



MODE D'EMPLOI LES PLAQUES À INDUCTION

INSTRUCTIONS FOR USE INDUCTION HOB

GEBRUIKSAANWIJZING INDUCTIEKOOKPLATEN

MANUALE D'USO I FORNELLI A INDUZIONE

MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACAS DE INDUCCIÓN

BENUTZERHANDBUCH INDUKTIONSKOCHFELD

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционные панели

LA CORNUE

MODE D'EMPLOI 3 - 16

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS FOR USE 17 - 30

ENGLISH

GEBRUIKSAANWIJZING 31 - 44

NEDERLANDS

MANUALE DI USO 45 - 58

ITALIANO

MODO DE EMPLEO 59 - 72

ESPAÑOL

BEDIENUNGSANLEITUNG 73 - 86

DEUTSCH

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 87 - 100

РУССКИЙ



MODE D'EMPLOI

LES PLAQUES À INDUCTION

LA CORNUE

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître et d'utiliser cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité ainsi que les autres instructions.

Veillez bien lire toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil. Conservez-les afin de vous y référer ultérieurement.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	5
DESCRIPTION	
Principes de l'induction	6
Les récipients les plus adaptés	6
Caractéristiques techniques	7
UTILISATION DES PLAQUES VITROCERAMIQUES A INDUCTION	
Avant la première utilisation	8
Mise en fonction des plaques à induction	9
Affichage	9
GESTION DES PLAQUES VITROCERAMIQUES A INDUCTION	
Mise en route	10
Détection de récipient	10
Chaleur résiduelle	11
Chauffage automatique	11
Verrouillage - sécurité enfant	12
Fonction "Maintien au chaud"	12
Fonction "Booster"	13
Fonction "Bridge"	13
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage	14
Que faire en cas de problème	14

AVERTISSEMENTS

- *Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer par un technicien qualifié.*
- *Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*
- *Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil. D'une manière générale, ne placez jamais des feuilles d'aluminium ou des matières plastiques sur des surfaces chaudes.*
- *Ne vous servez pas de votre table pour y entreposer quoi que ce soit.*

DESCRIPTION

PRINCIPE DE L'INDUCTION

Le foyer à induction est en vitrocéramique, un matériau indéformable à la chaleur et facile à nettoyer d'un coup d'éponge.

Votre table à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

A partir des manettes de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum.

Le retrait du récipient de la table à induction ou le simple arrêt de l'appareil à partir des manettes de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

LES RECIPIENTS LES PLUS ADAPTES

Une plaque à induction fonctionne essentiellement avec des récipients contenant des matériaux magnétiques :

- RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT.
Cocotte, friteuse, poêle, gril viande...

- RÉCIPIENTS EN FONTE.

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

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

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

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

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

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

LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES :

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

POUR UNE BONNE UTILISATION :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- ♦ 2 zones de cuisson :

	Dimensions inducteur	"g"*	Boosters*
2 inducteurs identiques	220x180 mm	2100 W	3700 W

* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées

- ♦ Puissance maximale de 2 zones = 3700 W



- ♦ 9 puissances de chauffe réglables via les manettes de la cuisinière
- ♦ Options haut de gamme pour chaque zone :
 - Booster
 - Témoins de chaleur résiduelle [H]
 - Position maintien au chaud (70 °C)
 - Accélérateur de chauffe
 - 2 afficheurs alphanumériques (1 pour chaque zone)
 - 2 foyers superpuissants offrent une grande flexibilité de cuisson (plus besoin de déplacer les casseroles lorsque l'on a besoin de puissance)
 - Fonction bridge permet de cuisiner avec poissonnières, grils, etc. posés sur les 2 foyers
 - Eco-design : consommation standby < 0,5 W
- ♦ Sécurité :
 - 2 témoins de chaleur résiduelle
 - Auto-Power (la surface et de la puissance de chauffe s'adaptent au récipient)
 - Sécurité arrêt auto (en cas d'oubli)

UTILISATION DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez toutes les parties de l'emballage. Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.

Nettoyez la plaque vitrocéramique à induction avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur la surface vitrée.

L'utilisation des plaques est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

MISE EN FONCTION DES PLAQUES À INDUCTION

Fonctionnement du doseur d'énergie (14 positions) :

- butée gauche
- off
- fonction "bain-marie", symbole [**u**]
- fonction "maintien chaud", symbole [**U**]
- positions de chauffe **1** à **9**
- butée droite.

Pour mettre en chauffe la plaque induction tournez la manette dans le sens horaire, jusqu'à la position désirée - l'indicateur [1] jusqu'à [9] s'affiche. Pour augmenter la puissance tournez la manette dans le sens horaire et pour la diminuer tournez la manette dans le sens anti horaire. Pour arrêter votre zone de cuisson ramenez la manette en position verticale en la tournant dans le sens anti horaire. Le symbole [0] ou [H] apparaît sur l'afficheur.

Si vous voulez utiliser la fonction "booster" tournez la manette dans le sens horaire au-delà de l'indicateur [9], jusqu'à que le symbole [P] s'affiche.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement des plaques à induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

AFFICHAGE

L'affichage des commandes des plaques à induction vous informe sur les fonctions de la zone de cuisson, à l'aide des symboles suivants :

0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1 ... 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de récipient de cuisson	Récipient manquant ou inapproprié
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
A	Accélérateur de chauffe	Chauffage automatique
L	Verrouillage sécurité enfants	Les plaques sont sécurisées
u	Fonction "bain-marie"	

U	Fonction "Maintien au chaud"	Réglage basse température
P	Fonction "Booster"	Réglage surpuissance
Π	Fonction "Bridge"	Cuisson sur les 2 foyers
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers

GESTION DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

MISE EN ROUTE - AFFICHAGE SYMBOLE **1, 2, ..., 9**

Pour mettre la plaque induction en fonctionnement, il suffit de tourner le doseur d'énergie dans le sens horaire. Pour arrêter votre plaque tournez la manette sur la position 0.

DETECTION DE RECIPIENT - AFFICHAGE SYMBOLE **U**

IMPORTANT : Après utilisation, éteignez la plaque à induction en tournant la manette dans le sens anti horaire sur la position [0] et ne pas par enlèvement de récipient.

La détection de récipient assure une sécurité parfaite.

L'induction ne fonctionne pas :

- ♦ Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- ♦ Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [U] apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement.

CHALEUR RESIDUELLE - AFFICHAGE SYMBOLE **H**

Lorsque le symbole [H] s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuissons sont chauffées par le fond des casseroles).

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

**Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie.**

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

CHAUFFAGE AUTOMATIQUE - AFFICHAGE SYMBOLE **A**

Cette fonction est disponible pour tous les foyers de la table de cuisson.

Avec cette fonction, vous pouvez placer un récipient sur un foyer, sélectionner la fonction chauffage automatique [A], puis le niveau de puissance de votre choix [1 à 9]. Le récipient est chauffé à 100% pendant la durée spécifiée pour ce niveau de puissance (voir tableau ci-dessous), puis au niveau de puissance sélectionné.

Par exemple : si vous avez sélectionné chauffage automatique, puis niveau de puissance [4], la table chauffera à 100% pendant 2 minutes 54 secondes, puis la chaleur diminuera jusqu'au niveau de puissance 4.

Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande pendant 2s. en sens antihoraire (à gauche) jusqu'à l'affichage du symbole [A] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson. Tournez ensuite le bouton de commande à droite pour le mettre sur le niveau de puissance de votre choix (voir tableau ci-dessous).

Après activation de la fonction chauffage automatique, le symbole [A] apparaît sur l'affichage des commandes de la table.

A la fin du chauffage automatique, l'affichage des commandes de la table affichera le niveau de puissance sélectionné.

La fonction chauffage automatique peut être désactivée de deux façons : par rotation du bouton de commande pour le remettre sur le symbole [0] ou par rotation du bouton de commande pour le mettre sur le réglage de puissance [9] ou [P].

Le tableau ci-dessous indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode automatique.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps du chauffage automatique à 100% (min: sec)	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS - AFFICHAGE SYMBOLE **L**

La table de cuisson peut être verrouillée pour empêcher son utilisation accidentelle par des enfants.

IMPORTANT : Cette fonction ne peut être activée que lorsque tous les foyers sont éteints.

Pour verrouiller la table de cuisson, mettez simultanément les 2 manettes en position butée gauche et maintenez-les pendant au moins 4s, jusqu'à que le symbole [L] s'affiche (d'abord symbole [A] apparaît).

Pour déverrouiller la table de cuisson, tournez les manettes en sens antihoraire jusqu'à la disparition du symbole [L].

FONCTION "MAINTIEN AU CHAUD" - AFFICHAGE SYMBOLE **U**

Chaque foyer est doté d'une fonction "Maintien au chaud" qui permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70 °C. Ceci maintiendra les aliments au chaud ou l'eau chaude frémissante avant la cuisson de légumes. Cette fonction est aussi utile pour faire fondre du beurre sans le brûler.

Tournez le bouton de commande en sens horaire pour le mettre entre 0 et 1, jusqu'à l'affichage du symbole U. Pour stopper la fonction, tournez la manette sur [0].

Ce réglage a une durée d'utilisation maximale de 2 heures.

FONCTION "BOOSTER" - AFFICHAGE SYMBOLE P

La fonction "booster" (surpuissance) fournit un complément de puissance au foyer. Pour enclencher **la fonction "booster"**, il est nécessaire de se trouver initialement à la position maximale. Une impulsion supplémentaire dans le sens horaire enclenchera cette fonction. Le doseur d'énergie revient de lui-même à la position de chauffe maximale sans arrêter le mode "booster" - le symbole [P] est affiché pendant 10 minutes.

Il existe 3 possibilités pour stopper la fonction "booster" :

- Donner une impulsion identique à celle de la mise en marche de la fonction.
- Diminuer la puissance de chauffe en tournant le doseur dans le sens antihoraire.
- Attendre l'arrêt automatique de la fonction. Pour des raisons de sécurité le système coupe automatiquement la fonction "booster" au bout de 10 minutes.

L'ensemble de 2 zones de cuisson est doté d'une puissance maximale de 3700 W. Lorsque la fonction "booster" est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone indique symbole [9] en clignotant puis affiche le niveau de cuisson maximum possible.

FONCTION "BRIDGE" - AFFICHAGE SYMBOLE Π

Mettez simultanément les 2 manettes en position butée droite et maintenez-les pendant au moins 2s, symbole [Π] s'affiche. Ensuite, vous pouvez régler la puissance de 2 foyers avec une seule manette à gauche. Pour arrêter la fonction "bridge" tournez les 2 manettes sur la position 0.

Lors d'utilisation de cette fonction, l'utilisation de fonction "booster" n'est pas possible.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

Vérifiez tout d'abord que tous les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi.

Référez-vous à la notice "Mode d'emploi - Livre La Cornue" pour votre appareil, chapitre concernant l'entretien des plaques à induction.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

NE PAS faire effectuer de modifications ou de réparations de la table de cuisson par des personnes non qualifiées. N'essayez pas de réparer la table de cuisson ; vous risquez de vous blesser et d'endommager la table. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne se mettent pas en marche :

- ♦ la table est mal connectée au réseau électrique
- ♦ le fusible de protection a sauté
- ♦ vérifiez si le verrouillage sécurité enfants (affichage symbole **L**) n'est pas activé.

Le symbole [U] s'affiche :

- ♦ il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- ♦ le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- ♦ le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- ♦ la zone de cuisson est encore chaude [H]
- ♦ le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson ne fonctionne plus :

- ♦ le déclenchement de sécurité a fonctionné si vous avez oublié de couper une des zones de chauffe

- ♦ une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- ♦ la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- ♦ ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- ♦ la soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [E] s'affiche :

- ♦ le système électronique est défectueux
- ♦ débranchez et rebranchez l'appareil.

Le symbole [F] s'affiche :

- ♦ vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson
- ♦ appelez le Service Après-vente.

Ateliers La Cornue

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

Adresse postale :

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Téléphone : + 33 (0)1.34.48.36.36 Fax : + 33 (0)1.34.64.32.65
Site web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

Service Après Vente :

Téléphone : + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax : + 33 (0)1.34.48.52.31
E-mail : service@la-cornue.com



INSTRUCTIONS FOR USE

INDUCTION HOB
LA CORNUE

ENGLISH

Dear customer,

We appreciate the trust you have shown us in choosing our ceramic induction hob.

To understand and use this product we recommend that you read this operating manual carefully in its entirety as well as other instructions.

Please read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

CONTENTS

IMPORTANT INSTRUCTIONS	19
DESCRIPTION	
Principle of induction	20
The pans the most suitable to use for your induction hob	20
Specifications	21
USING INDUCTION HOB	
Before the first use	22
Starting of induction hob	23
The hob control display	23
MANAGEMENT INDUCTION HOB	
Starting up	24
Pan detector	24
Residual Heat	25
Automatic Heat-up	25
Child Lock	26
Function "Keep Warm"	26
"Boost" function	27
"Bridge" function	27
MAINTENANCE AND CLEANING	
Cleaning	28
What to do in case of a problem	28

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- Clean Cook-Top With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

- When cooking, never use a sheet of aluminium foil, or should not be placed directly on the induction hob any product packaged with aluminium. The aluminium would melt and permanently damage your appliance.

Generally, DO NOT place plastic or aluminium foil, or plastic containers, on the hob.

- Do not use your table to store anything.

Warning: if the surface is cracked, immediately disconnect the device or the power supply.

DESCRIPTION

PRINCIPLE OF INDUCTION

The induction hob is in ceramic glass, which keeps its shape despite the heat and it's easy to clean with a sponge.

Your induction hob uses the magnetic properties of most pans used on ordinary hobs to heat up rapidly.

With the control buttons at the front of the hob, you control the electric supply, which creates a magnetic field. This field induces currents in the base of the pan placed on the hob. These currents, called "induction currents", instantly heat the pan which passes on its heat to the food it contains.

