он поддерживает постоянную температуру готовых блюд, что упрощает подачу на стол (прием гостей).

По мере необходимости можно использовать нижний уровень для уже приготовленных блюд, а верхние уровни-для подогрева тарелок.

Термостат имеет двойную функцию: выключателя и регулятора температуры. В положении 0 нагревательные элементы отключены.

Минимальная температура в сушильном шкафу 30°C, максимальная 110°C.

Сушильный шкаф имеет 2 полки.

УХОД

ФАСАД

Уход за наружными поверхностями, на которые не попадают жирные брызги, состоит в «косметическом» протирании поверхности. Он зависит от частоты использования и вредного воздействия окружающего климата.

Если прибор находится в загородном доме, то необходимо хорошо его очистить перед отъездом, в особенности, если дом находится в морском климате.

Из-за повышенной влажности и высокой концентрации соли в воздухе не вычищенные брызги жира могут начать разъедать металл, даже несмотря на то что детали изготовлены из массивной латуни или нержавеющей стали.

Надлежащая очистка позволит сохранить плиту красивой до возвращения хозяев.

Чистящие средства должны подходить для наружных поверхностей и материалов отделки.

Цветные глянцевые эмали

Так как у эмали практически зеркальная поверхность, можно использовать чистящее средство для стекол, нанося его на впитывающую салфетку.

При перегреве духового шкафа поверхность может пожелтеть от жирных брызгов, попадающих с блюда. В этом случае достаточно взять немного средства для мытья посуды и нанести его при помощи губки. Улучшить результат можно средством для стекол.

Цветные матовые эмали

Внимание! Матовая эмаль-это достаточно хрупкая отделка.

Матовые поверхности не обработаны лаком и поэтому не защищены; слишком сильные средства могут оставить невыводимые следы.

Мы выпускаем плиты с этим покрытием уже несколько десятков лет, поэтому гарантируем простоту ухода за ним при условии следования советам изготовителя.

Мойте мягкой губкой с теплой водой и хозяйственным мылом. Рекомендуется использовать жидкое мыло (жидкое хозяйственное мыло). Затем ополосните чистой водой и насухо вытрите впитывающей бумагой или тканью.

Фасад из нержавеющей стали

Для частого очищения поверхности используйте бензин, скипидар или спирт, нанося его на впитывающую бумагу. Всегда тереть вдоль полировочных полос.

Раз в три-шесть месяцев необходимо основательно очищать плиту, устраняя частицы жира, остающиеся на стали.

Для этого можно использовать порошковое чистящее средство или жидкое мыло (жидкое хозяйственное мыло), тщательно разведенное в теплой воде для основательного обезжиривания. Затем ополосните чистой водой.

Очистка скипидаром позволяет удалить любые следы от воды или моющего средства.

Он также эффективен для поверхностей из нержавеющей стали (панель из нержавеющей стали, которая вешается на стену между плитой и вытяжкой).

Фасад из меди

Со временем медные фасады, изначально красные, окисляются и покрываются зеленым слоем. Если Вы хотите избежать появления патины на меди, нужен тщательный уход. Регулярно очищайте от пыли и мойте фасады.

Самый простой способ вернуть вашей плите первозданный блеск - это использовать смесь теплой воды и столового уксуса. Протрите фасады смоченной в этом растворе губкой с небольшим количеством крупной соли. Потрите особо сильные загрязнения, повторите процедуру по необходимости. Промойте теплой чистой водой, затем заново губкой, пропитанной мыльной водой. Чтобы закончить протрите мягкой чистой тканью и после шерстяной тканью для блеска.

Вы также можете использовать специальные чистящие средства для меди и латуни, нанесенные на мягкую ткань (они могут быть в пасте или жидкие). Затем удалите следы влажной губкой: влажная уборка для удаления остатков продуктов позволяет сохранить блеск в два раза дольше.

Мы рекомендуем средство Copper Cleaner марки Spring или Bistrot Cuivre марки Matfer.

Отделка

Отделка из никеля или хрома

Не требуют никакого особого ухода: для удаления следов от пальцев достаточно чистящего средства для стекол, нанесенного на впитывающую бумагу или ткань.

Отделка из латуни или меди

Необходимо использовать специальные чистящие средства для меди и латуни, нанесенные на мягкую ткань (они могут быть в пасте или жидкие).

Затем удалите следы влажной губкой: влажная уборка для удаления остатков продуктов позволяет сохранить блеск в два раза дольше.

