

WANDGRILL BROCHE FLAMBERGE  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE



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

DEUTSCH

LA CORNUE - Bedienungsanleitung Pflege- und Reinigungshinweise DE - Broche Flamberge Centenaire  
08NOTUTILBFG100/DE - 2  
September 2009 - Anna Kowalczyk

Sehr geehrter La Cornue Kunde,

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

„Große Werte und wahre Prinzipien  
haben zu jeder Zeit ihr 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 Produkte.

Aus diesem Grund hat der Wandgrill, der nun in Ihrem Hause Einzug gehalten hat, auch so etwas wie eine Seele.

Ihren Wandgrill La Flamberge 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 Wandgrills La Flamberge von La Cornue sein, mit vielen kleinen Tipps und Tricks, die wir von großen Küchenchefs oder von erfahrenen Benutzern eines La Cornue Wandgrills erhalten haben, damit Sie Ihre eigenen Fertigkeiten auf Ihrem Wandgrill entwickeln können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Wandgrill La Flamberge von La Cornue und bedanken uns für Ihr Vertrauen

Xavier Dupuy  
Président-Directeur Général

\* Henri-Paul Pellapat, Küchenchef an der berühmten Kochschule « Cordon Bleu », ausgezeichnet mit dem „Mérite agricole“.

# INHALT

|   |    |
|---|----|
| Bedienung .....   | 75 |
| 1. Zünden des Wandgrills .....                                | 76 |
| 2. Einstellen des Abstandes zwischen Spieß und Grillgut ..... | 76 |
| 3. Einsetzen der Spieße .....                                 | 77 |
| 4. Einschalten des Motors .....                               | 77 |
| 5. Gebrauch der verschiedenen Spieße .....                    | 77 |
| 6. Ratschläge des Küchenchefs .....                           | 78 |
| 7. Rezepte des Chefkochs von La Cornue .....                  | 80 |
| <br>  |    |
| Pflege- und Reinigungshinweise .....                          | 82 |
| 1. Emaillierte Flächen und Edelstahlfront .....               | 82 |
| 2. Metallteile .....  | 82 |
| 3. Wichtige Hinweise .....                                    | 83 |

# BEDIENUNG DES WANDGRILLS BROCHE FLAMBERGE

## LA FLAMBERGE (WANDGRILL)

*“ON DEVIENT CUISINIER, MAIS ON NAÎT RÔTISSEUR”  
“KOCH KANN MAN WERDEN, ABER ALS RÔTISSEUR WIRD MAN GEBOREN”*

Dieser Satz illustriert alle Herausforderungen, denen Sie sich als erfahrener Gastronom oder leidenschaftlicher Feinschmecker bei der Arbeit mit dem Wandgrill stellen müssen. Denn auch in der modernen Küche müssen die grundlegenden Prinzipien dieser altherwürdigen, urzeitlichen Kochkunst genau eingehalten werden, um ausgezeichnete Resultate zu erzielen.

Der Wandgrill Broche Flamberge gehört zur Linie Centenaire der Geräteserie Chateau und wird mit folgendem Zubehör geliefert: 1 englischer Spieß, 2 flache Spieße, 1 Saucenwanne aus Porzellan.

Die Arbeit mit dem Wandgrill vereint zwei klassische Methoden zum Garen von Fleisch und Fisch. Es ist zum Einen das Grillen und Garen über einer offenen Hitze, ohne dass dabei das Gargut mit dem Feuer direkt in Berührung kommt. Zum Anderen das Grillen und Garen mit einem Drehspieß, der bewirkt, dass sich der Saft des Grillgutes durch die Drehbewegung um die Oberfläche des Grillgutes legt und somit eine köstliche Kruste entsteht.

Grundsätzlich müssen Sie wissen, dass die Grillhitze nicht durch die offene Flamme sondern durch die Strahlungswärme der Gusskörper bewirkt wird, die durch die offene Flamme aufgeheizt werden.

Was immer Sie auf dem Wandgrill zubereiten werden, alle Köstlichkeiten werden zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis, das Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt - und das Kochen wird zum Fest.

## 1. ZÜNDEN DES WANDGRILLS

Der Gasbrenner des Wandgrills ist mit einer automatischen Zündung und Zündsicherung ausgestattet. Sollte die Gasflamme erlöschen, wird nach wenigen Sekunden die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.

