



La Cornue 1908

# HOTTES

HOOD, ABZUGSHAUBEN, AFZUIGKAP,  
CAPPÀ, CAMPANA

**LIGNES CHÂTEAU, CORNUCHEF, CORNUFÉ**

**HOTTE La Cornue Manuel d'utilisation et d'entretien**

**HOOD La Cornue Users Guide**

**ABZUGSHAUBEN La Cornue Bedienungsanleitung**

**AFZUIGKAP La Cornue Gebruik en Onderhoud**

**CAPPÀ La Cornue Manuale d'Uso e Manutenzione**

**CAMPANA La Cornue Instrucciones de Uso**





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

Ateliers La Cornue

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

Adresse postale : La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCE

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

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

w w w . l a - c o r n u e . c o m

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## WANDABZUGSHAUBEN LA CORNUE

**SERIE CHÂTEAU, CORNUCHEF, CORNUFÉ**



**La Cornue Frankreich**

B.P. 99006  
95070 CERGY-PONTOISE cedex  
FRANCE  
Tel : 33 (0)1.34.48.36.36 Fax : 33 (0)1.34.64.32.65

Homepage : [www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)  
E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

**La Cornue Deutschland**

Verkaufsbüro Deutschland  
Hardstraße 3  
76530 Baden-Baden  
Tel. : 07221 - 94 91 94  
Fax : 07221 - 94 91 96  
E-mail : [la.cornue.deutschland@t-online.de](mailto:la.cornue.deutschland@t-online.de)  
Homepage: [www.la-cornue.de](http://www.la-cornue.de)

# INHALTSVERZEICHNIS

	Pages
Vorbemerkungen .....	3
BEDIENUNGSANLEITUNG .....	4
1. Bedienelektronik .....	4
2. Fernbedienung (als Option) .....	5
REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE .....	5
1. Filter und Haubenkörper .....	5
2. Beleuchtung .....	6

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrte Kunde,

Sie haben eine Dunstabzugshaube von La Cornue erworben und wir möchten uns für Ihre Entscheidung für die Marke La Cornue bedanken

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, die Abzugshaube in all ihren Möglichkeiten kennenzulernen und Ihnen die Bedienung zu erleichtern.

Die Abzugshauben von La Cornue werden in Einzelfertigung und aus den besten Materialien hergestellt. Die besondere Auswahl dieser Materialien, wie z.B. Messing oder Edelstahl, erfolgt nach den gleichen Richtlinien, die auch für professionelle Küchengeräte gelten. Die Echtheit des Materials und seine Natürlichkeit sind uns wichtig, daher finden Schutzfolien und ähnliche Materialien bei uns keine Verwendung.

Ihre Abzugshaube wird durch die Pflege und den Gebrauch immer schöner.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen alles Gute

*Xavier Dupuy*  
Président

Alle Angaben zu den Abzugshauben entsprechen dem Stand März 2007. Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

## VORBEMERKUNGEN

**Bitte lesen Sie unbedingt diese Anleitung, bevor Sie die Abzugshaube benutzen. Sämtliche Garantie- oder sonstige Schadensansprüche entfallen, falls die von uns vorgeschriebene Anleitung zur Installation und Benutzung der Abzugshaube nicht eingehalten wird.**

Bewahren Sie diese Anleitung zugänglich auf. So können sich Personen, die im Umgang mit Ihrer Abzugshaube nicht erfahren sind, entsprechend informieren. Außerdem ist sie bei einem eventuellen Weiterverkauf für den neuen Besitzer unerlässlich.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Abzugshaube nur von den dazu berechtigten Personen benutzt wird.

Sicherheitshinweise - Brandgefahr!

Flambieren Sie nie unter der Abzugshaube und lassen Sie nie eine Gasflamme unkontrolliert ohne Topf brennen. Im Extremfall könnten die Flammen das im Filter gespeicherte Fett entzünden.

Seien Sie wachsam beim Frittieren. Überhitzte Öle und Fette können Feuer fangen.

Reinigen Sie das Gerät und die Filter gemäß den Angaben im Kapitel „Reinigungs- und Pflegehinweise“.