Изготовитель рекомендует средство Copper Cleaner марки Spring или Bistrot Cuivre марки Matfer.

Избегайте использование противоокислительных средств, они вызывают появление темных пятен, поэтому очистку требуется повторять.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

В зависимости от размеров, Ваша плита состоит из разных элементов, для каждого из которых рекомендуется свой способ очистки.

Помните, что очистка плиты La Cornue-это не сложнее, чем любая другая бытовая плита при условии правильного ухода за ней.

Вытирайте впитывающей бумагой или тканью варочную поверхность, модуль с чугунными кругами, решетку, пока они теплые, поскольку в этом случае брызги от жира или продуктов легко удаляются и не требуется никакого чистящего средства.

Открытый огонь

Помните, что приготовление на открытом огне может привести к появлению жирных брызгов на соседних элементах варочной поверхности, а также на решетке и вокруг плиты.

Удаляйте их также тканью, пока они остаются теплыми, чтобы в завершении только протереть поверхность.

Эмалированный поддон под газовыми конфорками

Очистите поверхность средством для мытья посуды и губкой, ополосните чистой водой и вытрите насухо.

Для удаления пятен от пригоревшего жира или сбежавшего молока опрыскайте поверхность средством для духовок, не содержащим каустической соды. Подождите 15-30 минут. Затем протрите губкой с неабразивной поверхностью водой и жидкостью для мытья посуды.

Решетки из эмалированного матового чугуна

Эта решетка не требует специального ухода, достаточно просто протереть ее тряпкой.

Время от времени мойте решетки водой с жидкостью для мытья посуды; даже если при длительном использовании они приобретают темно-серый цвет, это не означает их износ. Напротив, чугунные подставки очень устойчивы к воздействию времени.

Шляпки горелок из литой латуни

Эти детали подвергаются воздействию продуктов горения, поэтому сверху на них может появиться слой черного налета.

Для удаления этого слоя протирайте водой и губкой с напылением из каменной крошки (белая губка с антрацитовый поверхностью продается в супермаркетах), или губкой с абразивной поверхностью и хозяйственным мылом. Трите в одном направлении и ни в коем случае вращающимися движениями, так как Вы будите наносить обратно то, что только что смыли.

Можно нанести на губку небольшое количество пасты для меди типа Bistrot, чтобы латунь блестела. Не опасайтесь нажимать с усилием: шляпки изготовлены из массивной латуни, которая не боится ни полировки, ни наведения блеска: напротив, хорошее натирание защищает от повторного появления жира при горении.

Запрещается использовать жидкое моющее средство: жидкость скользит по латуни, не действуя на нее.

Промойте и тщательно высушите шляпки, прежде чем вернуть их на место.

Внимание! Убедитесь, что отверстия выпуска газа не забиты.

Модуль с чугунными кругами (большая квадратная или прямоугольная поверхность с концентрическими кругами) **изготовлена из чугуна**, поэтому тепло распределяется по ней.

Не рекомендуется применять для очистки воду, поскольку она вызывает появление ржавчины. В качестве чистящего средства используйте скипидар или спирт.

Изготовитель напоминает о том, что **главное правило обычного ухода** - регулярно протирать поверхность впитывающей бумагой: это позволяет удалить жирные брызги от приготовления на соседних нагревательных элементах.

На самом деле, принимая во внимание большие размеры модуля и то, что он граничит с другими нагревательными элементами становится понятно, почему он так подвержен попаданию на него брызгов жира, продуктов, приготовляемых на соседних конфорках.

Чтобы удалить пятна от пригоревшего жира: воспользуйтесь тонкой наждачной бумагой «0» или «00» прямо по сухой поверхности рукой или при помощи шлифовочного станка потрите в одном направлении, а после протрите спиртом или скипидаром, чтобы улучшить результат. По мере использования модуль темнеет (до темно-серого цвета).

Можно аккуратно протирать средством “Zébracier” (продается в магазине) с холодной водой, не допуская контакта с поверхностями из нержавеющей стали.

Небольшое количество “Zébracier”, нанесенное на ткань, позволит придать серебристый цвет, словно у новой плиты. Однако это косметическое средство, а не бытовая химия, поэтому запрещается его применять на грязном или мокром модуле.

Небольшими абразивными тампонами тщательно обработайте въевшиеся пятна.

Модуль с чугунными кругами эмалированный

Избегать:

Эмалированная отделка чугунного модуля очень прочна, тем не менее некоторые чистящие средства могут повредить ее.

