

Инструкция по подключению и  
эксплуатации плит и  
варочных столов линии

**CORNUCHEF**

Grand – Maman 90

Grand – Papa 135

1908



2008



*Уважаемые Господа,*

*Мы искренне рады поздравить Вас с приобретением плиты La Cornue. Мы надеемся, что Вы получите огромное удовольствие, готовя на ней вкуснейшие блюда.*

*Эта брошюра предназначена для того, чтобы ознакомить Вас со всеми возможными способами использования этой профессиональной и высококачественной плиты, а так же чтобы облегчить Вам уход за ней.*

*Прежде всего, обратите внимание на то, что плиты La Cornue сделаны из благородных и долговечных материалов. Специальный подбор латуни для горелок и чугуна для варочной поверхности соответствует техническим требованиям и профессиональным качествам, которых невозможно добиться, используя иные материалы и иную защитную обработку. Мы дорожим исключительным качеством наших плит и уверены, что Вы особенно оцените их в использовании.*

*Чтобы Вы всегда оставались довольны плитой, Вам достаточно всего лишь следовать некоторым советам, приведенным в брошюре "Инструкция по эксплуатации".*

*Мы благодарим Вас за доверие и просим принять наши искренние поздравления!*

*Ксавье Дюпюи  
Генеральный директор*



## Внимание!

Плита La Cornue должна быть установлена квалифицированным специалистом, в соответствии с принятыми в стране техническими нормами, и может использоваться только в хорошо проветриваемых помещениях.

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прежде чем приступить к установке и эксплуатации оборудования.

Типы встраивания: (смотри п. 1.2, стр. 14 «Установка»)

- Тип 1. Отдельно стоящая плита, которая не устанавливается вплотную к мебельным модулям или стене.

- Тип 2. Плита, встраиваемая между двумя мебельными модулями, и прилегающая к ним вплотную. Во время установки она может непосредственно соприкасаться только с одним мебельным модулем.

- Тип 2/ 1. Плита, встраиваемая в мебельный ансамбль таким образом, что ее боковые части будут доступны.

Прежде всего, убедитесь, что условия подачи газа (тип газа и давление) соответствуют типу плиты (совместимы).

Способ устройства плиты указан на этикетке, наклеенной на оборотной стороне варочной поверхности, а также в сертификате о ее тестировании на фабрике.

Плита La Cornue не предназначена для подключения к каким-либо посторонним механизмам. Она должна быть установлена и подключена в соответствии с принятыми правилами. Особое внимание должно быть уделено необходимым предписаниям в отношении вентиляции.

Использование газовых варочных элементов приводит к образованию излишней теплоты и влажности в помещении, где они установлены. Позаботьтесь об обеспечении достаточной проветриваемости помещения, а именно: старайтесь чаще держать открытыми вентиляционные отверстия, либо установите необходимое вытяжное устройство.

Долгое, интенсивное использование плиты может потребовать дополнительного проветривания помещения, как например: открывания окон, или для более эффективного проветривания - увеличение мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется.

В случае какой-либо поломки обратитесь за помощью к специализированным мастерам.

**Внимание!** Во время использования плиты некоторые ее поверхности могут сильно нагреваться, поэтому маленьких детей следует держать на расстоянии.

Вся кухонная техника CornuChef La Cornue тип 1 и тип 2/1 предназначена только для использования дома. Она отвечает требованиям 90/396/СЕЕ Европейской Директивы (“Техника исп. газ”) и 72/73/СЕЕ Европейской Директивы (“Директива о исп. низкого напряжения”), обе с внесенными поправками в Директиве 93/68/СЕЕ

# Содержание

Предупреждение .....	3
Описание .....	5
1. Общее описание .....	5
2. Типы варочной поверхности .....	6
3. Энергетическая мощность и теплопроизводительность газа .....	7
4. Мощность электрических элементов .....	7
Плита “GRAND-MAMAN 90” .....	8
1. Размеры .....	8
2. Подключение .....	8
3. Энергетическая мощность .....	9
Плита “GRAND-PAPA 135” .....	10
1. Размеры .....	10
2. Подключение .....	10
3. Энергетическая мощность .....	11
Варочные поверхности .....	12
1. Размеры варочной поверхности “Grand-Maman 90” .....	12
2. Подключение варочной поверхности “Grand-Maman 90” .....	12
3. Размеры варочной поверхности “Grand-Papa 135” .....	12
4. Подключение варочной поверхности “Grand-Papa 135” .....	13
5. Энергетическая мощность варочных столов “Grand-Maman 90” и “Grand-Papa135” .....	13
Обустройство пространства перед доставкой .....	14
1. Требования безопасности .....	14
2. Электрическое питание .....	15
3. Газовое питание .....	16
4. Установка .....	16
Подключение .....	17
1. Подключение к электрическому питанию .....	17
2. Подключение к газовому питанию .....	18
Включение и регулировка .....	19
1. Введение в эксплуатацию .....	19
2. Замена лампочки освещения духовки .....	23
3. Замена инжекторов .....	24
4. Регулировка подачи питания .....	25
5. Таблица инжекторов .....	26
Гарантия .....	27

# Описание

## 1. Общее описание

Линия плит «Cornuchef» представлена 4 моделями:

### 1. Плита «Grand-Maman 90» (модель GM2, ширина: 90 см).



### 2. Плита «Grand-Papa 135» (модель GP2, ширина: 135 см).



### 3. Варочная поверхность «Grand-Maman 90» (модель TM2, ширина: 90 см).



### 4. Варочная поверхность «Grand-Papa 135» (модель TP2, ширина: 135 см).



Каждая плита или варочный стол могут меняться, в зависимости от набора элементов варочной поверхности.

Плиты линии Cornuchef состоят из:

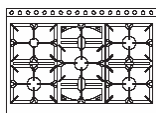
- управляемая электрическая или газовая духовка
- варочный стол и плита, соединены сзади планкой, предназначенной для отвода отработанного газа и запахов

Плита “Grand Papa” справа снабжена низкотемпературным электрическим шкафом, шириной 45 см, для подогрева тарелок.

## 2. Типы варочных поверхностей

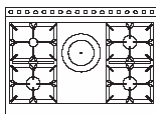
123

Газовые:



2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 центральная газовая конфорка  
2 газовые конфорки

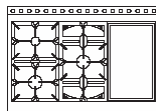
173



2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 модуль под чугунными кругами газ.  
2 газовые конфорки

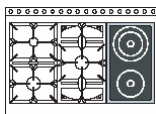
Смешанные (газовая и электрическая):

120



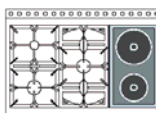
2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 центральная газовая конфорка  
1 теппан-яки мал. Электрический

124



2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 центральная газовая конфорка  
2 стеклокерамические конфорки

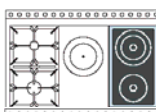
129



2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 центральная газовая конфорка  
2 индукционные конфорки

174

2 газовые конфорки (малая сзади)



1 модуль под чугунными кругами газ.  
2 стеклокерамические конфорки

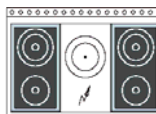
179



2 газовые конфорки (малая сзади)  
1 модуль под чугунными кругами газ.  
2 индукционные конфорки

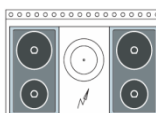
Электрические:

484



2 стеклокерамические конфорки  
1 модуль под чугунными кругами электр.  
2 стеклокерамические конфорки

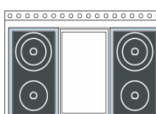
989



2 индукционные конфорки  
1 модуль под чугунными кругами электр.  
2 индукционные конфорки

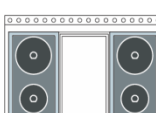
Электрические с теппан-яки:

404



2 стеклокерамические конфорки  
1 теппан-яки мал.  
2 стеклокерамические конфорки

909



2 индукционные конфорки  
1 теппан-яки мал.  
2 индукционные конфорки

### 3. Энергетическая мощность и теплопроизводительность газа.

Все наше оборудование относится к категории II и может функционировать на газу второго поколения.

