

LA CORNUE

Table à Induction

LA CORNUE W.

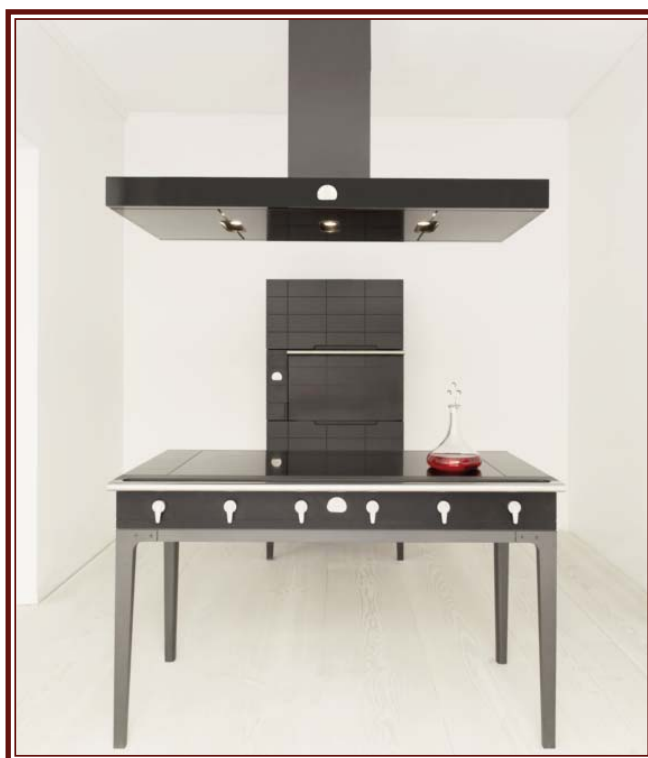
by WILMOTTE

Notice d'installation
et
Mode d'emploi



étoile
observateur duedesign¹³

CE



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir votre table à induction LA CORNUE W by WILMOTTE.
Nous espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à y préparer de délicieux mets.*

*Ce document est destiné à vous faire mieux connaître le potentiel d'utilisation d'un
appareil de qualité professionnelle destiné aux particuliers, ainsi qu'à faciliter son
entretien.*

*Avant tout, sachez qu'un appareil La Cornue est fabriqué avec des matériaux nobles et
purs. Les choix spécifiques de certains composants, correspondent à des impératifs de
technicité et de performance professionnelle, impossibles à obtenir avec d'autres
matériaux ou traitements protecteurs. Nous tenons à l'authenticité de nos appareils de
cuisson et sommes convaincus que vous les apprécierez encore plus à l'usage.*

*Pour que vous soyez toujours satisfaits de votre table de cuisson au fil du temps, il vous
suffit de respecter les quelques conseils donnés dans cette brochure.*

*Nous vous remercions de votre confiance et vous prions de croire en nos sincères
salutations.*

Xavier Dupuy
Président

Chère Cliente, Cher Client

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d’identifier exactement votre appareil et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre table. Nous vous conseillons également de conserver votre commande et facture d’achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ces documents pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Numéro de série de l’appareil* :	
Modèle* :	
Tension* :	
Nom et adresse du revendeur :	
Date d’achat :	
Nom et adresse de l’installateur :	
Date d’installation :	

* Cette information figure sur la plaque signalétique de l’appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre appareil, veuillez d’abord lire la présente brochure, pour vérifier que l’appareil est installé et utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

SIÈGE SOCIAL ET ATELIERS LA CORNUE
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L’AUMONE

Adresse postale :
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE

Téléphone : 33 (0)1 34 48 36 36

Fax : 33 (0)1 34 64 32 65

www.lacornue.com

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

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	4
DESCRIPTION	9
1. Dimensions	9
2. Description du produit et puissances électriques	9
3. Plaque signalétique	10
UTILISATION	11
1. Principe de l'induction	11
2. Ustensiles pour table de cuisson à induction	11
3. Détection des récipients	12
4. Limitation de la durée de fonctionnement	13
5. Protection en cas de surchauffe	14
6. Conseils pour économiser de l'énergie	14
7. Niveaux de puissance	14
8. Indicateur de chaleur résiduelle	15
FONCTIONNEMENT	16
1. Mise en marche de la table	16
2. Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	16
3. Fonction «BOOSTER»	17
4. Arrêt d'une zone de cuisson	17
5. Fonction «BRIDGE»	18
6. Mise à l'arrêt de la table	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
1. Nettoyage après l'utilisation	20
2. Entretien hebdomadaire	20
3. Salissures résistantes	20
QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE	22
1. Important	22
2. Les codes erreurs	22
ASSEMBLAGE ET INSTALLATION	24
1. Assemblage de la table	24
2. Réglage hauteur et mise en place	24
3. Ventilation	25
4. Raccordement électrique	25
5. Alimentation électrique	26
6. Possibilité de branchements	26
7. Bridage en mode 32 A ou 64 A	28
8. Mise en service	29
GARANTIE	30