Никогда не используйте растворители краски, соду, едкие щелочи, биологические порошки, отбеливатели, хлорсодержащие чистящие средства, абразивные материалы или крупную соль. Не смешивайте различные чистящие средства, так как они могут взаимодействовать друг с другом и привести к плохому результату.

Кислоты могут повредить покрытие. Протирать все пятна от уксуса (уксусная кислота) и от фруктового сока (лимонная кислота) как можно быстрее. Не используйте аэрозоли предназначенные для чистки духового шкафа.

Советы по уходу

Перед тем, как начать чистку, убедитесь, что модуль полностью остыл.

Чистить с осторожностью. Если Вы пользуетесь влажной губкой или тканью для удаления пятен на еще горячей поверхности, будьте осторожны, Вы можете получить ожог паром.

Некоторые чистящие средства могут выделять вредные испарения при соприкосновении с горячей поверхностью.

Всегда чистить модуль после использования. Чистить только губкой или мягкой тканью, пропитанной теплой мыльной водой. Избегайте попадания воды в устройство. Протрите чистой влажной тканью, затем протрите заново насухо.

Для удаления стойких пятен, Вы можете использовать нейлоновую щетку для чистки посуды и теплую мыльную воду.

Для более тщательной чистки, Вы можете снять пластину, но прежде убедитесь, что модуль полностью остыл. Осторожно, пластина тяжелая. После чистки, протереть пластину и бережно поместить ее обратно.

Никогда не использовать абразивные чистящие средства, который могут повредить поверхность.

Съемный двухсторонний закрытый гриль

Этот съемный элемент изготовлен из сплава алюминия и чистится в раковине, а не на плите.

Изготовитель напоминает главное правило - перед каждым использованием регулярно вытирать плиту впитывающей бумагой; это позволяет удалить жирные брызги, которые пригорают во время предварительного разогрева. Если одного вытирания недостаточно, то очистите плиту жидкостью для мытья посуды и абразивной губкой.

Предварительный разогрев должен быть умеренным: слишком сильный предварительный разогрев бесполезен для приготовления в силу особых свойств теплопередачи сплава алюминия. Кроме того, разогрев затрудняет уход за плитой.

Модуль можно очищать при помощи губки с абразивной поверхностью, металлической щеткой или мочалок из стального волокна.

На время приготовления можно оставить гриль для обработки паром; в этом случае используйте только жидкое средство для посуды и абразивную губку.

Гриль на вулканических камнях

После каждого приготовления снова установите газовую горелку на максимальное положение (в случае электрического гриля оставьте нагревательный элемент включенным) на 5 минут; весь жир, стекший на камни, распадется на частицы пыли и осыпится на выдвижной поддон.

Чтобы не мыть выдвижной поддон после использования, перед приготовлением постелите туда лист фольги необходимого размера. После того, как гриль остынет, уберите лист фольги и поддон останется безупречно чистым.

Если на гриле остаются кусочки мяса или рыбные чешуйки, остывший гриль протрите насухо губкой либо металлической щеткой.

Каждые 2-3 месяца в зависимости от частоты использования рекомендуется класть камни на ночь в теплую воду с содой, порошком или специальным средством с обезжиривающим действием.

Стеклокерамические конфорки

Существуют средства, покрывающие поверхность из стеклокерамики блестящей пленкой, защищая ее от пятен и следов, которые остаются после выкипания сладких продуктов.

Это средство должно применяться перед первым использованием плиты.

Плиту необходимо регулярно чистить, чаще в нагретом состоянии или остывшем. Советуем Вам избегать пригорания продуктов на конфорках.

Несильные загрязнения удаляются влажной губкой.

Сложные и въевшиеся пятна можно с легкостью удалять лезвием ножа.

Водяные подтеки, следы накипи, жирные пятна, следы от кастрюль удаляют жидкостью или порошком ZIP.

Остатки моющих средств должны полностью удаляться влажной тканью, поскольку впоследствии они могут оказать коррозионный эффект. Затем вытрите насухо.

Запрещается использовать абразивные моющие средства, например аэрозоль (баллон), порошок или губку с абразивной поверхностью, мочалки из стального волокна.

Неровные днища кастрюль или сковородок могут вызвать появление царапин. Эти дефекты нельзя устранить, однако они не отразятся на работе конфорок.

Индукционные конфорки

Простые пятна легко удаляются влажной тряпкой.

