

LA CORNUE

Индукционная варочная
панель

LA CORNUE W.

by WILMOTTE

Инструкция по установке
и эксплуатации



étoile
observateur d' design 13

CE



Уважаемые покупатели,

Вы только что приобрели индукционную варочную панель LA CORNUE W, спроектированную известным дизайнером Жан-Мишелем ВИЛЬМОТТОМ. Надеемся, что используя её при приготовлении Ваших любимых блюд, Вы получите истинное удовольствие.

Настоящий документ предназначен для того, чтобы Вы смогли лучше изучить все функциональные возможности этого высококлассного, профессионального оборудования, предназначенного для использования в домашних условиях, а также для облегчения ухода за ним.

Прежде всего, хотелось бы отметить, что при производстве варочных панелей La Cornue используются только самые благородные и надёжные материалы. Все компоненты в полной мере соответствуют самым строгим техническим и эксплуатационным требованиям, чего невозможно добиться при использовании иных материалов и вариантов их защитной обработки. Мы убеждены в том, что Вы по достоинству оцените наше уникальное оборудование в ходе его повседневного использования на Вашей кухне.

Для того чтобы Ваша индукционная варочная панель прослужила как можно дольше, Вам достаточно просто соблюдать рекомендации, приведённые в настоящем документе.

Благодарим Вас за доверие, оказанное нашей компанией.

С уважением,

**Президент
Ксавье Дюпюи**

Уважаемые покупатели,

Просьба заполнить следующую техническую карточку и сохранить её для дальнейшего использования в качестве справочного материала. Данная информация позволит нам точно идентифицировать Ваше оборудование и найти соответствующее решение в случае необходимости. Данная карточка экономит Ваше время и будет очень полезна в случае возникновения каких-либо проблем с Вашей варочной панелью. Мы также рекомендуем Вам хранить бланк заказа и счёт-фактуру вместе с настоящей брошюрой. Возможно, Вам придётся предъявить данные документы для подтверждения факта осмотра оборудования в рамках действующей гарантии.

Серийный номер оборудования*:	
Модель*:	
Напряжение*:	
Название и адрес дистрибьютора:	
Дата покупки:	
Название и адрес установщика:	
Дата установки:	

* Данные сведения можно найти на заводском щитке Вашего оборудования.

В случае возникновения проблем

В случае возникновения каких-либо проблем с Вашим оборудованием просьба сначала ознакомиться с настоящей брошюрой и убедиться в том, что оборудование правильно установлено и используется надлежащим образом.

Если устранить проблему самостоятельно не удастся, свяжитесь с Вашим поставщиком.

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:
ATELIERS LA CORNUE
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L'AUMONE (ФРАНЦИЯ)

Почтовый адрес:
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE (ФРАНЦИЯ)
Телефон: 33 (0)1 34 48 36 36
Факс: 33 (0)1 34 64 32 65
www.lacornue.com
Электронный адрес: a.table@la-cornue.com

Январь 2013 г. – Анна Ковальчик

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
ОПИСАНИЕ.....	9
1. Размеры.....	9
2. Описание изделия и электрическая мощность.....	9
3. Заводской щиток	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
1. Принцип индукции	11
2. Посуда для индукционных варочных панелей	11
3. Обнаружение посуды	12
4. Ограничение времени работы.....	13
5. Защита в случае перегрева.....	14
6. Рекомендации по сбережению энергии	14
7. Уровни мощности	14
8. Индикатор остаточного тепла.....	15
РАБОТА	16
1. Включение варочной панели	16
2. Регулировка уровня мощности зоны нагрева	16
3. Функция «БУСТЕР»	17
4. Выключение зоны нагрева.....	17
5. Функция «МОСТ».....	18
6. Выключение варочной панели	19
ЧИСТКА И УХОД.....	20
1. Чистка после использования.....	20
2. Еженедельный уход.....	20
3. Удаление устойчивых загрязнений	20
ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОТКЛОНЕНИЙ ОТ НОРМАЛЬНОГО РЕЖИМА РАБОТЫ.....	22
1. Важно	22
2. Коды ошибок.....	22
СБОРКА И УСТАНОВКА.....	24
1. Сборка варочной панели	24
2. Регулировка высоты и установка	24
3. Вентиляция	25
4. Подключение к электросети	25
5. Электропитание.....	26
6. Варианты подключения к электросети	26
7. Соединение в режиме «32 А» или «64 А»	28
8. Ввод в эксплуатацию	29
ГАРАНТИЯ	30

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Настоящее оборудование должно устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с законодательством, действующим в стране, в которой оно устанавливается и будет использоваться. Оборудование должно использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Убедитесь в том, что варочная панель правильно установлена и заземлена. Вся наша продукция производится в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

Перед установкой и использованием оборудования внимательно изучите настоящую инструкцию.

Распаковка

Перед вводом варочной панели в эксплуатацию **распакуйте её**.

Аккуратно снимите картонную и пластиковую упаковку. Повторное использование упаковочных материалов позволяет экономить на сырье и сокращать объём отходов.

Не позволяйте детям играть с упаковкой.

В соответствии с Директивой 2012/19/UE Европейского Парламента относительно отходов от электрического и электронного оборудования (DEEE) использованные бытовые приборы не должны выбрасываться вместе с несортируемыми бытовыми отходами. Они подлежат выборочному сбору с целью оптимизации коэффициента повторного использования материалов, входящих в их состав, и сокращения вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

Для вывоза старого оборудования потребителю следует связаться с местными властями или дистрибьютором.

При выбросе упаковочного материала соблюдайте требования местного законодательства. Упаковка также может использоваться вторично.



Изображение перечёркнутого «мусорного контейнера» на нашей продукции означает, что данное оборудование нельзя выбрасывать вместе с другими отходами. Оно подлежит выборочному сбору и обработке с целью повторного использования.

Установка в соответствии с требованиями настоящей инструкции

Перед вводом Вашей варочной панели в эксплуатацию внимательно ознакомьтесь с информацией, содержащейся в настоящей инструкции. В ней Вы найдёте важные сведения относительно Вашей безопасности, использования, ухода и технического обслуживания Вашего оборудования.

В случае возникновения неисправностей обратитесь сначала к разделу «Действия в случае возникновения отклонений от нормального режима работы». Возможно, Вы сможете сами устранить незначительные неисправности, избежав, тем самым, ненужных затрат, связанных с вмешательством наших специалистов.

Бережно храните настоящее руководство. Передайте его новым владельцам оборудования для того, чтобы они смогли с ним ознакомиться.

Не вешайте какие-либо шкафы или полки непосредственно над варочной панелью. В случае необходимости храните над варочной панелью только малоиспользуемые предметы, которые могут подвергаться воздействию тепла, исходящего от варочной поверхности, не представляя при этом никакой опасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Установщик или пользователь не должны касаться деталей, защищённых изготовителем на заводе.

Использование индукционной варочной панели

Внимание!

Поскольку некоторые части варочной панели могут быть горячими, не подпускайте к ним детей.

Не оставляйте детей без присмотра.

Для включения и управления **варочной панелью** внешние таймеры или отдельные системы дистанционного управления не предусмотрены.

При интенсивном или продолжительном использовании оборудования Вам может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно). Для обеспечения более эффективной вентиляции Вы можете увеличить мощность искусственной вентиляции (при её наличии).

При первом использовании варочной панели Вы можете почувствовать лёгкий запах нового оборудования, который быстро исчезнет.

Поскольку индукционная варочная панель очень быстро реагирует на повышение уровня мощности (положение «Бустер»), не оставляйте её без присмотра!

Используйте посуду соответствующего размера

Варочная панель оснащена зонами нагрева различных размеров. Используйте посуду с плоским дном. Не используйте неустойчивые кастрюли. Ставьте кастрюли, направляя ручки к внутреннему пространству варочной панели.

Не используйте на рабочей поверхности посуду, выступающую за её пределы.

Никогда не ставьте горячую посуду на индикаторы!

Во время процесса приготовления не забывайте об очень быстром повышении температуры зон нагрева. Не нагревайте пустую посуду. Существует опасность её перегрева!

Никогда не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включённые зоны нагрева.

Внимание! Пустые кастрюли для водяной бани могут нагреваться без какого-либо предупреждения! Это наносит повреждения посуде и самой зоне нагрева. В этом случае изготовитель снимает с себя всякую ответственность.

Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра. Масло разогревайте медленно, постоянно следя за ним. Для того чтобы содержимое фритюрницы не переливалось через край, она должна быть заполнена на одну треть от своего объёма. Если для фритюра Вы используете смесь растительного масла и жира, смешайте их перед разогревом или во время расплавления жира.

Продукты для жарки должны быть максимально сухими. Наличие кристаллов льда на замороженных продуктах, а также влаги на свежих продуктах может привести к закипанию и переливанию масла через край.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Будьте осторожны при разогревании растительного масла и жира, поскольку в случае перегрева они могут воспламениться. По возможности, для предотвращения перегрева масла в ванне для фритюра используйте термометр.

Используя растительное масло или жир не оставляйте Ваши блюда готовиться без присмотра.

Не пытайтесь потушить воспламенённое масло или жир водой! Накройте крышкой и выключите зону нагрева.

Не допускайте проникновения воды в оборудование

Не храните на индукционной варочной поверхности какие-либо предметы.

Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и пластиковую плёнку. Не кладите рядом с горячей зоной нагрева предметы, которые могут расплавиться, например, пластмассовые предметы или пластиковую плёнку, сахар или блюда с большим содержанием сахара. Во избежание повреждения варочной панели рассыпанный на стеклокерамическом покрытии сахар необходимо немедленно удалить (пока он горячий) при помощи специального скребка.

Мы не рекомендуем класть на **индукционные конфорки** металлические предметы (ножи, вилки, ложки), а также крышки на варочную поверхность, так как они могут нагреваться. Существует риск получения ожогов!

Находясь в непосредственной близости от индукционной варочной панели, металлические предметы могут нагреваться. Внимание! Существует риск получения ожогов! Данное предупреждение не относится к немагнитивающимся предметам (золотые или серебряные кольца).

Не храните горючие материалы, бензин, газ и легковоспламеняющиеся жидкости вблизи от оборудования.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы рядом с индукционными конфорками (кулинарные книги, пластиковая кухонная утварь, тряпки, а также легковоспламеняющиеся жидкости).

Никогда не разогревайте на варочной панели закрытые банки с консервами, а также продукты в упаковке из многослойного пластика. Существует риск их разрыва!

Горячие кастрюли и сковороды не должны перекрывать зону индикаторов во избежание повреждения последних.

Носите соответствующую одежду

При использовании варочной панели не носите просторную, свободно сидящую одежду.

Будьте осторожны, когда будете доставать предметы, находящиеся на полках над варочной панелью.

Используйте только сухие кухонные рукавицы и перчатки.

Взаимодействие влажных рукавиц или перчаток с горячими поверхностями может привести к паровым ожогам. Не допускайте контакта рукавиц с горячими нагревательными элементами Вашей варочной панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте защитные перчатки вместо плотных тряпок, поскольку они могут воспламениться при взаимодействии с горячей поверхностью.

Никогда не включайте варочную панель мокрыми руками.

После использования варочной панели не рассчитывайте на устройство обнаружения кастрюль, а выключите индукционные конфорки, используя соответствующие ручки управления.

Стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью. Тем не менее, старайтесь не ронять на неё твёрдые предметы, поскольку это может привести к появлению трещин на варочной панели.

При появлении трещин немедленно отключите напряжение и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Если выключить варочную панель не представляется возможным (управление неисправно), немедленно отключите домашний предохранитель и свяжитесь с Отделом сервисного обслуживания.

Внимание! При использовании бытовых приборов следите за тем, чтобы их кабели не находились рядом с горячими зонами нагрева Вашей панели.

Уход и техническое обслуживание

Техническое обслуживание варочной панели должно осуществляться квалифицированным специалистом, который, в свою очередь, должен использовать только утверждённые изготовителем запасные детали. Попросите у установщика показать Вам месторасположение выключателя Вашей варочной панели и запомните его.

При отсутствии обратных указаний, перед чисткой или уходом за варочной панелью, **отключите напряжение и дайте ей остыть.**

Все элементы варочной панели могут нагреваться в процессе её работы. Они остаются горячими даже после завершения процесса приготовления. Для предотвращения риска получения ожогов, перед чисткой варочной панели всегда проверяйте, что все ручки находятся в положении «ВЫКЛ.», а варочная панель остыла.

Чистите варочную панель осторожно. При использовании влажной губки или тряпки для удаления пятен с горячей поверхности, помните, что существует риск получения паровых ожогов. При попадании на горячую поверхность некоторые чистящие средства могут выделять вредные пары.

Не используйте паровые очистители

При повреждении питающего кабеля, во избежание любых рисков, он должен быть заменён изготовителем, Отделом сервисного обслуживания или иными лицами, имеющими соответствующую квалификацию.

Всё наше варочное оборудование предназначено для использования исключительно в домашних условиях. В случае любого иного использования изготовитель снимает с себя всякую ответственность, а гарантия на оборудование не распространяется.

Данным оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей), чьи физические, сенсорные или умственные способности, а также отсутствие соответствующего опыта и знаний мешают им использовать оборудование в полной безопасности, без присмотра третьих лиц и специальной подготовки. Оно также не является игрушкой для детей.

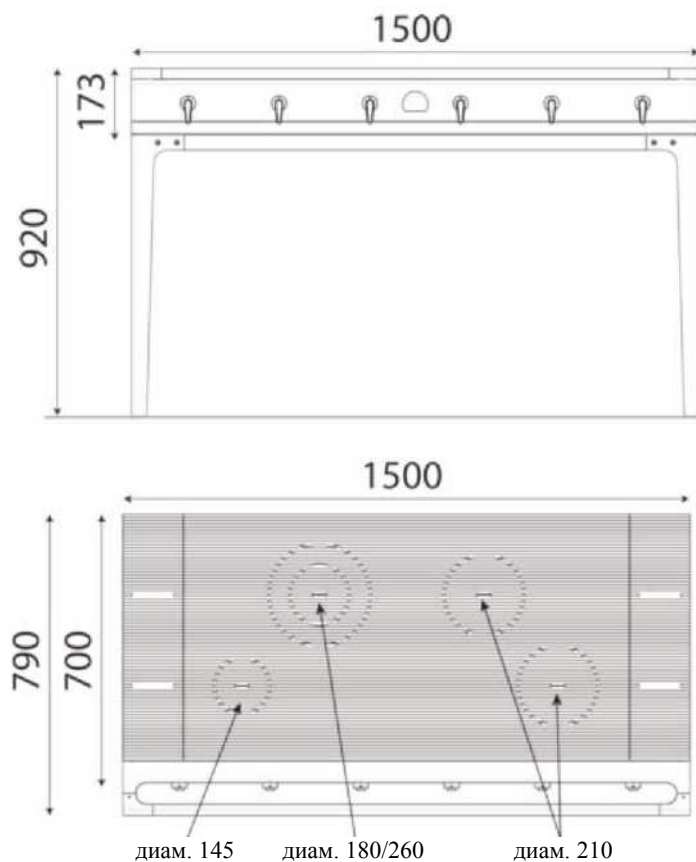
К сведению лиц, использующих кардиостимуляторы и активные имплантаты:

Работа варочной панели соответствует действующим стандартам, относящимся к электромагнитным помехам. Ваша индукционная варочная панель также в полной мере соответствует требованиям действующего законодательства (Директива 2004/108/СЕ). Она разработана таким образом, чтобы не влиять на нормальную работу других электроприборов в той мере, насколько последние используются с соблюдением вышеприведённого нормативного документа.

Индукционная варочная панель образует магнитные поля в непосредственной близости от места своего расположения. Во избежание взаимодействий между варочной панелью и кардиостимулятором необходимо убедиться в том, что последний разработан в соответствии с требованиями соответствующего законодательства. В этой связи мы можем гарантировать соответствие только нашего изделия. В том, что касается соответствия кардиостимулятора, а также вероятной несовместимости, то Вам следует проконсультироваться у его изготовителя или у Вашего лечащего врача.

ОПИСАНИЕ

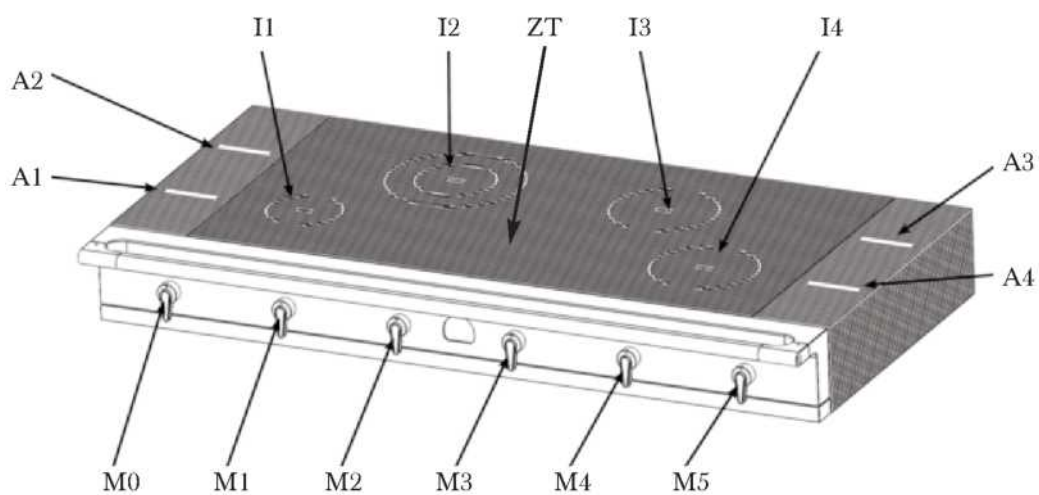
1. РАЗМЕРЫ



* Размеры приведены в мм

Вес: 110 кг

2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



Управление:

- M0 Ручка включения и выключения варочной панели
- M1 Ручка управления индукционной конфоркой I1
- M2 Ручка управления индукционной конфоркой I2
- M3 Ручка управления индукционной конфоркой I3
- M4 Ручка управления индукционной конфоркой I4
- M5 Ручка управления функцией «МОСТ»

Индукционные конфорки (электрическая мощность):