The heat is produced directly inside the pan. Therefore the cooking is done with practically no energy loss between the induction hob and the food. The appliance's heating power is used to its full.

By removing the pan from the induction hob, or simply turning the hob off with the control buttons, you instantly stop the cooking.

The cooking is totally controlled by an electronic circuit, which provides great flexibility and incomparable precision of control.

The power and the efficiency of an induction hob are far superior to those of a gas or electric hob.

THE PANS THE MOST SUITABLE TO USE FOR YOUR INDUCTION HOB.

Use only pans that are suitable for induction hobs.

An induction hob works mainly with pans containing magnetic materials:

- ENAMELLED STEEL PANS WITH OR WITHOUT A NON-STICK COATING

Casserole pot, chip-pan, frying-pan, meat grill...

- CAST-IRON PANS.

To avoid scratching the glass surface of your hob, choose a pan with an enamelled base or otherwise avoid sliding it across the hob surface.

- STAINLESS STEEL PANS SUITED FOR INDUCTION.

Most stainless steel pans are suited for induction cooking (saucepans, stockpots, frying pans, and chip-pans).

- ALUMINIUM PANS WITH SPECIAL BASES.

NOTE: EVEN IF THE BASE OF THE PAN IS NOT PERFECTLY FLAT IT MAY BE SUITABLE, AS LONG AS IT IS NOT TOO DEFORMED.

There is an induction class logo "class induction" on the hob. If you buy a pan with this same logo, you can be sure that it is perfectly compatible with your hob when used in the normal way.

INCOMPATIBLE MATERIALS

Pans made of glass, ceramic, earthenware, aluminium that has no special base, copper and non-magnetic stainless steel.

CORRECT USE:

- Best results will be obtained by using a pan, which has a similar diameter (at least 12 cm), to that of the pattern on the glass surface.
- In any case, the pan must be centred on the cooking zone.

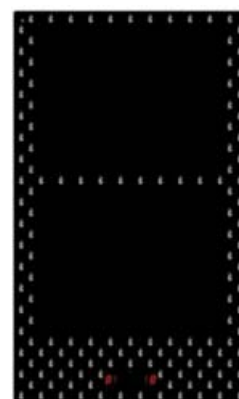
SPECIFICATIONS

- ◆ 2 cooking zones:

Cooking zones	Inductor dimensions	"g"*	Boost function*
Two identical cooking zones	220x180 mm	2100 W	3700 W

* For induction, the power output varies with the size, shape and quality of the pans used

- ◆ The maximum power on both zones = 3700 W



- ◆ 9 heating levels which you adjust using the knobs on the stove
- ◆ Premium options for each area:
 - Power boost setting (booster)
 - Residual heat indicator [H]
 - Low temperature setting (about 70°C for CE)
 - Automatic heat-up
 - The hob control display (1 for each zone)
 - Two additional power cooking zones offer great cooking flexibility (no need to move pans when power is needed)
 - Bridge function allows cooking with fish poachers, grills, etc. placed over both cooking zones
 - Eco-design: standby consumption < 0.5 W
- ◆ Safety:
 - Two residual heat indicators
 - Auto-power (the surface and the heating power varies according to the pan)
 - Safety auto shut-off (if left on by mistake)

USING INDUCTION HOB

BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging parts. Remove all labels and stickers from glass-ceramic. Clean the ceramic hob induction with a damp cloth, then dry it. Do not use detergent that may cause bluish discoloration on the glass surface.

The use of induction plates is only intended for everyday domestic use (food preparation), excluding any other domestic, commercial or industrial use.

STARTING OF INDUCTION HOB

Energy metering functioning (14 positions):

- turn the control knob anti-clockwise
- off
- "water bath" function, symbol [**u**]
- "keep warm" function, symbol [**U**]
- power level **1-9**
- turn the control knob clockwise.

To start the induction hob, turn the knob clockwise to the desired position - the indicator [1] to [9] appears. To increase the power, turn the knob clockwise and to decrease, turn the knob anti-clockwise. To switch off your cooking area, turn the knob back to the vertical position by turning anti-clockwise. The symbol [0] or [H] appears on the display.

If you want to use the "boost" function, turn the knob clockwise beyond the indicator [9] until the symbol [P] is displayed.

IMPORTANT: After use, switch off the hob element by its control and **DO NOT RELY on the pan detector.**

THE HOB CONTROL DISPLAY

The hob control display informs you of the following induction hob functions:

0	Zero	The heating area is activated
1 ... 9	Power Level	Choice of cooking level
U	Pan detector	Pan missing or inappropriate
H	Residual Heat Indicator	The cooking area is hot
A	Rapid heating up	Automatic Heat-up
L	Child Lock,	The hob is secured
u	Function "Water bath"	
U	Function "Keep Warm"	Low Temperature Setting,

P	"Boost" Function	Power Boost Setting
Π	"Bridge" Function	Cooking over both zones
E	Error code	Failure of electronic circuit
F	Error code	Defect of functioning of cooking zone

MANAGEMENT INDUCTION HOB

STARTING UP - DISPLAY SYMBOL **1, 2, ..., 9**

The power is set by turning the control knob clockwise and choosing a cooking level [1] to [9].

To switch off the heat, turn the knob to [0].

PAN DETECTOR - DISPLAY SYMBOL **U**

IMPORTANT: After use, switch off the hob element using the knob and **DO NOT RELY on the pan detector.**

The pan detection ensures perfect security.

Induction does not work:

- ♦ If a cooking area is switched on and there is no pan, or when the pan is unsuitable for induction. In this case it's impossible to increase the power and the symbol [U] appears on the display. The [U] disappears when a pan is placed on the cooking area.
- ♦ If, during cooking, the pan is removed from the cooking area, cooking is interrupted. The symbol [U] appears. It disappears when the pan is placed on the cooking area and cooking will resume at the previous power level.

After 10 minutes without detecting a pan, the cooking zone will switch off automatically.

RESIDUAL HEAT - DISPLAY SYMBOL **H**

When the symbol [H] appears on the display, it means that the corresponding cooking zone is hot (the cooking zones are heated by the bottom of the pan).

The symbol [H] disappears when the cooking zones can be touched without danger (the temperature has dropped to below 60°C).

As long as the symbol [H] of residual heat is on, do not touch the cooking zones and do not place anything sensitive to heat on the ceramic glass.

Risk of burns and fire.

The residual heat can be used to keep food warm.

AUTOMATIC HEAT-UP - DISPLAY SYMBOL **A**

This function is available on all of the cooking induction areas.

It allows rapid heating up of the element to bring the selected cooking zone up to temperature. Once the zone is at the required cooking temperature the power level will reduce automatically to the preset level.

The function is selected by turning the control knob anti-clockwise for two sec. from the zero position until the symbol [A] is shown on the hob control display. Once the [A] is displayed, turn the control knob to the level of your choice [1 to 9]. The pan will heat up at 100% power for a specified time before the power is reduced to the level selected.

When the Automatic Heat-up function is activated, the hob control displays the [A] symbol.

Once the Automatic Heat-up time has ended, the hob control display will stop the [A] symbol and will display the chosen power level.

The Automatic Heat-up function can be stopped by either turning the control knob back to the [0] power setting or turning the control knob to the [9] power setting.

For your guidance the table below shows the time available at 100% power depending on the power level selected in the Automatic Heat-up mode.

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatic heat-up time at 100% (min: sec)	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

CHILD LOCK - DISPLAY SYMBOL **L**

To prevent the accidental use of the hob by children, it can be locked.

IMPORTANT: This function can only be activated when all the cooking zones are off.

To lock the hob, turn both control knobs simultaneously anti-clockwise and hold the position for at least four sec. until the symbol [L] appears.

To unlock the hob, turn the control knobs anti-clockwise until the [L] symbol disappears.

FUNCTION "KEEP WARM" - DISPLAY SYMBOL **U**

Each cooking area is equipped with a Low Temperature Setting - function "Keep Warm".

Turn the control knob clockwise to between the [0] and the [1], until [U] is displayed. This will maintain a temperature of around 70°C for CE version and 65°C for USA version, which will keep food warm or water very gently simmering ready to cook vegetables or is useful for melting butter without it burning.

To increase the heat, just turn the control knob to the required level and to stop this function, turn the knob towards [0].

The maximum time this setting can be used is 2 hours.

"BOOST" FUNCTION - DISPLAY SYMBOL **P**

Power Boost function allows additional power to be made available for each of the cooking areas. This is useful to bring a large pan of water to the boil quickly.

All of the induction cooking zones have Power Boost available, activated by turning the control knob clockwise beyond the indicator [9] until the symbol [P] is displayed. The Power Boost function operates for a maximum of 10 minutes on each zone, after which the power is automatically reduced to setting 9.

There are 2 ways to stop the "boost" function:

- ◆ Turn the control knob to a lower setting.
- ◆ Wait until the automatic stop function. For security reasons the system automatically cuts the "boost" after 10 minutes.

The induction hob with 2 cooking zones has a maximum power of 3700 W. When the "boost" function is activated, and in order not to exceed the maximum power, the electronic control automatically reduces the power level of another heating zone.

For a few seconds, the display of this zone indicates [9] flashing symbol and then displays the maximum possible cooking level.

"BRIDGE" FUNCTION - DISPLAY SYMBOL **Π**

Turn both control knobs simultaneously clockwise and hold them for at least two sec. until the symbol [**Π**] appears. Then, adjust the power of the two cooking zones with the left control knob. To stop the "bridge" function, turn both control knobs to the 0 position.

When using this function, the "Boost" function is not available.

MAINTENANCE AND CLEANING

CLEANING

- Clean Cook-Top With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

First of all, make sure that all heat indicator lights are off and that the cooking surface is cool.

Refer to the "Instructions For Use - La Cornue Book" for your range cooker, in the section for the upkeep of the induction hob.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

Interference with and repairs to the hob by unqualified persons are not allowed. Do not try and repair the hob as this may result in injury and damage the hob. Please arrange for repair by a professional.

You cannot switch your induction hob on:

- ◆ the hob is not correctly connected to the mains supply
- ◆ the fuse has blown
- ◆ the child lock function [L] may be activated.

The symbol [U] appears:

- ◆ a pan is missing on the cooking zone
- ◆ a pan used is not compatible with induction
- ◆ the diameter of the bottom of the pan is too small compared to the cooking area.

The Automatic Heat-up function does not start:

- ◆ the cooking zone is still hot [H]
- ◆ the maximum level of cooking has already been chosen [9].

One or both of the cooking areas are not working:

- ◆ the safety device is activated if you forget to switch off one of the heating zones
- ◆ one of the pots is empty and its bottom overheated
- ◆ the hob also provides a device for automatic reduction of power level and automatic disconnection in case of overheating.

The blower fan continues to function after switching off the hob:

- ◆ this is not a fault, the fan continues to protect the electronic device
- ◆ the blower stops automatically.

The error code [E] is displayed:

- ◆ the electronic system is defective
- ◆ disconnect and reconnect the appliance.

The error code [F] is displayed:

- ◆ the appliance has developed an internal technical fault that cannot be rectified by the user
- ◆ please consult your installation technician or a qualified repair engineer.

Ateliers La Cornue

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

Postal address:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Phone: + 33 (0)1.34.48.36.36 Fax: + 33 (0)1.34.64.32.65

Site web: www.la-cornue.com
E-mail: a.table@la-cornue.com

After-sales Service:

Phone: + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31
E-mail: service@la-cornue.com



GEBRUIKSAANWIJZING

LA CORNUE

INDUCTIEKOOKPLATEN

NEDERLANDS

Beste klant,

Wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons stelt door de aankoop van onze vitrokeramische inductiekookplaat.

Om dit toestel beter te leren kennen en gebruiken, raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing evenals de andere instructies aandachtig en volledig door te nemen.

Gelieve alle instructies goed te lezen alvorens dit toestel te gebruiken. Bewaar ze om ze nadien te kunnen raadplegen.

INHOUDSOPGAVE

WAARSCHUWINGEN.....	33
BESCHRIJVING	
Principe van inductie	34
De meest geschikte pannen	34
Technische kenmerken	35
GEBRUIK VAN DE VITROKERAMISCHE INDUCTIEKOOKPLATEN	
Vóór het eerste gebruik	36
Ingebruikstelling van de inductiekookplaten	37
Display	37
BEHEER VAN DE VITROKERAMISCHE INDUCTIEKOOKPLATEN	
Aanzetten	38
Pandetectie	38
Restwarmte	39
Automatisch verwarmen	39
Vergrendeling - kinderbeveiliging	40
Warmhoudfunctie	41
Boosterfunctie	41
De bridge functie	42
ONDERHOUD EN REINIGING	
Reiniging	42
Wat doen bij problemen	42

WAARSCHUWINGEN

- *Zodra er een barst in de kookplaat verschijnt, schakelt u het fornuis onmiddellijk uit en laat het repareren door een gekwalificeerde vakman.*
- *Wees voorzichtig bij het reinigen. Als u een spons of een vochtige doek gebruikt om vlekken te verwijderen op een heet oppervlak, pas dan op voor brandwonden door damp. Sommige reinigingsproducten kunnen schadelijke dampen veroorzaken bij contact met een heet oppervlak.*
- *Gebruik nooit aluminiumfolie bij het koken of zet nooit in aluminium verpakte producten rechtstreeks op de inductiekookplaat.
Het aluminium zou smelten en uw toestel voorgoed beschadigen.
Leg in het algemeen nooit aluminiumfolie of plastic op hete oppervlakken.*
- *Gebruik uw kookplaat niet om er om het even wat op te zetten.*

BESCHRIJVING

PRINCIPE VAN INDUCTIE

De inductiekookplaat is vervaardigd uit vitrokeramiek, een materiaal dat niet vervormt door hitte en gemakkelijk te reinigen is met een spons.

Uw inductiekookplaat werkt hoofdzakelijk dankzij de magnetische eigenschappen van de meeste pannen die op gewone kookplaats worden gebruikt.