Выкипания жидкости и брызги жира рекомендуется удалять как можно быстрее. Прежде чем снова использовать плиту, убедитесь, что грязи не осталось.

Для удаления более стойких пятен и металлических следов добавьте каплю мягкого чистящего средства, например крема.

Чтобы удалить следы накипи воды и, используйте несколько капель белого винного уксуса.

В завершение всегда ополаскивайте чистой водой, затем протирайте впитывающей бумагой.

Следите, чтобы жидкость не попадала в вентиляционные отверстия под варочной поверхностью плиты.

Корпус из нержавеющей стали запрещается чистить гипохлоритом соды.

Не рекомендуется использовать абразивные средства или порошки, оставляющие царапины (со стальной нитью, абразивные губки): на модулях плиты могут появиться царапины.

Рисунки на модуле могут со временем стереться в результате постоянного передвижения кастрюль.

Эти визуальные повреждения не мешают нормальной работе и не входят в область гарантийного обслуживания.

- Запрещается опускать в воду.
- Запрещается мыть под краном.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.

Теппан-яки

После каждого использования очищайте поверхность лимонным соком, а затем промывайте холодной водой. Устойчивые пятна удаляются моющим средством для нержавеющей стали или неабразивной санитарной губкой.

Необходимо сразу удалить остатки продуктов, в особенности красную капусту, яблочный компот или ревень. Когда эти остатки долго находятся на стальной нержавеющей поверхности, они могут вызвать ее обесцвечивание.

Такого рода дефекты не подлежат гарантийному обслуживанию.

Запрещается использовать абразивные порошки, едкие моющие средства и металлические чистящие губки.

При регулярной очистке сразу после приготовления на плите не остается въевшихся пятен от продуктов, которые трудно вывести.

Поверхность из нержавеющей стали и задняя панель

Поверхность плиты изготовлена из нержавеющей стали, и регулярный уход за ней производится обычным чистящим средством, нанесенным на влажную губку.

Запрещается чистить поверхность абразивным веществом неравномерно или совершая круговые движения.

По мере необходимости используйте чистящую губку (но не слишком абразивную), следя за направлением очистки.

Если на задней планке жирные брызги потемнели из-за выходящего теплого воздуха, то можно побрызгать их аэрозолем для чистки духового шкафа и подождать 20-30 минут, затем вытереть растворившийся жир тканью или влажной губкой. При распылении учитывайте следующее: в идеальном случае средство наносится сначала на губку, затем на нержавеющую сталь и губкой обрабатывается поверхность из нержавеющей стали. В противном случае может потребоваться очистка линии изгиба между поверхностью плиты и задней планкой при помощи лезвия ножа.

Еще раз обращаем внимание, что чистящие средства для духовок имеют очень сильное действие, поэтому используйте их с осторожностью только для вышеупомянутых элементов. Запрещается использовать эти средства на внешних поверхностях, поручнях и ручках регулировки температуры.

В зависимости от частоты использования тщательная очистка будет необходима, чтобы придать поверхности из нержавеющей стали первоначальную чистоту. Для этого используют обезжиривающий крем или порошки для поверхностей из нержавеющей стали.

Брызги жира, запекшегося от жара, удаляются средствами для нержавеющей стали. Затем поверхность необходимо протереть спиртом или скипидаром.

ДУХОВОЙ ШКАФ

Принцип работы сводчатых **духовых шкафов** La Cornue и качество достигаемой конвекции значительно уменьшают сложность очистки духовки. В этом отношении предварительный разогрев имеет первостепенное значение для обеспечения правильного использования.

Духовой шкаф с антипригарным покрытием

Антипригарное покрытие позволяет избежать любой химической реакции или обугливания. Это гораздо экологичнее, чем «сжигание» остатков пищи при температуре 500°C (присходит реакция пиролиза) при разложении остатков путем окисления как в самоочищающейся системе катализом.

Эти специальные эмали изготавливаются при температуре 1300°C.

Получается совершенно гладкая эмалированная поверхность, на которую гораздо меньше оседают остатки продуктов и брызги от продуктов.

Пятна или брызги, появляющиеся во время приготовления на эмалированной поверхности, удаляются при комнатной температуре влажной губкой.

После каждого использования рекомендуется протирать духовой шкаф губкой, чтобы остатки продуктов не тлели во время следующего предварительного разогрева.