- I1: Малая индукционная конфорка, диаметр 145 мм
Максимальная мощность (положение 9) = 1400 Вт
Мощность в положении «БУСТЕР» = 2200 Вт
- I2: Очень большая индукционная конфорка (двойная), диаметр 180 / 260 мм
Максимальная мощность (положение 9) = 1850 / 3000 Вт
Мощность в положении «БУСТЕР» = 3700 / 5000 Вт
- I3: Большая индукционная конфорка, диаметр 210 мм
Максимальная мощность (положение 9) = 2300 Вт
Мощность в положении «БУСТЕР» = 3700 Вт
- I4: Большая индукционная конфорка, диаметр 210 мм
Максимальная мощность (положение 9) = 2300 Вт
Мощность в положении «БУСТЕР» = 3700 Вт
- ZT: Рабочая зона

Индикаторы:

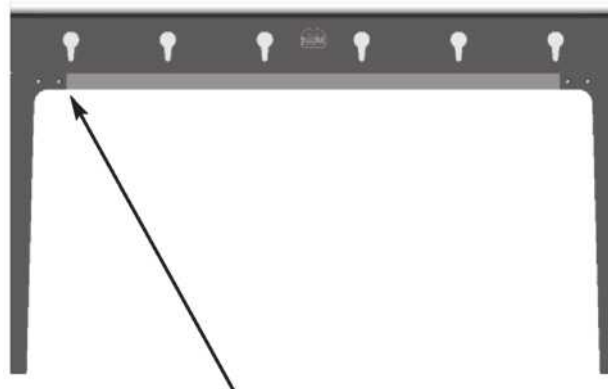
- A1 Индикатор уровня мощности индукционной конфорки I1
- A2 Индикатор уровня мощности индукционной конфорки I2
- A3 Индикатор уровня мощности индукционной конфорки I3 + функция «МОСТ»
- A4 Индикатор уровня мощности индукционной конфорки I4 + функция «МОСТ»

3. ЗАВОДСКОЙ ЩИТОК

Заводской щиток находится под варочной панелью, рядом с передней левой ножкой.

На заводском щитке Вы можете найти название и адрес изготовителя, а также следующие сведения:

- 1) Тип оборудования (модель).
- 2) Серийный номер и год производства.
- 3) Заданное напряжение или заданный диапазон напряжений Вашего оборудования (в вольтах переменного тока)
- 4) Заданная частота (в Гц)
- 5) Заданная суммарная электрическая мощность (в Вт)



Заводской щиток

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Принцип индукции

Индукционная варочная панель изготовлена из стеклокерамики, недеформируемого при воздействии тепла материала, который легко чистится обычной губкой.

Индукционная плита включает в себя 4 индукционные зоны нагрева и работает главным образом благодаря магнитным свойствам большинства предметов посуды, используемых на обычных варочных панелях.

Электропитание, создающее электромагнитное поле, включается с помощью функциональных ручек, расположенных на передней части панели. Это поле индуцирует ток в дно посуды, расположенной на варочной панели.

Так называемые «индукционные» токи мгновенно нагревают посуду, которая отдаёт своё тепло содержащимся в ней продуктам.

Тепловыделение происходит непосредственно внутри посуды. Таким образом, процесс приготовления пищи осуществляется практически без потери энергии между индукционной панелью и продуктами. Мощность нагрева оборудования восстанавливается до максимума.

Для мгновенной остановки процесса приготовления пищи достаточно просто снять посуду с индукционной панели или выключить оборудование с помощью функциональных ручек.

Процесс приготовления пищи полностью управляется электроникой, благодаря чему достигается великолепная гибкость использования и несравнимая ни с чем точность регулировки.

Мощность и производительность индукционной плиты значительно превосходят технические характеристики газовой или электрической плиты.

Преимущества индукционной варочной панели:

- сокращение потребления электроэнергии на кухне благодаря непосредственной передаче энергии в ёмкость для приготовления пищи,
- повышенная безопасность, поскольку энергия передаётся только в том случае, когда посуда находится на зоне нагрева,
- высокоэффективная передача энергии от индукционной зоны нагрева ко дну кастрюли,
- очень быстрое увеличение температуры,
- снижение риска получения ожогов, поскольку варочная панель нагревается только под воздействием посуды, а переливающиеся через край продукты не обугливаются,
- быстрая и исключительно точная регулировка процесса подвода энергии.

2. Посуда для индукционных варочных панелей

НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Индукционная варочная панель используется, главным образом, с посудой, содержащей магнитные материалы:

- ПОСУДА ИЗ ЭМАЛИРОВАННОЙ СТАЛИ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ИЛИ БЕЗ НЕГО (гусьтницы, фритюрницы, сковороды, гриль для мяса и т.д.).
- ЧУГУННАЯ ПОСУДА.

Во избежание появления царапин на стеклянной поверхности Вашей панели следует выбирать посуду с эмалированным дном, а также не допускать скольжения посуды по поверхности панели.

- ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЯХ.

Большая часть посуды из нержавеющей стали подходит для приготовления пищи на индукционных варочных панелях (кастрюли с одной или двумя ручками, сковороды, фритюрницы).

- АЛЮМИНИЕВАЯ ПОСУДА СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ДНОМ.

ПРИМЕЧАНИЕ: МОЖНО ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ С НЕ СОВСЕМ ПЛОСКИМ ДНОМ ПРИ УСЛОВИИ, ЧТО ОНО НЕ СЛИШКОМ ДЕФОРМИРОВАНО.

При выборе посуды с логотипом «class induction» Вам гарантирована её полная совместимость с Вашей варочной панелью в обычных условиях использования.

НЕСОВМЕСТИМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

Стеклянная, керамическая или глиняная посуда, алюминиевая посуда без специального или медного дна, некоторые виды немагнитной посуды из нержавеющей стали.

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Наилучшего результата можно добиться при использовании посуды, диаметр которой наиболее соответствует размеру конфорки, нарисованной на поверхности стекла.
- В любом случае посуда должна располагаться в центре зоны нагрева.

Как узнать, что посуду можно использовать на индукционной варочной панели?

Проведите описанный ниже тест и убедитесь в том, что посуда содержит надпись «совместимо с индукционными варочными панелями».

Тест с магнитом:

Поднесите магнит ко дну используемой посуды. Если магнит притягивается к посуде, значит она пригодна для использования на индукционной варочной панели.

Качество изготовления, а также материалы, используемые для вашей кухонной посуды, имеют первостепенное значение.

В наших магазинах Вас ждёт большой выбор профессиональных изделий высочайшего качества, разработанных для использования в домашних условиях.

Мы рекомендуем Вам изделия торговых марок Mauviel, Meyer или De Buyer.

Примечание: некоторая «индукционная» посуда при использовании может издавать шумы; эти шумы вызваны конструктивными особенностями данной посуды.

Внимание! Пустые кастрюли для водяной бани могут нагреваться без какого-либо предупреждения! Это наносит повреждения посуде и самой зоне нагрева. В этом случае изготовитель снимает с себя всякую ответственность.

3. ДЕТЕКТИРОВАНИЕ ПОСУДЫ

Передача энергии не происходит, если:

- на зоне нагрева отсутствует кастрюля
- на зоне нагрева находится слишком маленькая кастрюля
- на зоне нагрева находится кастрюля, не предназначенная для использования на индукционной варочной панели (см. таблицу на стр. 13), даже если зона нагрева работает.

Индикатор соответствующей зоны показывает, что посуда не приспособлена для использования на данной зоне нагрева: цифра уровня мощности и тире мигают (например, на выбранном уровне 4):



Когда на зоне нагрева окажется подходящая кастрюля, мигание прекратится. Подача энергии прекращается при снятии посуды с конфорки; индикатор показывает отсутствие кастрюли и мигает, как показано выше.

Если на зону нагрева поставить кастрюли или сковороды маленького размера (но достаточного для запуска процесса обнаружения посуды), то количество энергии, подаваемой от конфорки, будет соответствовать диаметру каждой из них.

Пределы обнаружения посуды:

Диаметр индукционной зоны нагрева (мм)	Минимальный обнаруживаемый диаметр дна кастрюли (мм)
145	95
180	110
210	120
180 / 260	100 / 240

4. ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Индукционная варочная панель оснащена системой автоматического ограничения времени работы. Время работы в непрерывном режиме каждой зоны нагрева зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу ниже).

Выбранный уровень мощности	Ограничение времени работы
1	10ч 00мин
2	8ч 00мин
3	6ч 00мин
4	5ч 00мин
5	3ч 30мин
6	3ч 00мин
7	2ч 30мин
8	2ч 00мин
9	1ч 30мин
БУСТЕР	0ч 05мин

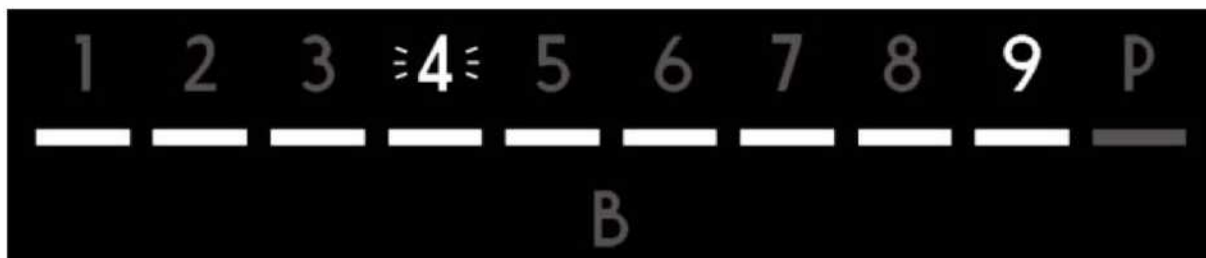
Условие: отсутствие изменений регулировок на уровне зоны нагрева во время работы. В целях безопасности, после определённого времени работы зона нагрева отключается. Предельное время работы определяется выбранной интенсивностью. Значения предельного времени работы приведены в таблице на странице 13.