Met behulp van de bedieningsknoppen aan de voorzijde van de kookplaat bedient u de stroomtoevoer, die een magnetisch veld creëert. Dit veld induceert stroom in de bodem van de pan die op de kookplaat staat.

Deze stroom, "inductiestroom" genaamd, verwarmt onmiddellijk de pan, die zijn warmte afgeeft aan de voedingsmiddelen die hij bevat.

De warmte wordt rechtstreeks in de pan geproduceerd. Zo verloopt het koken vrijwel zonder energieverlies tussen de inductiekookplaat en de voedingsmiddelen. Het verwarmingsvermogen van het toestel wordt maximaal benut.

De pan van de inductiekookplaat nemen of het toestel gewoon uitzetten met de bedieningsknoppen volstaat om het koken onmiddellijk te stoppen.

Het koken wordt volledig beheerd door een stroomcircuit dat u een zeer grote gebruiksflexibiliteit en een ongeëvenaarde regelgevoeligheid biedt.

Het vermogen en het rendement van een inductiekookplaat zijn veel groter dan die van een gasvuur of van een elektrische kookplaat.

DE MEEST GESCHIKTE PANNEN

Een inductiekookplaat werkt hoofdzakelijk met pannen die magnetische materialen bevatten:

- GEËMAILLEERDE STALEN PANNEN MET OF ZONDER ANTIAANBAKLAAG
Cocotte, frituurpan, braadpan, vleesgrill...
- GIETIJZEREN PANNEN

Om geen krassen te maken op de glazen bovenkant van uw kookplaat kiest u een pan met een geëmailleerde bodem of vermijdt u de pan over het oppervlak van de kookplaat te schuiven.

- INOX PANNEN DIE GESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

De meeste inox pannen zijn geschikt voor inductie (steelpannen, kookpannen, braadpannen, frituurpannen).

- ALUMINIUM PANNEN MET EEN SPECIALE BODEM

OPMERKING: ZELFS PANNEN WAARVAN DE BODEM NIET PERFECT VLAK IS KUNNEN GESCHIKT ZIJN, OP VOORWAARDE DAT DE BODEM NIET TE STERK VERVORMD IS.

Wanneer u een pan met het logo "class induction" kiest, bent u zeker dat hij perfect geschikt is voor uw kookplaat in normale gebruiksomstandigheden.

NIET GESCHIKTE MATERIALEN:

Pannen van glas, keramiek of aardewerk, in aluminium zonder speciale bodem of in koper, sommige niet-magnetische inox pannen.

VOOR EEN GOED GEBRUIK:

- U zult het beste resultaat verkrijgen als u een pan (van minstens 12 cm) gebruikt waarvan de diameter de afmetingen benadert van de kookplaat die op de glazen bovenkant getekend is.

- In elk geval moet de pan midden op de kookzone worden gezet.

TECHNISCHE KENMERKEN

♦ 2 kookzones:

Kookzones	Afmetingen inductiezone	Vermogen	
		"9"*	Boosters*
2 identieke inductiezones	220x180 mm	2100 W	3700 W

* Met een inductiekookplaat varieert het geleverde vermogen afhankelijk van het gebruikte formaat, de gebruikte vorm en kwaliteit



- ♦ Maximaal vermogen van 2 zones = 3700 W
- ♦ 9 verwarmingsvermogens, regelbaar via de bedieningsknoppen van het fornuis
- ♦ Hoogwaardige opties voor elke zone:
 - Booster
 - Restwarmteverklippers [H]
 - Warmhoudstand (70 °C – EG-versie)
 - Warmteversneller
 - 2 alfanumerieke displays (1 voor elke zone)
 - 2 superkrachtige kookzones bieden een grote kookflexibiliteit (de pannen hoeven niet meer verplaatst te worden als u vermogen nodig hebt)
 - De bridge functie maakt het mogelijk te koken met vispannen, grills, etc. die op de 2 kookzones worden geplaatst
 - Eco-design: consumptie standby < 0,5 W.
- ♦ Veiligheid:
 - 2 verklipperlampjes restwarmte.
 - Auto-Power (de verwarmingsoppervlakte en het –vermogen passen zich aan de pan/het kookgerei aan).
 - Veiligheid autostop (in geval van vergeten).

GEBRUIK VAN DE VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle onderdelen van de verpakking. Verwijder alle etiketten en stickers van het vitrokeramisch glas.

Reinig de vitrokeramische inductiekookplaat met een vochtige doek en veeg hem daarna droog. Gebruik geen schoonmaakmiddel dat een blauwe verkleuring op het glazen oppervlak zou kunnen veroorzaken.

De kookplaten zijn enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen), met uitsluiting van elk ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.

INGEBRUIKSTELLING VAN DE INDUCTIEKOOKPLATEN

Werking van de energiedosering (14 posities):

- volledig links
- off
- functie "bain-marie", symbool [u]
- functie "warm houden", symbool [U]
- verwarmingsposities 1 tot 9
- volledig rechts.

Om de inductiekookplaat te doen verwarmen draait u de bedieningsknop rechtsom tot in de gewenste stand – het cijfer [1] tot [9] wordt weergegeven. Om het vermogen te vergroten draait u de bedieningsknop rechtsom en om het te verkleinen draait u de bedieningsknop linksom. Om de kookzone te stoppen, brengt u de bedieningsknop weer in de verticale stand door hem linksom te draaien. Het symbool [0] of [H] verschijnt op de display.

Indien u de boosterfunctie wilt gebruiken, draait u de bedieningsknop rechtsom tot voorbij het cijfer [9], totdat het symbool [P] wordt weergegeven.

Zet na gebruik de inductiekookplaten uit met behulp van de bedieningsknop, reken niet op de pandetector.

DISPLAY

De display van de inductiekookplaten geeft u informatie over de werking van de kookzone, met behulp van de volgende symbolen:

0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1 ... 9	Vermogensniveau	Keuze van het kookniveau
U	Pandetectie	Geen pan of een ongeschikte pan
H	Restwarmte	De kookzone is warm
A	Warmteversneller	Automatisch verwarmen
L	Inschakeling kinderbeveiliging	De kookplaten zijn beveiligd

u	functie "bain-marie"	
U	Instelling lage temperatuur	Warmhoudfunctie
P	Boosterfunctie	Instelling extra vermogen
Π	De bridge functie	2 kookzones
E	Foutboodschap	Fout in het stroomcircuit
F	Foutboodschap	Fout in de werking van de kookplaten

BEHEER VAN DE VITROKERAMISCHE INDUCTIEKOOKPLATEN

AANZETTEN – WEERGAVE SYMBOOL **1, 2, ..., 9**

Om de inductiekookplaat aan te zetten, volstaat het de energiedoseringsknop rechtsom te draaien. Om uw kookplaat uit te zetten, draait u de knop in de stand 0.

PANDETECTIE– WEERGAVE SYMBOOL **U**

BELANGRIJK: *Zet na gebruik de inductiekookplaat uit door de bedieningsknop linksom in de stand [0] te draaien, niet door de pan af te nemen.*

De pandetectie zorgt voor een perfecte veiligheid. De inductie werkt niet:

- ♦ Wanneer er geen pan op de kookzone staat of wanneer deze pan niet geschikt is voor inductie. In dat geval is het niet mogelijk het vermogen te vergroten en verschijnt het symbool [U] op de display. De [U] verdwijnt wanneer er een pan op de kookplaat wordt gezet.
- ♦ Indien de pan tijdens het koken van de kookzone wordt genomen, wordt de werking onderbroken. Het symbool [U] verschijnt. Het verdwijnt wanneer de pan weer op de kookplaat wordt gezet. Het koken herneemt op het eerder geselecteerde vermogensniveau.

Indien er na 10 minuten nog altijd geen pan wordt gedetecteerd, gaat de kookplaat automatisch uit.

RESTWARMTE – WEERGAVE SYMBOOL **H**

Wanneer het symbool [H] wordt weergegeven, is de betreffende kookzone warm (de kookzones worden verwarmd door de bodem van de pannen).

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

**Zolang de restwarmteverklippers branden, raakt u de kookzones niet aan en zet u er geen warmtegevoelige voorwerpen op.
Risico op brandwonden en brand.**

De restwarmte kan gebruikt worden om gerechten warm te houden.

AUTOMATISCH VERWARMEN – WEERGAVE SYMBOOL **A**

Deze functie is beschikbaar voor alle zones van de kookplaat.

Met deze functie kunt u een pan op een kookplaat zetten, de functie automatisch verwarmen [A] selecteren en daarna het vermogensniveau van uw keuze [1 tot 9] instellen.

De pan wordt 100% verwarmd gedurende de gespecificeerde tijd voor dit vermogensniveau (zie onderstaande tabel) en daarna op het geselecteerde vermogensniveau.

Bijvoorbeeld: als u automatisch verwarmen en daarna het vermogensniveau [4] hebt geselecteerd, zal de kookplaat 100% verwarmen gedurende 2 minuten en 54 seconden en daarna zal de warmte afnemen tot het vermogensniveau 4.

Om deze functie te selecteren, draait u de bedieningsknop tijdelijk linksom tot het symbool [A] wordt weergegeven op de display van de kookplaat. Vervolgens draait u de bedieningsknop rechtsom om hem op het vermogensniveau van uw keuze te zetten (zie onderstaande tabel).

Zodra de functie automatisch verwarmen geactiveerd is, verschijnt het symbool [A] op de display van de kookplaat.

Na het automatisch verwarmen zal de display van de kookplaat het geselecteerde vermogensniveau weergeven.

De functie automatisch verwarmen kan op twee manieren gedeactiveerd worden: door aan de bedieningsknop te draaien om hem weer op het symbool [0] te zetten of door aan de bedieningsknop te draaien om hem op de vermogensstand [9] of [P] te zetten.

De onderstaande tabel geeft de beschikbare duur aan bij 100% vermogen, naargelang het geselecteerde vermogensniveau in de automatische modus.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duur van het automatisch verwarmen aan 100% (min: sec)	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

VERGREDELING KINDERBEVEILIGING – WEERGAVE SYMBOOL **L**

De kookplaat kan vergrendeld worden om accidenteel gebruik ervan door kinderen te voorkomen.

BELANGRIJK: Deze functie kan enkel geactiveerd worden wanneer alle zones uit staan.

Om de kookplaat te vergrendelen, draai gelijktijdig de 2 bedieningsknoppen volledig naar links en houdt ze minstens 4 seconden vast tot het symbool [L] wordt weergegeven (eerst verschijnt het symbool [A]).

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de bedieningsknop linksom tot het symbool [L] verdwijnt.

WARMHOUDFUNCTIE – WEERGAVE SYMBOOL **U**

Elke kookplaat is uitgerust met een warmhoudfunctie die het mogelijk maakt automatisch een temperatuur van 70°C te bereiken en te behouden. Zo worden voedingsmiddelen warm gehouden of warm water net onder het kookpunt gehouden vóór het koken van groenten. Deze functie is ook handig om boter te laten smelten zonder dat deze kleurt.

Draai de bedieningsknop rechtsom om hem tussen 0 en 1 te zetten, tot het symbool U wordt weergegeven. Om de functie te stoppen, draait u de knop op [0]. Deze instelling heeft een maximale gebruiksduur van 2 uur.

BOOSTERFUNCTIE – WEERGAVE SYMBOOL **P**

De boosterfunctie (extra vermogen) verschaft extra vermogen aan de kookplaat. Om de **boosterfunctie** in te schakelen, moet de knop zich in de hoogste stand bevinden. Een extra impuls rechtsom zal deze functie inschakelen. De energiedoseringsknop keert zelf terug in de hoogste verwarmingsstand zonder de boostermodus te stoppen – het symbool [P] wordt weergegeven gedurende 10 minuten.


Er bestaan 3 mogelijkheden om de boosterfunctie te stoppen:

- Geef een impuls die gelijkaardig is aan die voor het inschakelen van de functie.
- Verminder het verwarmingsvermogen door de doseringsknop linksom te draaien.
- Wacht tot de functie automatisch stopt. Om veiligheidsredenen schakelt het systeem de boosterfunctie automatisch uit na 10 minuten.

De 2 kookzones hebben een gezamenlijk maximaal vermogen van 3700 W. Wanneer de boosterfunctie geactiveerd is, vermindert de elektronische besturing automatisch het kookniveau van een andere verwarmingszone om dit maximaal vermogen niet te overschrijden.

Gedurende enkele seconde knippert het symbool [9] op de display en daarna wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven.

BRIDGE FUNCTIE – WEERGAVE SYMBOOL

Draai gelijktijdig de 2 bedieningsknoppen volledig naar rechts en houd ze minstens 2 seconden vast tot symbool  wordt weergegeven. Vervolgens kunt u het vermogen van de 2 kookzones met één knop aan de linkerkant regelen. Om de 'bridge' functie te stoppen, zet u de 2 bedieningsknoppen op 0.

Tijdens het gebruik van deze functie, kan de "booster" functie niet worden gebruikt.

ONDERHOUD EN REINIGING

REINIGING

Controleer eerst of alle restwarmteverklippers uit zijn en de kookplaat afgekoeld is. Raadpleeg het hoofdstuk betreffende het onderhoud van de inductiekookplaten in het "La Cornue handboek" van uw toestel.

WAT DOEN BIJ PROBLEMEN

Laat GEEN wijzigingen of reparaties uitvoeren van de kookplaat door niet-gekwalificeerde personen. Tracht de kookplaat niet zelf te repareren; u loopt het risico dat u zich verwondt en de kookplaat beschadigt. Laat de reparatie uitvoeren door een daartoe bevoegde persoon.

De kookplaat of de kookzones gaan niet aan:

- ◆ de kookplaat is slecht aangesloten op het stroomnet
- ◆ de zekering is doorgeslagen
- ◆ controleer of de vergrendeling kinderbeveiliging niet geactiveerd is (weergave symbool )

Het symbool [U] verschijnt:

- ♦ er staat geen pan op de kookzone
- ♦ de gebruikte pan is niet geschikt voor inductie
- ♦ de diameter van de bodem van de pan is te klein in verhouding tot de kookzone

De automatische kookfunctie slaat niet aan:

- ♦ de kookzone is nog warm [H]
- ♦ het hoogste kookniveau is ingeschakeld [9].