**Achtung:** *Der Zündvorgang sollte nicht länger als 15 Sekunden dauern. Sollte nach 15 Sekunden die Gasflamme noch nicht brennen, unterbrechen Sie bitte den Zündvorgang und warten mindestens 1 Minute, bevor Sie den Zündvorgang wiederholen.*

**Gehen Sie beim Zünden des Gasbrenners** wie folgt vor:

- Drücken Sie den linken Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf die Position „große Flamme“. Der Gasbrenner zündet automatisch.
- Halten Sie den Knebel für ca. 10 Sekunden gedrückt.

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

*Sollte der Brenner beim Loslassen des Knebels wieder ausgehen, wiederholen Sie den Vorgang und halten Sie den Knebel etwas länger gedrückt (aber nicht länger als 15 Sekunden, s.o.).*

*Bei neuen Geräten dauert der Zündvorgang in der Regel etwas länger, bis die Zündsicherung aktiviert ist, da sich noch Luft in der Gasleitung befindet.*

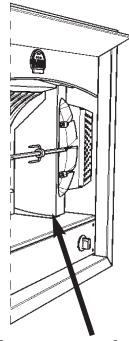
- Kleinstellung: Drehen Sie den Knebel ganz nach links.
- Ausschalten: Drehen Sie den Knebel ganz nach rechts bis zum Anschlag.

**Achtung:** *Sollte die Gasflamme versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel ganz nach rechts bis zum Anschlag, warten Sie ca. 1 Minute und zünden Sie sie erst dann erneut.*

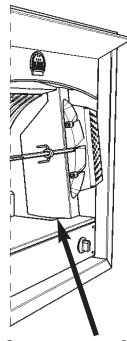
Stellen Sie mit Beginn des Grillens immer die Saucenwanne unter das Grillgut.

## 2. EINSTELLEN DES ABSTANDES ZWISCHEN SPIEß UND GRILLGUT

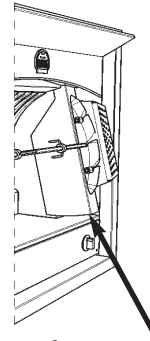
Beim neuen Wandgrill Broche Flamberge können Sie den Abstand des Grillgutes zur Hitzequelle regulieren. Sie vergrößern den Abstand, indem Sie die Halterung der Spieße am unteren Ende nach vorne ziehen, Sie verringern den Abstand, indem Sie das untere Ende nach hinten drücken.



Halterung auf Position 1



Halterung auf Position 2



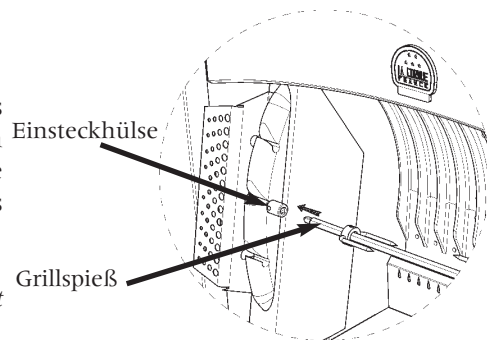
Halterung auf Position 3

**Achtung:** Die Haltungen werden wie alle zugänglichen Teile beim Gebrauch des Wandgrills heiß. Bitte benutzen Sie immer trockene Kochhandschuhe oder Topflappen.

### 3. EINSETZEN DER SPIEßE

Führen Sie zunächst das eckige Ende des Grillspießes in die Einsteckhülse auf der gewünschten Position ein (mittlere Position linke Seite, obere und untere Position rechte Seite) und legen dann die Spitze des Spießes in die gegenüberliegende Einkerbung.

*Tip:* Bitte achten Sie darauf, dass das Grillgut möglichst in der Mitte des Spießes platziert ist.



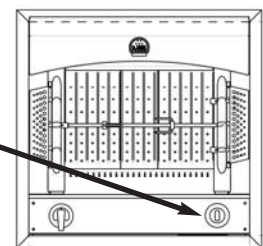
### 4. EINSCHALTEN DES MOTORS

Drehen Sie den rechten Bedienknebel auf die Position 1, um den Drehspießmotor in Gang zu setzen.