5. ЗАЩИТА В СЛУЧАЕ ПЕРЕГРЕВА

В случае продолжительного использования варочной панели на полной мощности, а также при повышенной комнатной температуре электроника варочной панели может недостаточно охлаждаться.

Для того чтобы температура на уровне электроники не достигала избыточных значений, мощность зоны нагрева снижается автоматически.

Например, если необходимый уровень мощности составляет «9», а индукционный генератор слишком горячий, то последний выдаст только уровень мощности «4», а индикатор покажет:



Если эта проблема не исчезает, то причина может заключаться в недостаточной вентиляции или полном её отсутствии (см. Раздел «Вентиляция» (стр. 24)).

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СБЕРЕЖЕНИЮ ЭНЕРГИИ

Ниже приведены некоторые важные рекомендации относительно экономичного и эффективного использования индукционной варочной панели, а также предназначенной для неё посуды.

■ Благодаря герметично закрывающейся крышке и повышенному давлению пара внутри ёмкости скороварки очень экономичны в том, что касается времени приготовления и энергопотребления. Благодаря сокращению времени приготовления в продуктах сохраняются все витамины.

■ Всегда следите за тем, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, поскольку последняя, так же как и зона нагрева, могут получить повреждения вследствие перегрева пустой кастрюли.

■ По мере возможности, всегда накрывайте кастрюлю крышкой.

■ Старайтесь использовать кастрюли, соответствующие по размеру количеству закладываемых в них продуктов. При использовании слишком большой кастрюли с небольшим количеством продуктов требуется большее количество энергии.

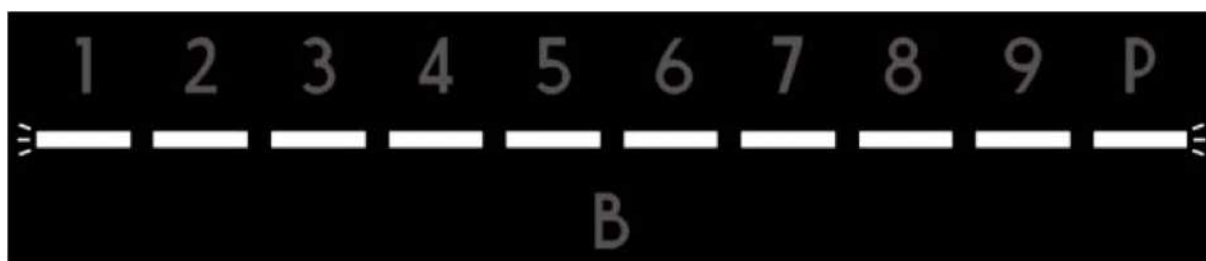
7. УРОВНИ МОЩНОСТИ

Мощность нагрева зон нагрева можно регулировать. В таблице ниже приведены примеры приготовления продуктов в различных положениях.

Уровень мощности	Действие
0	Положение «ВЫКЛ.»
1	Поддержание температуры готовых блюд и продуктов питания Томление небольших количеств пищи
2 - 3 - 4	Томление
5 - 6 - 7	Томление больших количеств пищи Завершение жарки больших кусков мяса
8	Жарка - Уварка
9	Варка - Обжарка - Жарка
БУСТЕР	Быстрая варка Быстрая жарка

8. ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Каждая зона нагрева индукционной варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла. После выключения зоны нагрева все тире соответствующего индикатора начинают мигать, свидетельствуя о наличии данного остаточного тепла:



ВНИМАНИЕ!

Пока индикаторы остаточного тепла горят, не дотрагивайтесь до зон нагрева и не ставьте на них какие-либо восприимчивые к теплу предметы.

Существует риск получения ожогов или пожара.

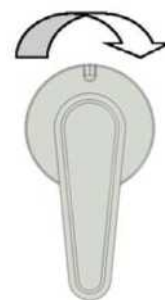
Тем не менее, данное остаточное тепло может использоваться для расплавления шоколада или сливочного масла, а также для поддержания температуры готовых блюд.

Индикатор остаточного тепла продолжает мигать, даже если варочная панель выключена (ручка M0 находится в положении «OFF»).

Индикатор остаточного тепла выключится автоматически, как только стекло остынет. Если в этот момент все зоны нагрева выключены, то варочная панель выключится полностью. Электронная система, вызывающая полное автоматическое выключение, может издать «щелчок». Этот звук является нормальным.

РАБОТА

1. ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Для включения варочной панели поверните ручку M0 (первая слева) по часовой стрелке до упора.

Загорится первое тире каждого индикатора (A1 - A2 - A3 - A4), а варочная панель издаст звуковой сигнал:



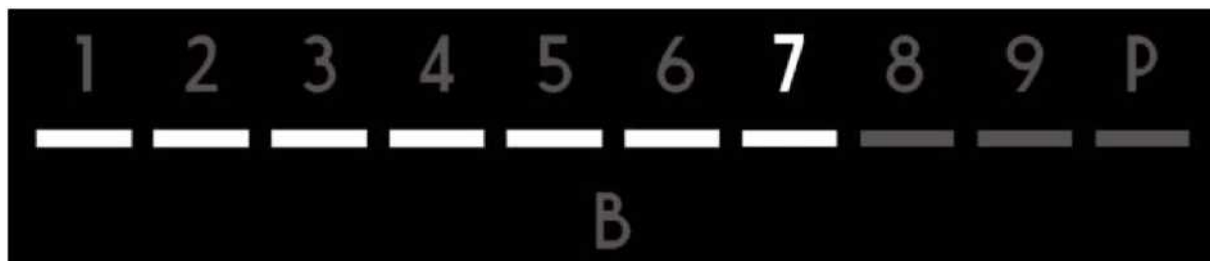
Это означает, что варочная панель готова к работе.

2. РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ ЗОНЫ НАГРЕВА

В зависимости от выбранного процесса приготовления (см. таблицу на стр. 15) Вы можете регулировать уровень мощности (от 1 до 9) индукционных зон нагрева (I1 или I2 или I3 или I4). Максимальный уровень мощности, также называемый «Бустером», обозначается буквой P.

Поворачивайте ручку (M1-M4) необходимой индукционной конфорки (I1 - I2 - I3 - I4) по часовой стрелке для выбора требуемого уровня на индикаторе соответствующей конфорки. Уровни мощности отображаются от 1 до 9 и подчёркиваются белой чертой.

Например, при выборе уровня мощности «7» индикатор покажет:

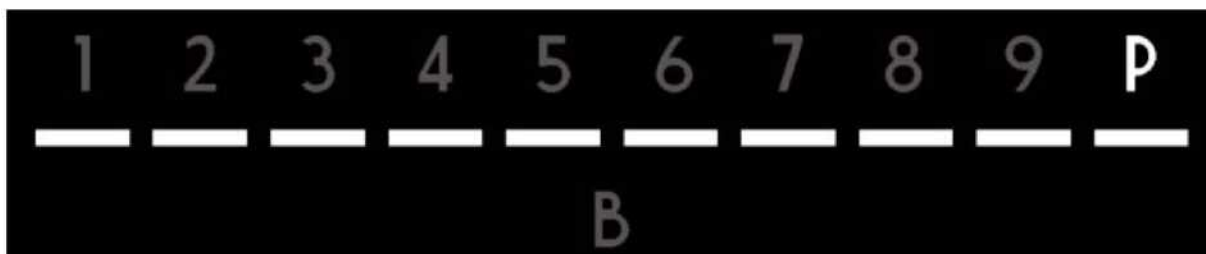


3. Функция «БУСТЕР» («BOOSTER»)

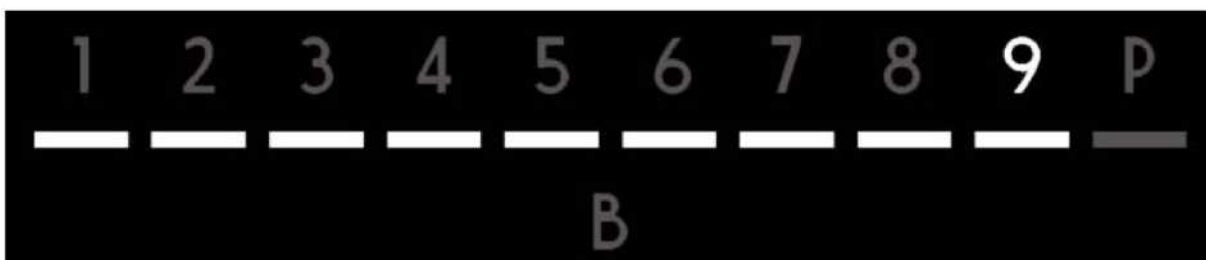
Доступ к функции «БУСТЕР»:

Максимальный уровень мощности «БУСТЕР» следует за уровнем «9» после прохождения «зарубки» при поворачивании ручки по часовой стрелке.