### Leistungstärke

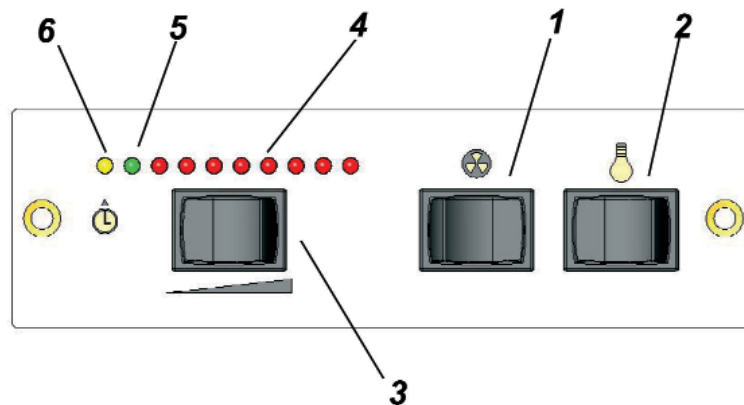
**Passen Sie die Leistungstärke der Abzugshaube der entsprechenden Schwadenentwicklung an. Es ist nicht immer notwendig, dass die Abzugshaube mit der maximalen Leistung arbeitet.** Diese ist notwendig bei Grillbetrieb, Frittierbetrieb oder einer großen Anzahl von Töpfen. Bei Kochvorgängen auf niedriger Temperatur reicht eine mittlere Leistungsstufe.

Bei Zubereitungsarten mit großer Schwadenentwicklung (Grillen, Frittieren etc.) schalten Sie die Haube mindestens 5 Minuten vor Kochbeginn ein und berücksichtigen Sie nach Beendigung des Kochvorganges eine entsprechende Nachentlüftung.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## I. BEDIENELEKTRONIK

Die Abzugshauben von La Cornue sind mit einer Bedienelektronik ausgestattet, die die Lüftungsstärke stufenlos regeln kann.



- 1 Gebläseschalter mit Motorschaltung ein/aus
- 2 Lichtschalter
- 3 Motor-Leistungsschalter für die stufenlose Regelung
- Leistungsanzeigen
  - 4 rot – Leistungsstufe
  - 5 gelb – Nachlauf aktiv
  - 6 grün – Nachlauf aus

Um die Abzugshaube einzuschalten, drücken Sie den Gebläseschalter (1) nach rechts, der Motor schaltet sich mit ca. 2/3 seiner Maximalleistung ein. Die roten Leistungsanzeigen leuchten.

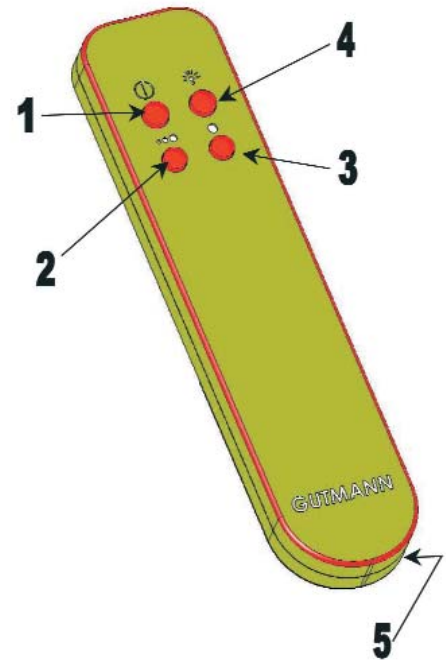
Mit dem Leistungsschalter (3) können Sie eine niedrigere oder höhere Leistungsstufe wählen. Wenn Sie den Leistungsschalter nach rechts drücken, erhöhen Sie die Leistung. Dies wird durch die roten Leuchtdioden angezeigt. Wenn Sie den Schalter nach links drücken, verringern Sie die Leistung. Wenn Sie den Schalter länger nach links drücken, leuchtet die gelbe Leuchte auf; Sie haben jetzt einen Nachlauf von ca. 15 Minuten eingeschaltet. Nach 15 Minuten schaltet die Abzugshaube automatisch ein und die grüne Lampe leuchtet. Um die Haube abzuschalten, drücken Sie den Gebläseschalter (1) nach links.

Die Abzugshaubenbeleuchtung schalten Sie mit dem Lichtschalter (2) ein bzw. aus.

2. FERNBEDIENUNG (ALS OPTION)

Alle Funktionen der Abzugshaube können auch mit einer Fernbedienung geschaltet werden. Die Bedienknöpfe der Fernbedienung haben die gleichen Funktionen wie die Leistungsschalter der Bedienelektronik.