### 5. GEBRAUCH DER VERSCHIEDENEN SPIEßE

Jedes Grillgut, das „aufgespießt“ werden kann, eignet sich für den flachen Spieß: Hühnchen, Pute, Ente, Hase, Kaninchen....

Befestigen Sie das Grillgut mit den dafür vorgesehenen beweglichen Haltespießen auf dem Spieß.



Für größere Fleischstücke vom Rind und Wild oder ganze Fische, die nicht gespießt werden können oder schwer zu befestigen sind, benutzen Sie den Englischen Spieß.



flache Grillspieße



Englischer Spieß

## 6. RATSCHLÄGE DES KÜCHENCHEFS

Die Grillhitze wird nicht durch die offene Flamme sondern durch die Strahlungswärme der Gusskörper bewirkt, die durch die offene Flamme aufgeheizt werden. Wir empfehlen daher grundsätzlich das Vorheizen des Wandgrills je nach Gargut von 10 – 20 Minuten auf großer Flamme.

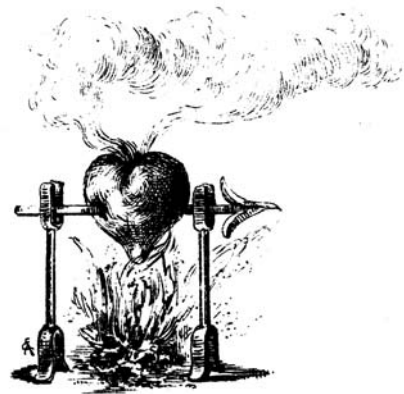
Nach dem Vorheizen legen Sie den Spieß in die Halterung und reduzieren dann nach ca. 10 Minuten auf die Position „kleine Flamme“. Geflügel kann auch ohne Aufheizen auf den Grill gegeben werden.

**Beispiel:** gegrilltes Hühnchen

Befestigen Sie das Geflügel mit den beweglichen Haltespießen mittig auf dem Spieß und setzen Sie ihn auf der mittleren Position ein. Überprüfen Sie den Abstand zwischen Grillgut und Hitzequelle, ein größeres Gargut benötigt einen größeren Abstand.

Die Garzeit beträgt zwischen 45 und 60 Minuten.

Enten oder Tauben werden nach dem gleichen Prinzip zubereitet.



Möchten Sie z.B. zwei Enten oder Hähnchen gleichzeitig zubereiten, benutzen Sie beide Spieße und setzen Sie sie auf der oberen und unteren Position ein. Achten Sie darauf, dass die Flügel und Beine gut am Körper befestigt sind und das Grillgut der beiden Spieße sich nicht berührt. Es haben auch zwei Hähnchen auf einem Spieß Platz. In diesem Fall, so empfiehlt der Küchenchef, sollten die Hälse zu einander und die Beine nach außen zeigen.

Große Fleischstücke ohne Knochen oder solche, die durch den Spieß allein nicht ausreichend fixiert werden können, oder ganz Fische bekommen im Englischen Spieß den nötigen Halt und können außerdem noch mit Kräuterzweigen, Zitronenscheiben o.ä. ganz nach Ihrem Geschmack belegt werden.

Ein saftiges T-Bone Steak oder eine zarte Dorade benötigen ca. 20 Minuten.

Lieben Sie Ihr Rindfleisch innen noch rosa oder gar blutig, erhöhen Sie die Temperatur und verkürzen die Garzeit.

Kleinere Fleischstücke oder Geflügel, Entenbrust o.ä. beginnen Sie mit großer Flamme und reduzieren dann die Hitze. So erzielen Sie auch eine schnelle Bräunung.

Eine besonders knusprige Kruste gelingt, wenn Sie nach etwa der Hälfte der Grillzeit – und dann in regelmäßigen Abständen - das Fleisch mit dem in der Saucenwanne aufgefangenen Bratensaft bestreichen. Entweder begießen Sie das Grillgut mit einem Löffel, besser noch tupfen Sie nur einen dünnen Film mit einem Pinsel auf, damit Kräuter und aufgetragene Gewürze nicht abgespült werden.

