



MODE D'EMPLOI

LIGNE CHÂTEAU

SÉRIE CENTENAIRE

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début de 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.

L'utilisation	9	L'entretien	29
La table de cuisson	9	Les façades	29
Les feux vifs	9	Les finitions	30
La plaque coup de feu gaz ou électrique	10	La table de cuisson	31
La plaque snack réversible	11	Les feux vifs	31
Le gril barbecue	12	La plaque coup de feu	32
Les plaques électriques	12	La plaque snack réversible	33
Les plaques vitrocéramiques	13	Le gril barbecue	33
Les plaques à induction	14	Les plaques électriques	34
Le Teppan-Yaki	17	Les plaques vitrocéramiques	34
Le four voûte "La Cornue"	18	Les plaques à induction	35
Les plats du four	18	Le Teppan-Yaki	35
Le principe de cuisson	19	L'entourage inox et le dosseret	36
Le four voûte gaz	20	Les fours	37
Le four voûte électrique	21	Le four "clean émail"	37
La fonction gril (four gaz et électrique).....	21	La pierre boulangère	38
Les conseils d'utilisation	22	La hotte	38
La pierre boulangère	25		
Le tournebroche	26		
L'étuve électrique.	27		
La flamberge	27		

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.

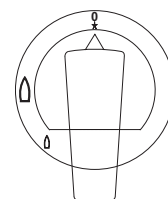


Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position "grande flamme", une étincelle produit directement l'allumage dès que vous tournez la manette.

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.



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

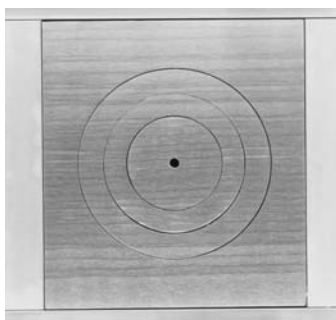
Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas, sur la position “petite flamme”.

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.

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



tral gaz de 3,5 kW (12,000 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 l'utiliser 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 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** 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.



Si vous possédez un **gril barbecue à gaz**, modulez la chaleur de la rampe 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.

Pour allumer le **gril barbecue électrique**, appuyez sur la manette et tournez-la sur la position désirée (1, 2 ou 3) et pour l'éteindre, ramenez-la sur "0". Position "1" correspond à la température la plus basse, "2" - à la température moyenne et "3" - à la température la plus haute.

Pendant la durée de fonctionnement du gril, un voyant est allumé.

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.

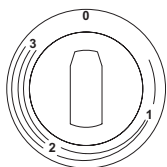
Les plaques électriques



Si votre cuisinière est mixte gaz-électricité, vos plaques électriques sont deux plaques traditionnelles rondes en fonte (diamètres 18 et 22 cm, puissance 2 000 W) à utiliser en complément des fonctions gaz, selon l'usage habituel.

Si votre cuisinière est tout électrique, ces plaques rondes ont les fonctions principales.

La plaque coup de feu électrique (dimensions 42 x 48 cm, puissance 2 300 W pour la grande plaque et 28 x 48 cm, puissance 1 300 W pour la petite plaque), réservée à ce type de cuisinière, est utilisée en complément.



Au moment de commencer à cuisiner, n'hésitez pas à allumer vos plaques électriques à des températures différentes :

- une très chaude (sans omettre d'y poser une casserole d'eau pour préserver la plaque) ;

- une à température moyenne ;
- une à faible température.

En ayant simultanément à votre disposition différentes températures, vous pourrez travailler selon le principe de la plaque coup de feu, sans avoir à attendre la baisse ou la remontée en température d'une seule plaque.

Les températures désirées pour la cuisson d'une même pièce s'obtiennent par la gestion des rotations sur les plaques et non par la manipulation d'un seul bouton de commande.

Les plaques vitrocéramiques

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

- foyer simple circuit, $\varnothing$ 14,5 cm, d'une puissance de 1 200 W ;
- foyer double circuit, $\varnothing$ 13,6 cm, d'une puissance de 800 W sur la zone centrale.

Si les deux circuits sont mis en service ensemble, une puissance totale de 1 800 W assure une zone de chauffe de $\varnothing$ 19,5 cm.

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

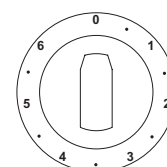
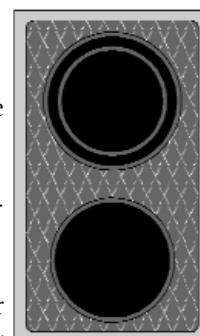
Mise en fonction du double circuit : Pour agrandir la zone de chauffe du foyer double circuit, il suffit de tourner la manette correspondante vers la droite au-delà de 6, sur la marque 0. Vous entendrez alors le déclic du micro-interrupteur qui allume la résistance périphérique. En revenant sur les chiffres de 6 à 1, vous pourrez ensuite régler la puissance du double foyer.