На индикаторе выбранной зоны нагрева загорится буква «P»:



Функция «БУСТЕР» имеет ограничение по времени (во избежание повреждения зон нагрева). Она автоматически отключается после 5 минут работы. Мощность автоматически переходит на уровень «9», а варочная панель издаёт звуковой сигнал:



Для отключения функции «БУСТЕР»:

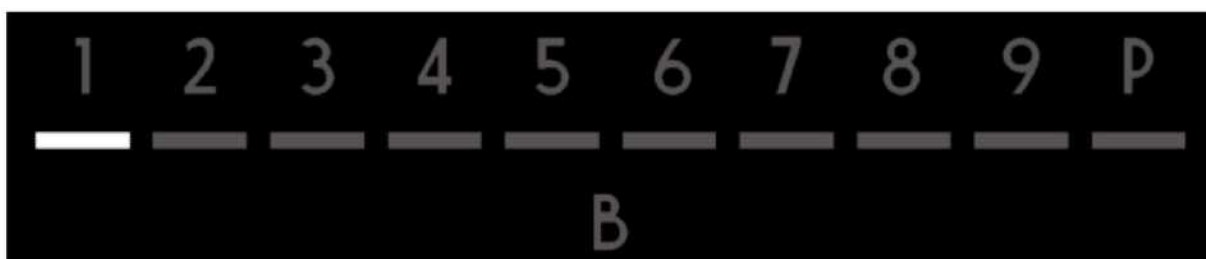
Функцию «БУСТЕР» можно отключить вручную:

- Повернув ручку по часовой стрелке и пройдя ту же «зарубку», что и при включении функции «БУСТЕР».
- Уменьшив уровень мощности, то есть, повернув ручку против часовой стрелки.

4. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

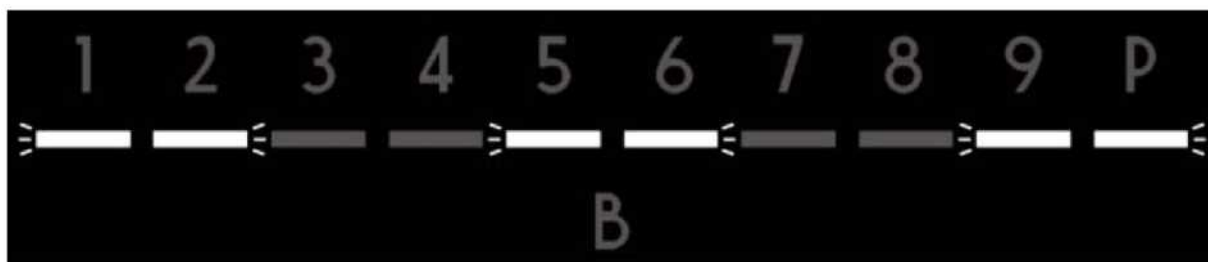
Для выключения зоны нагрева достаточно вернуть ручку в положение «0».

На индикаторе соответствующей зоны нагрева медленно замигает первое тире. Это означает, что зона нагрева готова к новому процессу приготовления.

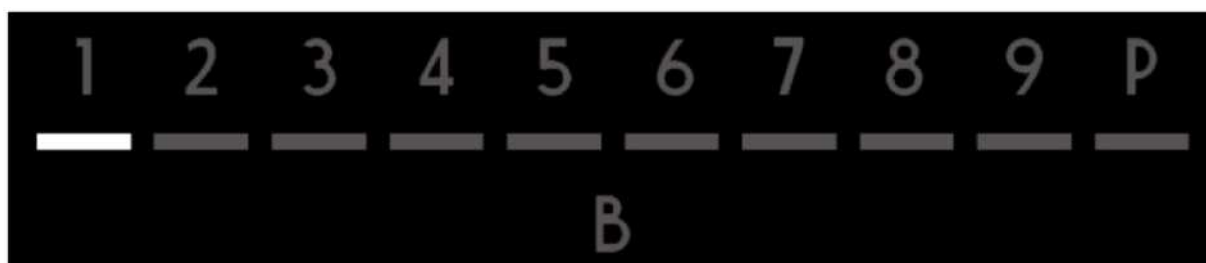


ВАЖНО: перед полным выключением варочной панели обязательно возвращайте все ручки в положение «0».

В противном случае, при следующем включении варочной панели на соответствующем индикаторе появится мигающее сообщение об ошибке, а варочная панель издаст звуковой сигнал:



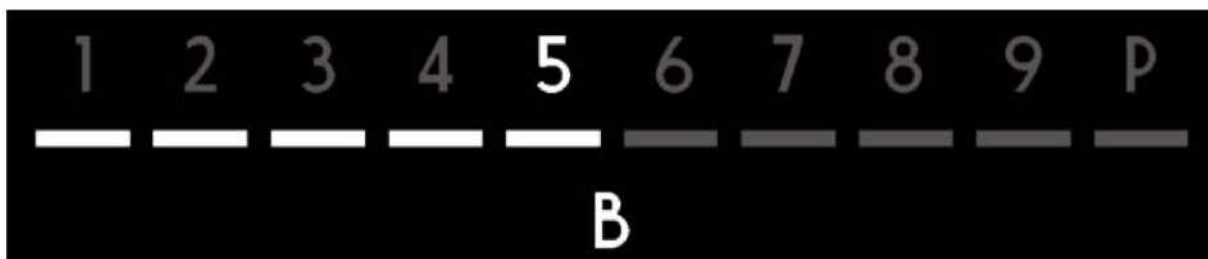
Вы не сможете начать ни один процесс приготовления, пока соответствующая ручка не вернётся в положение «0», а все индикаторы не будут показывать то же самое, что и при включении варочной панели:



5. Функция «МОСТ» («BRIDGE»)

Зоны нагрева I3 и I4 могут быть объединены в единую зону нагрева для размещения на ней посуды больших размеров (большие овальные гусятницы, ёмкости для варки рыбы и т.д.).

Управление этой единой зоной нагрева осуществляется при помощи ручки M5 (справа), а индикаторы A3 и A4 показывают одинаковый уровень мощности (добавляется буква «B»). Например, при выборе уровня мощности «5» индикаторы A3 и A4 одновременно покажут:

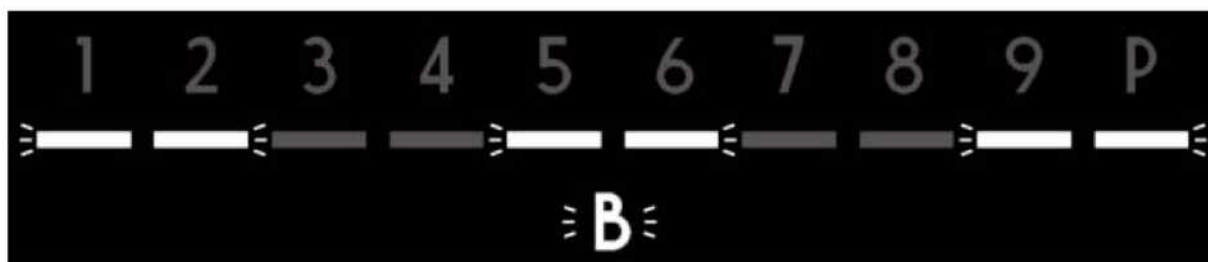


Регулировка уровня мощности, доступ к функции «БУСТЕР», а также выключение зоны нагрева «МОСТ» осуществляются точно таким же образом, что и для обыкновенной зоны нагрева, как описано выше.

После использования зоны нагрева «МОСТ» необходимо обязательно вернуться в положение «0» для того, чтобы снова использовать зоны нагрева I3 и I4 по отдельности.

Пока ручка M5 не вернётся в положение «0», ручки M3 и M4 не будут никоим образом влиять на связанные зоны нагрева.

Если при включении варочной панели ручка M5 не вернулась в положение «0», то индикаторы A3 и A4 покажут:



ВАЖНО:

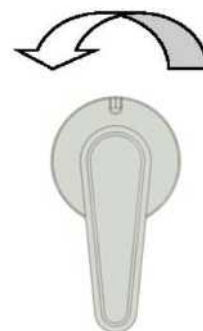
При использовании ёмкости больших размеров, занимающей одновременно конфорки I3 и I4 (большие овальные гусятницы, ёмкости для варки рыбы и т.д.), необходимо **ОБЯЗАТЕЛЬНО** использовать функцию «МОСТ».

В противном случае, при использовании индукционных конфорок I3 и I4 по отдельности мощность для кастрюль будет слишком большой, что, таким образом, может привести к их серьёзному повреждению, и даже разрушению.

6. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для выключения варочной панели поверните ручку M0 против часовой стрелки до упора. Варочная панель издаст звуковой сигнал.

ВНИМАНИЕ! Даже когда варочная панель выключена, если температура стекла является избыточной, индикаторы покажут остаточное тепло, как это изложено на странице 15.



ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступить к чистке или уходу за варочной панелью, отключите напряжение и дайте ей остыть.

При чистке варочной панели из стеклокерамики ни в коем случае нельзя использовать паровые очистители или подобные устройства!

Стеклокерамическое покрытие

Важно! Никогда не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства такие, как, например, чистящие порошки, абразивные и металлические губки, стальная вата, средства против ржавчины, пятновыводители и т.д.

1. ЧИСТКА ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Чистите варочную поверхность по мере её загрязнения. Лучше всего это делать после каждого использования. Для этого используйте влажную ткань и небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте варочную панель чистой сухой тканью для устранения остатков средства для мытья посуды.

2. ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ УХОД

Тщательно чистите всю поверхность варочной панели один раз в неделю, используя специальное чистящее средство для стеклокерамических покрытий.

Обязательно соблюдайте все инструкции изготовителя. После нанесения чистящих средств на варочную панель на ней остаётся защитная плёнка, которая обладает водонепроницаемым и антизагрязняющим эффектом. Все загрязнения и пятна пристаю к этой защитной плёнке, а затем достаточно легко удаляются. После этого протрите поверхность чистой сухой тканью. Во избежание любых агрессивных реакций при следующем включении варочной панели и, таким образом, любых изменений стеклокерамического покрытия полностью удаляйте с поверхности все остатки чистящего средства.

3. УДАЛЕНИЕ УСТОЙЧИВЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

Варочная панель поставляется со специальным скребком, предназначенным для стеклокерамических покрытий. С его помощью можно удалять устойчивые загрязнения и пятна.

Значительные загрязнения и пятна (известковые пятна, блестящие «перламутровые» пятна) можно легко удалить, когда варочная панель ещё тёплая. Для этого используйте обычное моющее средство, соблюдая инструкции, приведённые в пункте «Еженедельный уход».

Перелившиеся через край остатки пищи необходимо сначала размочить при помощи влажной ткани или губки, а затем удалить при помощи специального скребка для стеклокерамических покрытий. Затем очистите поверхность, соблюдая инструкции, приведённые в пункте «Еженедельный уход».



Удаляйте карамелизованный сахар, а также расплавившийся пластик пока они ещё горячие. Используйте для этого специальный скребок для стеклокерамических покрытий. Затем очистите стеклокерамическую поверхность в соответствии с инструкциями, приведёнными в пункте «Еженедельный уход».

Песчинки, попавшие на варочную панель во время чистки картофеля или салата, могут привести к появлению царапин при перемещении кастрюль по поверхности. Следите за чистотой стеклокерамического покрытия.

Изменение цвета зоны нагрева не влияет на работу и прочность стеклокерамической панели. Речь не идёт о повреждении материала, а о кальцинированных остатках, которые не были полностью удалены.

Блестящие участки появляются вследствие трения дна кастрюли о поверхность варочной панели, в частности, при использовании посуды с алюминиевым дном или чистящих средств, не предназначенных для индукционных варочных панелей. При помощи обычных чистящих средств удалить их достаточно сложно. В случае необходимости, повторите процедуру несколько раз. Использование агрессивных чистящих средств, а также кастрюль с шероховатым дном может повредить варочную поверхность и привести к появлению тёмных пятен.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОТКЛОНЕНИЙ ОТ НОРМАЛЬНОГО РЕЖИМА РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ!

Проведение любых работ, связанных с техническим или ремонтным обслуживанием оборудования неквалифицированными специалистами, является опасным. Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током. Во избежание причинения ущерба здоровью, а также повреждения оборудования эту работу всегда должен выполнять квалифицированный специалист, например, из Отдела сервисного обслуживания компании La Cornue.

1. ВАЖНО

В случае если Вы заметили отклонения от нормального режима работы Вашей варочной панели, обратитесь к инструкции по эксплуатации и попробуйте устранить проблему самостоятельно. Ниже приведены некоторые рекомендации по самостоятельному устранению отклонений от нормального режима работы Вашего оборудования.

Предохранители выключаются несколько раз подряд?

Свяжитесь с Отделом сервисного обслуживания или обратитесь к специалисту по электромонтажу.

Индукционная варочная панель не включается?

- Проверьте, что предохранитель домашней электроустановки (коробка с предохранителями) находится в рабочем состоянии
- Проверьте правильное соединение электрических шнуров
- Используется посуда, не предназначенная для индукционных варочных панелей (см. Раздел «Посуда для индукционных варочных панелей» (стр. 11)).

Используемая посуда издаёт шум?

Речь идёт о чисто техническом явлении; какой-либо риск для индукционной варочной панели или для посуды отсутствует.

Система вентиляции продолжает работать после выключения оборудования?

Это совершенно нормальное явление, поскольку она служит для защиты электроники.

На варочной панели появились трещины?

В случае появления трещин и иных повреждений на стеклянной поверхности сразу же выключите оборудование. Выключите домашний предохранитель и свяжитесь с Отделом сервисного обслуживания.

Продолжает отображаться сообщение об отсутствии кастрюли (см. стр. 12), хотя посуда стоит на варочной панели?

Используемая посуда не предназначена для индукционных варочных панелей, или её диаметр недостаточен для индукционной конфорки.

2. Коды ошибок

Коды ошибок сообщают пользователю или специалисту Отдела сервисного обслуживания о той или иной ошибке.

Для каждого кода ошибки индукционная панель издаёт звуковой сигнал.

Код ошибки 27:



Электроника слишком нагрелась. Убедитесь в правильной установке варочной панели и проверьте систему вентиляции. См. Раздел «Защита в случае перегрева» (стр. 14).

Код ошибки 25:



Варочная панель неправильно подключена к электрической сети. Проверьте подключение к сети.

В случае отображения любого иного кода ошибки:

Речь идёт о технической неисправности. Свяжитесь с Отделом сервисного обслуживания.

СБОРКА И УСТАНОВКА

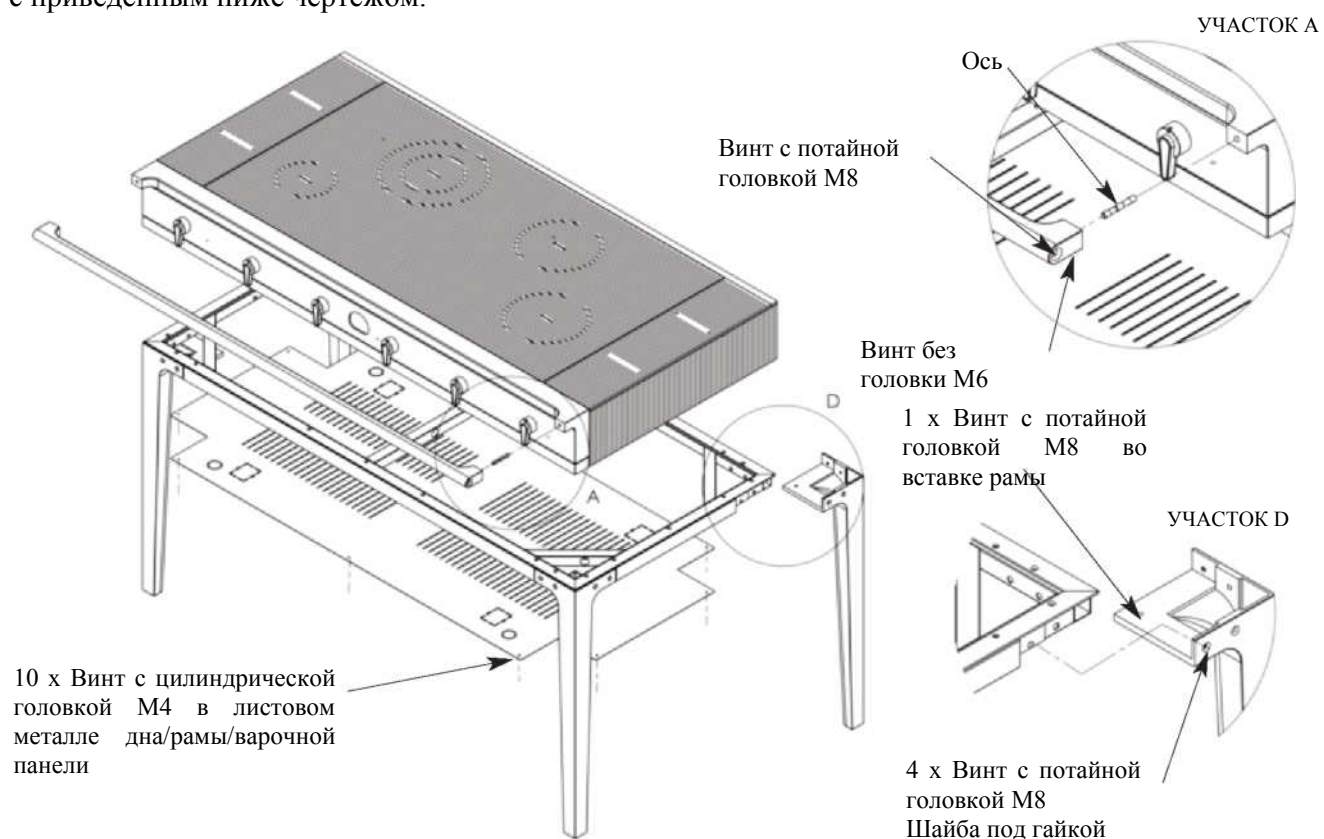
1. СОЕДИНЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С НОЖКАМИ И УСТАНОВКА ПОРУЧНЯ

Индукционная варочная панель поставляется в 2 частях:

1. Варочная панель
2. Ножки

Информация для установщика: в специальном конверте Вы найдёте заводской щиток от Вашей индукционной панели (такой же прикреплён к нижней части варочной панели). Для обеспечения доступа к заводскому щитку после соединения варочной панели с ножками, приклейте щиток к нижней части варочной панели, рядом с левой передней ножкой, как указано на странице 10.