Если очистка производится нерегулярно, то можно брызгать стойкие пятна жира специальным аэрозолем для удаления пятен жира. Затем достаточно подождать около пятнадцати минут, прежде чем вытирать поверхность влажной губкой.

Высокая температуроустойчивость и отсутствие химических реакций обеспечивает долгий срок службы внутренних стенок духовки.

Если внутренняя часть дверцы пожелтела, то можно потереть ее губкой с хозяйственным мылом в одном направлении.

Керамический поддон для хлебобулочных изделий (опция для электрического духового шкафа)

Напоминаем главное правило - регулярно очищайте поддон после каждого использования, но не металлической щеткой.

Если простой очистки окажется недостаточно, то можно вымыть плиту абразивной губкой, смоченной в теплой и чистой воде, и насухо вытереть ее впитывающей бумагой или тканью.

Запрещается использовать абразивные порошки, едкие моющие средства и металлические чистящие губки.

Напоминание: необходимо тщательно высушить керамический поддон, прежде чем снова класть его в духовку.

Вытяжные устройства

Фильтры можно мыть в посудомоечной машине каждые 2-4 недели в зависимости от частоты использования.

Нижнюю панель вытяжки периодически следует обезжиривать скипидаром, нанесенным на впитывающую бумагу; рекомендуется делать это при открытых окнах.

Лампочки после их остывания также можно чистить спиртом или скипидаром.

Напоминаем, что, если вытяжку включают непосредственно в начале каждого приготовления пищи, плита загрязняется гораздо меньше.

Внимание! Если одна лампочка вытяжки перегорела, то рекомендуется заменить ее как можно быстрее, поскольку другие лампочки могут также перегореть из-за повышенной нагрузки.

И напоследок, предлагаем Вам составить список чистящих средств, с помощью которых Вы будете ухаживать за Вашей плитой (их можно приобрести в магазине):

Варочная поверхность:

Духовой шкаф:

Фасад:

Отделка:

И, разумеется, тряпочки, впитывающая бумага и т. д.

Примечание: Марки средств для ухода приведены только для справки и общей рекомендации вида товаров.

При условии следования советам, уход за плитой La Cornue не будет представлять сложности, а вышеописанные действия войдут в привычку.

Даже спустя десятилетия плита будет выглядеть и работать , как и в день покупки.

Некоторые покупатели со временем начинают больше ценить свою плиту, поскольку налет времени придает ей особый статус, подобно тому, как срок выдержки повышает статус вина.

Надеемся, что эта брошюра содержит ответы на все возможные вопросы.

Тем не менее, наша Галерея и фабрика La Cornue всегда к Вашим услугам, чтобы снабдить Вас всей необходимой информацией.

Чтобы довести до совершенства Ваши таланты качество и материалы Вашего оборудования должны быть безупречны.

В наших салонах представлен широчайший ассортимент профессионального оборудования высокого качества, адресованного частным покупателям.

По запросу предоставляется каталог:

направьте запрос по телефону или факсу (номера указаны на последней странице).

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА ПОКУПАТЕЛЕЙ: 33 (0) 1 34 48 36 15



Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Почтовый адрес:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Телефон: 33 (0) 1.34.48.36.36 Факс: 33 (0) 1.34.64.32.65

Веб-сайт: www.la-cornue.com
Эл. почта: a.table@la-cornue.com

LA CORNUE

LA CORNUE DANS LE MONDE

LA CORNUE AROUND THE WORLD,
LA CORNUE OVERAL TER WERELD,
LA CORNUE NEL MONDO,
LA CORNUE EN EL MUNDO,
LA CORNUE IN DER WELT,
LA CORNUE B MIPE

NOS GALERIES EN FRANCE

Galerie PARIS (rive gauche)

Galerie La Cornue

54, rue de Bourgogne
75007 PARIS
TEL: 01 46 33 84 74
E-mail: pauline.dy@la-cornue.com
Mme Pauline de VILMORIN

Galerie PARIS (rive droite)

Grange

116, boulevard Haussmann
75008 PARIS
TEL: 01 45 22 07 77
E-mail: lacornuehaussmann@grange-home.com
Mme Marie Elisabeth LUU-VAN

Galerie AIX EN PROVENCE

Mouvement

60, cours Sextius
13100 AIX EN PROVENCE
TEL: 04 42 38 20 06
E-mail: contact@mouvement.com
geoffrayobuffet@mouvement.com
Mr Grégory PRADAL