Een van de zones of de volledige kookplaat werkt niet meer:

- ♦ als u vergeten bent om een van de kookzones uit te zetten is de beveiliging ingeschakeld
- ♦ een van de pannen is leeg en de bodem is te heet
- ♦ de kookplaat beschikt eveneens over een inrichting voor automatische reductie van het vermogensniveau bij oververhitting

De ventilator blijft draaien na het uitzetten van de kookplaat:

- ♦ dit is geen defect, de ventilator blijft de elektronica van het toestel beschermen
- ♦ de ventilator stopt automatisch

Het symbool [E] verschijnt:

- ♦ het elektronisch systeem is defect
- ♦ schakel het toestel uit en weer aan

Het symbool [F] verschijnt:

- ♦ u mag deze kookzone niet meer gebruiken
- ♦ bel de servicedienst op

Ateliers La Cornue

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

Postadres:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Telefoon: +33 (0)1.34.48.36.36 Fax: +33 (0)1.34.64.32.65

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

Dienst Naverkoop:

Tel +33 (0)1.34.48.36.15
Fax +33 (0)1.34.48.52.31
E-mail: service@la-cornue.com



MANUALE D'USO

I FORNELLI A INDUZIONE

LA CORNUE

ITALIANO

Gentile cliente,

La ringraziamo per la fiducia accordataci scegliendo il nostro piano di cottura in vetroceramica a induzione.

Per assicurare prestazioni ottimali e un corretto utilizzo dell'apparecchiatura, la invitiamo a leggere attentamente il presente manuale d'uso, così come le altre istruzioni.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni. Conservi questo manuale come riferimento futuro.

SOMMARIO

AVVERTENZE	47
DESCRIZIONE	
Il principio di induzione	48
I recipienti più adatti	48
Caratteristiche tecniche	49
USO DEI FORNELLI IN VETROCERAMICA A INDUZIONE	
Prima dell'uso	50
Accensione dei fornelli a induzione	51
Display	51
GESTIONE DEI FORNELLI IN VETROCERAMICA A INDUZIONE	
Attivazione	52
Rilevatore di pentole	52
Calore residuo	53
Riscaldamento automatico	53
Blocco di sicurezza per i bambini	54
Funzione "Mantenimento della temperatura"	54
Funzione "Booster"	55
Funzione "Bridge"	55
MANUTENZIONE E PULIZIA	
Pulizia	56
Cosa fare in caso di problemi	56

AVVERTENZE

- *Qualora compaiano crepe sul piano di cottura, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e fare effettuare le riparazioni da personale qualificato.*
- *Maneggiare con cautela l'apparecchio durante la pulizia. Se si utilizza un spugna o un panno umidi per asciugare delle macchie su una superficie calda, fare attenzione al rischio di ustioni causate dal vapore. Alcuni prodotti detergenti possono produrre esalazioni nocive a contatto con una superficie calda.*
- *Per la cottura, non utilizzare mai fogli d'alluminio e non posizionare mai direttamente sul piano di cottura a induzione prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si fonderebbe e danneggerebbe irreversibilmente l'apparecchio. In generale, è buona norma non posizionare mai fogli d'alluminio o materiali plastici su superfici calde.*
- *Non servirsi del piano di cottura come deposito di oggetti di qualsiasi natura.*

DESCRIZIONE

PRINCIPIO DI INDUZIONE

Il fornello a induzione è realizzato in vetroceramica, un materiale indeformabile al calore e facile da pulire con un semplice colpo di spugna.

Il piano di cottura a induzione funziona principalmente grazie alle proprietà magnetiche della maggior parte dei recipienti utilizzati sui piani di cottura ordinari.

Le manopole poste sul davanti del piano di cottura permettono di controllare l'alimentazione elettrica che crea un campo magnetico, il quale induce delle correnti sul fondo del recipiente posato sul piano di cottura.

Tali correnti, dette "di induzione", riscaldano istantaneamente il recipiente, che cede il proprio calore agli alimenti che contiene.

Il calore viene prodotto direttamente all'interno del recipiente. In questo modo, la cottura viene effettuata praticamente senza perdite di energia tra il piano di cottura a induzione e gli alimenti. La potenza termica dell'apparecchio viene così restituita al massimo.

Il ritiro del recipiente dal piano di cottura a induzione o il semplice arresto dell'apparecchio con le manopole di comando basta a fermare istantaneamente la cottura.

La cottura è interamente gestita da un circuito elettronico che offre un'elevata elasticità d'uso e una precisione nella regolazione impareggiabile.

La potenza e il rendimento di un fornello a induzione sono di molto superiori a quelli di un fornello a gas o elettrico.

I RECIPIENTI PIÙ ADATTI

Un fornello a induzione funziona essenzialmente con recipienti contenenti materiali magnetici:

- RECIPIENTI IN ACCIAIO SMALTATO CON O SENZA RIVESTIMENTO ANTIADERENTE.

Cocotte, friggitrice, padella, grill...

- RECIPIENTI DI GHISA.

Per non rischiare di rigare la superficie in vetro del piano di cottura, scegliere un recipiente con fondo smaltato o evitare di far scivolare il recipiente sulla superficie del piano.

- RECIPIENTI IN ACCIAIO INOX ADATTATI ALL'INDUZIONE.

La maggior parte dei recipienti in acciaio inox sono adatti alla cottura per induzione (tegami, pentole, padelle, friggitrici).

- RECIPIENTI IN ALLUMINIO CON FONDO SPECIALE.

NOTA BENE: ANCHE I RECIPIENTI IL CUI FONDO NON SIA PERFETTAMENTE PIANO POSSONO ESSERE ADATTI, A CONDIZIONE CHE IL FONDO NON SIA TROPPO DEFORMATO.

Per assicurare la perfetta compatibilità con il piano di cottura in condizioni di normale utilizzo, scegliere un recipiente con dicitura "class induction".

I MATERIALI INCOMPATIBILI:

I recipienti di vetro, ceramica, terracotta, alluminio senza fondo speciale, rame e acciaio inox non magnetico.

PER UN BUON UTILIZZO:

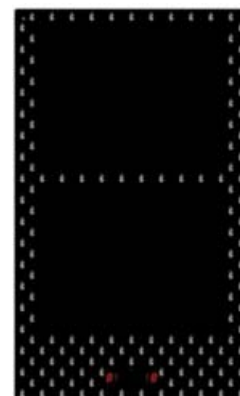
- Si otterrà un risultato migliore utilizzando un recipiente (minimo 12 cm) il cui diametro si avvicini alle dimensioni del fornello disegnato sulla superficie in vetro.
- In tutti i casi, è necessario centrare il recipiente sulla zona di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

♦ 2 zone di cottura:

Zone di cottura	Dimensioni induttore	Potenza	
		Posizione "9"*	Funzione Booster*
2 induttori identici	220x180 mm	2100 W	3700 W

* Nell'induzione la potenza erogata varia in base a dimensioni, forma e qualità del pentolame utilizzato.



- ◆ Potenza massima delle 2 zone = 3700 W
- ◆ 9 potenze termiche regolabili manualmente mediante le manopole di comando
- ◆ Opzioni di alto livello per ciascuna zona:
 - Booster
 - Spie di calore residuo [H]
 - Posizione "Mantenimento della temperatura" (70 °C – versione CE)
 - Acceleratore di riscaldamento,
 - 2 display alfanumerici (1 per ciascuna zona)
 - 2 fornelli ultrapotenti che offrono una grande flessibilità di cottura (quando si ha bisogno di maggiore potenza non sarà più necessario spostare le pentole).
 - Funzione bridge che consente di cucinare con pesciera, grill, ecc. disposti su 2 fornelli.
 - Eco-design: consumo in stand-by < 0,5 W
- ◆ Sicurezza:
 - 2 spie calore residuo
 - Auto-Power (superficie e potenza di riscaldamento si adattano automaticamente al tipo di recipiente utilizzato)
 - Spegnimento automatico (se fornello dimenticato acceso)

USO DEI FORNELLI IN VETROCERAMICA A INDUZIONE

PRIMA DELL'USO

Estrarre tutte le parti dalla confezione. Rimuovere tutte le etichette e gli autoadesivi dalla superficie in vetroceramica.

Pulire il piano cottura in vetroceramica a induzione con un panno umido e poi asciugare.

Non utilizzare detergenti che potrebbero lasciare una colorazione azzurrina sulla superficie in vetro.

L'utilizzo dei fornelli è destinato a esclusivo uso domestico abituale (preparazione di alimenti). È vietato qualsiasi altro tipo di utilizzo, domestico, commerciale o industriale.

ACCENSIONE DEI FORNELLI A INDUZIONE

Funzionamento della manopola (14 posizioni):

- battuta sinistra
- off
- funzione "bagnomaria", simbolo [**u**]
- funzione "mantenimento della temperatura", simbolo [**U**]
- posizioni di riscaldamento da **1** a **9**
- battuta destra.

Per accendere il fornello a induzione, girare la manopola in senso orario fino alla posizione desiderata - sul display appaiono gli indicatori da [1] a [9]. Per aumentare la potenza, girare la manopola in senso orario e per ridurla, girare la manopola in senso antiorario. Per spegnere la zona di cottura, collocare la manopola in posizione verticale girandola in senso antiorario. Sul display, apparirà il simbolo [0] o [H].

Per utilizzare la funzione "booster", girare la manopola in senso orario oltre l'indicatore [9], finché non appare il simbolo [P].

Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione mediante l'apposito comando, e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

DISPLAY

Il display sul pannello di controllo mostra le funzioni della zona di cottura, attraverso i seguenti simboli:

0	Zero	La zona per il riscaldamento è attivata
1...9	Livello di potenza	Scelta del livello di cottura
U	Rilevatore di pentole	Recipiente mancante o inadeguato
H	Calore residuo	La zona di cottura è calda
A	Acceleratore di riscaldamento	Riscaldamento automatico
L	Blocco di sicurezza bambini	I fornelli sono sicuri

u	Funzione "Bagnomaria"	
U	Regolazione bassa temperatura	Funzione "Mantenimento della temperatura"
P	Funzione "Booster"	Regolazione surriscaldamento
Π	Funzione "Bridge"	Consente di cucinare su 2 fornelli
E	Messaggio di errore	Guasto nel circuito elettronico
F	Messaggio di errore	Difetto di funzionamento dei fornelli

GESTIONE DEI FORNELLI IN VETROCERAMICA A INDUZIONE

ATTIVAZIONE - DISPLAY SIMBOLI **1, 2, ..., 9**

Per accendere il fornello a induzione, basta girare la manopola in senso orario. Per spegnere il fornello, girare la manopola sulla posizione 0.

RILEVATORE DI PENTOLE - DISPLAY SIMBOLO **U**

IMPORTANTE: Dopo l'uso, spegnere il fornello a induzione girando la manopola in senso antiorario sulla posizione [0] senza rimuovere il recipiente.

Il rilevatore di pentole garantisce una sicurezza totale. L'induzione non funziona:

- ♦ Se non vi sono recipienti sulla zona di cottura o se il recipiente non è adatto all'induzione. In questo caso, è impossibile aumentare la potenza e sul display appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] scompare quando è presente un tegame sul fornello.
- ♦ Se nel corso della cottura, il recipiente viene rimosso dalla zona di cottura, il funzionamento si interrompe. Sul display, appare il simbolo [U], che scompare quando si riposiziona il recipiente sul fornello. La cottura riprende al livello di potenza selezionato in precedenza.

Se dopo 10 minuti non viene rilevato alcun recipiente, il fornello si spegne automaticamente.

CALORE RESIDUO - DISPLAY SIMBOLO **H**

Se appare il simbolo [H], significa che la zona di cottura corrispondente è calda (le zone di cottura sono riscaldate dal fondo del tegame).

Il simbolo [H] si spegne solo quando le zone di cottura possono essere toccate senza rischi.

Se gli indicatori di calore residuo sono accesi, non toccare le zone di cottura e non depositare alcun oggetto sensibile al calore. Rischio di ustioni e incendio.

Il calore residuo può essere utilizzato per mantenere i piatti in caldo.

RISCALDAMENTO AUTOMATICO - DISPLAY SIMBOLO **A**

Questa funzione è disponibile per tutti i fornelli del piano di cottura.

Grazie a questa funzione, è possibile posizionare un recipiente su un fornello, selezionare la funzione riscaldamento automatico [A], e poi il livello di potenza desiderato [da 1 a 9].

Per tutta la durata specificata per questo livello di potenza (vedere tabella sottostante), il recipiente è riscaldato al 100%, poi al livello di potenza selezionato.

Per esempio: selezionando riscaldamento automatico e poi il livello di potenza [4], il piano di cottura si riscalderà al 100% per due minuti e 54 secondi, poi il calore diminuirà fino al livello di potenza 4.

Per selezionare questa funzione, girare la manopola in senso antiorario (a sinistra) fino alla comparsa del simbolo [A] sul display. In seguito, girare la manopola a destra per selezionare il livello di potenza (vedere tabella sottostante).

Dopo l'attivazione della funzione riscaldamento automatico, appare il simbolo [A] sul display del pannello di controllo del piano di cottura.

Al termine del riscaldamento automatico, sul display comparirà il livello di potenza selezionato.

La funzione riscaldamento automatico può essere disattivata in due modi: riposizionando la manopola sul simbolo [0] o regolando la potenza su [9] o [P].

La tabella sottostante indica la durata disponibile al 100% di potenza, in funzione del livello di potenza selezionato in modo automatico.

Livello di potenza:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di riscaldamento automatico al 100% (min: sec):	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

BLOCCO DI SICUREZZA PER I BAMBINI - DISPLAY SIMBOLO **L**

Il piano di cottura può essere bloccato per impedirne l'utilizzo accidentale da parte dei bambini.