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

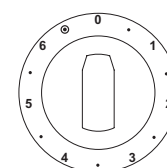
Le plan de cuisson résiste aux chocs thermiques et est insensible aussi bien au froid qu'à la chaleur. Cependant un choc mécanique ponctuel, dû par exemple à la chute d'une salière, peut l'endommager.

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



foyer simple



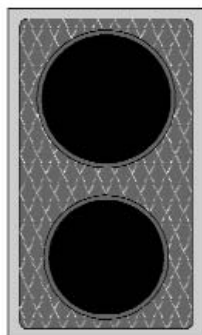
foyer double

(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.



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.

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.

Comment utiliser votre table à induction ?

La zone de cuisson de diamètre 18 cm ou 21 cm s'adapte et reconnaît automatiquement le diamètre du récipient utilisé (de 12 à 25 cm) de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au

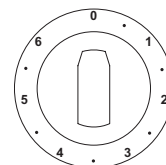
réipient, et obtenir une cuisson homogène.

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 200 à 2 400 Watts pour le petit foyer diamètre 18 cm ou de 200 à 2 800 Watts pour le grand foyer diamètre 21 cm.

La puissance maximum sur les deux foyers est de 3 600 Watts.

On règle la puissance du foyer avant ou du foyer arrière en tournant la manette sur les positions 1 à 6.

Pour arrêter votre table tournez la manette sur la position 0, le voyant s'éteint.



Les voyants lumineux donnent deux types d'informations :

1. Fonctionnement normal

Lorsque le générateur fonctionne normalement le voyant reste allumé en permanence. Le voyant ne pouvant pas délivrer la puissance demandée clignote. Lorsque les deux voyants sont allumés en permanence c'est que le générateur délivre aux deux inducteurs les puissances demandées.

2. Disfonctionnement

Le clignotement à l'allumage d'un foyer signale l'absence de casserole et/ou la non adaptation de la casserole à l'induction.

Les récipients les plus adaptés :

- RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT.

Cocotte, friteuse, poêle, gril viande...

- RÉCIPIENTS EN FONTE.

Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table, choisissez un récipient avec un fond émaillé ou évitez de le glisser sur la surface de la table.

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

La plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, fait-tout, poêle, friteuse).

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

NOTA: MÊME LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAN PEUVENT CONVENIR, À CONDITION CEPENDANT QUE CELUI-CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ.

En choisissant un récipient possédant le logo "class induction", vous serez assuré de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES :

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium sans fond spécial ou en cuivre, certains inox non magnétiques.

LE TEST "TABLE" :

Grâce à sa technologie de pointe votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 2, si l'afficheur reste fixe votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction.

POUR UNE BONNE UTILISATION :

- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient (minimum 12 cm) dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus verre.
- Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.

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).

RECOMMANDATIONS :

- *Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil. D'une manière générale, ne placez jamais des feuilles d'aluminium ou des matières plastiques sur des surfaces chaudes.*
- *Si une fêlure apparaissait dans la surface, déconnectez immédiatement la table de l'alimentation.*
- *Ne vous servez pas de votre table pour y entreposer quoi que ce soit.*

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 (directives 89/336/CEE). 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.

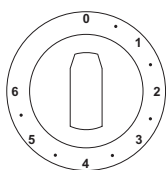
Le gril japonais Teppan-Yaki permet en effet de combiner vitesse de cuisson et saveurs exquis.

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 gril 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.



Les plats du four

Vous trouverez plusieurs plaques dans votre four :

La **plaque à pâtisserie**, en revêtement antiadhésif : elle est réservée à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four gaz ou électrique.

Deux petites grilles qui permettent :

- de poser votre plat en terre cuite contenant les pièces à rôtir sur

les deux grilles, dans le grand plat; l'ambiance thermique respecte la température sélectionnée sur le thermostat.

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

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

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

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.

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

Un **grand plat (en option)** "lèche frite" à bord relevé.

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.

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 du lèche frite facilitera son entretien.

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. 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.

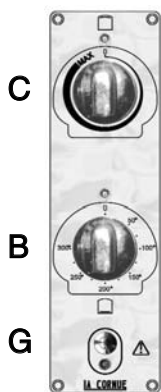
Le système de la régulation électronique de la température permet de contrôler celle-ci de façon totalement automatique, il est donc tout à fait normal que la flamme s'allume et s'éteigne complètement pour maintenir dans le four la température demandée.

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

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.

