

LA CORNUE

Induktionskochtisch

LA CORNUE W.

by WILMOTTE

Installations-
und
Gebrauchsanweisung



étoile
observateur design 13

CE



Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Sie haben sich für den Kauf eines Induktionskochtisches LA CORNUE W by WILMOTTE entschieden. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät viel Freude haben und köstliche Speisen zubereiten werden.

Dieses Dokument soll Ihnen helfen, das Potenzial beim Gebrauch einer für den privaten Nutzer in Profiqualität konzipierten Ausrüstung voll auszuschöpfen und soll deren Wartung erleichtern.

Es sei vor allem betont, dass die Geräte von La Cornue aus edlen und unverfälschten Materialien hergestellt werden. Einige der Bauteile wurden insbesondere ausgewählt, da sie für einen professionellen Einsatz im Hinblick auf Technik und Leistung unverzichtbar sind und die entsprechenden Anforderungen mit anderen Materialien oder Schutzbehandlungen nicht erfüllt werden könnten. Wir legen Wert auf die Authentizität unserer Kochgeräte und sind überzeugt, dass Sie bei der Benutzung noch mehr Freude daran haben werden.

Damit Ihr Kochtisch Ihnen lange gute Dienste leistet, sind lediglich die in der vorliegenden Broschüre gegebenen Empfehlungen zu beherzigen.

Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und verbleiben mit unseren besten Wünschen

Xavier Dupuy
Präsident

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Bitte füllen Sie das untenstehende Datenblatt aus und bewahren Sie es auf, um später darauf zurückgreifen zu können. Mit Hilfe dieser Informationen lässt sich Ihr Gerät eindeutig identifizieren, so dass wir Ihnen besser helfen können. Mit diesem Datenblatt lässt sich Zeit sparen. Es wird später sehr nützlich sein, sollten einmal Probleme mit Ihrem Kochtisch auftreten. Wir empfehlen Ihnen auch, Ihre Bestellung und die Rechnung über den Kauf der Ausrüstung zusammen mit der vorliegenden Broschüre aufzubewahren. Es ist möglich, dass Sie diese Dokumente bei einem Vor-Ort-Einsatz im Rahmen der Garantie vorlegen müssen.

Seriennummer des Geräts*:	
Modell*:	
Spannung*:	
Name und Adresse des Händlers:	
Kaufdatum:	
Name und Adresse des Installateurs:	
Installationsdatum:	

* Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Bei Problemen

Sollten Sie wider Erwarten einmal ein Problem mit Ihrem Gerät haben, schlagen Sie bitte zuerst in der vorliegenden Broschüre nach, um zu prüfen, ob Ihr Gerät korrekt installiert und benutzt wurde. Besteht das Problem weiterhin, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Lieferanten in Verbindung.

FIRMENSITZ UND WERKSTÄTTEN VON LA CORNUE
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L'AUMONE
Frankreich

Postanschrift:
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex
FRANKREICH
Telefon: 33 (0)1 34 48 36 36
Fax: 33 (0)1 34 64 32 65
www.lacornue.com
E-Mail: a.table@la-cornue.com

INHALT

HINWEISE.....	4
BESCHREIBUNG	9
1. Abmessungen.....	9
2. Produktbeschreibung und elektrische Leistung	9
3. Typenschild	10
GEBRAUCH	11
1. Induktionsprinzip.....	11
2. Kochgeschirre für den Induktionskochtisch	11
3. Topferkennung	12
4. Begrenzung der Betriebsdauer.....	13
5. Überhitzungsschutz.....	14
6. Energiespar-Empfehlungen	14
7. Leistungsstufen	14
8. Restwärmeanzeige	15
BETRIEB	16
1. Einschalten des Kochtischs.....	16
2. Leistungsstufe eines Kochfeldes einstellen	16
3. BOOSTER-Funktion	17
4. Ausschalten eines Kochfelds	17
5. BRIDGE-Funktion.....	18
6. Tisch ausschalten	19
REINIGUNG UND WARTUNG	20
1. Reinigung nach Gebrauch.....	20
2. Wöchentliche Pflege	20
3. Hartnäckige Verschmutzungen	20
WAS TUN BEI UNREGELMÄSSIGKEITEN	22
1. Wichtig!	22
2. Die Fehlercodes	22
MONTAGE UND INSTALLATION	24
1. Montage am Fußgestell und Anbringen des Tuchhalters	24
2. Höheneinstellung und Aufstellung	24
3. Lüftung	25
4. Stromanschluss	25
5. Stromversorgung	26
6. Anschlussmöglichkeiten	26
7. Leistungsrosselung: 32A- oder 64A-Modus	28
8. Inbetriebnahme	29
GARANTIE	30

HINWEISE

Dieses Gerät muss durch eine qualifizierte Fachkraft übereinstimmend mit den im Land der Aufstellung geltenden Vorschriften installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Achten Sie darauf, dass Ihr Kochtisch durch eine qualifizierte technische Fachkraft korrekt installiert und geerdet wird. Alle unsere Geräte wurden den geltenden Sicherheitsnormen gemäß ausgelegt. Bitte lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

Entfernen der Verpackung

Achten Sie darauf, die Verpackung des Kochtischs vor seiner Inbetriebnahme vollständig zu entfernen.

Entsorgen Sie die Karton- und Kunststoffverpackungen des Tisches so umweltfreundlich wie möglich. Ein Recycling der Verpackungsmaterialien spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungen spielen.

Die Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments über Elektro- und Elektronik-Altgeräte schreibt vor, dass Haushaltsaltgeräte nicht unsortiert über die kommunale Hausmüllabfuhr entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen, um den Anteil der Geräte-Bestandteile zu erhöhen, der einer Wiederverwertung zugeführt bzw. recycelt wird, um so die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermindern.

Die Verbraucher müssen bezüglich der Vorgehensweise zur Abholung ihres Altgeräts die örtlichen Behörden oder ihren Händler kontaktieren.

Bitte halten Sie sich bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials an die örtlichen Bestimmungen. So kann die Verpackung recycelt werden.



Das auf allen Produkten angebrachte Piktogramm mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass die Ausrüstung nicht zusammen mit den anderen Abfällen entsorgt werden darf, sondern im Hinblick auf ihre Verwertung, Wiederverwendung oder ein Recycling getrennt gesammelt werden muss.

Vorschriftsmäßige Installation

Lesen Sie die in diesem Handbuch gemachten Angaben aufmerksam durch, bevor Sie Ihren Kochtisch in Betrieb nehmen. Es enthält wichtige Hinweise in Bezug auf Ihre Sicherheit sowie die Verwendung, Pflege und Wartung Ihres Produktes, dank derer Sie lange Freude daran haben werden.

Im Falle einer Störung lesen Sie bitte zunächst das Kapitel "Was tun bei Unregelmäßigkeiten?" Häufig werden Sie kleine Störungen selbst beheben und so unnötige Einsatzkosten sparen können.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf. Übergeben Sie es zur Sicherheit und Information auch eventuellen neuen Geräteeigentümern.

Bringen Sie keinen Schrank und kein Regal direkt über dem Kochtisch an. Im Falle einer Aufbewahrung direkt über dem Tisch, behalten Sie diese Nutzung selten gebrauchten Gegenständen vor, die auch gefahrlos an einem der Hitze des Tisches ausgesetzten Ort aufbewahrt werden können.

HINWEISE

Installateur und Nutzer dürfen keine Eingriffe an durch den Hersteller geschützten Teilen vornehmen.

Verwendung des Kochtischs

Achtung!

Zugängliche Teile können heiß werden: Halten Sie kleine Kinder fern.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt alleine.

Der Kochtisch ist nicht dazu bestimmt, über eine externe Schaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.

Eine intensive oder lange Gerätenutzung kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, – zum Beispiel, indem man ein Fenster öffnet oder für eine wirksamere Belüftung sorgt, indem man die Leistung des Zwangslüfters erhöht, sofern vorhanden.

Bei der ersten Benutzung des Kochtischs kann ein leichter Neugeruch auftreten. Dieser wird bei der Nutzung schnell verschwinden.

Der Induktionskochtisch reagiert in den oberen Leistungsstufen ("Booster-Stufe") sehr schnell: Lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt!

Verwenden Sie Kochgeschirr in geeigneter Größe.

Dieser Kochtisch verfügt über unterschiedlich große Kochfelder. Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe mit wackligen Stielen oder Henkeln und drehen Sie die Stiele auf dem Tisch nach innen.

Verwenden Sie auf dem Arbeitstisch kein Kochgeschirr, das über den Rand hinausragt.

Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf die Anzeigen!

Achten Sie beim Kochen auf den sehr schnellen Temperaturanstieg der Kochfelder. Vermeiden Sie es, Töpfe leer zu erwärmen (es besteht die Gefahr der Überhitzung).

Stellen Sie niemals leere Töpfe oder Pfannen auf ein angeschaltetes Kochfeld.

Achtung bei der Verwendung eines Wasserbad-Topfes: Wasserbad-Töpfe können sich schnell und ohne jede Vorwarnung aufheizen! Dies führt zur Beschädigung des Topfes und des Kochfelds. In diesem Falle kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

Lassen Sie einen Frittiertopf niemals unbeaufsichtigt. Lassen Sie das Öl stets langsam und unter Aufsicht heiß werden. Frittiertöpfe dürfen nur zu einem Drittel ihres Fassungsvermögens befüllt werden. Ein zu stark befüllter Frittiertopf kann überlaufen, sobald Lebensmittel hinein gegeben werden. Wenn Sie eine Öl- oder Fettmischung zum Frittieren verwenden, mischen Sie diese vor dem Erwärmen bzw. während das Fett schmilzt.

Die zu frittierenden Lebensmittel müssen so trocken wie möglich sein. Sind Eiskristalle auf Tiefkühlprodukten oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln vorhanden, können diese zu einem Aufwallen oder einem Überlaufen des Öls führen.

HINWEISE

Bitte erhitzen Sie Fette und Öle sehr vorsichtig, da diese sich bei Überhitzung entzünden können. Verwenden Sie wenn möglich ein Frittierthermometer, um eine Überhitzung des Öls über den Rauchpunkt zu verhüten.

Bereiten Sie Speisen niemals unbeaufsichtigt in Öl oder Fett zu.

Versuchen Sie niemals brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen! Decken Sie es mit einem Deckel ab und schalten Sie das Kochfeld ab.

Achten Sie darauf, dass niemals Wasser ins Gerät eintritt.

Verwenden Sie den Induktionskochtisch niemals, um Gegenstände darauf abzustellen bzw. abzulegen.