IMPORTANTE: tale funzione può essere attivata solo a fornelli spenti.

Per bloccare il piano di cottura, posizionare contemporaneamente entrambe le manopole sulla battuta di sinistra e mantenerle nella stessa posizione per almeno 4s fino a quando non viene visualizzato il simbolo [L] (prima comparirà il simbolo [A]).

Per sbloccare il piano di cottura, girare la manopola in senso antiorario finché sul display non scompare il simbolo [L].

FUNZIONE "MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA" - DISPLAY SIMBOLO **U**

Ciascun fornello è dotato della funzione "Mantenimento della temperatura", che permette di raggiungere e di conservare automaticamente una temperatura di 70 °C (versione CE). Tale funzione conserverà gli alimenti in caldo o l'acqua in ebollizione prima della cottura delle verdure. La funzione è anche utile per fondere il burro senza bruciarlo.

Girare la manopola in senso orario, posizionandola tra 0 e 1, finché sul display non compare il simbolo U. Per fermare la funzione, girare la manopola su [0]. Questa regolazione ha una durata di utilizzo massima di 2 ore.

FUNZIONE "BOOSTER" - DISPLAY SIMBOLO **P**

La funzione "booster" offre potenza aggiuntiva al fornello. Per avviare la funzione "booster", è necessario trovarsi inizialmente sulla posizione massima. Un impulso supplementare in senso orario avvierà questa funzione. La manopola ritorna automaticamente alla posizione di riscaldamento massimo senza arrestare la modalità "booster" - il simbolo [P] rimane sul display per 10 minuti.

Per arrestare la funzione "booster", esistono 3 possibilità:

- Esercitare un impulso identico a quello esercitato per avviare la funzione.
- Diminuire la potenza di riscaldamento girando la manopola in senso antiorario.
- Attendere l'arresto automatico della funzione. Per ragioni di sicurezza, il sistema arresta automaticamente la funzione "booster" dopo 10 minuti.

L'insieme delle 2 zone di cottura è dotato di una potenza massima di 3700 W. Se è attivata la funzione "booster", per non superare la potenza massima, il comando elettronico diminuisce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona.

Per alcuni secondi, sul display di questa zona lampeggia il simbolo [9] e poi compare il livello di cottura massimo.

FUNZIONE "BRIDGE" - DISPLAY SIMBOLO **Π**

Posizionare contemporaneamente entrambe le manopole sulla battuta di sinistra e mantenerle nella stessa posizione per almeno 2s fino a quando non viene visualizzato il simbolo [Π]. Successivamente sarà possibile regolare la potenza di entrambi i fornelli usando la sola manopola di sinistra. Per uscire dalla funzione "bridge", posizionare entrambe le manopole su 0.

Quando la funzione "bridge" è attiva la funzione "booster" non è disponibile.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA

Verificare innanzitutto che tutti gli indicatori di calore residuo siano spenti e che il piano di cottura si sia raffreddato.

Consultare il capitolo riguardante la manutenzione dei fornelli a induzione del "Manuale d'uso - Libretto La Cornue"

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Per eventuali modifiche o riparazioni del piano di cottura, MAI rivolgersi a personale non qualificato. Non tentare di riparare il piano di cottura; si rischia di farsi male o di danneggiare il piano. Per le riparazioni, affidarsi a personale qualificato.

Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono:

- ♦ il piano di cottura non è collegato alla rete elettrica
- ♦ è saltato il fusibile di protezione
- ♦ verificare se per caso non è stato attivato il blocco di sicurezza

Sul display, appare il simbolo [U]:

- ♦ non vi è alcun recipiente sulla zona di cottura
- ♦ il recipiente utilizzato non è compatibile con l'induzione
- ♦ il diametro del fondo del tegame è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura

Il comando di cottura automatica non si avvia:

- ♦ la zona di cottura è ancora calda [H]
- ♦ è già avviato il livello di cottura massimo [9]

Una delle zone o l'insieme del piano di cottura non funziona più:

- ♦ si è innestato il blocco di sicurezza, perché si è dimenticato di spegnere una delle zone di cottura

- ♦ uno dei tegami è vuoto e il fondo si è surriscaldato
- ♦ il piano di cottura dispone anche di un dispositivo di riduzione automatica del livello di potenza e di spegnimento automatico in caso di surriscaldamento

La cappa di aspirazione continua a funzionare anche dopo l'arresto del piano di cottura:

- ♦ non si tratta di un difetto, il ventilatore continua a proteggere le parti elettroniche dell'apparecchio
- ♦ la cappa di aspirazione si spegne automaticamente

Sul display, appare il simbolo [E]:

- ♦ il sistema elettronico è difettoso
- ♦ scollegare e ricollegare l'apparecchio

Sul display, appare il simbolo [F]:

- ♦ non è possibile utilizzare la zona di cottura
- ♦ contattare il servizio clienti

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCIA

Indirizzo di posta:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCIA

Telefono: 33 (0)1.34.48.36.36 Fax: 33 (0)1.34.64.32.65

Sito Internet: www.la-cornue.com
E-mail: a.table@la-cornue.com

Servizio post-vendita:

Telefono: + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31
E-mail: service@la-cornue.com



MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLACAS DE INDUCCIÓN

LA CORNUE

ESPAÑOL

Querida clienta, Querido cliente,

En primer lugar, nos gustaría agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al elegir nuestra placa de inducción.

Con el fin familiarizarse con su nuevo aparato, le recomendamos que lea detenidamente este manual, así como el resto de las instrucciones, antes de proceder a su utilización.

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas que sea preciso.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS	61
DESCRIPCIÓN	
Principios generales de la inducción	62
Los recipientes mejor adaptados	62
Características técnicas	63
UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	
Antes de la primera utilización	64
Puesta en marcha	65
Panel de control	65
MODO DE EMPLEO DE LA PLACA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN	
Encendido	66
Sistema de detección del recipiente	66
Calor residual	67
Calentamiento automático	67
Bloqueo - seguridad infantil	68
Función Mantenimiento del calor	68
Función Booster	69
Función Bridge	69
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	
Limpieza	70
Resolución de problemas	70

ADVERTENCIAS

- *Si aparece alguna grieta en la placa, deje de utilizarla inmediatamente y llame al servicio técnico oficial La Cornue para que la repare.*
- *Limpie con cuidado. Si utiliza una esponja o una bayeta para limpiar las manchas sobre la superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir vapores nocivos al entrar en contacto con una superficie caliente.*
- *Cuando use la placa, nunca utilice papel de aluminio, ni coloque directamente sobre ella productos envueltos en este. El aluminio se fundiría y la estropearía definitivamente. En general, nunca coloque papel de aluminio o cualquier material de plástico sobre superficies calientes.*
- *No use la placa para depositar cosas.*

DESCRIPCIÓN

PRINCIPIOS GENERALES DE LA INDUCCIÓN

El foco de inducción está fabricado en vitrocerámica, un material que no se deforma con el calor y de fácil limpieza con solo pasar la bayeta.

La placa de inducción funciona principalmente gracias a las propiedades magnéticas de la mayoría de los recipientes utilizados en cualquier cocina.

Accionando los mandos, situados en la parte delantera, se controla el suministro eléctrico, que crea un campo magnético. Este campo genera corrientes en el fondo del recipiente colocado sobre la placa.

Estas corrientes, llamadas "de inducción", calientan de forma instantánea el recipiente, que cede su calor a los alimentos que contiene.

Este calor se produce directamente en el interior del recipiente. De este modo, la cocción se efectúa prácticamente sin que exista una pérdida de energía entre la placa y los alimentos, aprovechándose al máximo la potencia calorífica de la cocina.

Con solo retirar el recipiente o apagar la placa, la cocción se detendrá de forma instantánea.

El circuito electrónico dirige la cocción, ofreciéndole una gran adaptación y una precisión de ajuste sin igual a la hora de cocinar.

La potencia y el rendimiento de un foco de inducción es superior al de un quemador de gas o al de una placa eléctrica.

LOS RECIPIENTES MEJOR ADAPTADOS

Una placa de inducción funciona principalmente con recipientes que contienen materiales magnéticos:

- RECIPIENTES DE ACERO ESMALTADO CON O SIN REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE:

Olla, freidora, sartén, plancha...

- RECIPIENTES DE HIERRO FUNDIDO:

Para evitar el riesgo de rayar la superficie, elija un recipiente con el fondo esmaltado o evite deslizarlo sobre la placa de inducción.

- RECIPIENTES EN ACERO INOXIDABLE ADAPTADOS A LA INDUCCIÓN:

La mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cazoes, ollas, sartenes, freidoras).

- RECIPIENTES DE ALUMINIO CON FONDO ESPECIAL:

NOTA: INCLUSO LOS RECIPIENTES CON UN FONDO QUE NO SEA TOTALMENTE PLANO PUEDEN SER APTOS PARA COCINAR CON SU PLACA, CON LA CONDICIÓN DE QUE NO ESTÉN DEMASIADO DEFORMADOS.

Elegir un recipiente con el logotipo de class induction, le asegurará una total compatibilidad con su cocina en unas condiciones normales de utilización.

LOS MATERIALES INCOMPATIBLES:

Los recipientes de cristal, cerámica o barro, aluminio sin fondo especial o cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos.

PARA UNA BUENA UTILIZACIÓN:

- Obtendrá los mejores resultados utilizando un recipiente (mínimo 12 cm) con un diámetro que se acerque al máximo al tamaño del foco dibujado en el vidrio.
- En cualquier caso, es preciso que el recipiente esté centrado en la zona de cocción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- ♦ 2 zonas de cocción:

Zonas de cocción	Dimensiones inductor	Potencia	
		Posición "9"*	Booster*
2 inductores idénticos	220 x 180 mm	2100 W	3700 W

* En inducción, la potencia generada varía con el tamaño, la forma y la calidad



- ♦ Potencia máxima de las 2 zonas = 3 700 W
- ♦ 9 grados de potencia calorífica regulables gracias a los mandos
- ♦ Opciones de alta gama para cada zona:
 - Booster
 - Indicadores de calor residual [H]
 - Posición de mantenimiento del calor (70 °C – versión CE)
 - Acelerador de calor
 - 2 paneles de control alfanuméricos (1 para cada zona)
 - 2 focos superpotentes que ofrecen una gran flexibilidad de cocción (ya no hace falta desplazar las cacerolas cuando se necesita potencia)
 - Función bridge que permite cocinar con besugueras, parrillas, etc. colocadas sobre los dos focos
 - Eco-design: consumo en standby < 0,5 W
- ♦ Seguridad:
 - 2 testigos de calor residual.
 - Auto-Power (la superficie y la potencia de calentamiento se adaptan al recipiente).
 - Seguridad parada automática (en caso de olvido).

UTILIZACIÓN DE LA PLACA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retire el material de embalaje y quite todas las etiquetas y pegatinas del vidrio vitrocerámico.

Limpie la placa con un paño húmedo, y a continuación, séquela. No utilice detergentes que pudiesen provocar una coloración azulada en la superficie del vidrio.

Las placas están destinadas a un uso exclusivamente doméstico (preparación de comidas), excluyendo cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.

PUESTA EN MARCHA DE LA PLACA

Funcionamiento del dosificador de energía (14 posiciones):

- tope izquierdo
- off
- función "baño María", símbolo [u]
- función "mantenimiento caliente", símbolo [U]
- posiciones de calentamiento 1 a 9
- tope derecho.

Para encender la placa, gire el mando en sentido de las agujas del reloj, hasta la posición deseada - aparecerá el indicador del [1] hasta el [9]. Para aumentar la potencia, gire el mando en sentido de las agujas del reloj y para disminuirla, gírelo en sentido contrario. Para apagar la zona de cocción, devuelva el mando a la posición vertical, girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Aparecerá el símbolo [0] o [H] en el panel de control.

Si utiliza la función Booster, gire el mando en sentido de las agujas del reloj más allá del indicador [9], hasta que se muestre el símbolo [P].

Después de su utilización, apague la placa de inducción mediante el dispositivo de control sin tener en cuenta sistema de detección de recipientes.

PANEL DE CONTROL

El panel de control de la placa de inducción le informa de las funciones de la zona de cocción gracias a los siguientes símbolos:

0	Cero	La zona de calor está activada
1 ... 9	Nivel de potencia	Elección del nivel de cocción
U	Sistema de detección del recipiente	Falta recipiente o recipiente inapropiado
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
A	Acelerador de calor	Calentamiento automático
L	Bloqueo infantil	La placa está bloqueada por seguridad

u	Función "Baño María"	
U	Ajuste de temperatura baja	Función mantenimiento de calor
P	Función "Booster"	Función sobrecalentamiento
Π	Función "Bridge"	Permite cocinar sobre los dos focos
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico
F	Mensaje de error	Fallo de funcionamiento

MODO DE EMPLEO DE LA PLACA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN

ENCENDIDO - SÍMBOLO **1, 2, ..., 9**

Para poner la placa en funcionamiento solo tiene que girar el dosificador de energía en sentido de las agujas del reloj. Para apagarla, gire el mando hasta la posición 0.

SISTEMA DE DETECCIÓN DEL RECIPIENTE - SÍMBOLO **U**

IMPORTANTE: Después de la utilización, apague la placa girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición [0] y no retirando el recipiente.

El sistema de detección del recipiente le garantiza una gran seguridad. La inducción no funcionará en los siguientes casos:

- ♦ Si no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción o si el recipiente no es apto para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y se mostrará el símbolo [U] en el panel de control. Este desaparecerá cuando se haya colocado el recipiente apropiado sobre la zona de cocción.
- ♦ Si durante la utilización de la placa se retira el recipiente, el funcionamiento se interrumpirá y aparecerá el símbolo [U]. Este dejará de mostrarse cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre la zona apropiada y la cocción se retomará en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Si transcurridos 10 minutos no se ha colocado de nuevo ningún recipiente, la placa se apagará automáticamente.