AVERTISSEMENTS

Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé et doit être utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Veillez à ce que votre table soit installée correctement et mise à la terre par un technicien qualifié.

Tous nos produits ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Elimination de l'emballage.

Veillez à déballer complètement la table avant sa mise en service.

Éliminez les emballages en carton et en plastique après déballage de la table le plus écologiquement possible. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

La Directive 2012/19/UE du Parlement Européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans les déchets municipaux non triés et doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Pour la mise au rebut du matériel d'emballage conformez-vous aux réglementations locales. Les emballages pourront ainsi être recyclés.



Ce pictogramme de la "poubelle barrée" apposé sur tous les produits signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

Installation conforme.

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre produit qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Veillez conserver avec soin ce manuel. Remettez-le aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

N'installez pas de placard ou d'étagère de rangement directement au-dessus de la table. En cas de rangement au-dessus de la table, réservez cet usage à des objets peu utilisés, qui peuvent être rangés sans danger dans un endroit exposé à la chaleur de la table.

AVERTISSEMENTS

Les pièces qui sont protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

Utilisation de la table de cuisson

Attention

Les parties accessibles peuvent être chaudes : éloigner les jeunes enfants.

Ne laissez pas les enfants seuls, sans surveillance.

La table de cuisson n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou pour une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la table. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

La table à induction réagit très rapidement aux niveaux de puissance élevés (position «Booster») : ne la laissez pas sans surveillance !

Utilisez des récipients de cuisson de taille appropriée.

Cette table est dotée de zones de cuisson de tailles différentes. Utilisez des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

N'utilisez pas sur la table de travail de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.

Ne posez jamais de récipients chauds sur les afficheurs !

Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson.

Évitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).

Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.

Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie : les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile.

AVERTISSEMENTS

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne préparez pas de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance.

N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

N'utilisez jamais la table de cuisson à induction pour y déposer des objets.

Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur le verre vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.

Il est recommandé **pour les plaques à induction** de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds. Risque de brûlures !

Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.

N'entreposez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres gaz ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil

Ne rangez pas de produits inflammables près des foyers de la table de cuisson. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables.

Ne chauffez jamais des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des afficheurs. Dans ce cas, les afficheurs pourraient être détériorés définitivement.

Portez des vêtements appropriés.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la table.

Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson.

Utilisez uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs.

L'emploi de maniques ou de gants humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez jamais de manique entrer en contact avec des éléments chauffants chauds.

AVERTISSEMENTS

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Ne faites jamais fonctionner la table avec les mains mouillées.

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

La surface en verre vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de pointe peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.

Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement l'appareil hors tension et faites-la réparer par un technicien qualifié.

S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (commandes défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après Vente.

Attention, en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne posez jamais de câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.

Entretien

La table doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

Laissez toujours la table refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la table peuvent devenir chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT et que la table a refroidi avant de la nettoyer.

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.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Tous nos appareils de cuisson sont destinés à un usage domestique (non professionnel). Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Il ne doit pas, non plus, être utilisé comme jouet par des enfants.