Legen Sie keine Aluminium- oder Plastikfolie auf die Kochfelder. Halten Sie alles, was schmelzen könnte, vom heißen Kochfeld fern. Das betrifft z. B. Kunststoff-Gegenstände oder –Folien, Zucker und besonders zuckerhaltige Speisen. Ist Zucker auf die Glaskeramikplatte gelaufen, muss er sofort entfernt werden, solange er heiß ist. Dies erfolgt zweckmäßig mit einem speziellen Glasschaber, um eine Beschädigung des Kochtischs zu vermeiden.

Bei **Induktionskochplatten** ist es ratsam, niemals Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da diese heiß werden können. Verbrennungsgefahr!

Am Körper getragene Metallgegenstände können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochtisches heiß werden. Achtung, Verbrennungsgefahr! Diese Warnung gilt nicht für nicht magnetisierbare Gegenstände, wie Gold- oder Silberringe.

Lagern Sie keine brennbaren Produkte, kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses Gerätes.

Bewahren Sie niemals entzündliche Produkte in der Nähe der Herdstellen des Kochtischs auf. Zu diesen Produkten zählen auch Gegenstände aus Papier, Kunststoff oder Stoff, wie Kochbücher, Kunststoffartikel, Tücher sowie entzündliche Flüssigkeiten.

Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen oder Verbundverpackungen auf den Kochfeldern. Sie könnten durch die Energiezufuhr platzen!

Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Anzeigebereiche nicht abdecken. Andernfalls könnten die Anzeigen endgültig zerstört werden.

Tragen Sie geeignete Kleidung.

Tragen Sie keine weite oder flatternde Kleidung, wenn Sie den Tisch verwenden.

Seien vorsichtig, wenn Sie versuchen, Gegenstände aus über dem Kochtisch angebrachten Wandschränken zu erreichen.

Verwenden Sie ausschließlich trockene Topflappen und Kochhandschuhe.

Bei der Verwendung von feuchten Topflappen und Kochhandschuhen auf heißen Flächen kann es zu Verbrühungen durch den Dampf kommen. Lassen Sie Topflappen niemals in Kontakt mit heißen Heizelementen kommen.

HINWEISE

Verwenden Sie keine Lappen oder andere dicke Tücher anstelle von Isolierhandschuhen. Es besteht die Gefahr, dass diese im Kontakt mit einer heißen Fläche Feuer fangen.

Betreiben Sie den Kochtisch niemals mit nassen Händen.

Schalten Sie die Induktionskochfelder nach Gebrauch an der dafür vorgesehenen Vorrichtung aus und vertrauen Sie nicht auf die Topferkennung.

Die Glaskeramikfläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie es trotzdem, harte Gegenstände darauf fallen zu lassen. Beim Auftreffen spitzer Gegenstände kann der Kochtisch zerbrechen.

Trennen Sie das Gerät sofort von der Spannungsversorgung, wenn ein Riss am Kochtisch auftritt, und lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Techniker reparieren.

Sollte es (wegen defekter Bedienelemente) nicht mehr möglich sein, den Kochtisch auszuschalten, schalten Sie sofort die Sicherung des Hausstromnetzes aus und rufen Sie den Kundendienst.

Achtung bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten! Legen Sie niemals Kabel in der Nähe der heißen Kochfelder ab.

Wartung

Der Kochtisch muss durch einen qualifizierten Techniker **gewartet werden**, der ausschließlich zugelassene Ersatzteile verwenden darf. Bitten Sie den Installateur Ihnen zu zeigen, wo sich der Sicherungsautomat für den Küchenherd befindet. Notieren Sie sich die Stelle, um später darauf zurückgreifen zu können.

Lassen Sie den Kochtisch immer abkühlen und unterbrechen Sie die Spannungsversorgung, bevor Sie ihn reinigen oder Wartungsarbeiten vornehmen, sofern in den vorliegenden Anweisungen nichts anderes angegeben ist.

Während des Betriebs **können alle Teile des Kochtischs heiß werden und** bleiben es auch nach dem Kochvorgang. Überprüfen Sie zur Vermeidung von Verbrennungsgefahren immer, dass die Bedienelemente auf AUS stehen und dass der Kochtisch abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

Gehen Sie beim Reinigen vorsichtig vor. Bitte beachten Sie, dass die Gefahr von Verbrühungen am Dampf besteht, wenn Sie einen Schwamm oder ein feuchtes Tuch verwenden, um Flecken von einer heißen Oberfläche zu wischen.

Bestimmte Reinigungsmittel können schädliche Gase freisetzen, wenn Sie mit einer heißen Fläche in Berührung kommen.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder Personen mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um jegliche Gefahren auszuschließen.

Alle unsere Kochgeräte sind für den (nicht gewerblichen) Heimgebrauch bestimmt. Jede abweichende Verwendung führt zum Ausschluss der Hersteller-Haftung und -Garantie.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden, die auf Grund von Beeinträchtigungen ihrer Sinnesorgane, ihrer körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. auf Grund mangelnder Erfahrungen und Kenntnisse nicht in der Lage sind, das Gerät ohne Aufsicht oder Anleitung sicher zu bedienen. Es darf von Kindern auch nicht als Spielzeug verwendet werden.

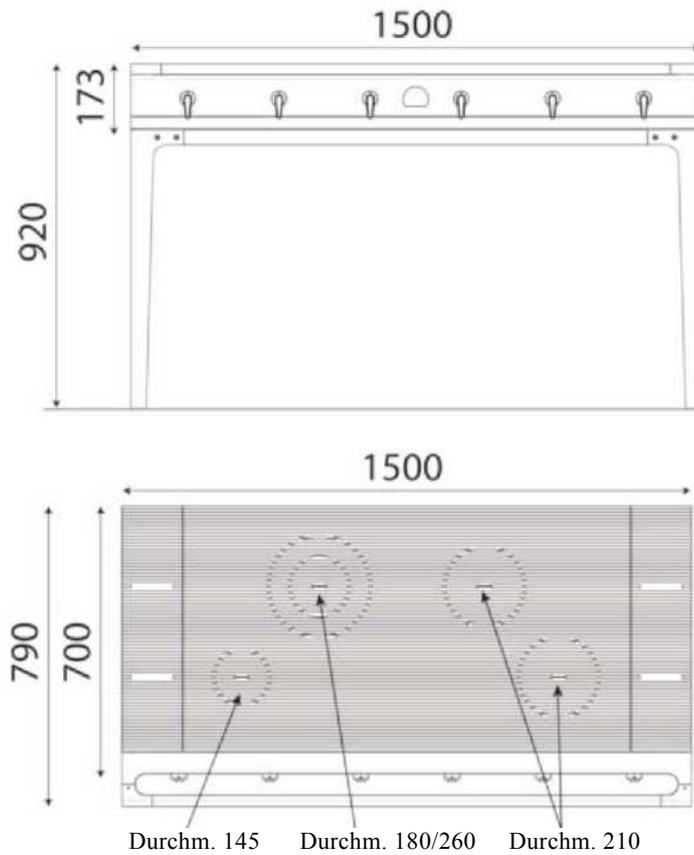
Wichtig für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten:

Der Betrieb des Kochtischs entspricht den geltenden Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit. Ihr Kochtisch trägt den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 2004/108/EG) somit vollständig Rechnung. Er wurde so ausgelegt, dass er die Funktionsweise anderer elektrischer Geräte nicht stört, sofern diese denselben Vorschriften entsprechen.

Ihr Kochtisch erzeugt in seiner unmittelbaren Umgebung Magnetfelder. Damit es zu keinen Wechselwirkungen zwischen Ihrem Kochtisch und dem Herzschrittmacher kommt, muss letzterer übereinstimmend mit den für ihn geltenden Vorschriften ausgelegt sein. Diesbezüglich können wir ausschließlich für die Konformität unseres eigenen Produktes eine Gewährleistung übernehmen. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten betrifft, können Sie sich beim entsprechenden Hersteller oder auch bei Ihrem behandelnden Arzt informieren.

BESCHREIBUNG

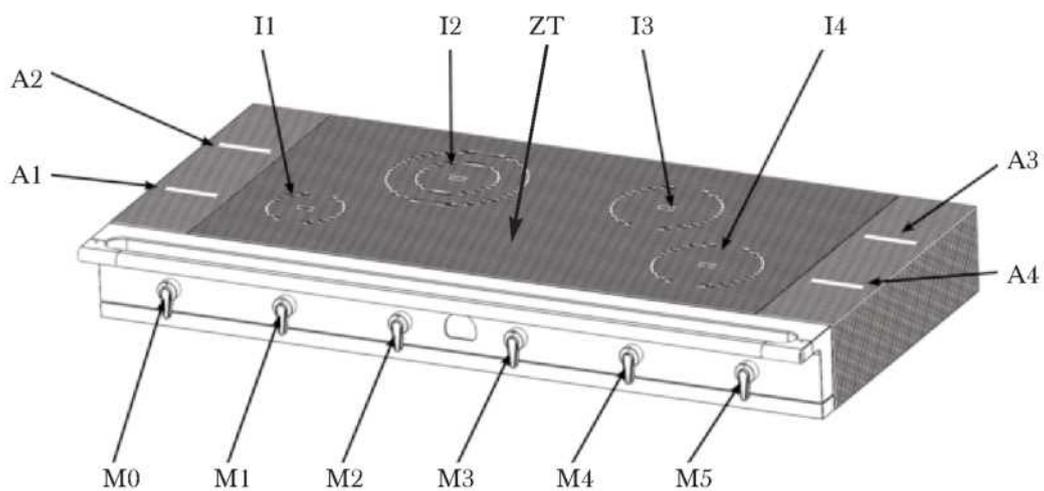
1. ABMESSUNGEN



*Maße in mm

Gewicht: 110 kg

2. PRODUKTBESCHREIBUNG



Die Bedienelemente:

- M0 Bedienknebel zum Ein- und Ausschalten des Kochtischs
- M1 Bedienknebel für Kochfeld I1
- M2 Bedienknebel für Kochfeld I2
- M3 Bedienknebel für Kochfeld I3
- M4 Bedienknebel für Kochfeld I4
- M5 Bedienknebel für die BRIDGE-Funktion

Die Kochfelder (elektrische Leistung):

- I1: Kleines Induktionskochfeld, Durchmesser 145 mm
Max. Leistung (Schaltstellung 9) = 1400 W
Leistung in BOOSTER-Stellung = 2200 W
- I2: Extra-großes Doppelinduktionskochfeld, Durchmesser 180 / 260 mm
Max. Leistung (Schaltstellung 9) = 1850 / 3000 W
Leistung in BOOSTER-Stellung = 3700 / 5000 W
- I3: Großes Induktionskochfeld, Durchmesser 210 mm
Max. Leistung (Schaltstellung 9) = 2300 W
Leistung in BOOSTER-Stellung = 3700 W
- I4: Großes Induktionskochfeld, Durchmesser 210 mm
Max. Leistung (Schaltstellung 9) = 2300 W
Leistung in BOOSTER-Stellung = 3700 W
- ZT: Arbeitsfläche

Die Anzeigen:

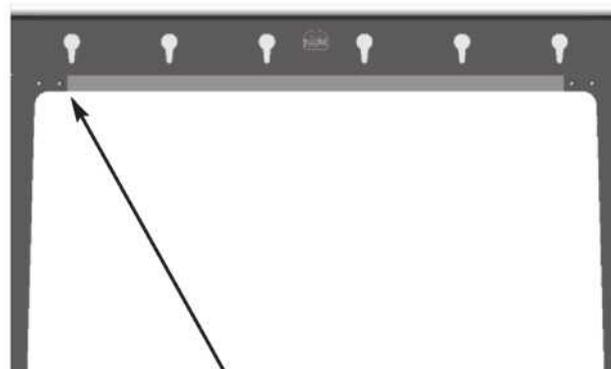
- A1 Anzeige der Leistungsstufen von Kochfeld I1
- A2 Anzeige der Leistungsstufen von Kochfeld I2
- A3 Anzeige der Leistungsstufen von Kochfeld I3 + BRIDGE-Funktion
- A4 Anzeige der Leistungsstufen von Kochfeld I4 + BRIDGE-Funktion

3. TYPENSCHILD

Das Typenschild Ihres Gerätes befindet sich unter dem Tisch in der Nähe des linken Vorderbeins.