CALOR RESIDUAL - SÍMBOLO **H**

Cuando se muestra el símbolo [H] significa que la zona de cocción correspondiente está caliente (estas zonas se calientan a causa del calor del fondo de los recipientes). El símbolo [H] se apaga cuando la zona de cocción puede tocarse sin correr ningún peligro.

Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni coloque sobre ellas ningún objeto sensible al calor; existen riesgos de quemadura y/o de incendio.

El calor residual puede utilizarse para conservar los platos calientes.

CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO - SÍMBOLO **A**

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción.

Gracias a ella, puede colocar un recipiente sobre una zona, seleccionar la función de calentamiento automático [A] y después, indicar el nivel de potencia de su elección [de 1 a 9]. El recipiente se calentará al 100% durante el tiempo específico para ese nivel de potencia (ver la siguiente tabla) y después, lo hará al nivel de potencia seleccionado. Por ejemplo: si selecciona calentamiento automático y a continuación, nivel de potencia [4], la placa se calentará al 100% durante 2:54 minutos y después el calor disminuirá hasta el nivel de potencia 4.

Para seleccionar esta función, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj (a la izquierda) hasta que aparezca el símbolo [A] en el panel de control. A continuación, gire el mando de control a la derecha para ponerlo en el nivel de potencia deseado (ver la siguiente tabla).

Una vez activada la función de calentamiento automático, aparecerá el símbolo [A] en el panel de control. Cuando el calentamiento automático finalice, el panel de control mostrará el nivel de potencia seleccionado.

La función de calentamiento automático puede desactivarse de dos formas: devolviendo el mando al símbolo [0] o accionado el mando hasta la potencia [9] o [P].

La siguiente tabla indica la duración para disponer de la potencia al 100%, en función del nivel de potencia seleccionado en modo automático.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
(min:seg) Duración del calentamiento automático al 100%	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

BLOQUEO INFANTIL- SÍMBOLO **L**

La placa puede ser bloqueada para impedir que los niños la utilicen de manera accidental.

IMPORTANTE: Esta función solo puede activarse cuando estén apagados todos los fuegos.

Para encender la placa en esta función, coloque simultáneamente los 2 mandos en posición de tope a la izquierda y manténgalos durante al menos 4 s, hasta que aparezca el símbolo [L] (primero aparecerá el símbolo [A]).

Para desbloquear la placa, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que aparezca el símbolo [L].

FUNCIÓN MANTENIMIENTO DEL CALOR- SÍMBOLO **U**

Cada zona de cocción está dotada de la función Mantenimiento del calor que permite alcanzar y mantener de forma automática una temperatura de 70 °C (versión CE). Esta función permite mantener los alimentos calientes o el agua a punto de hervir antes de la cocción de verduras. Esta también es útil para clarificar mantequilla.

Gire el mando en sentido de las agujas del reloj en la posición entre 0 y 1, hasta que aparezca el símbolo U. Para detener esta función, ponga el mando en posición [0]. Esta función tiene una duración de utilización máxima de 2 horas.

FUNCIÓN BOOSTER - SÍMBOLO P

La función booster (sobrecalentamiento) le proporciona un complemento de potencia a la zona de cocción. Para activarla es necesario que la zona de cocción se encuentre en su posición máxima, impulsando, entonces, de nuevo el mando en el sentido de las agujas del reloj. El dosificador de energía vuelve a la posición de calentamiento máximo sin dejar el modo booster - se mostrará el símbolo [P] durante 10 minutos.

Existen tres maneras de detener la función booster:

- Girar el mando de la misma manera que al poner en marcha esta función.
- Disminuir la potencia de calentamiento girando el dosificador en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Esperar a que esta función se pare de manera automática. Por razones de seguridad, la función booster se apagará al cabo de 10 minutos.

El conjunto de las 2 zonas de cocción está dotado de una potencia máxima de 3 700 W. Cuando se activa la función booster, para no exceder esta potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de la otra zona de calor. Durante algunos segundos, el panel de esta zona muestra el símbolo [9] parpadeando y a continuación, aparecerá el nivel máximo posible.

FUNCIÓN BRIDGE- SÍMBOLO Π

Coloque simultáneamente los 2 mandos en posición de tope a la derecha y manténgalos durante al menos 2 s, hasta que aparezca el símbolo [Π]. Después, puede ajustar la potencia de los 2 focos sólo con el mando de la izquierda. Para detener la función "bridge" gire los 2 mandos hasta la posición 0.

Al usar esta función, no se puede usar la función "booster".

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA

Compruebe que todos los indicadores de calor residual estén apagados y que la placa esté fría.

Lea también con detalle lo descrito en el apartado sobre el mantenimiento de la placa.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS

NO deje que personas que no estén cualificadas modifiquen o reparen su placa, ni intente hacerlo usted mismo, ya que corre el riesgo de herirse y/o de deteriorar la placa. Deje que un técnico cualificado la repare.

La placa o las zonas de cocción no se ponen en marcha:

- ♦ La placa está mal conectada a la red eléctrica
- ♦ el fusible de protección ha saltado
- ♦ compruebe si el bloqueo está activado (aparece el símbolo [L]).

Aparece el símbolo [U]:

- ♦ no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción
- ♦ el recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- ♦ el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con el de la zona de cocción.

La opción de cocción automática no se activa:

- ♦ la zona de cocción aún está caliente [H]
- ♦ se ha alcanzado el nivel máximo de cocción [9].

Una de las zonas o el conjunto de la superficie de cocción no funciona:

- ♦ el bloqueo se activa si ha olvidado apagar una de las zonas de cocción
- ♦ uno de los recipientes está vacío y su fondo se ha sobrecalentado

- ♦ la placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia o un apagado automático en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador sigue girando después de que la placa se haya apagado:

- ♦ no es ningún fallo; el ventilador sigue protegiendo la parte electrónica del aparato
- ♦ el ventilador se para automáticamente.

Aparece el símbolo [E]:

- ♦ el sistema electrónico falla
- ♦ desenchufe y vuelva a enchufar el aparato.

Aparece el símbolo [F]:

- ♦ no debe seguir utilizando esta zona de cocción
- ♦ llame al Servicio Postventa.

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône -
FRANCIA

Dirección

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCIA

Teléfono: +33 (0)1.34.48.36.36 Fax: +33 (0)1.34.64.32.65

Web: www.la-cornue.com

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

Servicio Postventa:

Teléfono: + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31

E-mail: service@la-cornue.com



BENUTZERHANDBUCH

INDUKTIONSKOCHFELD
LA CORNUE

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

wir bedanken uns für das Vertrauen, welches Sie durch die Auswahl der keramischen Induktions-Kochstelle La Cornue entgegenbringen.

Um dieses Produkt zu verstehen und zu verwenden, empfehlen wir, dass Sie dieses Betriebshandbuch sorgfältig lesen.

Bitte folgen Sie bei der Nutzung dieses Gerätes allen Anweisungen.

Sichern Sie diese Anweisungen für den späteren Gebrauch.

INHALT

WICHTIGE HINWEISE ZUR FEHLERVERMEIDUNG	75
BESCHREIBUNG	
Das Prinzip der Induktion	76
Pfannen und Töpfe, welche für Ihre Induktionskochstelle geeignet sind	76
Spezifikationen	77
DAS BENUTZEN DER INDUKTIONSKOCHSTELLE	
Vor der ersten Verwendung	78
Die Inbetriebsetzung von Induktionskochstellen	79
Die Kochstellenkontrollanzeige	79
BEDIENUNG DER INDUKTIONSKOCHSTELLE	
Der erste Schritt	80
Die Kochtopferkennung	80
Die Restwärmeanzeige	81
Das automatische Aufheizen	81
Die Kindersicherung	82
Die Funktion "Warmhalten"	82
Die "Booster" Funktion	83
Brückenfunktion	83
INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG	
Reinigen	84
Was im Falle eines Problems zu tun ist	84

WICHTIGE HINWEISE ZUR FEHLERVERMEIDUNG

- Benutzen Sie die Kochstelle nicht bei gerissener oder zerbrochener Ceranplatte.

Unterbrechen Sie den Kochvorgang sofort.

Reinigungslösungen und Übergelaufenes können durch die zerbrochene Kochoberseite eindringen und das Risiko eines elektrischen Schlages ist gegeben. Wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Techniker.

- Reinigen Sie die Kochstelle mit Vorsicht. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch verwendet wird, um Überläufe auf einem heißen Kochbereich abzuwischen, achten Sie darauf, Dampfverbrennung zu vermeiden.

Einige Reiniger können auf einer heißen Oberfläche giftige Dämpfe produzieren.

- Verwenden Sie während des Kochens niemals Aluminiumfolie direkt auf der Induktionskochstelle. Das Aluminium würde Ihr Gerät dauerhaft beschädigen.

Niemals Plastik-, Aluminiumfolien oder Plastikbehälter auf der Kochstelle platzieren.

- Gebrauchen Sie die Kochstelle nicht als Ablage.

- Warnung: Wenn die Oberfläche gerissen ist, sofort das Gerät oder die Stromversorgung ausschalten.

BESCHREIBUNG

DAS PRINZIP DER INDUKTION

Das Induktionskochfeld ist aus keramischem Glas, welches seine Form trotz der Hitze behält und leicht mit einem Schwamm zu säubern ist.

Ihr Induktionskochfeld verwendet die magnetischen Eigenschaften der meisten auf gewöhnlichen Herden verwendeten Pfannen, um diese rasch zu erhitzen.

Mit den Bedienknöpfen an der Vorderseite des Kochfeldes kontrollieren Sie die elektrische Leistung, welche ein Magnetfeld erzeugt.

Diese "Induktionsströme", erhitzen sofort die Pfanne, welche ihre Hitze an die Nahrung weitergibt.

Die Hitze wird direkt in der Pfanne produziert. Deshalb ist das Kochen praktisch ohne Energieverlust zwischen dem Induktionskochfeld und der Nahrung verbunden. Die Heizungsleistung des Geräts wird direkt an die Speisen weitergegeben.

Durch Entfernen der Pfanne von der Induktionskochstelle oder einfaches Ausschalten der Kochstelle mit den Kontrollknöpfen hört das Kochen sofort auf.

Das Kochen wird völlig von einem elektronischen Regelkreis kontrolliert, der große Flexibilität und unvergleichliche Genauigkeit der Kontrolle garantiert.

Die Kraft und die Effizienz einer Induktionskochstelle sind weiter fortgeschritten zu jenen einer Gas-oder elektrischen Kochstelle.

PFANNEN UND TÖPFE, WELCHE FÜR INDUKTIONSKOCHSTELLEN GEEIGNET SIND.

Verwenden Sie nur für Induktionskochstellen geeignete Pfannen und Töpfe.

Eine Induktionskochstelle arbeitet hauptsächlich mit Pfannen, die magnetische Materialien enthalten:

- EMAILLIERTE STAHLPFANNEN MIT ODER OHNE TEFLONBESCHICHTUNG
Schmortopf, Friteuse, Bratpfanne, Fleischgrill
- GUSSEISERNE PFANNEN

Um es zu vermeiden, dass die Glasoberfläche Ihrer Kochstelle verkratzt, wählen Sie eine Pfanne mit einer emaillierten Basis. Vermeiden Sie es, sie über die Kochstellenoberfläche zu schieben.

- ROSTFREIE PFANNEN

Die meisten rostfreien Pfannen sind für Induktionskochen geeignet. (Kochtöpfe, Bratpfannen und Friteusen).

- ALUMINIUMPFANNEN MIT SPEZIALBODEN.

HINWEIS: SELBST WENN DIE BASIS DER PFANNE NICHT VÖLLIG EBEN IST, KANN SIE IN GEBRAUCH-BLEIBEIN, SOLANGE SIE NICHT ZU DEFORMIERT IST.

Es gibt ein Induktionsklassenemblem-“INDUKTIONKLASSE” auf dem Kochgeschirr. Wenn Sie eine Pfanne mit diesem Emblem kaufen, können Sie sicher sein, dass sie mit Ihrer Kochstelle völlig kompatibel ist, vorausgesetzt sie wird normal benutzt.

UNGEEIGNETE MATERIALIEN

Pfannen aus Glas, keramische Materialien, Ton, und Aluminium, haben keine magnetisch leitende Basis und sind ungeeignet für Induktion.

Kupfer und nichtmagnetischer rostfreier Stahl ist ebenfalls nicht geeignet.

BESTE ERGEBNISSE

Beste Ergebnisse werden Sie durch das Verwenden einer Pfanne mit gleichem Durchmesser wie das Muster auf der Glasoberfläche erhalten, (mindestens 12 cm).

In anderen Fällen, muss die Pfanne auf der Kochzone zentriert werden.

SPEZIFIKATIONEN

♦ Aufteilung der Kochzonen:

Kochzonen	Durchmesser	Leistung*	
		"9"*	Booster*
2 identische Felder	220x180 mm	2100 W	3700 W

* die Leistung der Felder variiert je nach Größe, Form und Qualität der verwendeten Töpfe



- ◆ Die Maximalleistung der beiden Zonen beträgt gleichzeitig 3700 W
- ◆ Es gibt 9 Heizungsebenen, die Sie mit Hilfe der Bedienknöpfe einstellen
- ◆ Prämienvoptionen für jeden Bereich:
 - Power Boost Funktion (BOOSTER)
 - Restwärme-Anzeige [H]
 - Niedrig Temperatur (etwa 70° C)
 - Automatisches Aufheizen
 - Das Kontrolldisplay (1 für jede Zone)
 - 2 besonders leistungsstarke Kochzonen, die sich der jeweiligen Topfgröße anpassen
 - Brückenfunktion (beide Felder werden zusammen geschaltet) für längliche Töpfe und große Bräter
 - Öko-Design: Standby – Verbrauch unter 0,5 W
- ◆ Sicherheit:
 - 2 Restwärmeanzeigen
 - Auto-Power (erhitzte Fläche und Leistung passen sich automatisch der Topfgröße an)
 - Automatische Selbstabschaltung

DAS BENUTZEN DER INDUKTIONSKOCHSTELLE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Verpackungsteile.

Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Glaskeramik.

Reinigen Sie die keramische Kochstelleninduktion mit einem feuchten Tuch, trocknen Sie sie dann.

Verwenden Sie kein Reinigungsmittel auf der Glaskeramik, welches bläuliche Verfärbung verursachen kann.

La Cornue Induktionskochstellen sind nur zum täglichen häuslichen Gebrauch bestimmt (Nahrungsvorbereitung), kommerzieller oder industrieller Gebrauch lässt die Garantie erlöschen.

INBETRIEBSETZUNG VON INDUKTIONSKOCHSTELLEN

Funktionsstufen (im Uhrzeigersinn):

- Off
- Funktion "Wasserbad", Symbol: [u]
- Funktion "Warmhalten", Symbol: [U]
- Stufen 1 bis 9

Um die Induktionskochstelle zu starten, wird der Knopf im Uhrzeigersinn zur gewünschten Position-[1] bis [9] gestellt. Um die Leistung zu steigern, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und für weniger Leistung entgegen dem Uhrzeigersinn.

Um den Kochbereich auszuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn zurück in die Senkrechte Position.

Das Symbol [0] oder [H] erscheint auf der Anzeige.

Wenn Sie die "BOOSTER" Funktion verwenden wollen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn über den Indikator [9] hinaus. Das Symbol [P] wird angezeigt.

Wichtig:

Bitte schalten Sie nach der Benutzung die Kochstelle immer über den Bedienknebel aus, verlassen Sie sich auf keinen Fall nur auf die Topferkennung.

DIE KOCHSTELLENANZEIGE

Die Kochstellenkontrollanzeige informiert Sie über folgende Funktionen:

0	Aktiviert	Heizungsbereich ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Auswahl der Kochebenen
U	Topferkennung	Topf fehlt oder passt nicht
H	Restwärme	Der Kochbereich ist heiss
A	Schnellaufheizung	Automatisches Anbraten
L	Kindersicherung	Kochstelle gesichert
u	Funktion "Wasserbad"	
U	Niedertemp. Ein	Warmhalten

P	Boosterfunktion	Booster Ein
Π	Brückenfunktion	
E	Fehler Code	Elektronik - Fehler
F	Fehler Code	Kochzohnen - Fehler

INDUKTIONSKOCHSTELLE

STARTEN - DISPLAY-SYMBOL **1, 2, ..., 9**

Die Leistung wird durch das schrittweise Drehen des Kontrollknopfes im Uhrzeigersinn bestimmt [1] bis [9].

Zum Ausschalten stellen Sie den Kontrollknopf auf [0].

TOPFERKENNUNG - DISPLAY-SYMBOL **U**

Achtung: *Es genügt nicht, nur den Topf von der Kochfläche zu entfernen und das Gerät über die Topferkennung auszuschalten! Das Gerät muss mit dem Leistungsschalter ausgeschaltet werden.*

Die Induktion funktioniert nicht:

- ♦ Wenn ein Kochbereich eingeschaltet ist und kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld platziert ist oder wenn das Kochgeschirr ungeeignet für die Induktion ist. In diesem Fall, erscheint das Symbol [U] auf der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Kochgeschirr auf den Kochbereich gestellt wird.
- ♦ Wenn während des Kochens das Kochgeschirr aus dem Kochbereich entfernt wird, ist das Kochen unterbrochen. Das Symbol [U] erscheint. Es verschwindet, wenn die Pfanne wieder auf den Kochbereich gestellt wird. Das Kochen wird mit der eingestellten Leistung fortgesetzt.

Nach 10 Minuten, ohne eine Topferkennung, schaltet der Kochbereich automatisch aus.

RESTHITZE - DISPLAY-SYMBOL **H**

Wenn das Symbol [H] auf der Anzeige erscheint, bedeutet es, dass die entsprechende Kochzone heiß ist (die Kochzonen werden vom Boden der Pfanne erhitzt).

Das Symbol [H] verschwindet, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können (die Temperatur ist unterhalb 60° C gefallen).

Solange das Symbol [H] wegen der restlichen Hitze angezeigt wird, berühren Sie die Kochzonen nicht und stellen Sie nichts Hitzeempfindliches auf das keramischen Glas.

Es besteht das Risiko von Verbrennungen und Feuer.

Die Resthitze kann zum Warmhalten verwendet werden.

ANKOCHAUTOMATIK EIN - DISPLAY-SYMBOL **A**

Diese Funktion ist bei allen Induktionsbereichen verfügbar.

Sie erlaubt das schnellere Erhitzen der ausgewählten Kochzone. Sobald die Zone die erforderliche Kochtemperatur erreicht hat, reduziert sich die Leistung automatisch auf die vorher eingestellte Temperatur.

Diese Funktion wird durch schnelles Drehen des Kontrollknopfes entgegen dem Uhrzeigersinn eingeschaltet.

Das Symbol [A] wird auf der Kochstellenkontrollanzeige angezeigt. Wird das [A] angezeigt, treffen Sie mit dem Kontrollknopf die Auswahl zwischen [1 bis 9] für die Fortkochtemperatur.

Die Pfanne erhitzt sich für eine in der Tabelle angegebene Zeit mit 100% Leistung auf, bevor die Leistung auf die gewählte Temperatur reduziert wird.

Wenn die Ankochfunktion aktiviert ist, zeigt die Kochstellenkontrolle das Symbol [A]. Nach dem Erreichen der 100% igen Aufheizzeit wird das Symbol der zuvor gewählten Leistungsstufe angezeigt.

Die Ankochfunktion kann entweder durch das Zurückstellen des Kontrollknopfs auf [0] oder das Drehen des Kontrollknopfs nach [9] gestoppt werden.

Zu Ihrer Orientierung zeigt die Tabelle unten die Zeiten der Ankochfunktion in Abhängigkeit von der gewählten Leistungstufe an.

Leistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ankochautomatik Erreichen von 100% in (min: Sek)	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

KINDERSICHERUNG - DISPLAY-SYMBOL **L**

Um die versehentliche Verwendung der Kochstelle durch Kinder zu verhindern, kann diese gesichert werden.

WICHTIG: Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Um die Kochstelle zu sichern, beide Knebel gleichzeitig ganz nach links drehen und mindestens 4 Sekunden halten, bis das Symbol [L] erscheint.

Um die Kochstelle zu entsichern, drehen Sie den Kontrollknopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag. Das [L] Symbol erlischt.

WARMHALTEN - DISPLAY-SYMBOL **U**

Jeder Kochbereich ist mit einer "Niedrigtemperaturfunktion" ausgestattet (Warmhalten). Drehen Sie den Kontrollknopf im Uhrzeigersinn zwischen [0] und [1], bis [U] angezeigt wird. In dieser Einstellung wird eine Temperatur von etwa 70° C aufrecht gehalten. Damit können Sie Speisen aufwärmen, sanft simmern, sehr sanft Gemüse kochen oder Butter schmelzen, ohne sie zu verbrennen.

Um die Hitze zu steigern, stellen Sie nur den Kontrollknopf auf die dann erforderliche Leistung oder um mit dieser Funktion aufzuhören, drehen Sie den Knopf in Richtung [0]. Die Maximaldauer, dieser Funktion ist auf 2 Stunden begrenzt.

BOOSTER - DISPLAY-SYMBOL **P**

Die Boosterfunktion ermöglicht, dass zusätzliche Leistung für jeden der Kochbereiche verfügbar gemacht wird. Dies ist nützlich, um z.B. eine große Menge Wassers schnell zum Kochen zu bringen.

Alle Induktionskochzonen haben die Boosterfunktion durch Einstellen an den Kontrollknöpfen verfügbar. Aktiviert wird diese durch das Drehen im Uhrzeigersinn über den Indikator [9], bis das Symbol [P] angezeigt wird. Die Boosterfunktion läuft für eine maximale Zeit von 10 Minuten in jeder Zone einzeln, danach wird die Kraft automatisch auf Stufe 9 zurückgesetzt.

Es gibt 2 Arten, die "Booster" Funktion auszuschalten:

- Drehen Sie den Kontrollknopf zu einer niedrigeren Leistungsstufe.
- Warten Sie auf die automatische Abschaltfunktion. Aus Sicherheitsgründen schaltet das System den Booster nach 10 Minuten ab.

Das Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen hat eine maximale Leistung von 3700 W. Wenn die "Booster" Funktion aktiviert wird, darf die maximale Leistung nicht überschritten werden. Die elektronische Steuerung reduziert den Leistungspegel der anderen Heizungszone automatisch.

Für einige Sekunden zeigt die Anzeige dieser Zone die [9] als blinkendes Symbol an und danach die Maximal verfügbare Leistung.

BRÜCKENFUNKTION - DISPLAY-SYMBOL **Π**

Beide Knebel gleichzeitig ganz nach rechts drehen und mindestens 2 Sekunden halten, bis das Symbol [Π] erscheint. Nun können beide Felder mit dem linken Bedienknebel reguliert werden. Zum Ausschalten der Brückenfunktion beide Knebel auf 0 stellen. Ist die Brückenfunktion eingeschaltet, ist die Boosterfunktion nicht möglich.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

REINIGUNG

Reinigen Sie das Ceranglas mit Vorsicht - Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch verwendet wird, um Überläufe auf einem heißen Kochbereich abzuwischen, achten darauf, Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reiniger können giftige Dämpfe entwickeln wenn sie auf eine heiße Oberfläche gelangen.

Zuallererst vergewissern Sie sich, dass alle Restwärme-Kontrollleuchten aus sind und dass die Kochoberfläche kühl ist.

Befolgen Sie die Anwendungsvorschriften in Ihrem "La Cornue Bedienungsanleitung" für Ihr Gerät im Abschnitt über die Pflege der Induktionskochstelle.

WAS IM FALLE EINES PROBLEMS ZU TUN IST

Reparaturen von unqualifizierten Personen an der Kochstelle sind nicht erlaubt. Versuchen Sie nicht die Kochstelle zu reparieren, das kann zu Verletzung führen und die Kochstelle beschädigen. Beauftragen Sie für die Reparatur einem Fachmann.

Sie können Ihre Induktionskochstelle nicht einschalten:

- ♦ die Stromversorgung ist unterbrochen,
- ♦ die Sicherung hat ausgelöst,
- ♦ die Kindersicherung [L] ist aktiviert.

Das Symbol [U] erscheint:

- ♦ eine Pfanne fehlt auf der Kochzone,
- ♦ eine verwendete Pfanne ist für die Induktion ungeeignet,
- ♦ der Durchmesser des Pfannenbodens ist zu klein, verglichen mit dem Kochbereich.

Die Aufheizfunktion funktioniert nicht:

- ♦ die Kochzone ist immer noch heiß [H],

- ♦ das Maximalniveau zu kochen ist schon gewählt worden [9].

Einer oder beide Kochbereiche funktionieren nicht:

- ♦ die Sicherheitsabschaltung ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Heizungszone auszuschalten, einer der Töpfe ist leer ist oder sein Boden wurde zu heiß,
- ♦ die Kochstelle liefert auch eine Elektronik Sicherheitsschaltung zur automatischen Reduktion von Leistung und Automatische Trennung im Falle von Überhitzung.

Der Gebläseventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter:

- ♦ das ist kein Fehler, der Ventilator kühlt weiter um das elektronische Gerät zu schützen. Das das Gebläse schaltet automatisch ab.

Der //error// Code [E] wird angezeigt:

- ♦ das elektronische System ist fehlerhaft,
- ♦ schalten Sie es über die Sicherungen aus und nach ca.5 Minuten wieder ein. (Resetten) Die Elektronik entlädt sich dadurch.

Der //error// Code [F] wird angezeigt:

- ♦ das Gerät hat einen internen technischen Fehler, welcher nicht vom Benutzer korrigiert werden kann,
- ♦ bitte wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Ateliers La Cornue

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

Postadresse:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Telefon: +33 (0)1.34.48.36.36 Fax +33 (0)1.34.64.32.65

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

Kundendienst:

Telefon: + 33 (0)1.34.48.36.15 Fax : + 33 (0)1.34.48.52.31
E-mail : service@la-cornue.com



Инструкция по эксплуатации

ИНДУКЦИОННЫЕ ПАНЕЛИ
LA CORNUE

Дорогие покупательницы и покупатели,

Мы благодарим вас за доверие, которое вы оказали нам, выбрав стеклокерамическую индукционную варочную панель нашей фирмы.

Мы рекомендуем внимательно ознакомиться со всей информацией, представленной в данной инструкции по использованию, а также с другими инструкциями, что позволит вам изучить все функциональные возможности вашего оборудования и добиться его максимально эффективного использования.

Сохраните инструкцию для последующего использования в качестве справочного материала.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	89
ОПИСАНИЕ	
Принципы индукции	90
Наиболее подходящая посуда	90
Технические характеристики	91
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ	
Подготовка к первому использованию	92
Включение индукционных панелей	93
Индикация	93
УПРАВЛЕНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМИ ИНДУКЦИОННЫМИ ПАНЕЛЯМИ	
Включение	94
Детекция посуды	94
Остаточное тепло	95
Автоматический нагрев	95
Блокировка – защита от детей	96
Функция "Поддержание тепла"	96
Функция "Бустер"	97
Функция "Мост"	98
УХОД И ЧИСТКА	
Чистка	98
Действия в случае возникновения проблемы	98

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- *В случае появления на поверхности варочной панели трещины незамедлительно выключите плиту и обратитесь для выполнения ремонтных работ к квалифицированному техническому специалисту.*
- *Во время чистки панели будьте осторожны. При использовании для удаления пятен с горячей поверхности губки или влажной ткани следует соблюдать меры предосторожности, чтобы не получить ожогов паром. Некоторые чистящие средства при контакте с горячей поверхностью могут выделять вредные испарения.*
- *Запрещается использовать для приготовления пищи алюминиевую фольгу или размещать прямо на индукционной варочной панели продукты, завернутые в алюминиевую фольгу. Алюминий может расплавиться и повредить оборудование. Запрещается размещать пластиковые материалы на горячих поверхностях.*
- *Не следует использовать варочную панель для хранения каких-либо предметов.*

ОПИСАНИЕ

ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная плита изготовлена из стеклокерамики, недеформируемого при воздействии тепла материала, который легко чистится губкой.