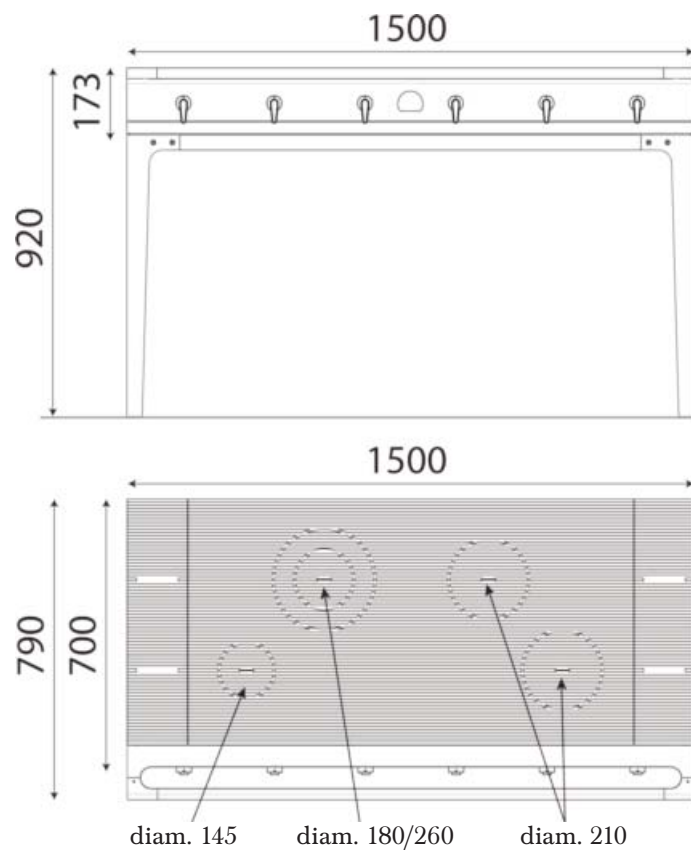
A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directive 2004/108/CE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

DESCRIPTION

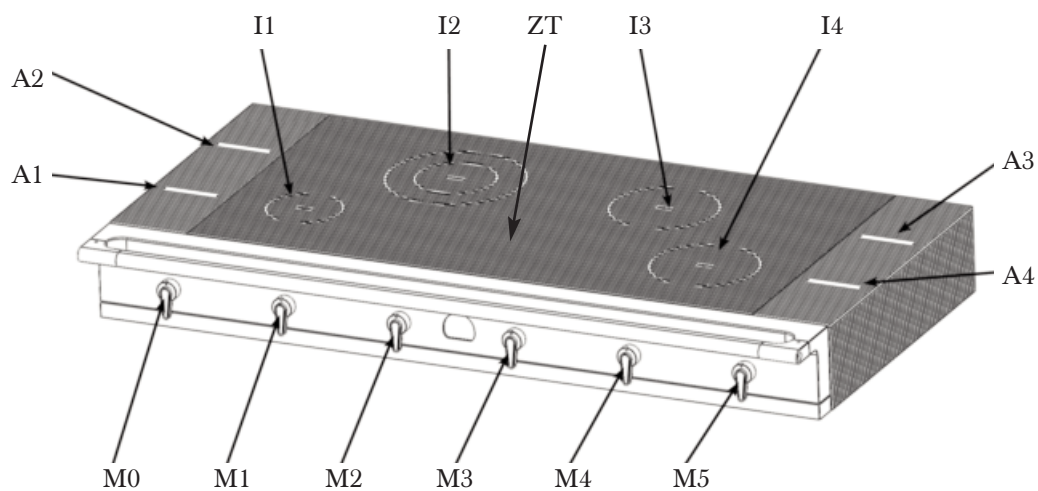
1. DIMENSIONS



* dimensions en mm

Poids : 110 kg

2. DESCRIPTION DU PRODUIT



Les commandes :

- M0 Manette de mise en marche et d'arrêt de la table de cuisson
- M1 Manette de commande du foyer I1
- M2 Manette de commande du foyer I2
- M3 Manette de commande du foyer I3
- M4 Manette de commande du foyer I4
- M5 Manette de commande de la fonction BRIDGE

Les foyers (Puissances électriques) :

- I1 : Petit foyer induction, diamètre 145 mm
Puissance maximale (position 9) = 1400 W
Puissance en position BOOSTER = 2200 W
- I2 : Très grand foyer induction double, diamètre 180 / 260 mm
Puissance maximale (position 9) = 1850 / 3000 W
Puissance en position BOOSTER = 3700 / 5000 W
- I3 : Grand foyer induction, diamètre 210 mm
Puissance maximale (position 9) = 2300 W
Puissance en position BOOSTER = 3700 W
- I4 : Grand foyer induction, diamètre 210 mm
Puissance maximale (position 9) = 2300 W
Puissance en position BOOSTER = 3700 W
- ZT : Zone de travail

Les afficheurs :