Auf dem Schild sind Name und Adresse des Herstellers sowie folgende Angaben zu finden:

- 1) Gerätetyp (Modell)
- 2) Seriennummer und Baujahr
- 3) Nennspannung oder Nennspannungsbereich Ihres Geräts in Volt (Wechselspannung)
- 4) Nennfrequenz (Hz)
- 5) Elektrische Gesamt-Nennleistung in Watt



Typenschild

GEBRAUCH

1. INDUKTIONSPRINZIP

Der Induktionsherd besteht aus Glaskeramik, einem Werkstoff, der sich unter Hitze einwirkung nicht verformt und sich mit einem Schwamm einfach reinigen lässt.

Ihr Induktionskochtisch besteht aus 4 Induktionskochfeldern. Seine Funktionsweise beruht im Wesentlichen auf den ferromagnetischen Eigenschaften der meisten auch auf konventionellen Herden verwendeten Kochgeschirre.

Über die Bedienknebel an der Tischvorderseite steuern Sie die Stromversorgung, die ein magnetisches Feld erzeugt. Dieses Feld induziert im auf dem Tisch aufstehenden Topfboden Ströme.

Diese induzierten Wirbelströme führen zu einer sofortigen Erwärmung des Topfs, der seine Wärme an die enthaltenen Speisen abgibt.

Die Wärme entsteht direkt im Topfinneren. So erfolgt der Kochvorgang praktisch ohne Energieverluste zwischen Induktionskochtisch und Lebensmitteln. Die Heizleistung des Gerätes wird optimal genutzt.

Es genügt, das Kochgeschirr vom Induktionskochtisch zu ziehen oder das Gerät ganz einfach über die Bedienknebel auszuschalten, um den Kochvorgang sofort zu beenden.

Der Kochvorgang wird vollständig über einen elektronischen Schaltkreis gesteuert, der Ihnen eine sehr flexible Nutzung und eine besonders fein abgestufte Einstellung ermöglicht.

Leistung und Wirkungsgrad eines Induktionskochfelds liegen weit über denen einer Gasflamme oder einer elektrischen Herdplatte.

Vorteile des Induktionskochtischs:

- sehr geringer Energieverbrauch beim Kochen dank der direkten Energieübertragung auf das Kochgeschirr
- erhöhte Sicherheit, da die Energie erst dann übertragen wird, wenn Topf oder Pfanne auf das Kochfeld gestellt werden
- hoher Wirkungsgrad bei der Energieübertragung zwischen Induktionskochfeld und Topfboden
- sehr schneller Temperaturanstieg
- verringerte Verbrennungsgefahren, da der Kochtisch nur unter Einfluss des Kochgeschirrs erhitzt - übergelaufene Lebensmittel verkohlen nicht
- schnelle und besonders genaue Regelung der Energiezufuhr

2. KOCHGESCHIRRE FÜR DEN INDUKTIONSKOCHTISCH

BESONDERS GEEIGNETE KOCHGESCHIRRE

Eine Induktionskochplatte funktioniert im Wesentlichen mit Kochgeschirren, die ferromagnetische Werkstoffe enthalten:

- TÖPFE UND PFANNEN AUS EMAILLIERTEM STAHL MIT ODER OHNE ANTI-HAFT-BESCHICHTUNG Schmortopf, Frittiertopf, Pfanne, Grillpfanne...

- GUSSTÖPFE UND -PFANNEN

Damit die Glasfläche Ihres Kochtisches nicht verkratzt, sollten Sie einen Topf mit emailliertem Boden auswählen oder es vermeiden, den Topf über die Tischfläche zu ziehen.

- INDUKTIONSTAUGLICHE EDELSTAHLTÖPFE UND -PFANNEN

Die meisten Edelstahltopfe und -pfannen eignen sich für das Kochen auf Induktionsherden (Schmortöpfe, Kochtöpfe, Pfannen, Frittiertöpfe).

- ALUMINIUMTÖPFE UND -PFANNEN MIT SPEZIALBODEN

ANMERKUNG: SOGAR PFANNEN UND TÖPFE MIT NICHT GANZ EBENEM BODEN KÖNNEN GEEIGNET SEIN, SOFERN SIE NICHT ZU STARK VERFORMT SIND.

Durch Auswahl von Töpfen und Pfannen, die durch das Zeichen "Induktionsklasse" gekennzeichnet sind, stellen Sie die perfekte Eignung für den Kochtisch unter normalen Einsatzbedingungen sicher.

UNGEEIGNETE WERKSTOFFE:

Töpfe und Pfannen aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium ohne Spezialboden oder aus Kupfer, bestimmte nicht ferromagnetische Edelstähle.

ZUM KORREKTEN GEBRAUCH:

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, indem Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser möglichst der auf der Glasoberfläche gekennzeichneten Größe des Kochfelds entspricht.

- In jedem Fall sollte das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld platziert werden.

Eignungsprüfung von Kochgeschirr:

Führen Sie den unten beschriebenen Test durch und vergewissern Sie sich dabei, dass das Kochgeschirr die Bezeichnung "induktionstauglich" trägt.

Magnettest:

Führen Sie den Magneten an den Boden des Kochgeschirrs heran. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, kann es auf dem Induktionskochtisch verwendet werden.

Die Qualität und die Werkstoffe Ihres Kochgeschirrs sind von wesentlicher Bedeutung.

In unseren verschiedenen Galerien haben wir qualitativ hochwertige Profiwerkzeuge zusammengestellt, die sich für den Einsatz im privaten Bereich eignen.

Wir empfehlen Ihnen die Produkte der Marken Mauviel, Meyer oder De Buyer.

Hinweis: Die von bestimmten Herstellern angebotenen induktionstauglichen Töpfe und Pfannen machen bei der Verwendung eventuell Geräusche. Diese Geräusche gehen auf die Konzeption dieser Töpfe und Pfannen zurück.

Achtung bei der Verwendung eines Wasserbad-Topfes: Wasserbad-Töpfe können sich schnell und ohne jede Vorwarnung aufheizen! Dies führt zur Beschädigung des Topfes und des Kochfelds. In diesem Falle kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

3. TOPFERKENNUNG

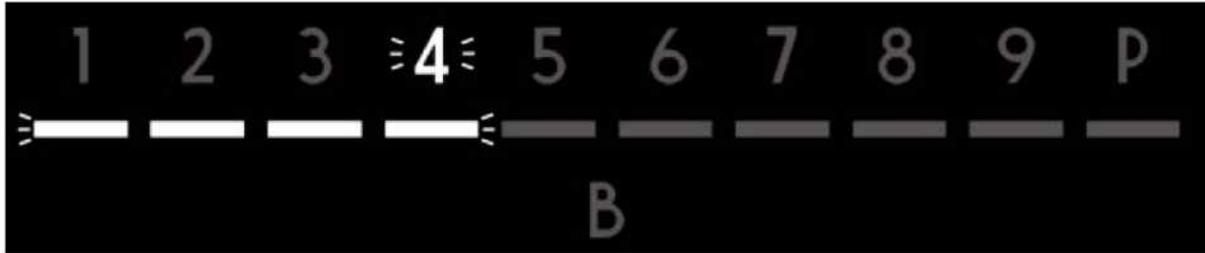
Die Energieübertragung findet nicht statt, wenn:

■ kein Topf auf dem Kochfeld steht

■ ein zu kleiner Topf auf das Kochfeld gestellt wird

■ ein nicht induktionstauglicher Topf auf dem Kochfeld steht (siehe Tabelle auf Seite 13) auch wenn das Kochfeld angeschaltet ist.

Die Anzeige des betreffenden Feldes zeigt dann an, dass das Kochgeschirr nicht geeignet ist: Die Ziffer der fraglichen Leistungsstufe und die Striche darunter blinken (z. B. bei der gewählten Leistungsstufe 4):



Sobald ein geeigneter Topf auf das Kochfeld gestellt wird, hört das Blinken auf. Wird das Kochgeschirr entfernt, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Die Anzeige zeigt nun das Fehlen des Topfes wieder wie oben beschrieben durch Blinken an.

Stellt man kleine Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld, deren Größe jedoch für die Topferkennung ausreichend ist, liefert das Kochfeld nur die dem jeweiligen Durchmesser entsprechende Energie.

Grenzwert für die Topferkennung:

Durchmesser des Induktionskochfelds (mm)	Minstdurchmesser des erfassten Topfbodens (mm)
145	95
180	110
210	120
180 / 260	100 / 240

4. BEGRENZUNG DER BETRIEBSDAUER

Der Induktionskochtisch ist mit einer automatischen Betriebsdauerbegrenzung ausgestattet. Die Dauerbetriebszeit der einzelnen Kochfelder ist von der gewählten Leistungsstufe abhängig (siehe Tabelle weiter unten).

Gewählte Leistungsstufe	Begrenzung der Betriebsdauer
1	10 h 00
2	8 h 00
3	6 h 00
4	5 h 00
5	3 h 30
6	3 h 00
7	2 h 30
8	2 h 00
9	1 h 30
BOOSTER	0 h 05

Bedingung: unveränderte Kochfeldeinstellung während der Betriebsdauer.