Sie erhalten eine köstliche Sauce, wenn Sie kleine Butterstückchen zusammen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in die Saucenwanne geben.

***Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass ganze Fische wie Dorade, Wolfsbarsch, Seeteufel o.a. sorgfältig im Englischen Spieß befestigt sind, ziehen Sie ggfs. während des Grillvorgangs die Befestigungsschrauben des Spießes nach (VORSICHT: HEISS!). Das Gleiche gilt natürlich auch für die flachen Spieße: Achten Sie darauf, dass die Haltespieße fest im Grillgut stecken, kontrollieren Sie die Flügelschrauben (VORSICHT: HEISS!)***

Und zum Dessert gelangen auf dem Wandgrill gegrillte Ananas oder Birnen.

## 7. REZEPTE DES CHEFKOCHS VON LA CORNUE

### GEGRILLTER SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

2 Filets vom Seeteufel, ca. 1,5 kg, küchenfertig vorbereitet.

Geräucherter Speck in Scheiben, dünn geschnitten.

2 Fenchel, 3 Möhren und eine Lauchstange in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig in Olivenöl andünsten, würzen und abkühlen lassen.

Legen Sie die Speckscheiben nebeneinander und setzen ein Seeteufelfilet (gewölbte Seite nach unten) quer darauf. Streichen Sie das abgekühlte Gemüse auf das Filet, bedecken es mit dem zweiten Filet (gewölbte Seite nach oben). Ziehen Sie nun die Speckstreifen um das gefüllte Filet und umwickeln sie Filets und Speck mit Küchengarn. Befestigen Sie den Fisch im Englischen Spieß.

Grilldauer ca 45 Minuten auf der mittleren Position und nicht zu starker Hitze.

### GEFÜLLTE ENTE

1 schöne Ente, ca. 2 kg.

1 Stopfleber von der Ente, roh, ohne Adern, ca. 500 g.

Die Stopfleber salzen und pfeffern und in einer beschichteten Pfanne bei großer Hitze kurz anbraten, damit nicht zu viel Fett austritt, anschließend auf einem Rost abtropfen lassen (Fett auffangen).

Die Ente innen und außen salzen, mit nur wenig vom ausgetretenen Fett der Stopfleber bestreichen. Die Stopfleber in die Ente geben, beide Öffnungen sorgfältig verschließen, damit während des Grillens kein Fett austreten kann.

Die Ente mit den Haltespießen auf dem Spieß befestigen, evtl. Beine und Flügel zusätzlich mit Küchenband umwickeln.

Den Spieß auf der unteren Position einlegen, mit großer Hitze beginnen, nach und nach die Temperatur reduzieren.

Grilldauer ca. 1 Stunde 15 Minuten.

Die Ente aufschneiden, zuerst die Schlegel, anschließend die Entenbrust ablösen, danach die Stopfleber auslösen.

## GEFÜLLTES KANINCHEN VOM SPIEß

2 kleine Kaninchen, küchenfertig, mit Lebern und Nieren.  
200 g Weißbrot in lauwarmem Wasser einweichen, gut ausdrücken.  
Mit 1 Ei, Pfeffer, 50 Tapenade von schwarzen Oliven, etwas Thymian oder Rosmarin vermengen.

Die Kaninchen von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Weißbrotmasse in den Brustkorb geben, Lebern und Nieren dazugeben.  
Die Kaninchen Bauch an Bauch zusammenbinden.  
Weißen Senf mit etwas Öl verrühren und die Kaninchen damit bestreichen.  
Die Kaninchen evtl. mit Speckstreifen umwickeln.  
Auf dem Spieß befestigen.

Eine knappe Stunde zunächst bei großer, später bei mäßiger Hitze grillen.

## LAMMKEULE MIT ROQUEFORT

1 Lammkeule, Knochen auslösen.  
250 eingeweichtes Brot mit 150 Wurstbrät und 150 g Roquefort vermischen.  
Die Masse mit einem Spatel in die Knochenöffnung der Lammkeule streichen. Gut verschließen, damit die Füllung beim Grillen nicht austritt.  
Gut auf dem Spieß befestigen und in der mittleren Position zunächst bei starker Hitze grillen. Nach der Hälfte der Garzeit die Temperatur reduzieren. Dabei von Zeit zu Zeit mit einem Pinsel eine Öl-Kräuter-Mischung aus Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian... auftragen.