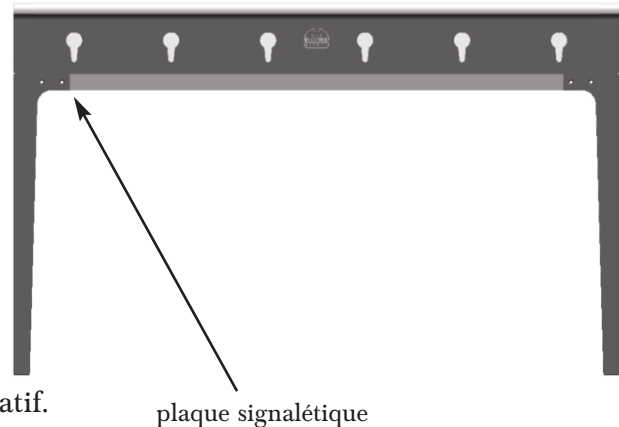
- A1 Afficheur des niveaux de puissance du foyer I1
- A2 Afficheur des niveaux de puissance du foyer I2
- A3 Afficheur des niveaux de puissance du foyer I3 + fonction BRIDGE
- A4 Afficheur des niveaux de puissance du foyer I4 + fonction BRIDGE

3. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique de votre appareil se trouve au-dessous de la table près du pied avant gauche.

Vous pouvez trouver sur la plaque le nom et l'adresse du fabricant ainsi que les informations suivantes :

- 1) Type d'appareil (modèle).
- 2) N° de série et l'année de fabrication.
- 3) Tension assignée ou plage assignée de tensions pour votre appareil en Volts courant alternatif.
- 4) Fréquence assignée (Hz)
- 5) Puissance assignée totale électrique en Watts.



UTILISATION

1. 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 est composée de 4 zones de cuisson à induction et 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.

Avantages de la table à induction :

- une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission de l'énergie à fort rendement entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

2. USTENSILES POUR TABLE DE CUISSON À INDUCTION

LES RECIPIENTS LES PLUS ADAPTES

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

- RÉCIFIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT.

Cocotte, friteuse, poêle, gril à viande...

- RÉCIFIENTS 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.

- RÉCIFIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

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

- RÉCIFIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

NOTA : MÊME LES RÉCIFIENTS 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 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.

Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous en vous assurant que le récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant :

Approchez l'aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par l'ustensile, alors ce dernier fonctionne sur la table à induction.

La qualité et les matières de vos ustensiles de cuisson sont primordiales.

Nous avons réuni dans nos différentes Galeries l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Nous vous recommandons les produits de marques Mauviel, Meyer ou De Buyer.

Remarque : Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation ; ces bruits sont dus à la conception des récipients.

Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie : les casserolles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée.

3. DÉTECTION DES RÉCIFIENTS.

La transmission d'énergie n'a pas lieu lorsque :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson
- une casserole non adaptée à l'induction est sur la zone de cuisson (voir tableau page 13) même si la zone de cuisson est en marche.

L'afficheur de la zone concernée indique alors que l'ustensile de cuisson n'est pas adapté : le chiffre du niveau de puissance et son tiret clignotent (par exemple, au niveau sélectionné 4) :



Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, le clignotement cesse. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'afficheur indique alors l'absence de casserole en clignotant comme montré ci-dessus. Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Limite de détection du récipient :

Diamètre de la zone de cuisson à induction (mm)	Diamètre minimum du fond de casserole détecté (mm)
145	95
180	110
210	120
180 / 260	100 / 240

4. LIMITATION DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau ci-dessous).

Niveau de puissance sélectionné	Limitation de la durée de fonctionnement
1	10 h 00
2	8 h 00
3	6 h 00
4	5 h 00
5	3 h 30
6	3 h 00
7	2 h 30
8	2 h 00
9	1 h 30
BOOSTER	0 h 05

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Par sécurité, après un certain temps de fonctionnement, la zone de cuisson est arrêtée. Le temps limite de fonctionnement est défini par l'intensité sélectionnée. Le tableau page 13 décrit ces temps limite.

5. PROTECTION EN CAS DE SURCHAUFFE

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Par exemple, si le niveau de puissance demandé est «9» et que le générateur à induction est trop chaud, donc ne peut délivrer que le niveau de puissance «4» alors l'afficheur indiquera :



Si ce problème persiste, une ventilation manquante ou insuffisante peut en être la cause. Voir le chapitre «Ventilation» en page 24.

6. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

Ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace d'une table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Les cocottes minute sont particulièrement économiques en termes de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte minute ; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

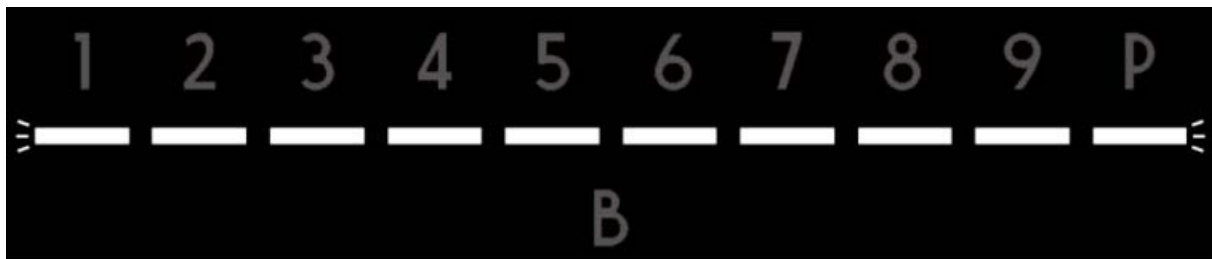
7. NIVEAUX DE PUISSANCE

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau ci-après indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Niveau de puissance	Indiqué pour
0	Position arrêt
1	Maintenir au chaud des plats et des aliments Mijoter des petites quantités
2 - 3 - 4	Mijoter
5 - 6 - 7	Mijoter des quantités importantes Terminer de rôtir de gros morceaux de viande
8	Rôtir - Réduire
9	Bouillir - Saisir - Rôtir
BOOSTER	Bouillir rapidement Cuire rapidement

8. INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle par zone de cuisson. Une fois la zone de cuisson arrêtée, l'ensemble des tirets de l'afficheur concerné clignote pour mettre en évidence cette chaleur résiduelle :



ATTENTION !

Tant que les indicateurs 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.

Néanmoins, cette chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre du chocolat ou du beurre, également pour maintenir les plats au chaud.

L'indication de chaleur résiduelle continue de clignoter même si la table est arrêtée (manette M0 sur OFF).

L'indication de chaleur résiduelle s'arrêtera automatiquement dès que le verre sera refroidi. Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement à ce moment-là, alors la table s'arrêtera totalement. L'action du système électronique, qui gère cet arrêt complet et automatique, peut engendrer un «clack». Ce bruit est normal.

FONCTIONNEMENT

1. MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE

Pour mettre en marche la table, tournez la manette M0 (la première à gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

Le premier tiret de chaque afficheur (A1 - A2 - A3 - A4) s'allume et la table émet un bip sonore :



Ceci indique que la table est prête à fonctionner.

2. RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE D'UNE ZONE DE CUISSON

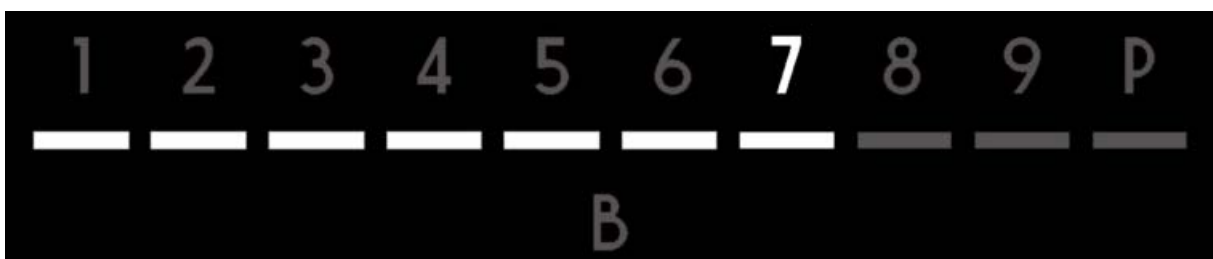
Les zones de cuisson à induction (I1 ou I2 ou I3 ou I4) peuvent être réglées sur 9 niveaux de puissance (de 1 à 9) suivant la cuisson désirée (voir tableau page 15).

Le niveau maximum de puissance, appelé également «Booster», est symbolisé par la lettre P.

Tournez la manette (M1 à M4) du foyer souhaité (I1 - I2 - I3 - I4) dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir le niveau désiré sur l'afficheur du foyer considéré.

Les niveaux de puissance s'affichent de 1 à 9 soulignés par un tiret blanc.