Соединение варочной панели с ножками, а также монтаж поручня осуществляются в соответствии с приведённым ниже чертежом.



2. РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ И УСТАНОВКА

Для обеспечения горизонтальности варочной панели, главным образом, при установке на старых полах, мы рекомендуем Вам установить её на абсолютно горизонтальное деревянное или цементное основание, высота которого позволит Вам отрегулировать уровень варочной панели по Вашему желанию.

Каждая варочная панель оснащена подкладками толщиной 1 мм, которые позволяют компенсировать разность уровней Вашего пола.

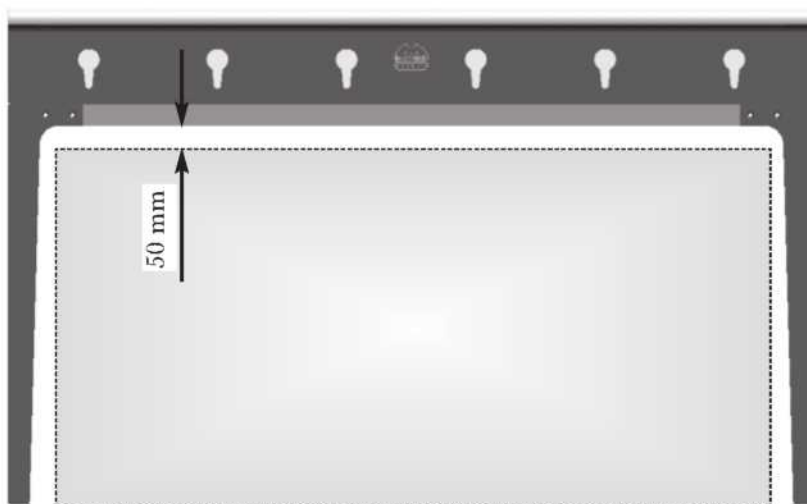
Для обеспечения горизонтальности и устойчивости варочной панели подложите одну или несколько подкладок под её ножки.

В случае если варочная панель устанавливается на специальное основание, Вам необходимо принять все меры предосторожности во избежание соскальзывания оборудования с данного основания.

3. ВЕНТИЛЯЦИЯ

Электроника Вашей индукционной варочной панели нуждается в постоянной вентиляции. Именно поэтому в раме, под варочной панелью установлены решётки для впуска и выпуска воздуха. **НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ** вентиляционные решётки.

Минимальное расстояние между нижней частью индукционной варочной панели (вентиляционные решётки) и любыми препятствиями для потока воздуха должно составлять 50 мм.



4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

■ **Подключение к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом!**

■ Вы должны соблюдать все правила и условия подключения к сетям энергораспределительных компаний Вашего региона.

■ Необходимо обязательно обеспечить заземление и предусмотреть предохранительное устройство (разделение) с минимальным расстоянием между полюсами 3 мм, совместимое с мощностью оборудования. При использовании напряжения 400 В (3 фазы), соответствующий выключатель должен обязательно быть четырёхполюсным (3 фазы и нейтраль).

В качестве разделительных устройств используются автоматический выключатель и предохранители. При установке и проведении ремонтных работ используйте одно из этих устройств для отключения напряжения.

■ Предохранительное устройство должно соответствовать мощности варочной панели, а также всем требованиям действующего законодательства.

■ В особо опасных регионах используется дополнительная защита от природных электрических явлений (например, молнии и грозовые разряды).

- Убедитесь в том, что Ваша электроустановка позволяет использовать оборудование данной мощности, с учётом уже установленных у Вас электроприборов.
- Суммарная электрическая мощность Вашего оборудования указана на заводском щитке.
- С учётом мощности индукционной варочной панели La Cornue, подключение через простую розетку не рекомендуется. Подключение к электросети должно осуществляться при помощи гибкого кабеля, подсоединённого непосредственно к выходу выключателя посредством соединительной коробки, оснащённой перемычкой с клеммами.
- Излишки кабеля необходимо убрать в пространство под варочной панелью.
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на этикетке варочной панели.
- Соединительный шнур должен соответствовать как минимум типу H05 RR-F.
- В случае повреждения соединительного шнура он должен быть заменён изготовителем, Отделом сервисного обслуживания или иным квалифицированным специалистом, во избежание любых рисков.
- После установки и подключения оборудования к электросети доступ ко всем его электрическим элементам должен быть закрыт.
- **Внимание: неправильное подключение к электросети может привести к выходу из строя электроники Вашего оборудования. Неправильная установка снимает с изготовителя все обязательства, предусмотренные гарантией на данное оборудование, и может повлечь за собой привлечение к ответственности.**

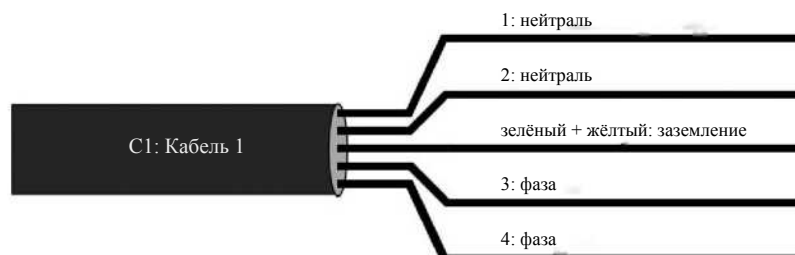
5. ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Напряжение: 220-240 В (одна фаза / две фазы) или 400 В (три фазы с нейтралью и заземлением)
Частота: 50/60 Гц

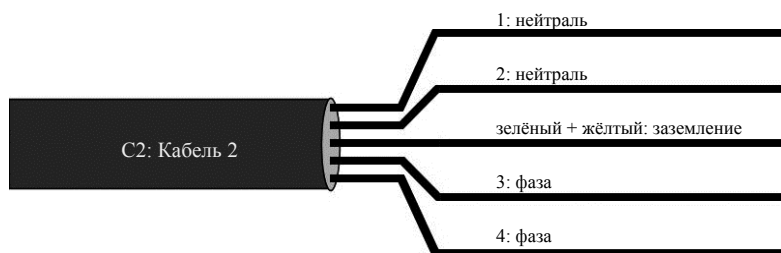
6. ВАРИАНТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Индукционная варочная панель поставляется с двумя электрическими кабелями:

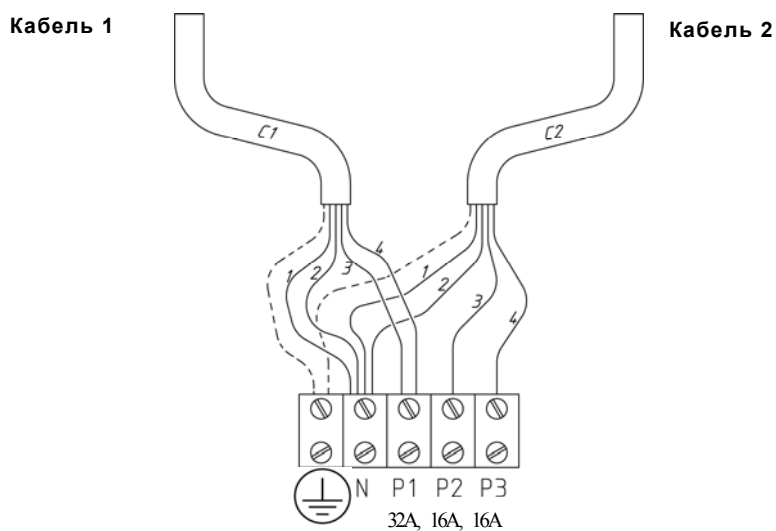
Кабель 1 на выходе со стороны индикаторов A1 / A2 (слева):



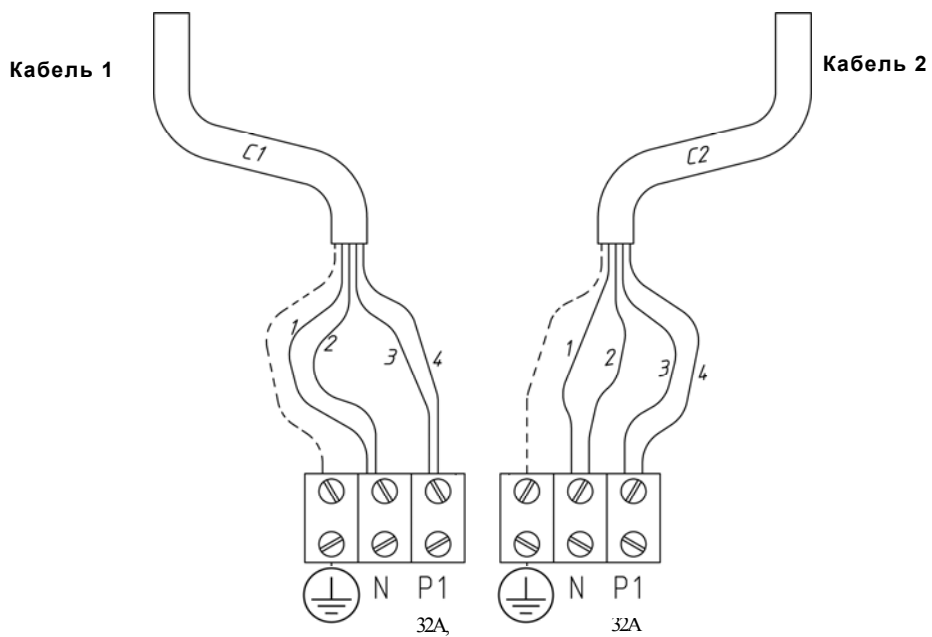
Кабель 2 на выходе со стороны индикаторов А3 / А4 (справа):