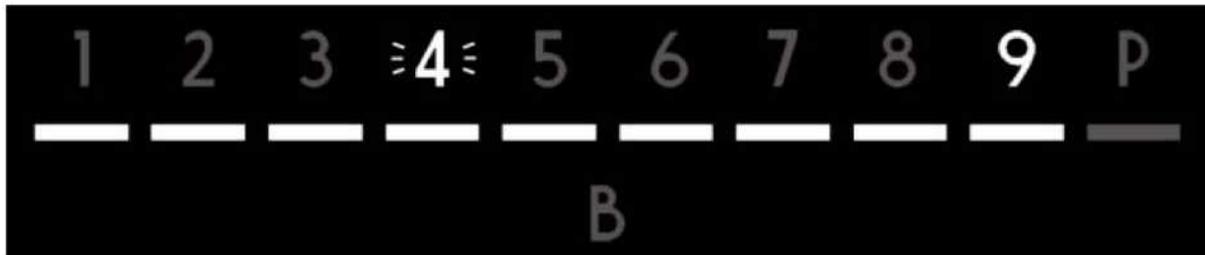
Zur Sicherheit wird das Kochfeld nach einer bestimmten Betriebsdauer abgeschaltet. Der Grenzwert der Betriebsdauer ist von der gewählten Leistungsstufe abhängig. Diese Zeit-Grenzwerte sind in der Tabelle auf Seite 13 angegeben.

5. ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Wird der Kochtisch für längere Zeit mit voller Leistung und bei hoher Umgebungstemperatur betrieben, kann es sein, dass die Kühlung der Elektronik nicht mehr ausreicht.

Damit an der Elektronik keine zu hohen Temperaturen auftreten, wird die Leistung des Kochfelds gegebenenfalls automatisch reduziert.

Wenn die vorgegebene Leistungsstufe zum Beispiel bei "9" liegt und der Induktionsgenerator zu heiß geworden ist und folglich nur noch Leistungsstufe "4" bereitstellen kann, zeigt die Anzeige:



Besteht das Problem weiterhin, kann eine fehlende oder ungenügende Lüftung die Ursache sein. Siehe Kapitel „Lüftung“ auf Seite 24.

6. ENERGIESPAR-EMPFEHLUNGEN

Nachstehend finden Sie einige wichtige Empfehlungen für einen sparsamen und effizienten Einsatz eines Induktionskochtisches und die geeigneten Kochgeschirre.

- Dank ihres hermetischen Verschlusses und dem Dampfdruck im Topfinneren sind Schnellkochtöpfe besonders wirtschaftlich im Hinblick auf Kochzeit und Energieverbrauch. Kurze Garzeiten schützen die Vitamine.
- Achten Sie immer auf eine ausreichende Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf. Der Topf selbst und das Kochfeld könnten durch die Überhitzung eines leeren Topfes Schaden nehmen.
- Schließen Sie Töpfe, wenn möglich, immer mit einem geeigneten Deckel.
- Verwenden Sie vorzugsweise einen Topf, dessen Größe der zuzubereitenden Menge an Lebensmitteln entspricht. Ein zu großer Topf mit wenigen Lebensmitteln darin benötigt viel Energie.

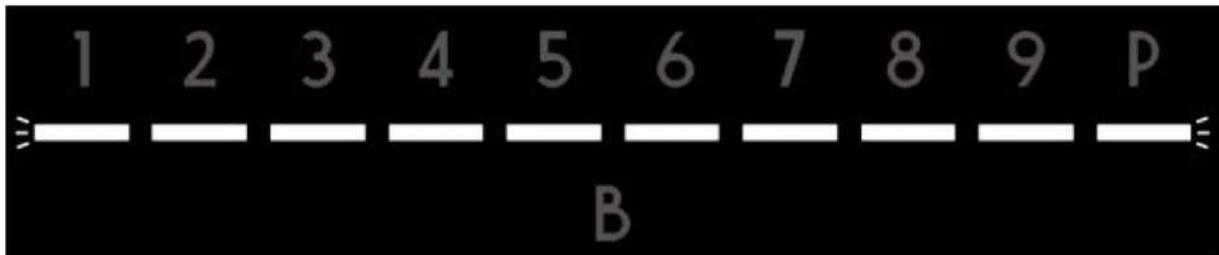
7. LEISTUNGSSTUFEN

Die Heizleistung der Kochfelder kann in mehreren Stufen geregelt werden. Die nachstehende Tabelle gibt Beispiele zum Kochen mit den unterschiedlichen Schaltstellungen.

Leistungsstufe	Angezeigt für
0	Aus-Stellung
1	Warmhalten von Gerichten und Lebensmitteln. Köcheln kleiner Mengen.
2 - 3 - 4	Köcheln
5 - 6 - 7	Köcheln großer Mengen. Weiterbraten großer Fleischstücke.
8	Braten - Einkochen
9	Kochen – Anbraten – Braten
BOOSTER	Schnell kochen und garen

8. RESTWÄRMEANZEIGE

Der Kochtisch verfügt über eine Restwärmeanzeige pro Kochfeld. Nach dem Abschalten eines Kochfelds blinken alle Striche der betreffenden Anzeige, um auf die Restwärme hinzuweisen.



ACHTUNG!

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochfelder nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände dort ablegen.

Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr.

Dennoch kann diese Restwärme zum Beispiel genutzt werden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen oder auch um Gerichte warm zu halten.

Die Restwärmeanzeige blinkt auch bei ausgeschaltetem Herd weiter (Bedienknebel M0 auf OFF)

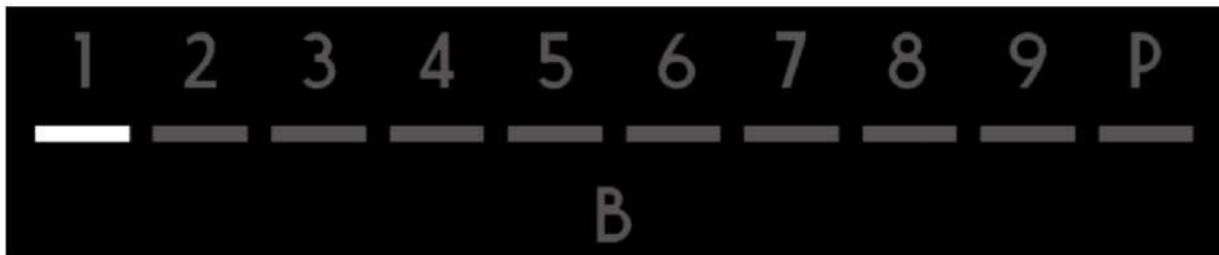
Die Restwärmeanzeige erlischt automatisch, sobald sich das Glas abgekühlt hat. Wenn zu diesem Zeitpunkt keines der Kochfelder in Betrieb ist, schaltet der Kochtisch sich ganz aus. Die Arbeit der Elektronik, die diese vollständige und automatische Abschaltung steuert, kann ein Klicken verursachen. Dieses Geräusch ist normal.

BETRIEB

1. EINSCHALTEN DES KOCHTISCHS

Um den Kochtisch einzuschalten, den Bedienknebel M0 (erster von links) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.

Der erste Strich aller Anzeigen (A1 - A2 - A3 - A4) leuchtet auf und der Tisch gibt einen Piepton von sich:



Das zeigt an, dass der Tisch betriebsbereit ist.

2. LEISTUNGSSTUFE EINES KOCHFELDES EINSTELLEN

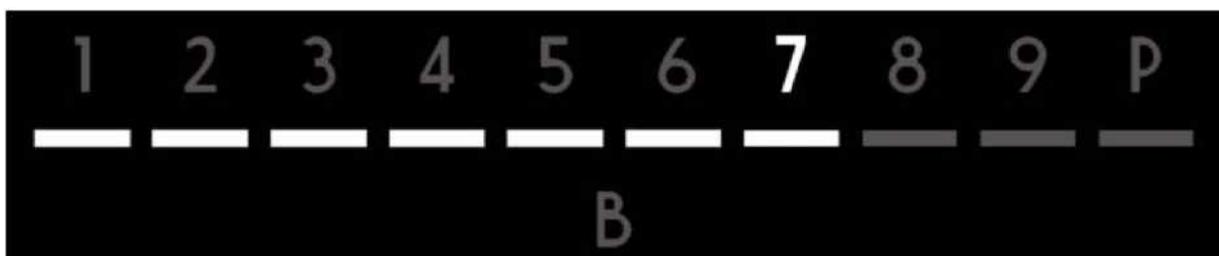
Die Induktionskochfelder (I1 oder I2 oder I3 oder I4) sind je nach gewünschtem Kochvorgang mit 9 Leistungsstufen (von 1 bis 9) regelbar (siehe Tabelle auf Seite 15).

Die höchste Leistungsstufe, auch als „Booster“ bezeichnet, wird durch den Buchstaben P angezeigt.

Drehen Sie den Bedienknebel (M1 bis M4) des gewünschten Kochfeldes (I1 - I2 - I3 - I4) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe, die auf der betreffenden Anzeige erscheint.

Die Leistungsstufen werden von 1 bis 9 sowie durch weiße Unterstriche angezeigt.

Ist zum Beispiel Stufe 7 eingestellt, zeigt die Anzeige:

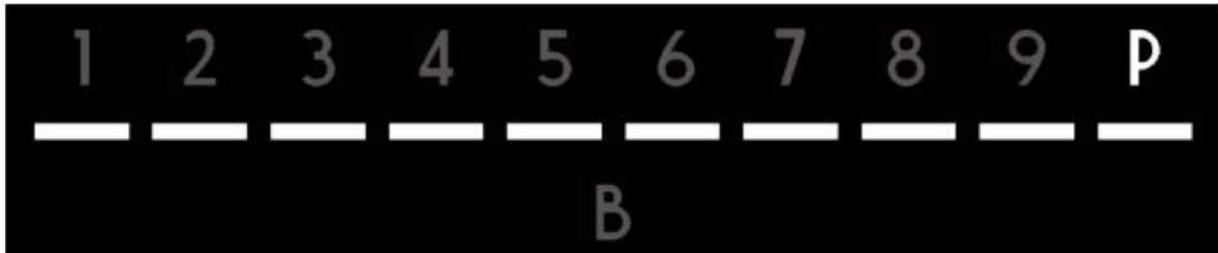


3. "BOOSTER-FUNKTION"

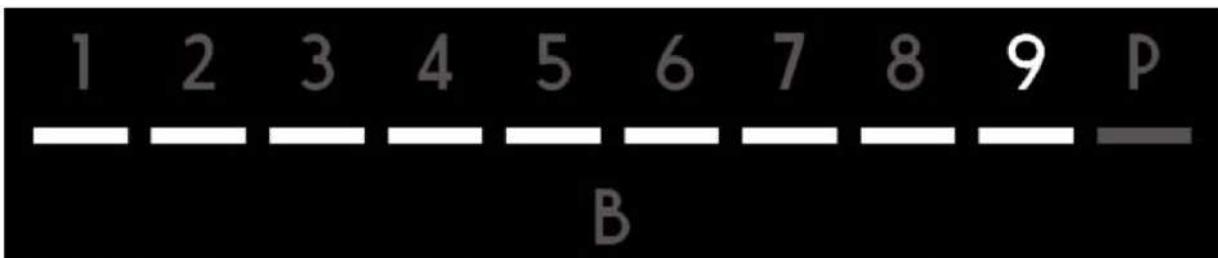
Zum Einschalten der BOOSTER-Funktion:

Die Höchstleistungstufe BOOSTER befindet sich nach Stufe 9 hinter einer „Raststufe“ des Bedienknebels, indem man diesen weiter im Uhrzeigersinn dreht.