Можно использовать любой тип газа - природный, пропан или бутан. Для подключения Вашей плиты или варочного стола к определенному типу газа, мы рекомендуем пользоваться таблицами на страницах 24-26.

В таблицах ниже для каждого типа газа, каждого вида горелок приведены основные показатели теплопроизводительности (энергетическая мощность кВт Максимальная Тепловая Мощность), а также объемы (м<sup>3</sup>/ч) или массы полезного газа, сокращенная и номинальная теплопроизводительность.

**Номинальная теплопроизводительность**

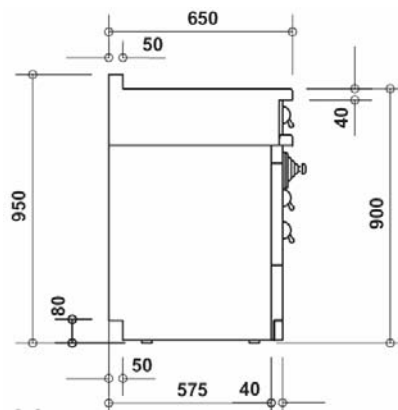
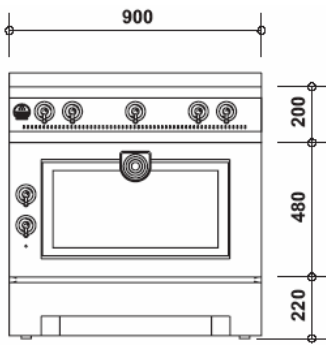
ТИП ГОРЕЛКИ	Номинальная теплопроизводительность	Объем м <sup>3</sup> /ч		Масса кг/ч	
		Природный Газ G20, 20 mbar	Природный Газ G25, 20 mbar	Газ Пропан G31, 37 mbar	Газ Бутан G30, 29 mbar
<b>Газовые горелки:</b>					
- Большие	3	0,29	0,33	0,21	0,22
- Малые	1,7	0,16	0,19	0,12	0,12
<b>Модуль под чугунными кругами</b>	3	0,29	0,33	0,21	0,22
<b>Большой сводчатый духовой шкаф (74л)</b>	6,5	0,62	0,72	0,46	0,47

### 4. Мощность электрических элементов

Большой сводчатый электрический духовой шкаф ( 74 литра) .....	6000 Вт
3500 Вт нижний нагревательный элемент + 2500 верхний нагревательный элемент	
Спираль гриля в большом сводчатом газовом духовом шкафу .....	2500 Вт
Керамический поддон для хлебобулочных изделий .....	3000 Вт
Подсветка духового шкафа .....	25 Вт
Включение большого и малого сводчатых газовых духовых шкафов .....	25 Вт
Автоматическое включение газовых конфорок .....	25 Вт
Сушильный шкаф шириной 450 мм .....	1750 Вт
Электрическая стеклокерамическая конфорка диам. 145 мм .....	1200 Вт
Электрическая стеклокерамическая конфорка диам. 195 мм .....	1800 Вт
Круглые электрические конфорки диам. 180 мм .....	2000 Вт
Круглые электрические конфорки диам. 220 мм .....	2000 Вт
Электрический модуль с чугунными кругами .....	1300 Вт
(малый, размеры 284x476 мм)	
Теппан-яки малый .....	1600 Вт
Индукционные конфорки (2 горелки) .....	3600 Вт

# Grand-Maman 90

## 1. Размеры плиты:

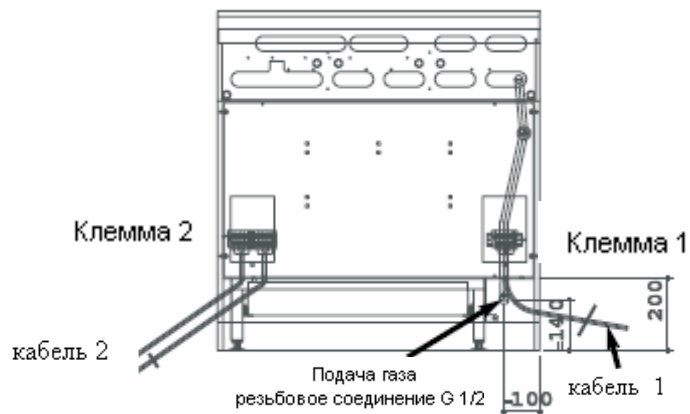
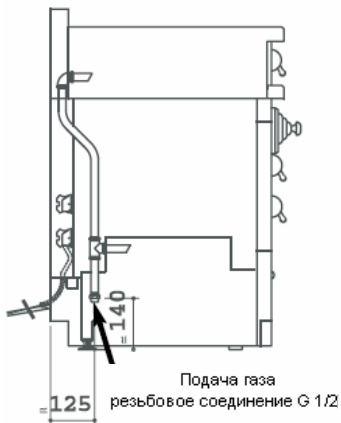


Вес плиты: 110-150 кг в зависимости от модели

## 2. Подключение плиты:

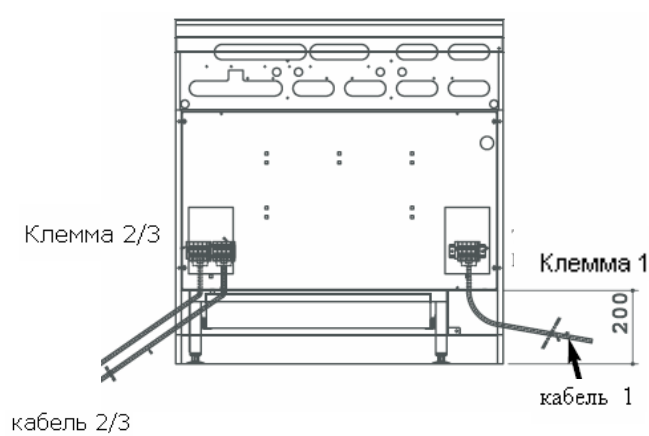
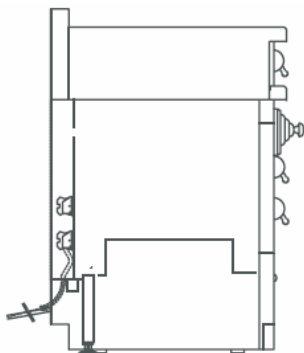
*Смешанный тип: газ и электричество*

вид сзади



*Полностью электрическая плита*

вид сзади



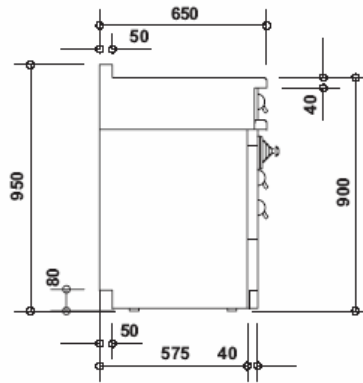
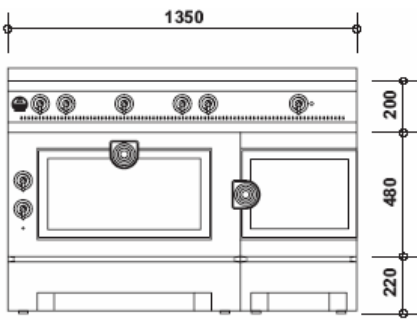
# Grand-Maman 90