- 1 Ein-/ Ausschalter des Motors
- 2 Verringerung der Leistung, Nachlauf
- 3 Erhöhung der Leistung
- 4 Lichtschalter Ein/Aus
- 5 Batteriefach



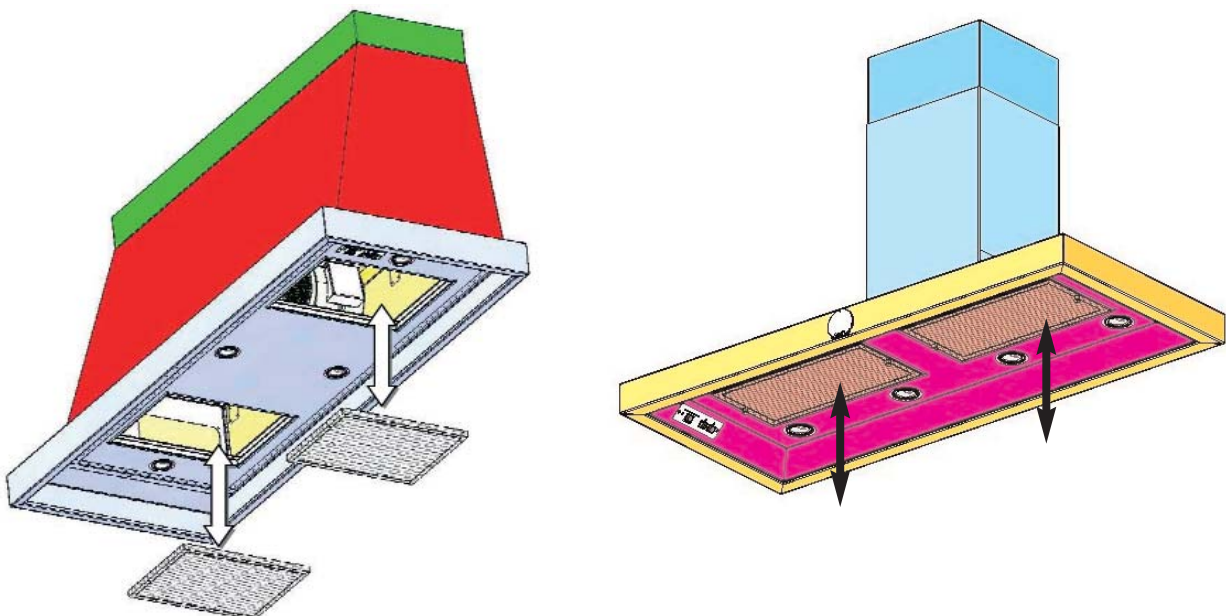
Benutzen Sie bitte nur Batterien des Typs AA

REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

**Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig, um eine einwandfreie Funktion Ihrer Abzugshaube zu gewährleisten.**

I. FILTER UND HAUBENKÖRPER

Die Filter sind einfach nach unten herauszuziehen. Sie sind mit einem Magnetverschluss ausgestattet. Die Reinigung des Fettfilters nehmen Sie bitte in der Spülmaschine vor. Vor Reinigung der Fettfilter bitte den Motor ausschalten. Edelstahlflächen pflegen Sie bitte ausschließlich mit einem speziellen Edelstahlpflegeöl.



Verwenden Sie bitte niemals Scheuermilch, Stahlwolle, Stahlschwämme oder Scheuerpulver. Diese greifen die Oberfläche an.

Lackierte Abzugshauben pflegen Sie bitte ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger. Verwenden Sie bitte niemals aggressive chemische Reinigungsmittel.

**Tipp: Wenn Sie die Abzugshaube vor Kochbeginn einschalten, ist der Verschmutzungsgrad deutlich geringer**

## 2. BELEUCHTUNG

**Sollte eine Halogenlampe ausfallen, wechseln Sie diese bitte sofort. Ansonsten würde zu viel Spannung auf die restlichen Lampen abgegeben werden, so dass diese auch ausfallen.**

Tauschen Sie defekte Lampen ausschließlich gegen identische Leuchtkörper mit der gleichen Leistung aus. Hierzu lösen Sie den Rahmen mit der Glasabdeckung unter Zuhilfenahme eines kleinen Schraubenziehers und entnehmen Sie die defekte Leuchte. Setzen Sie einen neuen Leuchtkörper ein, wobei dieser nicht mit den Fingern berührt werden darf. Nach erfolgtem Lampenaustausch befestigen Sie wieder den Rahmen mit der Abdeckscheibe.