Auf der Anzeige des betreffenden Kochfeldes erscheint sodann der Buchstabe „P“:



Die BOOSTER-Funktion ist zeitlich begrenzt (um die Kochfelder nicht zu schädigen). Sie endet automatisch nach 5 Minuten Betrieb. Die Leistung kehrt dann automatisch auf Stufe 9 zurück und der Kochtisch gibt einen Piepton von sich:



BOOSTER-Funktion ausschalten:

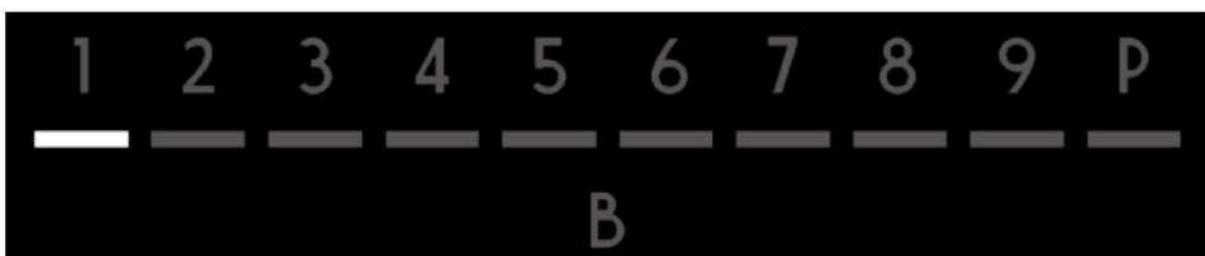
Der Booster kann auch manuell ausgeschaltet werden:

- indem man den Bedienknebel erneut im Uhrzeigersinn dreht und dabei die gleiche Raststufe überfährt wie beim Einschalten des BOOSTERS
- durch Senken der Leistungsstufe, d. h. durch Drehen des Bedienknebels gegen den Uhrzeigersinn.

4. AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDES

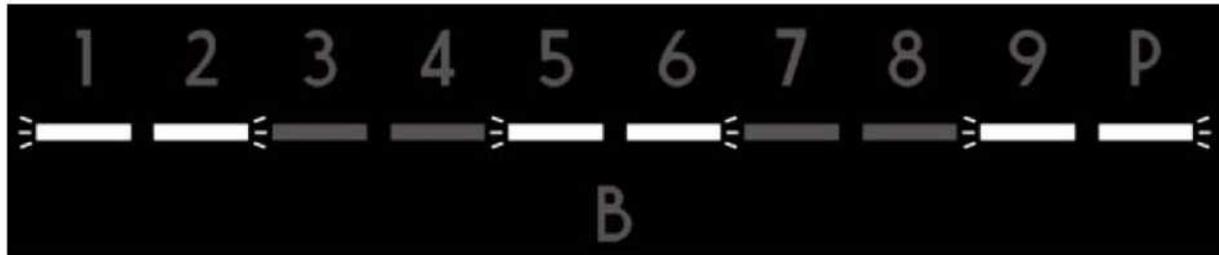
Zum Ausschalten eines Kochfeldes genügt es, den Bedienknebel in Stellung „0“ zu stellen.

Auf der Anzeige des Felds blinkt dann der erste Strich langsam: das bedeutet, dass das Feld bereit für einen neuen Kochvorgang ist.

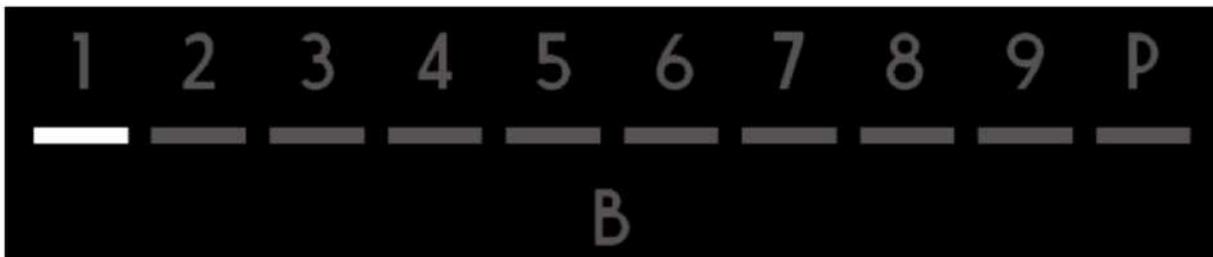


WICHTIG: Bevor der Tisch ganz ausgeschaltet wird, müssen unbedingt alle Bedienknöpfe auf „0“ gestellt werden.

Andernfalls wird beim nächsten Einschalten des Tisches die unten dargestellte Störungsmeldung auf den betroffenen Anzeigen angezeigt und der Tisch gibt einen Piepton von sich:



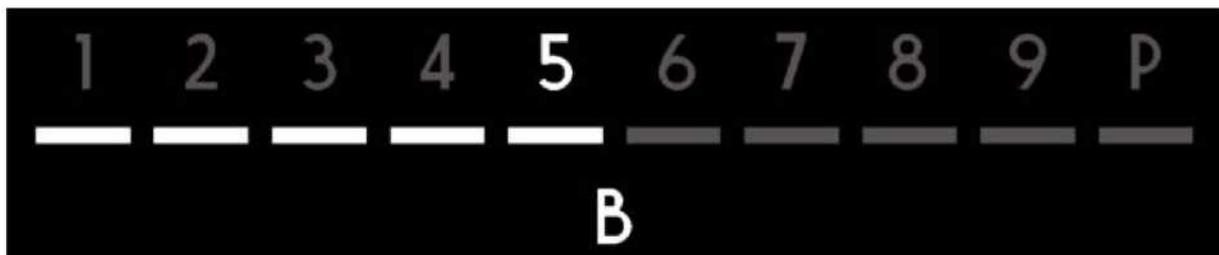
Es kann kein Kochvorgang durchgeführt werden, solange der betreffende Bedienhebel nicht auf 0 zurückgestellt wurde, so dass bei Anschalten des Tisches immer alle Anzeigen folgendes anzeigen:



5. "BRIDGE-FUNKTION"

Die beiden Kochfelder I3 und I4 können zu einem großen Kochfeld zusammengeschaltet werden, damit große Kochgeschirre, wie große ovale Schmortöpfe, Fischtöpfe usw. aufgestellt werden können.

Dieses große Einzelkochfeld wird über den Bedienknopf M5 (rechts) bedient. Die Leistungsstufe wird entsprechend übereinstimmend auf beiden Anzeigen A3 und A4 angezeigt. Zusätzlich erscheint der Buchstabe B. Bei eingestellter Leistungsstufe „5“ zeigen beide Anzeigen A3 und A4 zum Beispiel gleichzeitig:

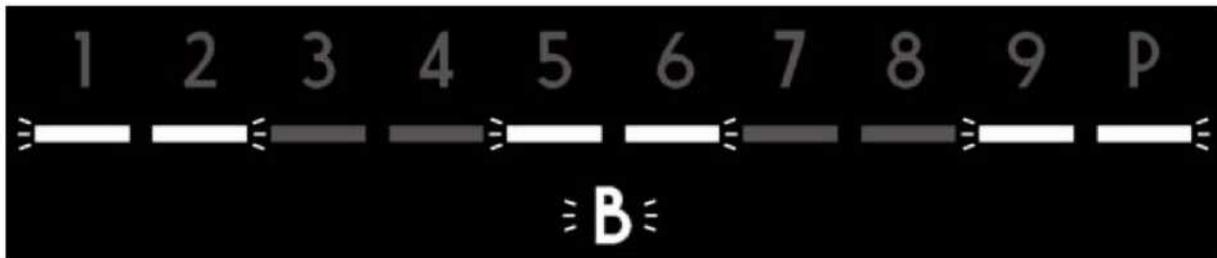


Die Einstellung der Leistungsstufe, das Einschalten der BOOSTER-Funktion und das Ausschalten des BRIDGE-Kochfeldes erfolgen genauso, wie weiter oben für ein normales Kochfeld dargestellt.

Soll das BRIDGE-Kochfeld nicht mehr benutzt werden, muss unbedingt auf die Stellung „0“ zurückgestellt werden, um die beiden Kochfelder I3 und I4 wieder unabhängig voneinander bedienen zu können.

Solange Bedienknopf M5 nicht in Stellung „0“ steht, sind die Bedienknöpfe M3 und M4 wirkungslos und beeinflussen die betreffenden Kochfelder nicht.

Wurde Bedienknebel M5 nicht in Stellung „0“ zurückgestellt, zeigen die Anzeigen A3 und A4 bei Einschalten des Tisches:



WICHTIG:

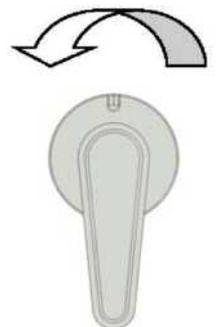
Wird ein großer Topf (ovaler Schmortopf, Fischtopf etc.) verwendet, der beide Kochstellen I3 und I4 abdeckt, MUSS ZWINGEND die BRIDGE-Funktion verwendet werden.

Andernfalls ist die induzierte Leistung der unabhängig voneinander betriebenen Kochstellen I3 und I4 zu groß für die Töpfe: diese würden stark beschädigt oder zerstört werden.

6. TISCH AUSSCHALTEN

Um den Kochtisch auszuschalten, den Bedienknebel M0 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Tisch gibt einen Piepton von sich.

ACHTUNG! Wenn die Temperatur des Glases noch zu hoch ist, zeigen die Anzeigen, wie auf Seite 15 erläutert, auch bei ausgeschaltetem Kochtisch die Restwärme an.



REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Lassen Sie den Kochtisch immer abkühlen und unterbrechen Sie die Spannungsversorgung, bevor Sie ihn reinigen oder Wartungsarbeiten vornehmen.

Der Kochtisch aus Glaskeramik darf keinesfalls mit einem Dampfreinigungsgerät oder einer vergleichbaren Ausrüstung gereinigt werden!

Glaskeramik

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel wie z. B. Scheuerpulver, Scheuerschwämme, Stahlpads, Stahlwolle, Rostentferner, Fleckenmittel usw.