Galerie AVIGNON

Mouvement

21, place Crillon
84000 AVIGNON
TEL: 04 90 16 91 11
E-mail: contact@mouvement.com
stephanebernard@mouvement.com
Mr Stéphane BERNARD

Galerie BIARRITZ

BJ Agencement

4, rue des Halles
64200 BIARRITZ
TEL: 05 59 24 54 17
E-mail: bjagencement@gmail.com
Mr Bernard JOURDAN

Galerie BORDEAUX

La Cuisine Française

34 Cours de Verdun
33000 BORDEAUX
TEL: 05 56 48 10 10
E-mail: bordeaux@lacuisinefrancaise.fr
Mr François LOUZIER

Galleries BRETAGNE

Cuisines Malegol

49 avenue Aristide Briand
35000 RENNES
TEL: 02 99 38 61 89
E-mail: h.geoffroy@malegol.com
Mme Hélène GEOFFROY
Mr Olivier LASSALLE

Route de Morlaix

22300 PLOULEC'H
TEL: 02 96 37 93 19
E-mail: o.lassalle@malegol.com
Mr Olivier LASSALLE

Galerie CANNES

Cook & Tôques

30, boulevard de Lorraine
06400 CANNES
TEL: 04 93 68 71 61
E-mail: cookandtoques@orange.fr
Mme Patricia BRAVARD

Galerie ERAGNY SUR OISE

La Maison de Tante Agathe

1 allée Rosa Luxembourg
95610 ERAGNY SUR OISE
TEL: 01 30 37 06 59
E-mail: jccocharde@elynes.fr
Mr Jean-Christophe COCHARD

Galerie LYON

Grange

1, rue du Colonel Chambonnet
69002 LYON
TEL: 04 78 37 68 20
E-mail: grangelyon@grange-home.com
Mme Françoise IMBERT

Galerie MAGLAND

Café de Balme

309 route des Grottes de Balme
74300 MAGLAND
Tel: 04 50 91 26 31
E-mail: ln@cafede balme.com
Mme Hélène ROUX

Galerie POITIERS

Maison Carcaillon

41 Route de Paris
86360 CHASSENEUIL
TEL: 05 49 52 13 13
E-mail: maisoncarcaillon.chass@wanadoo.fr
Mr Jean-Marie CARCAILLON

Galerie ROUEN

LANEF Passion

12, avenue Carnot
76250 DEVILLE LES ROUEN
TEL: 02 32 10 27 27
E-mail: laurence.quartil@lanef.fr
Mme Laurence QUARTIL

Galerie TOULOUSE

La Galerie Culinaire

40, rue des Marchands
31000 TOULOUSE
TEL: 05 61 52 00 33
E-mail: suzanne.balz@wanadoo.fr
Mme Suzanne BALZ

LA CORNUE DANS LE MONDE

ALLEMAGNE / GERMANY

LA CORNUE VERKAUFSBURO
DEUTSCHLAND
HARDSTR. 3
76530 BADEN BADEN
TEL: +49 - 7221 - 94 91 94
E-mail: info@la-cornue.de
Mr Michel von ROSEN

AUTRICHE / AUSTRIA

KUECHENSTYLING
Gumpendorfer straÙe 122
1060 WIEN
TEL: +43 (0)1 59 76 407 11
E-mail: info@la-cornue.at
Mr Manfred PRELOSCHNIK

CANADA

AGA MARVEL
SOFA Galleries, Suite 205,
6900 Airport Road,
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4V 1E8
TEL: +1 - 855-213-2785
E-mail: jpalmer@agamarvel.com
Mr John PALMER

ARABIE SAOUDITE / SAUDI ARABIA

ADADA ET KABBANI
Omra Industrial Estate Plot 2
PO BOX 520
MAKKAH
TEL: +966-02 66 41 119 ext: 115
E-mail: tarek@adada-kabbani.com
Mr Tarek ADADA

BELGIQUE / BELGIUM

ALFA BIS byba
Nijverheidkaai 2
B. 9040 GENT
TEL: +32 - 9 228 14 84
E-mail: info@aga.be
Mrs & Mr Peggy & Olivier
VERMAST-VANWELDEN

DANEMARK / DENMARK

BASALT INDRETNING
ST. STRANDSTR. 21
1255 KOBENHAVN
TEL: +45-33 14 13 16
E-mail: anne@basalt.dk
Mrs Anne FABRISIUS