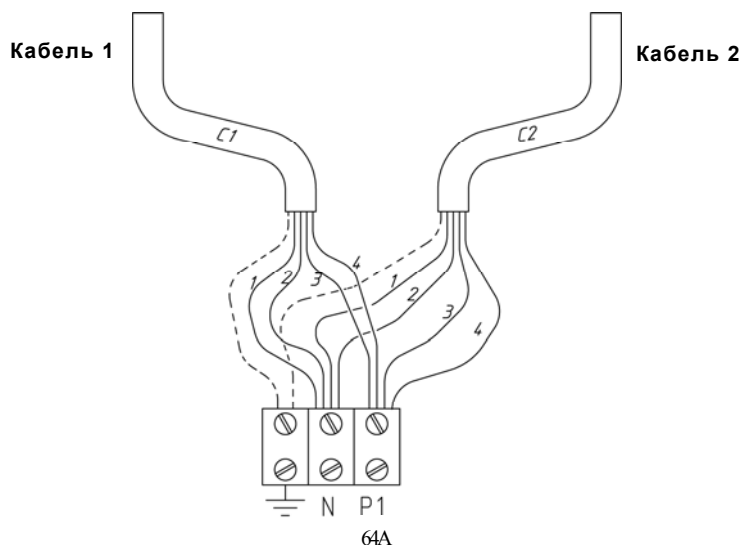
Подключение (400 В, 3 фазы + 1 нейтраль + заземление):



Подключение (220-240 В, 2 фазы + 2 нейтрали + заземление):



Подключение (220-240 В, 1 фаза + 1 нейтраль + заземление):

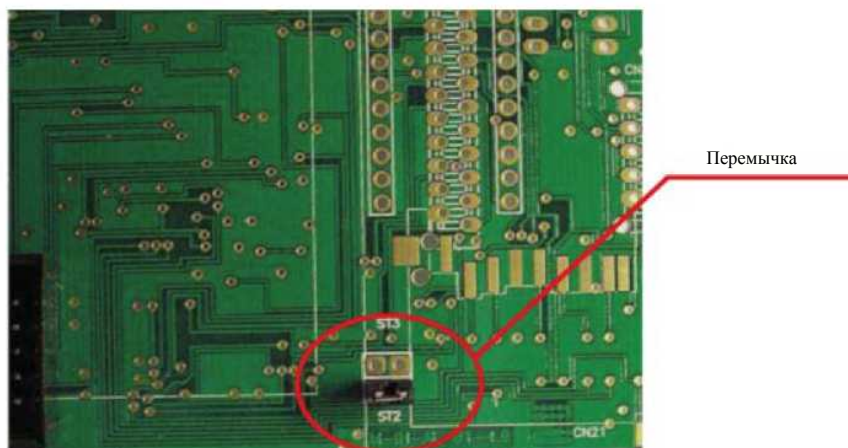
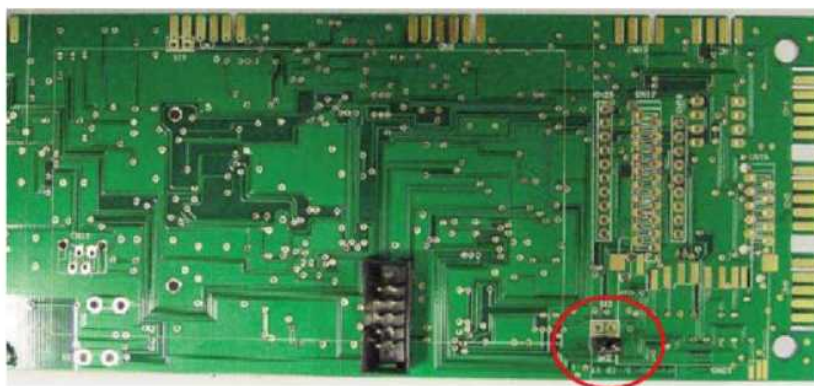


7. СОЕДИНЕНИЕ В РЕЖИМЕ «32 А» ИЛИ «64 А»

Индукционная варочная панель «W» (арт. WTIMN00E41) всегда поставляется в режиме «64 А» (суммарная мощность 14400 Вт, сила тока 64 А). В случае если Ваша электроустановка не предназначена для данной мощности, Вы можете ограничить суммарную мощность до 7200 Вт, а силу тока до 32 А.

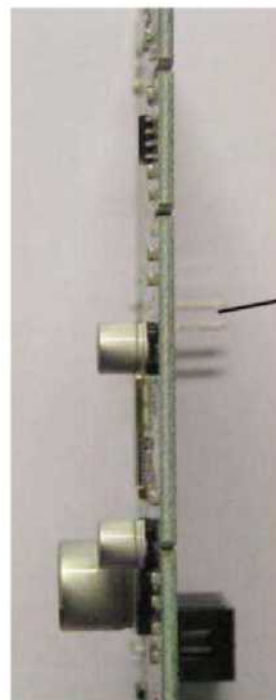
Для перехода в режим «32 А» следуйте процедуре, описанной ниже:

1. Выключите варочную панель и отключите напряжение.
2. Снимите перемычку, расположенную на электронной плате (см. фото).





РЕЖИМ «64 А»
С перемычкой



РЕЖИМ «32 А»
Без перемычки

8. Ввод в ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Важно! При подключении к электросети убедитесь в том, что на индикаторах отсутствуют какие-либо предметы! Быстро очистите поверхность варочной панели при помощи губки, промоченной теплой водой с моющим средством, затем тщательно вытрите её сухой чистой тряпкой.

ГАРАНТИЯ (3 ГОДА)

После полной оплаты нашего оборудования гарантия на него составляет три года, начиная с даты, указанной в счёте-фактуре. Гарантия распространяется на любые конструктивные дефекты, а также на дефекты материалов. Мы не несём ответственность за неправильное использование оборудования или его неправильную установку. В этих случаях по всем расходам, связанным с ремонтным обслуживанием, а также по командировочным расходам наших специалистов выставляются соответствующие счета-фактуры.

В случае неправильной работы нашего оборудования покупатель, убедившись в том, что это не связано ни с неправильной установкой, ни с ненадлежащим использованием данного оборудования, обязан связаться с нами для выработки совместного решения относительно устранения неисправностей. Перед проведением любых работ, связанных с ремонтным обслуживанием оборудования, последнее должно быть чистым.

Все претензии относительно состояния, внешнего вида, а также несоответствия нашего оборудования действующим стандартам должны направляться непосредственно по местонахождению нашего юридического адреса заказным письмом, максимум в течение 8 дней после поставки оборудования.

Действие настоящей гарантии обусловлено получением компанией LA CORNUE SAS свидетельства об установке оборудования квалифицированным специалистом в соответствии с действующими техническими стандартами и правилами техники безопасности.

В соответствии с настоящей гарантией продавец обязан будет бесплатно заменить детали, признанные неисправными специалистами Отдела технического обслуживания. Настоящая гарантия распространяется на расходы, связанные с оплатой труда, за исключением командировочных расходов. Замена тех или иных деталей не влечёт за собой продления вышеуказанного срока гарантии.

Гарантия не действует:

- если неправильная работа является следствием какого-либо вмешательства в оборудование, совершённого без соответствующего разрешения;
- если неправильная работа является следствием нормального износа оборудования, небрежности в использовании или неправильного ухода со стороны покупателя;
- если неправильная работа является следствием наступления обстоятельств непреодолимой силы.

В этих трёх случаях компания LA CORNUE SAS освобождается от любой гражданской ответственности.

Гарантия продавца, а также его ответственность за свою продукцию ограничиваются устранением любых дефектов в соответствии с вышеизложенными условиями.

По специальному соглашению между сторонами гражданская ответственность продавца, связанная с неправильной работой оборудования, ограничивается вышеизложенными положениями, в частности, в том, что касается скрытых дефектов, а также материального и нематериального ущерба.

В любом случае никакие претензии по качеству товара не приостанавливают обязательства по его оплате.

Транспортировка оборудования всегда осуществляется на страх и риск покупателя или его уполномоченного лица. В связи с этим последним следует тщательно проверить оборудование по прибытии и, в случае необходимости, предъявить свои претензии транспортной компании. После чёткого изложения всех претензий и оговорок в транспортной накладной при приёмке оборудования, у покупателя есть два дня для их подтверждения заказным письмом, направляемым в соответствующую транспортную компанию (статья 105 Торгового кодекса).

В случае несоблюдения данных предписаний мы снимаем с себя все обязательства, предусмотренные настоящей гарантией.

Отдел сервисного обслуживания компании La Cornue:

Тел.: + 33 (0)1.34.48.36.15 - Факс: + 33 (0)1.34.48.52.31

service@la-cornue.com



Ateliers La Cornue

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

Почтовый адрес:

La Cornue SAS - B.P. 99006 - 95070 Cergy-Pontoise Cedex - FRANCE (ФРАНЦИЯ)

Тел.: +33 (0)1 34 48 36 36 - Факс: +33 (0)1 34 64 32 65

Электронный адрес: a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com