## 3. Мощность газовых и электрических плит

МОДЕЛЬ	Духов. шкаф		Газовые элементы					Электрические элементы						
	газовый	электрический	Теплопроизводительность кВт/ч	Объем произв-ти, м3/ч		Масса произв-ти, кг/ч		Общая мощность, Вт	Питание 230 В (1фаза+нейтраль+земля)			Питание 400 В (3фазы+нейтраль+земля)		
				природный газ G20 - 20mbar	природный газ G25 - 20mbar	пропан G31 - 37mbar	бутан G30 - 29 mbar		число кабелей	сила тока, А	необходимое сечение кабеля, мм2	число кабелей	сила тока, А	необходимое сечение кабеля, мм2
GM2-GE 123	1		20,20	1,9 4	2,2 3	1,4 2	1,4 7	2575	1	11,5	1,5	-	-	-
GM2-EE-123		1	13,70	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1,0 0	6050	1	26,5	4	1	16	1,5
GM2-GE 173	1		20,20	1,9 4	2,2 3	1,4 2	1,4 7	2575	1	11,5	1,5	-	-	-
GM2-EE 173		1	13,70	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1,0 0	6050	1	26,5	4	1	16	1,5
CM2-GE 120	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	4175	1	18	2,5	1	11	1,5
GM2-EE 120		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	7650	2	26,5/7	4/1	1	16	1,5
GM2-GE 124	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	5575	1	25	2,5	1	11	1,5
GM2-EE 124		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	9050	2	26,5/14	4/1,5	1	16	1,5
GM2-GE 129	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	6175	1	27	4	1	16	1,5
GM2-EE 129		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	9650	2	26,5/16	4/1,5	1	16	1,5
GM2-GE 174	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	5575	1	25	2,5	1	11	1,5
GM2-EE 174		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	9050	2	26,5/14	4/1,5	1	16	1,5
GM2-GE 179	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	6175	1	27	4	1	16	1,5
GM2-EE 179		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	9650	2	26,5/16	4/1,5	1	16	1,5
GM2-EE 484		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	13325	2	26,5/32	44	2	16/8	1,5/1
GM2-EE 989		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	14525	2	32/32	4/4	2	16/16	1,5/1,5
GM2-EE 404		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	13625	3	26,5/20/13	4/2,5/1,5	2	16/8	1,5/1
GM2-EE 909		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	14825	3	26,5/23/16	4/2,5/1,5	2	16/16	1,5/1,5

# Grand-Papa 135

## 1. Размеры плиты

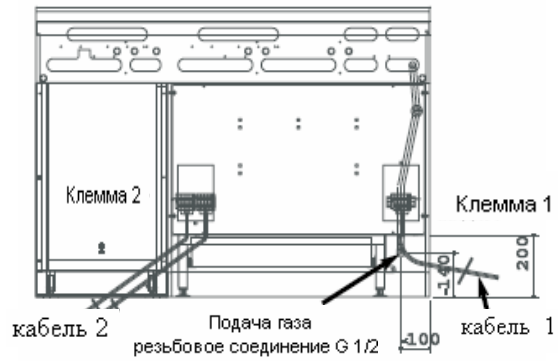


Вес плиты: 180-220 кг в зависимости от модели

## 2. Подключение плиты

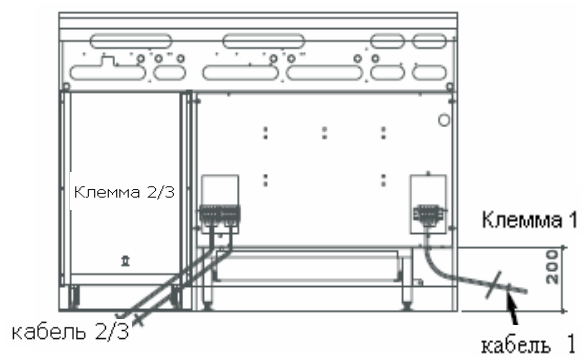
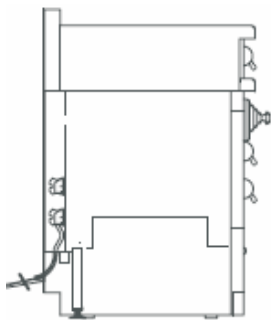
**Смешанный тип: газ и электричество**

вид сзади



**Полностью электрическая плита**

вид сзади



## Grand-Papa 135

### 3. Мощность газовых и электрических плит

МОДЕЛЬ	Духов. шкаф		Газовые элементы					Электрические элементы						
	газовый	электрический	Теплопроизводительность кВт/ч	Объем произв-ти, м3/ч		Масса произв-ти, кг/ч		ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ, Вт	Питание 230 В (1 фаза+нейтраль+земля)			Питание 400 В (3 фазы+нейтраль+земля)		
				природный газ G20 - 20mbar	природный газ G25 - 20mbar	пропан G31 - 37mbar	бутан G30 - 29 mbar		число кабелей	СИЛА ТОКА, А	необходимое сечение кабеля, мм2	число кабелей	СИЛА ТОКА, А	необходимое сечение кабеля, мм2
GP2-GE 123	1		20,20	1,9 4	2,2 3	1,4 2	1,4 7	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GP2-EE-123		1	13,70	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1,0 0	7800	2	26,5/8	4/1	1	16	1,5
GP2-GE 173	1		20,20	1,9 4	2,2 3	1,4 2	1,4 7	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GP2-EE 173		1	13,70	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1,0 0	7800	2	26,5/8	4/1	1	16	1,5
GP2-GE 120	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	5925	1	26	4	1	11	1,5
GP2-EE 120		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	9400	2	26,5/15	4/1,5	1	16	1,5
GP2-GE 124	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	7325	1	32	4	1	11	1,5
GP2-EE 124		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	10800	2	26,5/21	4/2,5	2*	16/8	1,5/1*
GP2-GE 129	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	7925	2	27/8	4/1	1	16	1,5
GP2-EE 129		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	11400	2	26,5/24	4/2,5	2*	16/8	1,5/1*
GP2-GE 174	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	7325	1	32	4	1	14	1,5
GP2-EE 174		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	10800	2	26,5/21	4/2,5	2*	16/8	1,5/1*
GP2-GE 179	1		14,20	1,3 6	1,5 7	1,0 0	1,0 3	7925	2	27/8	4/1	1	16	1,5
GP2-EE 179		1	7,70	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,5 6	11400	2	26,5/24	4/2,5	2*	16/8	1,5/1*
GP2-EE 484		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	15075	3	26,5/32/8	4/4/1	2	16/13	1,5/1,5
GP2-EE 989		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	16275	3	32/32/8	4/4/1	2	16/16	1,5/1,5
GP2-EE 404		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	15375	3	26,5/20/21	4/2,5/2,5	2	16/13	1,5/1,5
GP2-EE 909		1	0,00	0,0 0	0,0 0	0,0 0	0,0 0	16575	3	26,5/23/24	4/2,5/2,5	2	16/16	1,5/1,5

#### \* Внимание!

Электрическое питание осуществляется при помощи 2-х кабелей: – один подводящий электрический кабель должен быть 5-ти жильным на напряжение 400 В (трехфазное подключение) сечением 4 мм<sup>2</sup>, другой подводящий кабель должен быть трехжильный на напряжение 230 В (однофазное подключение) сечением 2,5 мм<sup>2</sup>. Оба кабеля должны иметь свободные концы длиной не менее 1,5 - 2 метра для удобства подключения плиты и заканчиваться электрическими разъемами.