1. REINIGUNG NACH GEBRAUCH

Reinigen Sie den Kochtisch, wenn er verschmutzt ist, - am besten nach jedem Gebrauch. Hierzu ein feuchtes Tuch mit ein wenig Spülmittel verwenden. Danach den Kochtisch mit einem sauberen und trockenen Tuch trocken wischen, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

2. WÖCHENTLICHE PFLEGE

Reinigen und pflegen Sie den gesamten Kochtisch einmal wöchentlich mit einem handelsüblichen speziellen Glaskeramikreiniger.

Halten Sie sich unbedingt an die Herstelleranweisungen. Die Reinigungsmittel hinterlassen bei ihrer Anwendung einen wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Verschmutzungen haften an diesem Schutzfilm und können so leichter entfernt werden. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelreste zu entfernen, um so jegliche korrodierende Wirkung beim nächsten Einschalten sowie Veränderungen an der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

3. HARTNÄCKIGE VERSCHMUTZUNGEN

Ihr Kochtisch wird mit einem besonderen Schaber für Glaskeramikflächen ausgeliefert, der zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen dient.

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, glänzende „schillernde“ Flecken) können leicht entfernt werden, solange der Kochtisch warm ist. Benutzen Sie zu diesem Zweck ein handelsübliches Reinigungsmittel und befolgen Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „wöchentliche Pflege“.

Reste übergelaufener Lebensmittel müssen zunächst mit einem feuchten Tuch oder Schwamm befeuchtet und dann mit einem speziellen Glaskeramikschaaber entfernt werden. Reinigen Sie danach die Oberfläche und befolgen Sie dabei die Anweisungen aus dem Abschnitt „wöchentliche Pflege“.



Karamellisierten Zucker und geschmolzenen Kunststoff **sofort** – noch warm – mit einem speziellen Schaber für Glaskeramik **entfernen**. Reinigen Sie danach die Glaskeramikfläche und befolgen Sie dabei die Anweisungen aus dem Abschnitt „wöchentliche Pflege“.

Sandkörner, die beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf den Kochtisch gefallen sind, können Kratzer verursachen, wenn Töpfe über die Fläche gezogen werden. Achten Sie stets auf die Sauberkeit der Glaskeramikfläche und vor allem auf Sandkörner.

Farbveränderungen des Kochfelds beeinflussen weder die einwandfreie Funktionsweise noch die Stabilität der Ceranplatte. Es handelt sich nicht um eine Materialveränderung, sondern um nicht entfernte verbrannte Rückstände.

Glänzende Bereiche entstehen durch die Reibung des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Geschirr mit Aluminiumboden oder von ungeeigneten Reinigungsmitteln. Sie lassen sich nur sehr mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Wiederholen Sie die Reinigung gegebenenfalls mehrere Male. Die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und von Töpfen mit rauem Boden kann das Dekor beschädigen, so dass sich dunkle Flecken bilden.

WAS TUN BEI UNREGELMÄSSIGKEITEN?

ACHTUNG!

Von nicht qualifizierten Personen durchgeführte Eingriffe und Reparaturen sind gefährlich. Sie können einen Stromschlag oder einen Kurzschluss verursachen. Diese sind untersagt, um jegliche Gefahr auszuschließen, dass Personen oder das Produkt Schaden erleiden könnten. Betrauen Sie ausschließlich Fachkräfte, wie zum Beispiel den Kundendienst von La Cornue, mit diesen Arbeiten.

1. WICHTIG!

Sollten an Ihrem Kochtisch Unregelmäßigkeiten auftreten, prüfen Sie bitte mit Hilfe der Gebrauchsanweisung, ob Sie diese selbst beheben können.

Nachstehend finden Sie Ratschläge, wie Sie einige Unregelmäßigkeiten beim Betrieb selbst beheben können.

Die Sicherungen lösen mehrmals nacheinander aus?

Rufen Sie einen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur.

Der Induktionskochtisch schaltet nicht ein?

- Prüfen Sie, dass die Sicherung der Hausstromversorgung (Sicherungskasten) nicht ausgelöst hat.
- Sind die Stromkabel angeschlossen?
- Wurden ungeeignete Kochgeschirre verwendet? Siehe Kapitel „Kochgeschirre für den Induktionskochtisch“ auf Seite 11.

Machen die verwendeten Kochgeschirre Geräusche?

Es handelt sich um ein technisches Phänomen. Es besteht weder für den Induktionskochtisch noch für das Kochgeschirr Gefahr.

Läuft die Lüftung nach dem Ausschalten des Geräts weiter?

Das ist ganz normal und dient zur Kühlung der Elektronik.

Ist der Kochtisch gesprungen oder weist Risse auf?

Nehmen Sie das Gerät sofort außer Betrieb, wenn das Glas gerissen, gesprungen oder an der Oberfläche zerbrochen ist. Schalten Sie die Sicherung der Hausstromversorgung aus und rufen Sie den Kundendienst.

Zeigt die Anzeige weiter an, dass kein Topf aufsteht (siehe Seite 12), obwohl ein Kochtopf auf die Platte gestellt wurde?

Das verwendete Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser reicht nicht aus.

2. DIE FEHLERCODES

Fehlercodes zeigen dem Nutzer oder dem Kundendiensttechniker eine Störung an.

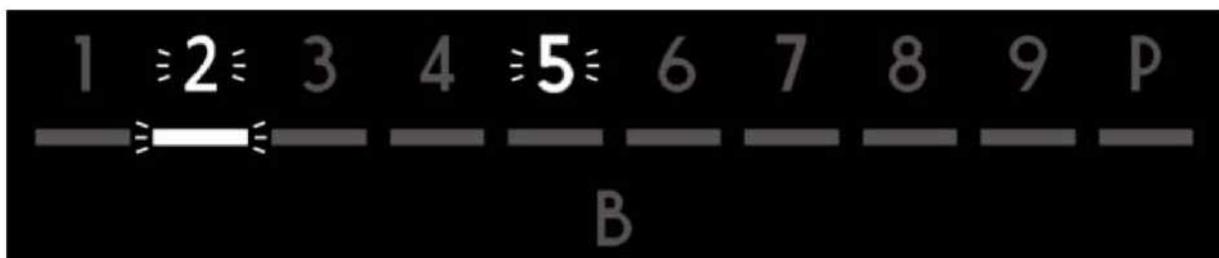
Der Tisch gibt für jeden Fehlercode einen Piepton aus.

Fehlercode 27:



Die Elektronik ist überhitzt. Prüfen Sie die Installation des Kochtischs und besonders seine Lüftung. Siehe Kapitel „Überhitzungsschutz“, Seite 14.

Fehlercode 25:



Der Kochtisch ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen. Prüfen Sie den Anschluss ans Stromnetz.

Für alle anderen Fehlercodes gilt:

Es handelt sich um eine technische Störung. Rufen Sie den Kundendienst.

MONTAGE UND INSTALLATION

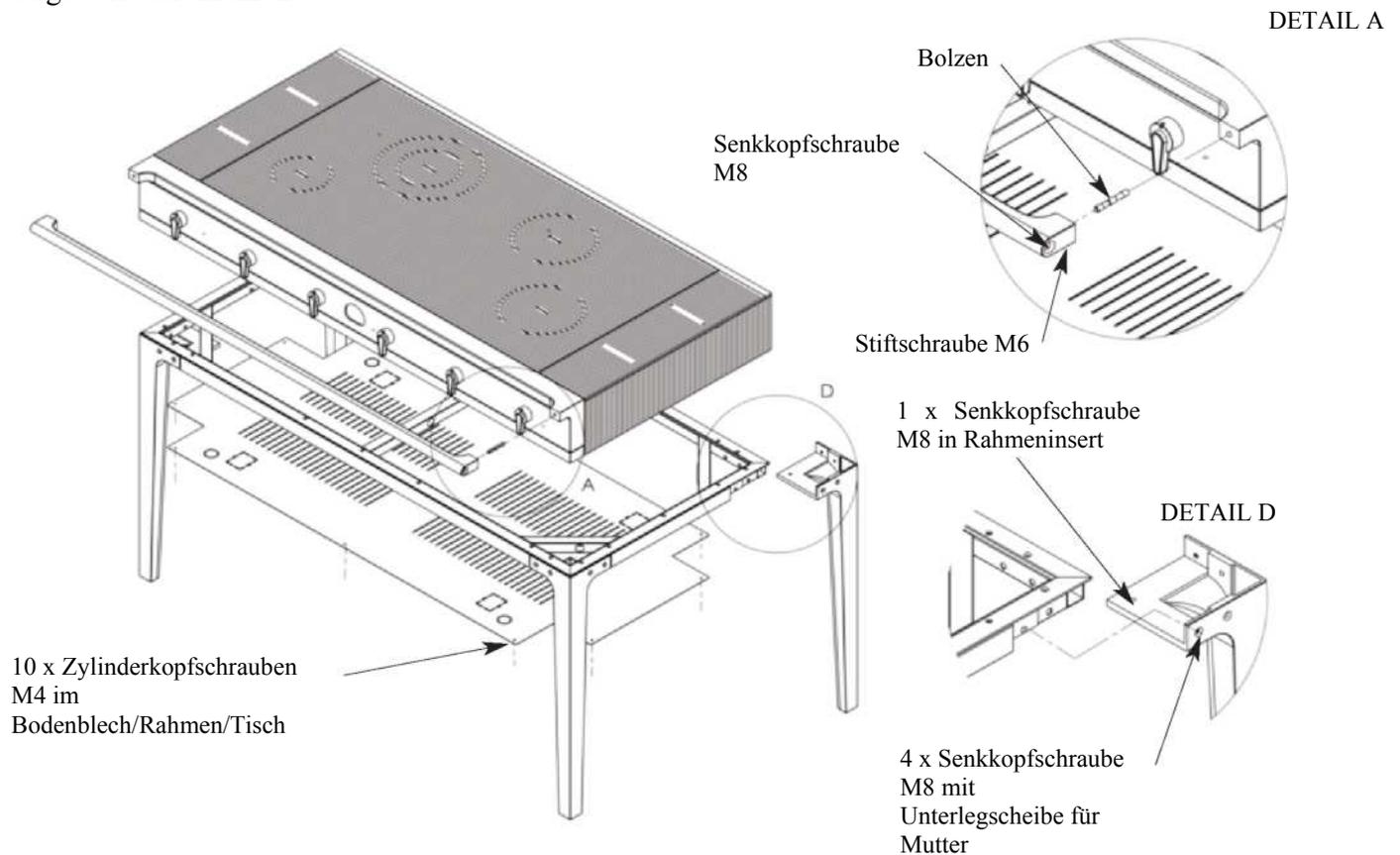
1. MONTAGE AM FUSSGESTELL UND ANBRINGEN DES TUCHHALTERS

Ihr Induktionskochtisch wird in zwei Teilen geliefert:

1. Tisch
2. Fußgestell

Installateur: In einem Beutel finden Sie das Typenschild für den Induktionstisch (identisch mit dem bereits unterm Tisch angebrachten Schild). Um sicherzustellen, dass das Schild auch nach dem Zusammenbau von Tisch und Fußgestell lesbar ist, kleben Sie das Schild bitte wie auf Seite 10 angegeben in der Nähe des linken Vorderbeins unter den Tisch.