Индукционная плита функционирует главным образом благодаря магнитным свойствам большинства предметов посуды, используемых на обычных варочных плитах.

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

Так называемые "индукционные" токи мгновенно нагревают посуду, которая отдает свое тепло содержащимся в ней продуктам.

Тепло производится непосредственно внутри посуды. Таким образом, приготовление пищи осуществляется практически без потери энергии между индукционной панелью и продуктами. Мощность нагрева оборудования восстановлена до максимума.

Снятия посуды с индукционной панели или простой остановки работы оборудования с помощью функциональных ручек достаточно, чтобы мгновенно остановить приготовление пищи.

Приготовление пищи полностью управляется электроникой, благодаря чему достигается великолепная гибкость использования и несравнимая точность регулировки.

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

НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Индукционная панель функционирует только с посудой, содержащей магнитные материалы:

- ПОСУДА ИЗ ЭМАЛИРОВАННОЙ СТАЛИ С ИЛИ БЕЗ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ. Гусятница, фритюрница, сковорода, гриль для мяса...

- **ЧУГУННАЯ ПОСУДА.**

Во избежание образования царапин на стеклянной поверхности панели следует выбирать посуду с эмалированным дном или не допускать скольжения посуды по поверхности панели.

- **ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИИ.**

Большая часть посуды из нержавеющей стали подходит для приготовления пищи с помощью индукции (кастрюли, низкая кастрюля с крышкой, сковорода, фритюрница).

- **АЛЮМИНИЕВАЯ ПОСУДА СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ДНОМ.**

ПРИМЕЧАНИЕ: ПОДХОДИТ ДАЖЕ ПОСУДА С НЕ СОВСЕМ РОВНЫМ ДНОМ ПРИ УСЛОВИИ, ЧТО ОНО НЕ СЛИШКОМ ДЕФОРМИРОВАНО.

Выбирая посуду с логотипом "class induction", вы будете уверены в ее полной совместимости с 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.

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Наилучшего результата можно добиться, используя посуду (минимум 12 см), диаметр которой подходит к размеру конфорки, нарисованной на поверхности стекла.

- В любом случае посуда должна располагаться в центре зоны варки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

♦ 2 зоны варки:

Зоны варки	Размеры индуктора	Мощность	
		"9"*	Бустеры*
2 идентичных индуктора	220 x 180 мм	2100 Вт	3700 Вт

* При индукции вырабатываемая мощность зависит от размера, формы и качества

♦ Максимальная мощность 2 зон = 3700 Вт



- ♦ 9 мощностей нагрева, регулируемых с помощью ручек, расположенных на плите
- ♦ Передовые опции для каждой зоны:
 - Бустер.
 - Индикаторы остаточного тепла [Н].
 - Положение поддержания тепла (70 °С – версия ЕС).
 - Ускоритель нагрева.
 - 2 буквенно-цифровых дисплея (1 для каждой зоны).
 - 2 мощных конфорки обеспечивают достаточную интенсивность нагрева при приготовлении пищи (нет необходимости переставлять кастрюли, если нужен больший нагрев).
 - Функция "Мост" позволяет готовить в овале для приготовления рыбы, на гриле и др., которые ставятся сразу на две конфорки.
 - Экологичность: потребление электроэнергии в режиме ожидания составляет < 0,5 Вт.
- ♦ Меры безопасности:
 - 2 индикатора остаточного тепла.
 - Auto-Power (поверхность и мощность нагрева адаптируются к посуде).
 - Автоматическая остановка (если конфорку забыли выключить).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Выньте все детали из упаковки. Снимите все этикетки и наклейки со стеклокерамической поверхности.

Протрите стеклокерамическую индукционную панель влажной тканью, а затем высушите ее.

Не используйте моющее средство, которое может вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

Панели предназначены для использования исключительно в бытовых условиях (приготовление продуктов). Любое другое бытовое, коммерческое или промышленное использование исключается.

ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

Управление дозаторами энергии (14 положений):

- крайнее левое положение
- выключено
- функция «водяная баня», символ [u]
- функция «поддержание тепла», символ [U]
- положение нагрева от **1** до **9**
- крайнее правое положение.

Для нагрева индукционной панели поверните ручку по часовой стрелке до необходимого положения. Во время поворота ручки будет появляться индикация – от [1] до [9]. Для увеличения мощности поворачивайте ручку по часовой стрелке, а для ее уменьшения – против часовой стрелки. Для остановки работы конфорки установите ручку в вертикальное положение, повернув ее против часовой стрелки. На дисплее появится символ [0] или [H].

Если вы хотите использовать функцию «бустер», поверните ручку по часовой стрелке за указатель [9] до появления символа [P].

После использования индукционные панели следует выключать с помощью механизма управления. Не следует полагаться на детектор кастрюль.

ИНДИКАЦИЯ

Индикация индукционных панелей предоставляет информацию об используемых функциях конфорки с помощью следующих символов:

0	Ноль	Зона нагрева активирована
1... 9	Уровень мощности	Выбор уровня варки
U	Детекция посуды	Посуда отсутствует или не подходит
H	Остаточное тепло	Зона приготовления горячая
A	Ускоритель нагрева	Автоматический нагрев
L	Блокировка – защита от детей	Конфорки безопасны

и	Функция "водяная баня"	
U	Регулировка низкой температуры	Функция "Поддержание тепла"
P	Функция "Бустер"	Регулировка избыточной мощности
П	Функция "Мост"	
E	Сообщение об ошибке	Сбой электронной схемы
F	Сообщение об ошибке	Сбой в работе конфорок

УПРАВЛЕНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМИ ИНДУКЦИОННЫМИ ПАНЕЛЯМИ

ВКЛЮЧЕНИЕ – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **1, 2, ..., 9**

Для включения индукционной панели достаточно повернуть дозатор энергии по часовой стрелке. Для выключения панели установите ручку в положение 0.

ДЕТЕКЦИЯ ПОСУДЫ – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **U**

ВАЖНО: После использования индукционную панель не следует выключать снятием посуды с конфорки. Для этого необходимо повернуть ручку против часовой стрелки до установки в положение [0].

Детекция посуды обеспечивает полную безопасность. Индукция не работает в следующих случаях:

- ♦ Если на конфорке нет посуды или если посуда не подходит для индукции. В этом случае увеличение мощности невозможно. На дисплее появится символ [U]. Символ [U] исчезнет, когда на конфорку будет поставлена кастрюля.
- ♦ Если во время приготовления посуда снимается с конфорки, функционирование прерывается. Появляется символ [U]. Он исчезает после возвращения посуды на конфорку. Приготовление возобновляется на уровне мощности, который был выбран ранее.

Если по истечении 10 минут не происходит обнаружение посуды, конфорка гаснет автоматически.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **H**

Появление символа [H] указывает на то, что соответствующая конфорка горячая (конфорки нагреваются днищами кастрюль).

Символ [H] гаснет, как только к конфоркам можно прикасаться.

Пока горят индикаторы остаточного тепла, не следует прикасаться к конфоркам и располагать на них чувствительные к теплу предметы. Это может привести к получению ожогов и возникновению пожара.

Остаточное тепло может использоваться для поддержания блюда в тепле.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **A**

Эта функция доступна для всех конфорок варочной панели. С помощью этой функции можно располагать посуду на конфорке, выбирать функцию автоматического нагрева [A], а затем уровень мощности в зависимости от ваших предпочтений [от 1 до 9]. Посуда полностью нагревается в течение времени, указанного для этого уровня мощности (см. таблицу ниже), затем она нагревается до уровня выбранной мощности.

Например: если вы выбрали автоматический нагрев, а затем уровень мощности [4], панель нагреется на 100 % в течение 2 минут 54 секунд, затем тепло уменьшится до уровня мощности 4.

Чтобы выбрать эту функцию, поверните ручку управления сразу против часовой стрелки (влево) до появления на дисплее варочной панели символа [A]. Затем поверните ручку управления вправо, чтобы установить ее на уровень мощности в соответствии с вашим выбором (см. таблицу ниже).

После активизации функции автоматического нагрева на дисплее панели появится символ [A]. В конце автоматического нагрева на дисплее панели появится индикация выбранного уровня мощности.

Функцию автоматического нагрева можно отключить следующими двумя способами: вращая ручку управления до ее установки на символ [0] или вращая ручку управления до ее установки в положение регулировки мощности [9] или [P].

В таблице ниже указано время достижения 100 % мощности в зависимости от уровня мощности, выбранного в автоматическом режиме.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время автоматического нагрева до 100% (мин: сек)	0:40	1:10	2:00	2:54	4:14	7:10	1:58	3:09	0

БЛОКИРОВКА – ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **L**

Для предотвращения случайного использования варочной панели детьми ее можно заблокировать.

ВАЖНО: Данную функцию можно активировать только в том случае, если все конфорки выключены.

Для блокировки варочной панели поставьте одновременно обе ручки в крайнее левое положение и удерживайте в течение минимум 4 секунд, пока не загорится символ [L] (сначала появится символ [A]).

Для снятия блокировки варочной панели поворачивайте ручку против часовой стрелки до тех пор, пока символ [L] не исчезнет.

ФУНКЦИЯ ”ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА” – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА **U**

Каждая конфорка имеет функцию ”Поддержания тепла”, которая позволяет достигать и автоматически поддерживать температуру 70 °С (версия ЕС).

Функция помогает сохранять в тепле приготовленные продукты или поддерживать

постоянную температуру для кипения воды перед приготовлением овощей. Эта функция прекрасно подходит для растапливания сливочного масла и не позволяет ему пригореть.

Поворачивайте ручку управления по часовой стрелке, чтобы установить ее в положение между 0 и 1, пока не появится индикация символа U. Чтобы выключить функцию, установите ручку на [0]. Максимальное время использования данной настройки составляет 2 часа.

ФУНКЦИЯ "БУСТЕР" – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА P

Функция интенсивного нагрева "бустер" (дополнительная мощность) обеспечивает подачу дополнительной мощности конфорке. Для включения **функции "бустер"** необходимо сначала установить ручку управления в максимальное положение. Дополнительный толчок по часовой стрелке включит эту функцию. Дозатор энергии автоматически возвратится в положение максимального нагрева без выключения режима «бустер». При этом в течение 10 минут будет гореть индикация символа [P].

Существует 3 способа выключения функции "бустер":

- Выполнить толчок, идентичный толчку при включении функции.
- Уменьшить мощность нагрева, повернув дозатор против часовой стрелки.
- Дождаться автоматической остановки функции. По причинам безопасности система автоматически выключает функцию "бустер" через 10 минут.

Общая максимальная мощность 2 конфорок составляет 3700 Вт. Когда активирована функция "бустер", во избежание превышения этой максимальной мощности электронное управление автоматически уменьшает уровень варки другой зоны нагрева.

В течение нескольких секунд на дисплее этой зоны мигает символ [9], затем появляется индикация максимально возможного уровня варки.

ФУНКЦИЯ "МОСТ" – ИНДИКАЦИЯ СИМВОЛА П

Поставьте одновременно обе ручки в крайнее правое положение и удерживайте в течение минимум 2 секунд, пока не загорится символ [П]. Затем вы можете регулировать мощность обеих конфорок одним поворотом ручки влево. Чтобы выключить функцию "Мост", поставьте обе ручки в положение 0.

Во время использования этой функции, использование функции "Бустер" невозможно.

УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА

Перед началом чистки необходимо убедиться, что индикаторы остаточного тепла потухли, а варочная панель остыла.

Ознакомьтесь с главой, посвященной уходу за индукционными панелями, представленной в "Инструкции по эксплуатации La Cornue" вашего оборудования.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ

Внесение изменений и выполнение ремонтных работ варочной панели неквалифицированным персоналом ЗАПРЕЩЕНО. Не пытайтесь осуществить ремонтные работы варочной панели самостоятельно. Вы можете получить травму и повредить панель. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь к компетентному специалисту.

Варочная панель или конфорки не включаются:

- ♦ панель неправильно подсоединена к электрической сети
- ♦ перегорел предохранитель защиты
- ♦ убедитесь, что не активирована блокировка.

На дисплее появляется символ [U]:

- ♦ на конфорке нет кастрюли
- ♦ используемая посуда не совместима с индукцией

- ♦ диаметр дна кастрюли по сравнению с конфоркой слишком мал.

Команда автоматической варки не включается:

- ♦ конфорка еще горячая [H]
- ♦ включен максимальный уровень варки [9].

Одна из конфорок или обе конфорки варочной поверхности больше не работают:

- ♦ если вы забыли выключить одну из конфорок, произошел запуск защиты
- ♦ одна из кастрюль пустая, и ее дно перегрето
- ♦ панель располагает также устройством автоматического уменьшения уровня мощности и автоматического выключения в случае перегрева.

Вентилятор системы вентиляции продолжает работать после выключения панели:

- ♦ это не является дефектом, вентилятор продолжает защищать электронику аппарата
- ♦ вентилятор останавливается автоматически.

На дисплее появляется символ [E]:

- ♦ в электронной системе возник сбой
- ♦ выключите и вновь включите оборудование.

На дисплее появляется символ [F]:

- ♦ дальнейшее использование этой конфорки невозможно
- ♦ обратитесь в службу сервисного обслуживания.

Ateliers La Cornue

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

Почтовый адрес:

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Телефон: + 33 (0)1.34.48.36.36 Факс: + 33 (0)1.34.64.32.65

Веб-сайт: www.la-cornue.com
E-mail: a.table@la-cornue.com

Сервис послепродажного обслуживания:

Телефон: + 33 (0)1.34.48.36.15 Факс: + 33 (0)1.34.48.52.31
E-mail : service@la-cornue.com

LA CORNUE

Ateliers La Cornue

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