## Варочные поверхности

### 1. Размеры варочного стола "Grand-Maman 90"

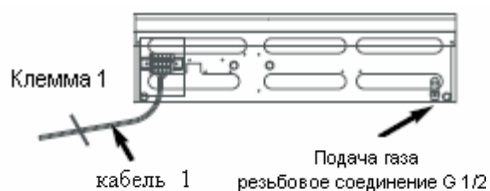


Вес варочного стола: 70-90 кг в зависимости от модели

### 2. Подключение варочного стола "Grand-Maman 90"

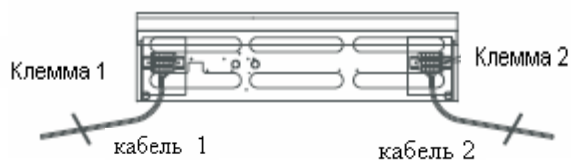
**Смешанный тип: газ и электричество**

ВИД СЗАДИ



**Полностью электрический варочный стол**

ВИД СЗАДИ



### 3. Размер варочного стола "Grand-Papa 135"

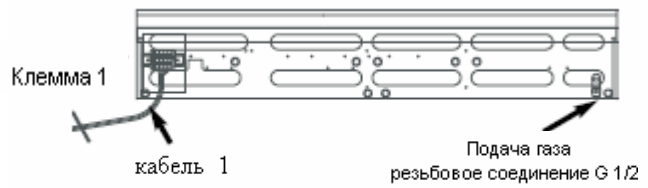


Вес варочного стола 80-100 кг в зависимости от модели

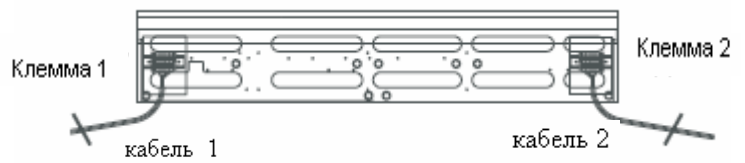
#### 4. Подключение варочного стола "Grand-Papa 135"

##### Смешанный тип: газ и электричество

ВИД СЗАДИ



##### Полностью электрический варочный стол



#### 5. Мощность газовых и электрических варочных столов

МОДЕЛЬ	Газовые элементы					Электрические элементы						
	Теплопроизводительность кВт/ч	Объем производи-ти, м3/ч		Масса произв-ти, кг/ч		ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ, Вт	Питание 230 В (1фаза+нейтраль+земля)			Питание 400 В (3фазы+нейтраль+земля)		
		природный газ G20 - 20mbar	природный газ G25 - 20mbar	пропан G31 - 37mbar	бутан G30 - 29 mbar		число кабелей	сила тока, А	необходимое сечение кабеля, мм2	число кабелей	сила тока, А	необходимое сечение кабеля, мм2
T-2-0E 123	13,7	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1	25	1	0,1	0,5	-	-	-
T-2-0E 173	13,7	1,3 2	1,5 1	0,9 6	1	25	2	0,1	0,5	-	-	-
T-2-0E 120	7,7	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,56	1625	1	7	1	-	-	-
T-2-0E 124	7,7	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,56	3025	1	13,5	1,5	-	-	-
T-2-0E 129	7,7	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,56	3625	1	16	1,5	-	-	-
T-2-0E 174	7,7	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,56	3025	1	13,5	1,5	-	-	-
T-2-0E 179	7,7	0,7 4	0,8 5	0,5 4	0,56	3625	1	16	1,5	-	-	-
T-2-0E 484	0	0	0	0	0	7300	1	32	4	1	13	1,5
T-2-0E 929	0	0	0	0	0	8500	2	21,5	2,5/1,5	1	16	1,5
T-2-0E 404	0	0	0	0	0	7600	2	20	2,5/1,5	1	13	1,5
T-2-0E 909	0	0	0	0	0	8800	2	23	2,5/1,5	1	16	1,5

# Обустройство пространства перед доставкой

Перед тем, как начать установку Вашей плиты, следует правильно подготовить помещение, а также газовую подводку и электрическое питание.

## 1. Безопасность

### 1.1. Вентиляция

Помещение, в котором будет установлена плита или стол с варочной поверхностью La Cornue, должно быть обеспечено хорошей вентиляцией, способствующей быстрому удалению сгоревшего газа и поступлению свежего воздуха.

#### **Запрещено использование систем повторной циркуляции воздуха.**

Интенсивность поступления свежего воздуха в помещении должна составлять, по меньшей мере, 4 куб.м/час на 1 кВт расхода сжигаемого газа.

В помещении, где будет установлена газовая плита, должна быть обеспечена верхняя и нижняя вентиляция.

Внешнее удаление осевшего пара, либо сгоревшего газа может осуществляться посредством стационарного вентилятора (аэратора), *вытяжного вентилятора, либо вытяжного устройства.* Мы настоятельно рекомендуем использование *вытяжного устройства.*

Предпочтительные мощности:

- ✓ 700 м<sup>3</sup>/час из расчета от 10 до 15%/час в зависимости от объема комнаты.

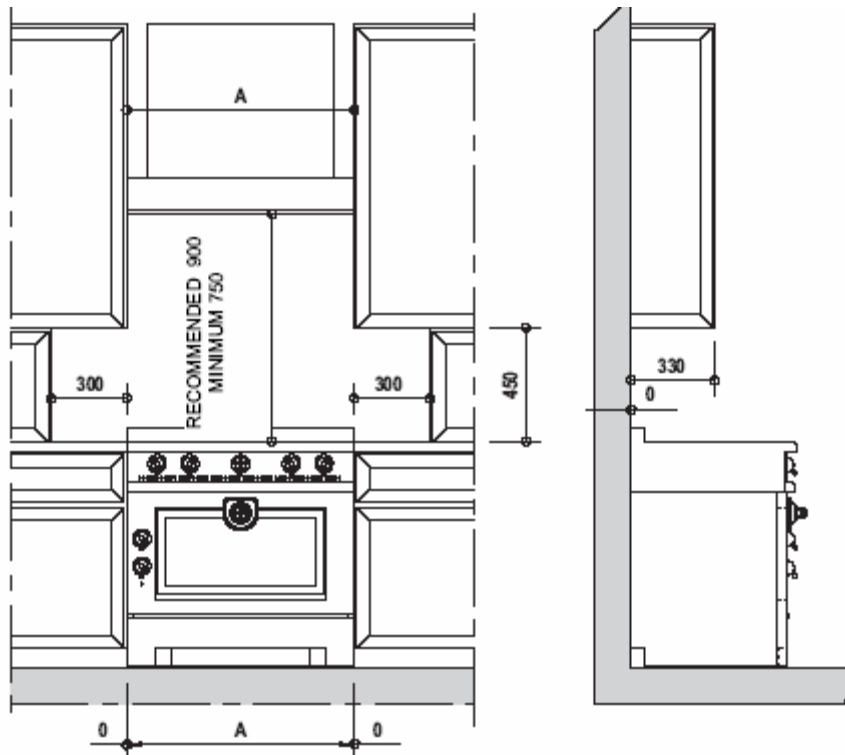
Фабрика La Cornue может предложить модели вытяжных устройств, изготовленных на заказ из тех же материалов, что и плита, либо модели экстракторов для встраивания в вытяжное устройство, установленное заказчиком.

Вытяжное устройство должно быть изготовлено из негорючих материалов.

Для оптимальной эффективности работы вытяжного устройства должно быть предусмотрено поступление воздуха непосредственно сзади плиты, либо на расстоянии 2-3 м от плиты.

### 1.2. Встраивание

Предусмотренная теплоизоляция духовых шкафов позволяет встроить плиту в мебельный ансамбль, не прибегая к дополнительным мерам безопасности. Однако, устанавливая плиту вплотную к стене, необходимо учесть то, что самыми нагревающимися частями являются нижняя часть плиты (60-90 см от пола) и пространство между варочной поверхностью и вытяжным устройством. **Поэтому стена должна быть защищена металлическим листом, либо керамической плиткой толщиной минимум 20 мм.**



минимальное расстояние от мебели (мм)

## 2. Электрическое питание

### 2.1. Напряжение

230 В (однофазное+нейтраль+земля)

400 В (трехфазное+нейтраль+земля)

### 2.2. Безопасность

К основным мерам предосторожности относится обязательное заземление электрических проводов, а также наличие отдельного автомата, соответствующего мощности плиты. В местах повышенной опасности, во избежание естественного возгорания (короткое замыкание), следует принять дополнительные меры предосторожности.