Den Zusammenbau von Tisch und Fußgestell und die Montage des Tuchhalters wie in der Zeichnung unten dargestellt durchführen.



2. HÖHENEINSTELLUNG UND AUFSTELLUNG

Um den Kochtisch perfekt waagrecht auszurichten, empfehlen wir den Tisch besonders bei alten Böden auf eine vollkommen waagerechte Holz- oder Zementgrundplatte zu stellen, deren Stärke es ermöglicht, den Kochtisch auf eine der Umgebung angemessene oder Ihren eigenen Wünschen entsprechende Höhe zu bringen.

Jeder Tisch ist zum Ausgleich von eventuellen Bodenunebenheiten mit 1 mm starken Keilen ausgestattet.

Legen Sie einen oder mehrere Keile unter die FüÙe, um eine waagerechte Ausrichtung und die Standsicherheit des Tisches zu gewährleisten.

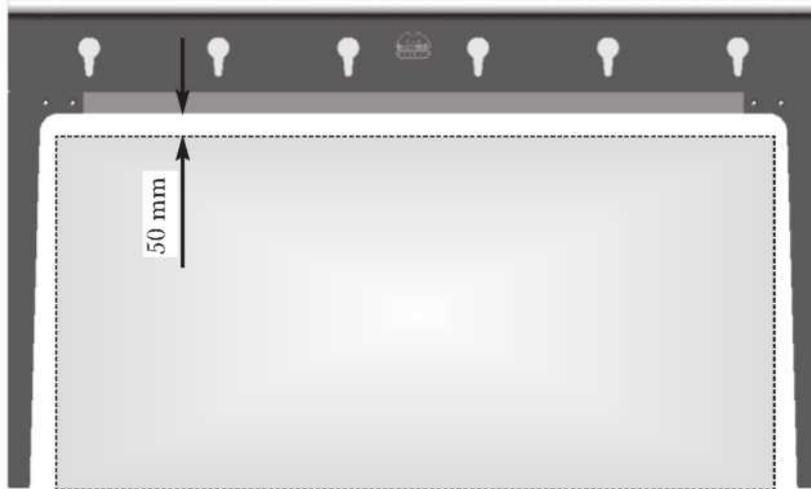
Wenn der Tisch auf einem Sockel aufgestellt wird, müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit das Gerät nicht vom Sockel rutschen kann.

3. LÜFTUNG

Die Elektronik Ihres Induktionskochtisches muss ständig belüftet werden. Deshalb ist das Gehäuse unter dem Tisch mit Gittern für den Luftein- und -austritt ausgestattet.

Diese Lüftungsgitter NIEMALS VERSCHLIESSEN!

Es muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen der Unterseite des Induktionskochtisches (Lüftungsgitter) und allen Hindernissen für den Luftstrom eingehalten werden.



4. STROMANSCHLUSS

■ **Der Stromanschluss darf nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden!**

■ Alle Vorschriften und Anschlussbestimmungen der örtlichen Stromversorger müssen vollständig eingehalten werden.

■ Die Stromversorgung muss vorschriftsgemäß geerdet sein und es muss eine Schutzvorrichtung (Trennung) mit mindestens 3 mm zwischen den Polen vorhanden sein, die mit der Geräteleistung kompatibel ist. Wird ein Tisch an 400 V Drehstrom angeschlossen, muss der entsprechende Leistungsschalter unbedingt vierpolig sein (Unterbrechung der 3 Phasen und des Neutralleiters).

Sicherungsautomaten und Sicherungen sind geeignete Trennvorrichtungen. Benutzen Sie bei Installations- und Reparaturarbeiten eine dieser Vorrichtungen, um die Spannungsversorgung des Geräts zu unterbrechen.

■ Achten Sie darauf, dass die Schutzvorrichtung der Leistung des Tisches und den geltenden Vorschriften entsprechend bemessen ist.

■ In gefährdeten Regionen ist ein zusätzlicher Schutz gegen elektrische Naturerscheinungen (Blitzschlag) vorzusehen.

- Es muss geprüft werden, ob die Leistung Ihrer elektrischen Anlage unter Berücksichtigung bereits installierter Elektrogeräte die Ihrem Modell entsprechende Leistung bereitstellt.
- Die elektrische Gesamtleistung Ihres Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Auf Grund der Leistungsdaten des Induktionskochtisches von La Cornue, ist ein Anschluss an eine Steckdose nicht empfehlenswert: der Stromanschluss erfolgt über ein steckerloses biegsames Kabel, das über einen Anschlusskasten mit Klemmleiste direkt an den Abgang des Leistungsschalters angeschlossen wird.
- Das überschüssige Kabel muss aus dem Raum unter dem Gerät gezogen werden.
- Achten Sie darauf, dass die vorhandene Netzspannung der auf dem Schild am Tisch angegebenen Spannung entspricht.
- Das Anschlusskabel muss mindestens Typ H05 RR-F entsprechen.
- Bei Beschädigung des Gerätekabels muss dieses sofort durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine vergleichbar qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung auszuschließen.
- Nach Installation und Anschluss des Produktes darf keine Möglichkeit der Berührung elektrischer Teile mehr bestehen.
- **Achtung! Ein fehlerhafter Anschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen. Eine fehlerhafte Installation führt zum Ausschluss von Haftung bzw. Garantieübernahme durch den Hersteller und kann verfolgt werden.**

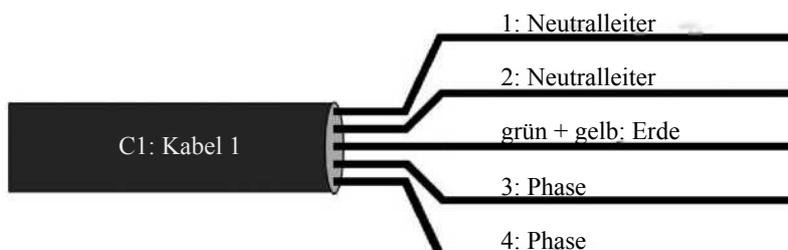
5. STROMVERSORGUNG

Spannung: 220-240 V einphasig/ zweiphasig oder 400 V dreiphasig mit Neutraleiter und Erde
 Frequenz: 50/60 Hz

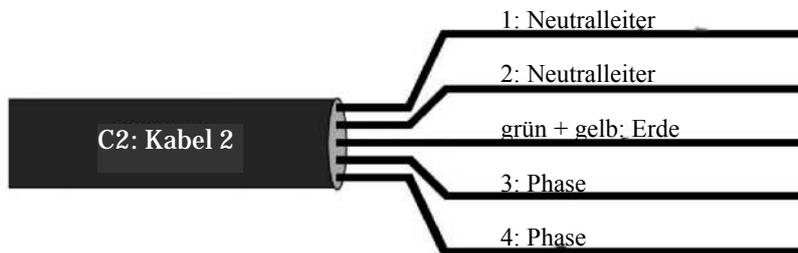
6. ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN

Der Kochtisch wird mit zwei Stromkabeln ausgeliefert:

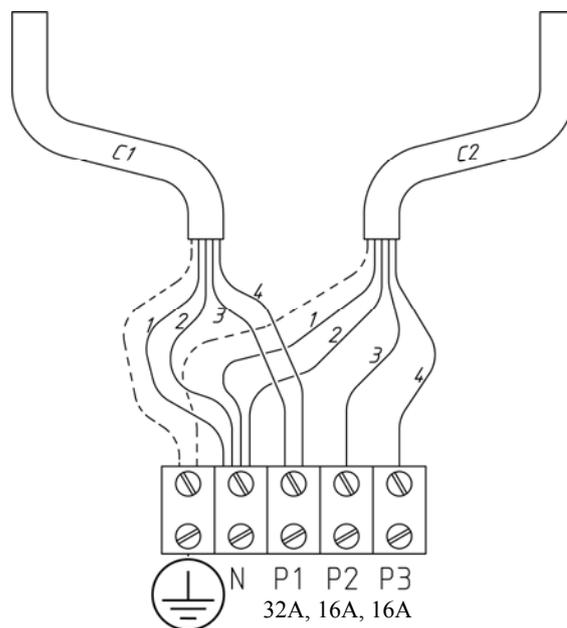
Kabel 1 am Ausgang auf Seite der Anzeigen A1 / A2 (links):



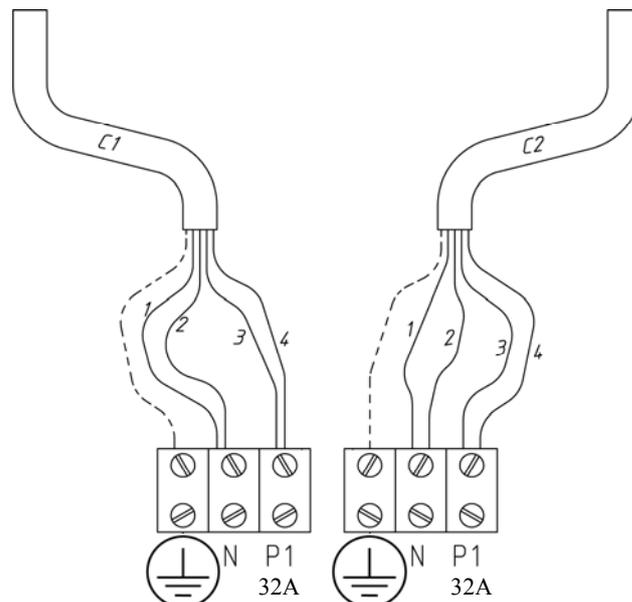
Kabel 2 am Ausgang auf Seite der Anzeigen A3 / A4 (rechts):



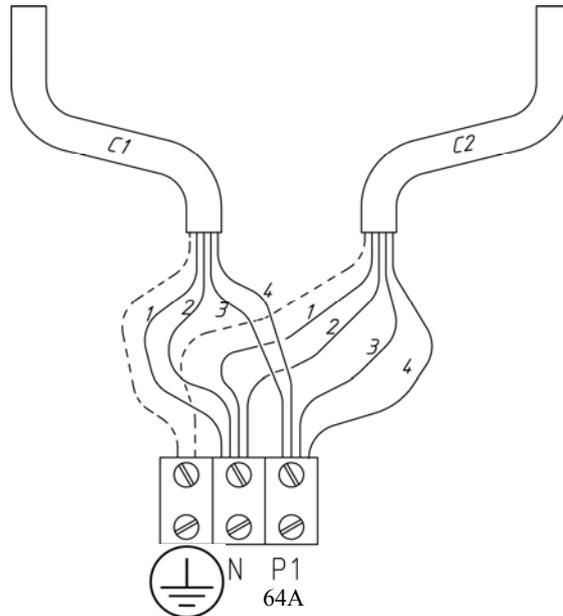
Anschluss 400 V, drei Phasen + Neutralleiter + Erde:



Anschlüsse 220-240 V, 2 Phasen + 2 Neutralleiter + Erde:



Anschluss 220-240 V, 1 Phase +1 Neutralleiter + Erde:

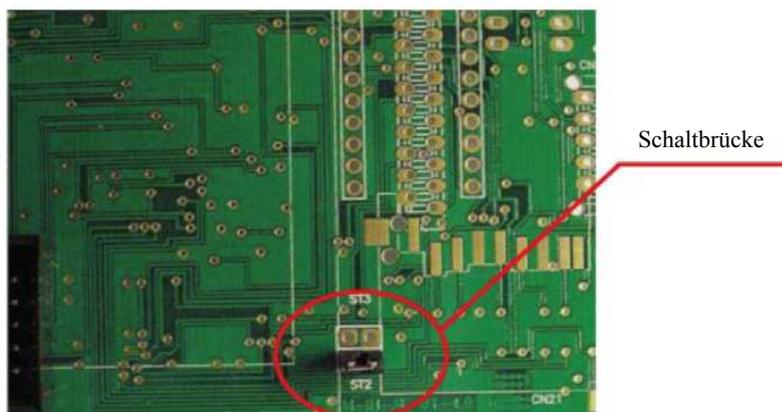
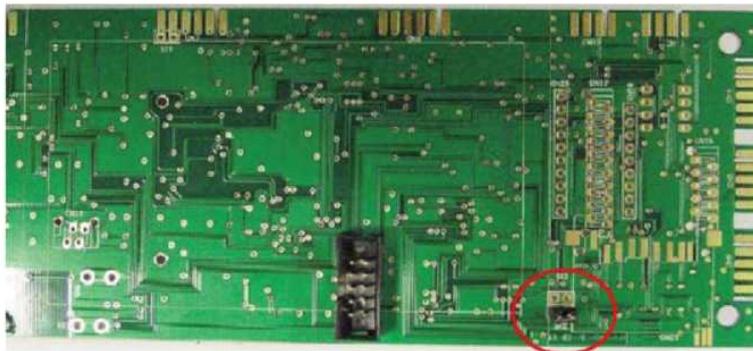


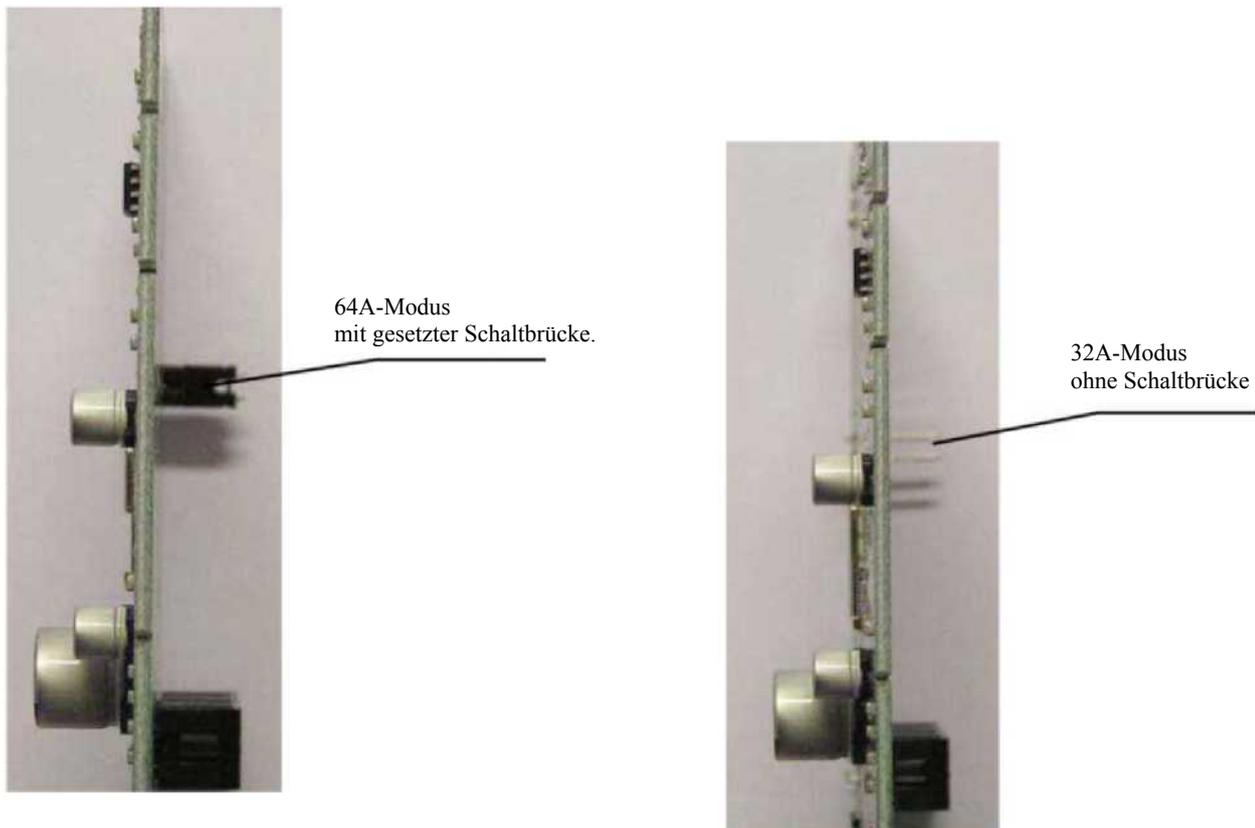
7. LEISTUNGSDROSSELUNG: 32A- ODER 64A-MODUS

Der "Tisch W", Artikelnummer WTIMN00E41 wird immer im 64A-Modus ausgeliefert: Gesamtleistung 14400 W und Stromstärke 64 A. Sollte Ihre elektrische Anlage nicht für diese Leistung ausgelegt sein, können Sie die Gesamtleistung auf 7200 W und die Stromstärke auf 32 A begrenzen.

Um in den 32A-Modus zu wechseln, wie folgt vorgehen:

1. Den Tisch ausschalten und die Spannungsversorgung unterbrechen.
2. Die auf der elektronischen Leiterplatte angebrachte Schaltbrücke entfernen. Siehe Fotos





8. INBETRIEBNAHME

Wichtig! Achten Sie beim Anschluss darauf, dass kein Gegenstand auf den Anzeigen steht! Reinigen Sie die Oberfläche des Kochtischs schnell mit einem Schwamm und leicht mit Spülmittel versehenem Wasser und wischen Sie sie anschließend gut mit einem sauberen und trockenen Tuch trocken.

3 JAHRE GARANTIE

Nach vollständiger Bezahlung unserer Waren gilt für unsere Geräte eine 3-jährige Garantie ab Rechnungsdatum auf alle Herstellungs- und Materialfehler. Wir haften nicht für eine falsche Verwendung des Geräts oder Installationsfehler. In diesem Falle werden Einsatz- und Fahrtkosten in Rechnung gestellt.

Im Falle von Funktionsstörungen unserer Waren muss der Käufer sich mit uns in Verbindung setzen, nachdem er sich vergewissert hat, dass weder Installationsfehler noch eine falsche Nutzung vorliegen, damit einvernehmlich über die Vorgehensweise zur Reparatur entschieden werden kann. Vor jedem Einsatz muss das Gerät gereinigt werden und sauber sein.

Alle Reklamationen bezüglich des Zustands, die Aufmachung oder Konformitätsabweichungen unserer Waren sind innerhalb einer Frist von höchstens 8 Tagen nach Lieferung per Einschreiben direkt an unseren Firmensitz zu richten.

Die Anwendung der Garantie ist an die Vorlage einer Bescheinigung bei LA CORNUE SAS gebunden, dass die Ausrüstung durch eine Fachkraft entsprechend den geltenden technischen und sicherheitstechnischen Normen installiert worden ist.

Der Verkäufer wird im Rahmen der Garantie als defekt anerkannte Teile durch seine technischen Abteilungen kostenlos austauschen lassen. Diese Garantie deckt die Lohnkosten mit Ausnahme der Fahrtkosten. Durch den Austausch der Teile verlängert sich die oben genannte Garantiedauer nicht.

Von der Garantie sind ausgeschlossen:

- Funktionsmängel, die auf nicht autorisierte Eingriffe an der Ware zurückgehen
- Funktionsmängel, die auf normalen Verschleiß der Ware, Fahrlässigkeit oder mangelnde Wartung und Pflege seitens des Käufers zurückgehen
- Funktionsmängel, die auf höhere Gewalt zurückzuführen sind

In diesen drei Fällen ist das Unternehmen von LA COURNU SAS von jeglicher Haftung befreit.

Die vom Verkäufer gewährte Garantie sowie die Produkthaftung ist auf die Reparatur von Defekten unter oben genannten Bedingungen begrenzt.

Die Parteien vereinbaren ausdrücklich, dass die Haftung des Verkäufers auf Grund von Funktionsmängeln der Ware, insbesondere in Bezug auf versteckte Mängel, Sachschäden und immaterielle Schäden, auf die vorgenannten Bestimmungen beschränkt ist.

Keinesfalls haben Reklamationen hinsichtlich der Qualität der Waren eine aufschiebende Wirkung für die Bezahlung derselben.

Die Waren reisen grundsätzlich auf Kosten und Gefahr des Käufers oder seines Vertreters. Es obliegt also ihnen, diese bei der Ankunft zu prüfen und gegebenenfalls Regress gegenüber dem Transporteur geltend zu machen. Nach Formulierung präziser Vorbehalte und Vermerk auf dem Lieferschein bei der Annahme, bleiben dem Käufer zwei Tage nach Annahme, um diese beim Transporteur per Einschreiben zu bestätigen (Artikel 105 des französischen Handelsgesetzes).

Bei Nicht-Einhaltung dieser Bestimmungen können wir die Garantie unter keinen Umständen gewähren.

Kundendienst La Cornue:

Tel.: + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31



Ateliers La Cornue

14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes - 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
FRANKREICH

Postanschrift:

La Cornue SAS - B.P. 99006 - 95070 Cergy-Pontoise Cedex - FRANKREICH

Tel.: +33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : +33 (0)1 34 64 32 65

E-Mail: a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com