AUSTRALIE / AUSTRALIA

NOMALON IMPORTS
31 EBDEN STREET
3189 MOORABBIN
TEL: +614 - 12 35 35 93
E-mail: alon@nomalon.com.au
Mr Alon PFAU

BRESIL / BRAZIL

CRIE ALPENDRE
AL. GABRIEL MONTEIRO DA
SILVA, 57
JD. PAULISTA
SAO PAULO - SP 01441 000
TEL 1: +55 - 11 30 83 69 64
TEL 2: +55 - 11 30 81 97 01
E-mail: crie@criealpendre.com.br
Mr Jorge COPPINI

EMIRATS ARABES UNIS / UNITED ARAB EMIRATES

CARPEDIEM
Villa 145A, Jumeira Beach Road
9080 DUBAI
TEL: +971 - 4 34 44 734
E-mail: kamal@carpediem.ae
Mrs Tania WILLEM
Mr Kamal HELOU

LA CORNUE DANS LE MONDE

ESPAGNE / SPAIN

Agencia la cornue
Balma, 359, 1-2
08006 - BARCELONA
TEL: +34 - 93 41 86 791
E-mail:
ariana.salvador@la-cornue.es
Mrs Ariana de SALVADOR
E-mail:
manuel.soler@la-cornue.es
Mr Manuel SOLER

ETATS - UNIS / UNITED STATES

PURCELL-MURRAY INC.
185 PARK LANE
BRISBANE, CA 94005
TEL: +1-800 457 1356
E-mail:
apuricelli@purcellmurray.com
Mrs Anne MURRAY PURICELLI

GRANDE - BRETAGNE / GREAT BRITAIN

MAISON LA CORNUE OF LON-
DON
227-229 BROMPTON ROAD
LONDON SW3 2EP
TEL: +44 - 20 759 10 110
E-mail: jhitch@la-cornue.org
Mrs Jessica HITCH

GRECE / GREECE

BUILT - O Ltd.
138 KIFISSIAS AVENUE
15125 MAROUSSI
ATHENES
TEL: +30 - 210 61 40 004
E-mail: adminbui@otenet.gr
Mr Dimitris KAPETANOS

HONG-KONG

Kitchen Culture Limited
SHOP 202 HARBOUR CENTRE,
UNIT 1501 15/F The Sun's Group
Centre
25 HARBOUR RD
WAN CHAI HONG KONG
TEL: +852 - 90 41 09 81
E-mail: weeli@khlmktg.com
Mr Lim WEE LI

IRLANDE DU NORD / NORTHERN IRELAND

IAN A KERNOHANS
Fir Trees - Greenway Ind. Estate
COUNTY DOWN
BT23 7S CONLIG
ROYAUME UNI
TEL: +44 - 2890 450 103
E-mail: info@iakonline.com
Mr David BARRY

ISRAËL / ISRAEL

Y.E. HIGH TOUCH 2012 Ltd
Medinat Hayhudim 89
HERZLIYA
TEL: +972-9-9558429
E-mail: shukimx@gmail.com
Mr Shuki SHALEV

ITALIE / ITALY

TEL: +33 (0)6 81 92 29 53
E-mail: info.borrelli@yahoo.it
Mr Nicolas BORRELLI
TEL: +33 (0)1 34 48 36 97

KOWEÏT / KUWAIT

Ali Abdulwahab Al Mutawa
Commercial Co. K.S.C.C
AL SOOR STREET
15300 SHARQ
KUWAIT
TEL: +965 - 1804449
E-mail: ahd@aaw.com
Mr Ahmed H. DAHER

LA CORNUE DANS LE MONDE

LIBAN / LEBANON

CONCEPT DESIGN UNLTD
2000 RUE DE VERDUN
BEIRUT
LEBANON
TEL: +961 - 18 68 542
E-mail:
jji@poggenpohl-lebanon.com
Mr Jihad IBRAHIM

NORVÈGE / NORWAY

MAISON LA CORNUE OF NORWAY
ITA DESIGN
Bygdoy Allé 58
0265 OSLO
TEL: +47 - 22 54 00 30
E-mail: anja@itadesign.no
Mrs Anja ISACHSEN

POLOGNE / POLAND

ART DE VIVRE
ul. Kopernika 8 / 18
00-367 WARSZAWA
TEL: +48 - 22 692 43 13
E-mail: biuro@artdevivre.pl
Mr Krzysztof GAWKOWSKI