### 2.3. Мощность

Следует уточнить заранее, достаточно ли энергоснабжения помещения, в котором будет устанавливаться плита, принимая во внимание потребляемую плитой мощность и наличие других электрических аппаратов, уже установленных в данном помещении. Используйте таблицы в качестве руководства соответствия выбранной Вами модели и требуемой силы электрического тока.

Плиты La Cornue отличаются большой энергоемкостью. Поэтому не рекомендуется подсоединять плиту через электрическую розетку, а использовать гибкий электрический кабель, напрямую соединенный с автоматом через распределительную коробку. Лишь для полностью газовых моделей варочных столов достаточно тройной розетки с заземляющим контактом.

### 3. Газовое питание

**Газовое подсоединение должно быть осуществлено в соответствии с нормами и правилами, утвержденными в той стране, где устанавливается плита.**

**Обязательно следуйте основным правилам подключения газа:**

Газовое подсоединение осуществляется с помощью жесткого металлического патрубка, на конце которого располагается ручной вентиль.

При установке ручного вентиля необходимо учесть, что газовая подводка находится:

- с левой стороны плиты или варочного стола
- с левой стороны снизу для варочного стола

Для подключения пользуйтесь схемами подсоединения для каждой отдельной модели плиты.

В том случае, если плита или варочная поверхность встроены в кухонный ряд, досягаемость вентиля должна быть обеспечена через отверстие в задней панели мебели.

При подключении газового оборудования запрещается использование гибких резиновых шлангов.

Перед тем, как окончательно подсоединить плиту рекомендуется провести пробное испытание, чтобы исключить попадание металлической крошки в систему газоснабжения и предотвратить засорение горелок и термостата.

### 4. Установка

Чтобы обеспечить абсолютную горизонтальность варочной поверхности, в частности в старых помещениях, рекомендуется устанавливать плиту на деревянную или цементную основу. Это также позволит Вам выбрать желаемую высоту, либо подогнать высоту Вашей плиты под высоту мебели.

Каждая плита снабжена регулируемыми ножками, позволяющими компенсировать неровности пола.

**Памятка:**

***Варочную поверхность рекомендуется устанавливать на керамическую основу толщиной минимум 20 мм, чтобы предохранить кухонную мебель, находящуюся под варочной поверхностью.***

# Подключение

## 1. Подключение к электрическому питанию

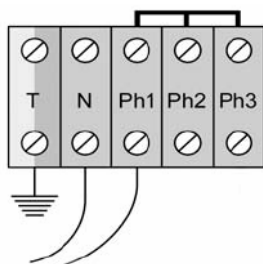
Плиты La Cornue оснащены от одного до четырех гибкими электрическими 3-х или 5-ти жильными кабелями с маркировкой HO7 RN-F длиной около 1,50 м и могут быть подсоединены к однофазному или трехфазному напряжению, следуя требованиям заказчика (см. таблицу мощностей для каждой отдельной модели).

**Внимание! Во время проведения работ электрические провода должны быть отключены от питания.**

**Напоминание:** Подсоединение к общему питанию осуществляется посредством отдельного разъема от щитка, а не с помощью включения в розетку с контактами. Кабель должен проходить ниже отверстия для выхода горячего воздуха только с задней стороны плиты.

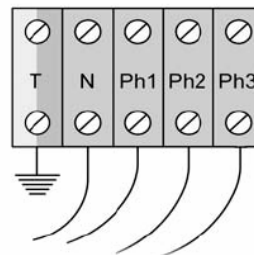
Если в дальнейшем потребуется подсоединить плиту к другому типу питания, требуется изменить систему подключения, соблюдая следующие правила:

- ✓ Снять заднюю защитную панель у плиты, чтобы получить доступ к клемникам, куда подсоединены все нагревательные элементы (если плита подсоединена с помощью 2 кабелей, необходимо снять 2 защитные панели).



230 V – однофазное питание

T – Земля  
N – Нейтраль  
P1 – Фаза 1  
P2 – Фаза 2  
P3 – Фаза 3



400 V – трехфазное питание

- ✓ Для электрического однофазного питания 230 В (1 фаза+нейтраль+земля), отжать (отвернуть) зажимы контактов P1, P2, P3 и подсоединить провода в следующем порядке:
  - нейтраль (провод синего цвета) на N
  - фаза (красный или коричневый провод) на P1
  - земля (желтый/зеленый) на T
- ✓ Для электрического трехфазного питания 400 В отжать (отвернуть) зажимы P1, P2, P3, затем подсоединить провода в следующем порядке:
  - нейтраль (провод синего цвета) на N
  - 3 фазы (желтый или коричневый провод) на P1, P2, P3
  - земля (желтый/зеленый) на T

**Заранее необходимо удостовериться в том, что сечение используемого кабеля соответствует минимальной допустимой величине, указанной в таблицах для каждой модели плиты.**

## 2. Подключение к газовому питанию

Плиты поставляются в комплекте с инжекторами, соответствующими выбранному типу газа (природному, бутану, пропану). Тип газа уточняется клиентом во время оформления заказа. Если во время эксплуатации Вы станете использовать другой тип газа, отличный от указанного в заказе, следует заменить только эти инжекторы. В таблицах на странице 50 указано, какие инжекторы соответствуют природному газу, пропану или бутану, а также приведены особенности их замены. Тип инжектора зависит и от страны, где будет устанавливаться плита.

Если при оформлении заказа клиент не уточнил конкретный тип газа, то в этом случае плита будет снабжена инжекторами, предназначенными для природного газа G20 с давлением 20 мбар.

Выбранный тип газа конкретной модели плиты указан на ярлыке на задней стороне варочной поверхности, рядом с газовым патрубком, а также на сертификате подлинности, входящем в комплект.

Подключение газа к плите или варочной поверхности осуществляется с помощью резьбового соединения G $\frac{1}{2}$  (старая маркировка 15/21).

Соединение с заранее установленным ручным вентилем осуществляется либо с помощью жесткого металлического патрубка, либо с помощью гибкого шланга с механическим наконечником.

Все подводящие шланги должны быть доступны по всей длине, защищены от открытого огня, перегрева и выкипающей жидкости, не должны перегибаться или быть придавлены чем-либо.

Рекомендуемый тип подсоединения: "TUBOGAZ", соответствующий тип газа.

При подключении газового оборудования запрещено использование гибких шлангов с резиновыми наконечниками.

**Для правильного подключения к газовому и электрическому питанию рекомендуется пользоваться схемой для каждой отдельной модели плиты.**

Для обеспечения герметичности соединений используйте герметик LOCTITE 542.

Для оборудования, функционирующего на бутане или пропане, рекомендовано использование двух баллонов с автоматическим переключателем или выносной цистерны, а также стандартный регулирующий вентиль, соответствующий общей теплопроизводительности Вашей модели плиты и давлению газа.

Мы рекомендуем Вам использовать регулирующий вентиль с пропускной способностью 2 кг/час и всех моделей варочных столов, и вентиль с пропускной способностью 3 кг/час для плит.

При выборе регулирующего вентиля необходимо учитывать дополнительные 20-30% от общей теплопроизводительности данной мебели.

Чтобы давление подаваемого газа было постоянным, вентиль должен быть расположен на расстоянии не более 2 м от плиты. Каждая модель плиты или варочной поверхности должна быть оснащена отдельным вентилем.