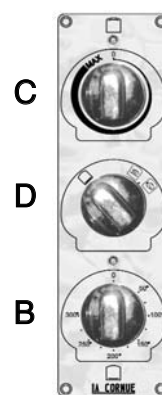
Préchauffez toujours votre four à la température réellement prévue pour la cuisson.

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.
- 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 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 jusqu'au repère (F) 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 les résistances de la sole.

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 thermostat sur 250 - 275 °C (480 - 530 °F), 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 la cuisson sur la pierre boulangère, la laissez 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 :

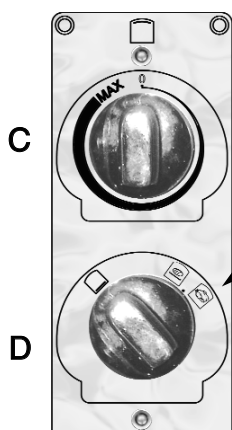
- préchauffez la pierre environ 15 min à 220 °C (430 °F),
- enfournez votre miche de pain sur la pierre bien saupoudrée de farine,
- faites cuire votre pain de 20 à 30 min ; à la fin de cuisson vous pouvez allumer le gril (C) sur la position moyenne ou max. pendant 5 à 10 min pour faire dorer le dessus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

Cuisson de la pizza :

- préchauffez la pierre 15 min à 230 °C (450 °F) environ,
- enfournez 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 ; enfiler 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.

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 (pâtes, 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.

LA FLAMBERGE (RÔTISSOIRE)

La flamberge fonctionne selon le principe de la rôtisserie : la pièce à rôtir passe devant la source de chaleur, se repose, puis dore à nouveau.

Pour allumer une flamberge à gaz, approchez une longue allumette de la veilleuse sur le côté gauche. Tournez la manette de commande et maintenez-la enfoncée sur le cran d'arrêt pendant 10 secondes environ. Relâchez (la veilleuse doit rester allumée) et tournez la manette vers la gauche pour allumer la rampe gaz.

Un préchauffage de 5 à 10 minutes est nécessaire pour obtenir l'ambiance thermique adéquate.

Pour allumer la flamberge électrique, mettez les résistances sous tension ; vous pouvez allumer une résistance (gauche ou droite) ou les deux selon la surface et l'épaisseur de la pièce à cuire.

Vous pouvez utiliser indépendamment les niveaux de cuisson (3 disques) et jouer sur la distance en éloignant plus ou moins la pièce à rôtir du feu.



Pour cuire un poulet, par exemple, embrochez-le puis placez-le sur le disque du milieu. Vérifiez l'éloignement de vos supports : un poulet fermier, plus long à cuire, sera placé plus loin de la source de chaleur. Le temps de cuisson d'un poulet moyen varie de 45 à 60 min. Le principe est le même pour les canards ou pigeons...

Si vous souhaitez faire rôtir deux beaux canards ou des coquelets, utilisez les deux broches et placez-les sur les deux disques haut et bas. Vérifiez que les ailettes sont bien vissées et que les deux broches ne frottent pas entre elles lors de la rotation.

Pour la cuisson des plus grosses pièces, telles que carrés d'agneau, poissons entiers et autres rôtis, fixez-les entre les pinces centrales ; vous pouvez les parsemer d'herbes, de rondelles de citron ou de tout autre aromate à votre goût.

Vingt minutes suffiront pour cuire un carré d'agneau ou une belle dorade. Pour saisir une pièce en la gardant saignante ou rosée, augmentez la chaleur.

Quel que soit votre menu, le spectacle alléchant et festif de la rôtisserie mettra vos invités en appétit. N'oubliez pas, dès le début de la cuisson, de placer le lèche-frite prévu à cet effet sous les broches.

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 en inox

Pour l'entretien courant utilisez de l'essence de térébenthine ou de l'alcool ménager sur du papier absorbant.

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 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.

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 nettoyeur 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 fabriquée en fonte, 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 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 (ou bien laissez la résistance allumée s’il s’agit d’un gril électrique), 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 des peaux 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 électriques

N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer les plaques et leur entourage.

Des petits tampons et la pâte "Impeca" seront utilisés pour les parties chauffantes. Vous pouvez aussi opter pour une éponge grattante légèrement imbibée de détergent anti-graisse, bien essorée. Pour l'entourage inox, voir page suivante.

Les plaques vitrocéramiques

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 cernes d'eau et de calcaire, les tâches 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 ou 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.

Les plaques à induction

Les salissures légères s'enlèvent simplement avec un chiffon de papier humide (type essuie-tout). Essuyez 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 récurrentes (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 dossier

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 dossier, 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 dossier.

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'alcool à brûler ou 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 carré 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

SAV HORS GARANTIE (AU-DELÀ DE 3 ANS) DECAM : 33 (0)1 47 37 56 00



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