Grilldauer c.a 1 Stunde und 15-30 Minuten je nach Größe.



*Alle Rezepte exklusiv von unserem Chefkoch Patrick Laurent für La Cornue*

# PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

Neben der normalen äußerlichen Reinigung sollte von Zeit zu Zeit das Transportsystem mit einem hitzebeständigen Fett nachgefettet werden. Dies betrifft insbesondere die Ketten und Zahnräder.

Besonders wenn der Wandgrill sich in Ihrem Ferienhaus befindet, sollten er vor Ihrer Abreise gründlich gereinigt werden, da die Luftfeuchtigkeit, salzhaltige Luft und nicht entfernte Fettrückstände besonders die Metallteile des Grills angreifen können.

## 1. EMAILLIERTE FLÄCHEN UND EDELSTAHLFRONT

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 Emailflächen haben keine geschützte Oberfläche, da sie offenporig sind. Starke Reinigungsmittel könne Spuren hinterlassen. Am besten reinigen Sie mattes Email mit Spülmittel und warmem Wasser.***

## 2. METALLTEILE

### **Edelstahl**

Mit einem handelsüblichen Glas- oder Edelstahlreiniger und einem weichen Tuch sind Fingerspuren und leichte Verschmutzungen einfach zu entfernen.

**Kuper / Messing**

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

**3. WICHTIGE HINWEISE**

Nach Inbetriebnahme des Gerätes sollten die weißen keramischen Fäden nicht mehr berührt werden, um Beschädigung zu vermeiden. Sie sind im Auslieferungszustand etwas grau und werden durch den Gebrauch weiß. Sie verbrauchen sich nicht und verschließen die Luftöffnungen in den Gusskörpern.

Und schließlich möchten wir Ihnen empfehlen, hier die Reinigungsmittel zu vermerken, mit denen Sie persönlich die besten Ergebnisse erzielt haben, **daher haben wir in unseren Pflege- und Reinigungshinweisen lediglich Produktgruppen, nicht aber spezielle Reinigungsmittel empfohlen.**

Für die emaillierten Flächen: .....

Für die Metallausführungen: .....

und natürlich ebenso Ihre bevorzugten Reinigungsutensilien .....

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen dabei helfen, sich schnellstmöglich mit Ihrem neuen Wandgrill vertraut zu machen, so dass der Umgang mit ihm bald ganz selbstverständlich sein wird. Wir haben nur die besten Materialien mit hohem Anspruch an Qualität ausgewählt und verarbeitet. Mit Hilfe unserer Pflege- und Reinigungshinweise wird es Ihnen gelingen, dass Ihr Wandgrill auch nach vielen Jahren noch wie neu erscheint. Viele Kunden haben uns bestätigt, dass zudem ein wenig „Patina“ ihn im Laufe der Jahre reifen lässt – wie einen guten Wein.

Wir hoffen, dass wir Ihre Fragen weitestgehend beantworten konnten. Selbstverständlich stehen sowohl Ihr Fachhändler, als auch das Verkaufsbüro in Baden-Baden, das Werk in Paris und unser Kundendienst Ihnen immer für Fragen und weitere Informationen zur Verfügung.

Gern senden wir Ihnen auch unseren Katalog zu unserem vielfältigen Zubehörprogramm zu, denn – wie Sie wissen – Kochen wird zu einem ganz besonderen Genuss, verfügt man bei der Zubereitung über Werkzeuge und Utensilien, die in ihrer Form und Anwendung der Vielfalt der Speisen in nichts nachstehen.

KUNDENDIENST FRANKREICH:  
TEL. +33 (0)1 34 48 36 15

KUNDENDIENST FRANKREICH AUßERHALB DER GARANTIE (GERÄT ÄLTER ALS 3 JAHRE) DECAM:  
TEL. +33 (0)1 47 37 56 00

LA CORNUE VERKAUFSBÜRO DEUTSCHLAND:  
TEL. +49 (0)7221 – 94 91 94

KUNDENDIENSTZENTRALE LA CORNUE DEUTSCHLAND:  
TEL. +49 (0)201 – 62 77 82