## Включение и регулировка

### 1. Пробное включение элементов варочной поверхности плиты

Перед первым использованием необходимо прокачать воздух в системе газовой проводки, последовательно переходя от одной конфорки к другой. После этого все горелки готовы к работе. Если горелка духового шкафа не воспламеняется (мигает красная индикаторная лампочка), нажмите аварийную кнопку включения, находящуюся в нижней части плиты.

Газовые горелки плит линии «Корнюшеф» снабжены защитным термoelementом: если огонь случайно гаснет, подача газа автоматически прекращается.

#### 1.1 Газовая горелка с автоматическим включением

Все наше оборудование оснащено функцией автоматического поджига газовых конфорок.

Чтобы зажечь конфорку, нажмите на регулирующую ручку и поверните ее влево до положения «сильный огонь». Зажигание горелки происходит автоматически. Задержите ручку нажатой в течение 5-10 секунд (при первом включении для срабатывания термoelementa может потребоваться немного больше времени).

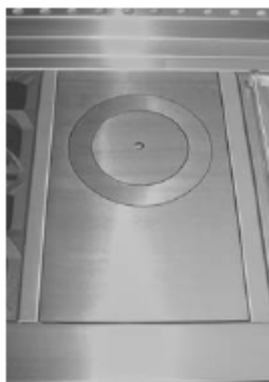


Два коротких щелчка указывают на нормальное функционирование системы поджига.

- Для работы в режиме «слабый огонь» следует повернуть переключатель до упора в положение «слабый огонь».
- Для выключения газовых горелок следует повернуть переключатель направо до упора, вернув его в исходное положение.

#### 1.2 Модуль под чугунными кругами с автоматическим включением

Функция автоматического поджига – как в модуле с 2-мя газовыми горелками



### 1.3 Стеклокерамические конфорки

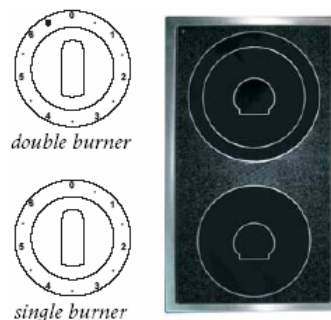
Для включения стеклокерамической конфорки с одинарной зоной нагрева (диам. 145мм), поверните переключатель вправо, либо влево и выберите желаемое положение:

- «1» – соответствует минимальной мощности,
- «6» – соответствует максимальной мощности.
- «0» – конфорка выключена

Для включения центральной зоны стеклокерамической конфорки с двойной зоной нагрева (диам. 195мм), следует поворачивать переключатель строго по часовой стрелке.

Для того, чтобы одновременно включить 2 зоны нагрева (внешнюю и центральную), поверните переключатель направо до значка (см. рисунок). Услышанный Вами звук микропереключателя свидетельствует о включении периферийной спирали. В этом положении конфорка с 2мя зонами нагревается до максимальной температуры. Выбирая положения от 6 до 1, Вы можете регулировать нагрев конфорки.

*Примечание: включение только внешней зоны нагрева стеклокерамического модуля с двойной зоной (диам. 195 мм) – невозможно.*



**Обратите внимание: Если поверхность модуля треснула, немедленно отключите модуль или поврежденную зону.**

### 1.4 Индукционные конфорки

Зона нагрева диаметром 18см или 21см автоматически приспособляется к диаметру емкости, где готовится пища (от 12см до 21см), чтобы обеспечить оптимальное распределение жара в посуде и равномерное приготовление.

Конфорка диаметром 18см способна вырабатывать мощность от 200 Вт до 2400 Вт, конфорка диаметром 21см – от 200 Вт до 2800 Вт.

Максимальная мощность двух конфорок – 2800 Вт.

Мощность регулируется с помощью ручки, поворачивая ее в положения от 1 до 6.

Чтобы выключить конфорку, поверните ручку регулировки в положение «0».

Лампочка погаснет.

**Лампочка** на фасаде варочной панели информирует Вас о том, что:

1. Конфорка функционирует нормально. Когда генератор работает исправно, лампочка горит, не мигая, постоянно. Если генератор не может выработать требуемую мощность, лампочка мигает. Когда горят две лампочки, это свидетельствует о том, что генератор вырабатывает требуемую мощность обоим конфоркам.
2. Мигание при включении конфорки указывает либо на отсутствие кастрюли, либо на то, что данная посуда не подходит для индукционной конфорки.

**Обратите внимание: Если поверхность модуля треснула, немедленно отключите модуль или поврежденную зону.**

### **1.5 Электрический модуль под чугунными кругами.**

Для включения электрического модуля под чугунными кругами следует повернуть переключатель вправо, либо влево, установив его в желаемом положении;

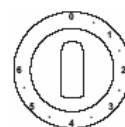
- «1» – соответствует минимальной температуре.
- «6» – соответствует максимальной температуре.
- «0» – питание отключено.



### **1.6 Электрический теппан-яки (японский гриль)**

- Малая модель: 284 x 478, мощность 1600 Вт
- Большая модель: 419 x 478, мощность 2200 Вт.

Электрический теппан-яки оснащен нагревательным элементом с термостатической регулировкой, переключатель позволяет установить температуру от 50°C (положение 1) до 250°C (положение 6)

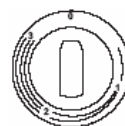


Установите переключатель термостата на желаемое положение, зеленая индикаторная лампочка загорается, что свидетельствует о нагреве агрегата.

После нагрева теппан-яки до нужной температуры зеленая индикаторная лампочка гаснет – с этого момента можно класть продукты на поверхность модуля для их приготовления.

После использования возвратите переключатель термостата в положение «0» (выключение).

### **1.7 Традиционные чугунные электрические конфорки (опция для замены стеклокерамических конфорок)**



В зависимости от модели, Ваша плита может быть оснащена одним, либо двумя модулями с двумя традиционными чугунными блинами – диаметром 18см и 22см, с максимальной мощностью – 2000 Вт каждый.

Чтобы включить традиционную электрическую конфорку, нажмите (утопите) соответствующий ей переключатель и поверните его вправо до желаемого положения:

- «1» – соответствует минимальной температуре нагрева,
- «6» – соответствует максимальной температуре нагрева.,
- «0» – питание отключено.

## 1.8 Газовый духовой шкаф с автоматическим включением

Симмерстат «С» приводит в действие спираль свода духовки, термостат «В» приводит в действие жаровую трубу. Симмерстат и термостат соединены с индикаторной лампочкой – она загорается при включении хотя бы одной нагревательной спирали.

### Включение духового шкафа:

Для того, чтобы включить газовый духовой шкаф электрическим поджигом, установите термостат «В» духового шкафа на необходимую температуру.

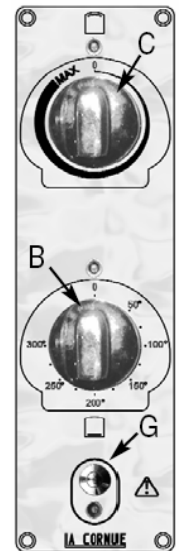
Система автоматического регулирования позволяет контролировать температуру полностью автоматически – пламя то разгорается, то затухает до минимума для поддержания в духовом шкафу заданной температуры.

### Примечание:

Красная индикаторная лампочка, расположенная в нижней части панели управления, сообщает о неисправной работе духового шкафа.

Если загорелся этот индикатор, проверьте, открыт ли газовый вентиль и поступает ли газовое питание, затем нажмите кнопку «G», расположенную над индикатором.

При первом включении, либо после длительного перерыва в использовании, необходимо нажать на эту кнопку несколько раз для того, чтобы прокачать воздух в газовой системе.