LUXEMBOURG

GRANGE LUXEMBOURG
87 Route de Luxembourg
L-7240 BERELDANGE
TEL: +352 - 51 58 69
E-mail: noraborn@grange-home.com
Mme Nora BORN

NOUVELLE -ZELANDE / NEW ZEALAND

FL BONE AND SONS LTD
208 EASTBOURNE STREET
4122 HASTINGS
TEL: +64 - 6-873 0282
E-mail: ian.h@flbone.co.nz
Mr Ian HORSEFIELD

PORTUGAL

POGGENPOHL PORTUGAL, LDA
Av. Infante D. Henrique
Edifício Marques Neto Lote 4E
P1800-220 LISBOA
TEL: +351 - 218 531 151
E-mail:
henrique.neto@poggenpohl.com.pt
Mr Henrique NETO

MAISON JOSY JUCKEM S.à r.l.
Z.I. rue de l'Industrie
L-8069 STRASSEN
TEL: +352 - 31 37 37
E-mail: contact@josyjuckem.lu
Mr Patrick SCHLIM

PAYS - BAS / NETHERLANDS

DE TWEDE KAMER NAARDEN
Energiestraat 38a
1411 AT NAARDEN
TEL: +31 - 356 944 994
E-mail:
naarden@detweedekamer.com
Mr Marco VERHEIJEN

DENARDI B.V.
Dijnorp Oost 16
2992 LA BARENDRECHT
TEL: +31 - 651 188 986
E-mail: info@denardi.nl
Mr Huig DONKER

ROUMANIE / ROMANIA

SHOWROOM ARCHITECTE
"La Maison"
Boulevardul Dacia, 73, sector 2
020051 BUCURESTI
TEL: +40 - 72 33 93 791
E-mail: info@laimaison.ro
Mr Patrick ZELMAT

LA CORNUE DANS LE MONDE

RUSSIE / RUSSIA

GALERIE LA CORNUE
B DOROGOMILOVSKAYA
STREET, 11
12115 MOSCOU
TEL: +499 240 34 84
E-mail: galerie@lacornue.ru
Mrs Anna SHEYKHON

SUISSE / SWITZERLAND

ANC SARL
RIANT-COTEAU 11
1196 GLAND.
CASE POSTAL 611
TEL: +41 - 22 - 995 02 12
E-mail: gv@ancdeco.ch
Mr Grégoire VILLARD

TURQUIE / TURKEY

ARTI MIMARLIK, INSAAT SAN.
TIC. LTD. STI.

MACKA CAD. TUNCER
APT. 33/5
MAÇKA SISLI ISTANBUL
TEL: +90 - 212 241 22 51

SINGAPOUR / SINGAPORE

KHL MARKETING ASIA PACIFIC
PTE LTD
25 NEW INDUSTRIAL RD
0201
53624 SINGAPORE
TEL: +65 - 647 167 76
E-mail: weeli@khlmktg.com
Mr Lim WEE LI

ZBÄREN KREATIVKÜCHEN AG
Vertretung Deutschschweiz
BAHNHOFSTRASSE
CH-3777 SAANENMÖSER
TEL: +41 - 33 - 744 33 77
E-mail:
benjamin.zbaeren@zbaeren.ch
Mr Benjamin ZBÄREN

KANYON SHOP
BUYUKDERE CAD.NO:185
KAT B2 34394 LEVENT
ISTANBUL
TEL: +90 - 212 353 04 10
E-mail: scobanoglu@arti-d.com
Mr Galip KAYNAR

SUEDE / SWEDEN

CORDON BLEU AB
VASAGATAN 48
11120 STOCKHOLM
TEL: +46 - 8 - 411 00 81
E-mail: hk@cordon-bleu.se
Mrs Helen ASK CUVELIER

TAIWAN

SILKART COMPANY LTD
2F 205 SECTION 1
FU HSING SOUTH ROAD
TAIPEI 10666
TAIWAN
TEL: +886 - 22 75 26 152
E-mail: jimmy@silkart.com.tw
Mr Jimmy TSAI

UKRAINE

STIL HAUS
5-7/60, Jilinskaya str.
KIEV, 01033
TEL: +44 - 490 71 63
E-mail: natalya@stilhaus.ua
Mrs Natalia GOLOVAN

ICONIC AB
Götabergsgatan 5
411 34 GÖTEBORG
TEL: +46 - 31 - 13 18 03
E-mail: benny.berntsson@iconicab.se
Mr Benny BERTSSON

NOTES