**В случае повторения ситуации, свяжитесь с гарантийной мастерской или с Вашим продавцом.**

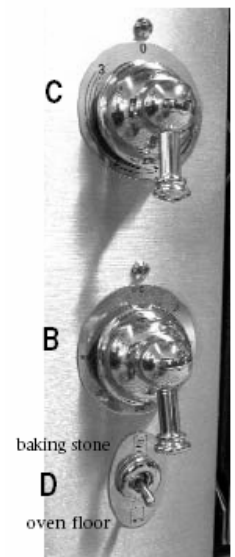
## 1.9 Электрический духовой шкаф

Симмерстат «С» приводит в действие спираль свода духовки, термостат «В» - спираль низа. Симмерстат и термостат соединены с индикаторной лампочкой – она загорается при включении хотя бы одной нагревательной спирали.

### Включение духового шкафа:

- Установите переключатель «D» в положение «низ» (слева)
- Затем установите термостат «В» духового шкафа на отметке с желаемой температурой, а симмерстат «С» на отметке соответствующей мощности для предварительного нагрева духовки.
- **После предварительного нагрева (15-20 минут, в зависимости от температуры), отключите симмерстат «С» (во избежание подгорания) и выберите те параметры, которые подходят для приготовления того или иного блюда.**

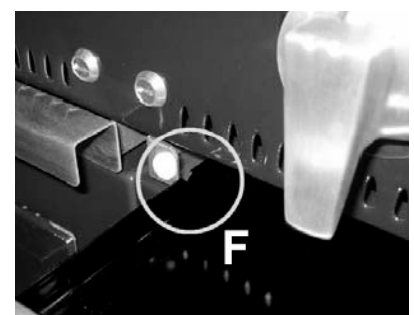
- Поместите блюдо в духовку.



## 1.10 Функция Гриль (для газового и электрического духовых шкафов)

Ваш духовой шкаф оснащен электрическим грилем, который включается автономно (независимо от спирали низа).

- Установите симмерстат «С» на отметку с желаемой мощностью.



- **После предварительного нагрева (5-10 минут, в зависимости от температуры), отключите симмерстат «С» и выберите те параметры, которые подходят для приготовления данного блюда.**

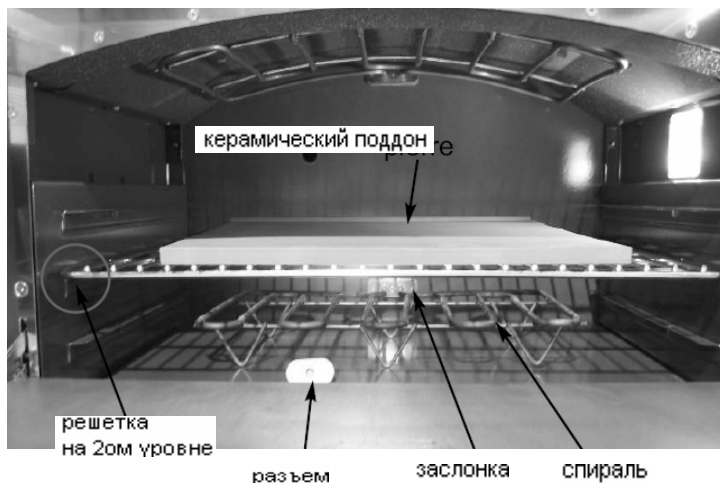
Во время использования функции «гриль» дверца духового шкафа должна быть приоткрыта, а выдвижной поддон должен быть выдвинут до отметки «F» для защиты переключателей от перегрева. В таком положении в печи будет включен свет, что позволит наблюдать за приготовлением пищи.

### **1.11 Функция «поддон для хлебобулочных изделий» (опция для электрического духового шкафа)**

Опция «поддон для хлебобулочных изделий» включает в себя: керамический поддон, электрическую спираль мощностью 3000 Вт и широкую лопатку из нержавеющей стали.

Для правильного использования поддона для хлебобулочных изделий Вам нужно:

- Вынуть заслонку, освободив тем самым отверстие для установки электрической спирали (в глубине духового шкафа).
- Установите спираль в соответствующий разъем
- Расположите решетку духового шкафа на среднем уровне (2 уровень) и затем установите на нее поддон для хлебобулочных изделий.
- Установите переключатель «D» в режим «вертел» (в положение справа) и термостат «B» на отметку с желаемой температурой.
- После предварительного нагрева (10-15 минут, в зависимости от желаемой температуры), Вы можете помещать Ваши блюда в духовой шкаф для приготовления.



Можно произвести предварительный нагрев поддона для хлебобулочных изделий, установив переключатель «D» на позицию «низ» (слева) и термостат «B» примерно на 220С. После предварительного нагрева от 15 до 20 минут поверните переключатель «D» на позицию «хлебобулочные изделия» (справа) и поместите Ваше блюдо в духовой шкаф для приготовления, предварительно обильно посыпав поддон мукой, чтобы тесто не приставало.

После выпекания на поддоне для хлебобулочных изделий оставьте его в духовом шкафу для полного остывания. Затем выньте поддон и спираль из духового шкафа и установите обратно заслонку, расположенную сзади духового шкафа.

## **2. Замена лампочки духового шкафа**

Лампочка расположена в верхнем углу духового шкафа (она загорается автоматически при открывании дверцы духового шкафа).

**Внимание. Перед заменой лампочки не забудьте отключить плиту от электросети и дать ей остыть (если требуется).**

Снимите защитное стекло и выкрутите перегоревшую лампочку.

Затем вкрутите новую и поставьте стекло на место.



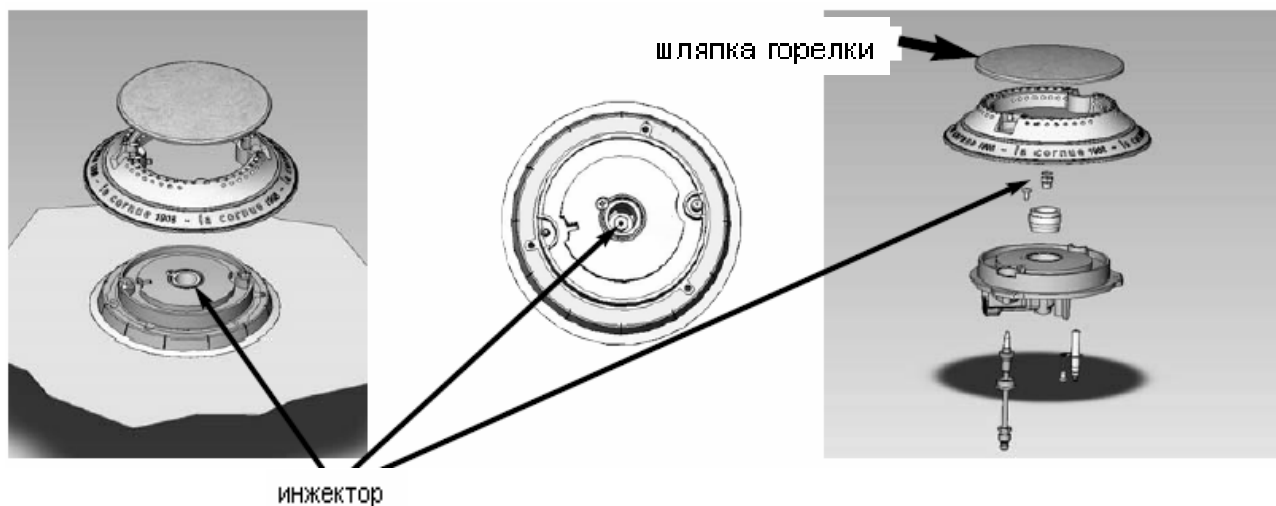
Технические характеристики лампочки:

- 25 Вт
- 230 В – 240 В
- 300°C
- цоколь лампы E14



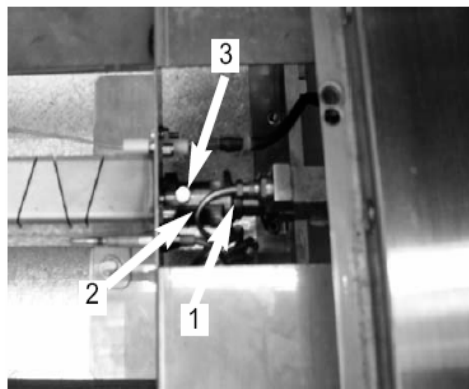
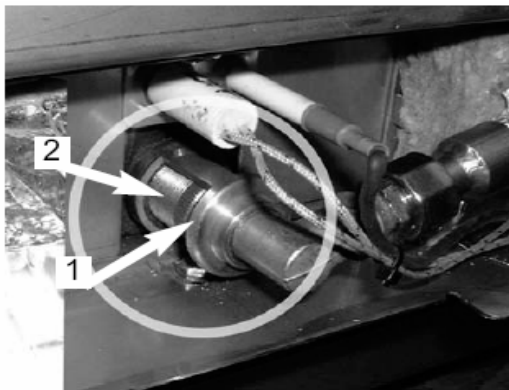
### 3. Замена инжекторов

Для горелок разного типа и размера соответствуют разные инжекторы (способ установки смотрите на фотографии) в зависимости от типа газа и страны где производится установка.



Регулировка и замена инжекторов газовых горелок или горелок под модулями производится в следующем порядке:

1. Снимите чугунные круги и основание модуля под чугунными кругами, чугунную решетку или модуль-гриль.
2. Снимите шляпку горелки.
3. Отверните инжектор с помощью ключа на 7мм. Установите новый инжектор и как следует его закрутите.
4. Установите шляпку горелки на место и проверьте надежно ли Вы ее установили.
5. Затем установите модуль под чугунными кругами, чугунную решетку или гриль



Регулировка и замена инжекторов в газовой духовке должна производиться в следующей последовательности:

1. Отверните конусообразный наконечник (2) чтобы получить доступ к смесительной трубке (3) и иметь достаточно места для демонтажа инжектора.
2. Отверните инжектор (1) с помощью плоской отвертки на 7мм.
3. Установите соответствующий для нового типа газа инжектор (1) и заверните его.
4. Включите горелку и отрегулируйте подачу воздуха (см. таблицу на противоположной странице), отворачивая или заворачивая конусообразный наконечник (2) до тех пор, пока пламя не станет слегка синеватым, без обрывков. Обрывки пламени свидетельствуют о чрезмерном поступлении воздуха.
5. Заблокируйте конусообразный наконечник (2) с помощью блокировочной гайки.

После замены инжекторов следует отрегулировать подачу малого газа в горелках (см. след. раздел)

В случае, если плита будет подключена к другому типу газа, отличному от первоначального, необходимо будет произвести регулировку заново и установить новые инжекторы, а также переделать все соединительные узлы.

#### **4. Регулировка подачи газа**

Малый огонь газовой горелки, газового модуля под чугунными кругами, закрытого ребристого гриля и гриля на вулканических камнях, должен быть отрегулирован следующим образом:

1. Снять все ручки-переключатели, отвернув удерживающие их винты.
2. Снимите переднюю панель варочного стола: она прикреплена к нему винтами.
3. Установите ручку-переключатель для той горелки, которую собираетесь регулировать, зажгите конфорку и поверните ручку в положение "малый огонь".

4. Затем снова снимите ручку-переключатель. Повернуть крепежный винт под ручкой на корпусе варочного стола, влево для увеличения подачи газа или вправо для уменьшения.

**Внимание.** Убедитесь что уровень подачи газа в положении “малый огонь” достаточен для работы термопары.

5. Установи ручку-переключатель на место и выключите горелку.

6. В случае, если изменится тип газа, то необходимо заменить и инжектор (см. стр. 26).

## 5. Таблица инжекторов

**Все регулировки и замена инжекторов или обводных винтов должны производиться квалифицированным специалистом.**

Инжекторы для горелок и горелок под модулями заменяются в зависимости от типа газа и страны, где будет произведена установка плиты (схема установки инжекторов стр.24)

Данная таблица показывает, какой инжектор, обводной винт и шляпку горелки следует применять в этом случае:

Газ	Категория индекс	Тип газа	Давление (мбар)	Страна	Инжекторы (маркировка)			Первичная регулировка воздуха в духовке (мм)	Регулировка обводного винта		Тип шляпки горелки
					P.BR.	G.BR.	Духовка		P.BR.	G.BR.	
Природный	2E	G20	20	LU	108	142	200	4	32	40	"Плоская" Обливная. Черн. матовая эмаль
	2E+	G20/G25	20/25	BE, FR							
	2H	G20	20	AT, CH, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, PT, SE							
	2L	G25	25	NL							
	2ELL	G20	20	DE							
		G25	20	DE							
Бутан-Пропан	3+	G30/G31	28-30/37	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT	71	92	125	4	32	40	"Плоская" Обливная. Черн. матовая эмаль
	3B/P	G30	30	DK, FI, NL, NO, SE	71	92	125	4	32	40	"Плоская" Обливная. Черн. матовая эмаль
	3B/P	G30	50	AT, CH, DE, LU	63	80	110	2	25	34	"Плоская" Обливная. Черн. матовая эмаль

### Пояснения:

Горелки:

- P.BR. – малая горелка (65,7мм)

- G.BR. – большая горелка (94,8мм)

Страны:

AT: Австрия

DE: Германия

FI: Финляндия

GR: Греция

LU: Люксембург

PT: Португалия

BE: Бельгия

DK: Дания

FR: Франция

IE: Ирландия

NL: Нидерланды

SE: Швеция

CH: Швейцария

SP: Испания

GB: Великобритания

IT: Италия

NO: Норвегия

## **ГАРАНТИЯ (1 ГОД)**

Сторона производитель предоставляет гарантию в течение 1 года на продукцию фабрики, установленной у клиента стороной – посредником.

*Настоящая гарантия работает при выполнении следующих условий:*

1. Сроки действия гарантии на замену предметов, а также затраты на ручной труд и транспортные расходы начинаются только после полной оплаты счета фактуры. Сторона производитель берет на себя право принятия решения о замене поврежденных предметов, либо об их ремонте.
2. Гарантийный срок распространяется на всю продукцию, за исключением предметов с коротким износом (фильтры, сигнальные лампочки, стеклянные изделия). Гарантийные обязательства снимаются, если произошло повреждение товара во время транспортировки. По всем вопросам необходимо обратиться лично к перевозчику. После четкого формулирования своих претензий и занесения их в ордер на доставку, в течение 48 часов необходимо изложить свои претензии в заказном письме (согласно статье 105 Торгового кодекса). Ни при каких условиях сторона производитель не может возобновить гарантийный срок в случае несоблюдения данных условий.
3. Неполадки фиксируются Технической Службой в период действия гарантии, и должны быть доведены до сведения Службы, занимающейся проблемами, возникшими после продажи товара, посредника, либо уполномоченного судебного представителя.
4. Фабрика оставляет за собой право снять гарантийные обязательства.
5. Гарантийные обязательства снимаются, согласно п.1, с дефектов, нарушений и неисправностей, возникших по причине несоблюдения действующих норм и предписанных правил.
6. Использование не по назначению произведенной продукции в течение неопределенного времени не является причиной продления гарантийного срока.
7. Действующая гарантия прекращается, если ремонт был произведен неквалифицированным специалистом.
8. Действие гарантии прекращается, если причиной повреждения произведенной продукции стали стихийные бедствия (пожары, наводнения).
9. Положения действующей гарантии не направлены на принесение выгоды продавцу и уклон от реальной гарантии на дефекты и скрытые изъяны, а является продолжением статьи 1641 и следствием французского Гражданского кодекса.