Par exemple, si le niveau réglé est « 7 », alors l'afficheur indiquera :

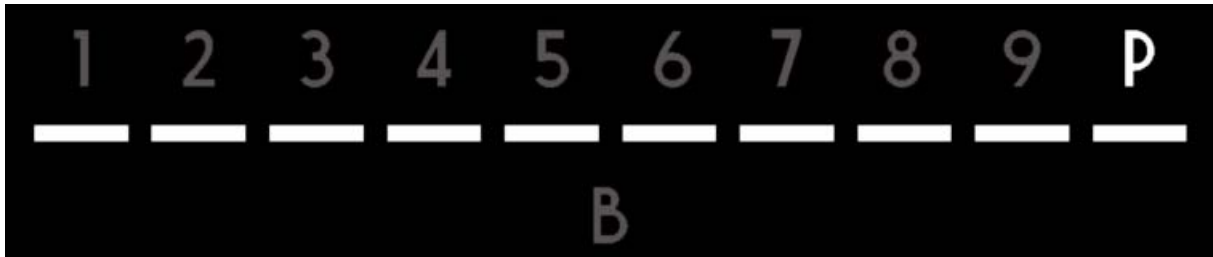


3. FONCTION «BOOSTER»

Pour accéder au BOOSTER :

Le niveau de puissance maximum BOOSTER est accessible après le niveau 9, en faisant passer «un cran» à la manette, toujours en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

La lettre «P» est alors allumée sur l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée :



La fonction BOOSTER a une durée déterminée (pour ne pas endommager les cuissons). Elle s'arrêtera automatiquement après 5 minutes de fonctionnement. La puissance repasse alors automatiquement au niveau 9 et la table émet un bip sonore :



Pour interrompre le BOOSTER :

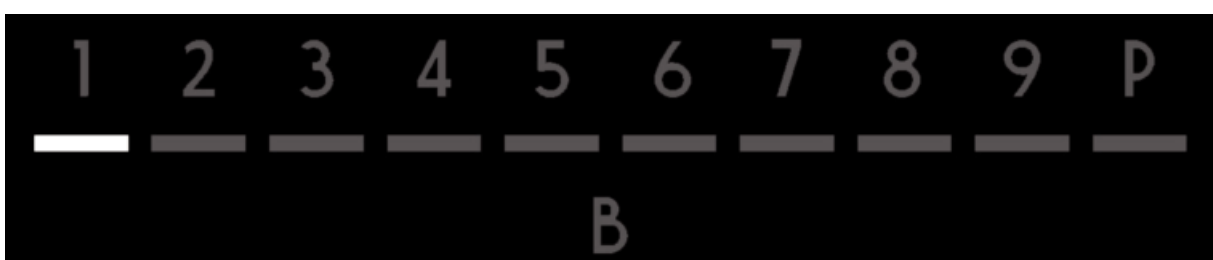
Le booster peut être arrêté manuellement :

- En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre : en faisant passer le même cran que lors de la mise en marche du BOOSTER
- En réduisant le niveau de puissance, c'est-à-dire en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

4. ARRÊT D'UNE ZONE DE CUISSON

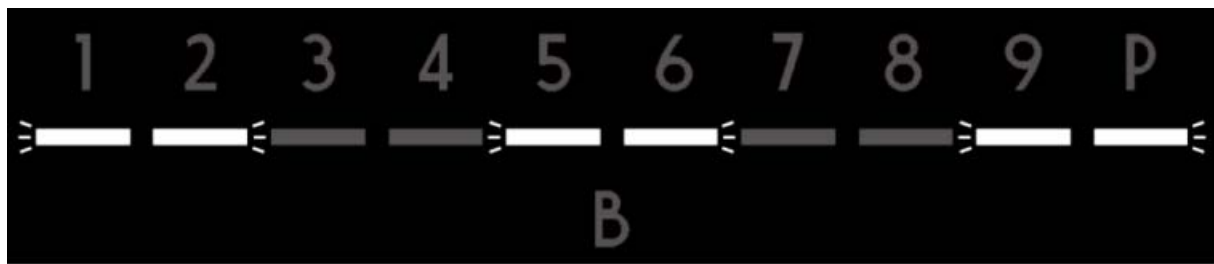
Pour arrêter une zone de cuisson, il suffit de remettre la manette en position «0».

L'afficheur de la zone fera alors clignoter lentement le premier tiret : ceci signifie que la zone est prête pour une nouvelle cuisson.



IMPORTANT : Il est impératif de remettre toutes les manettes en position «0» avant d'éteindre complètement la table.

Sinon, lors de la mise en marche de la table la fois suivante, le message d'erreur clignotant comme ci-dessous apparaîtra sur l'afficheur concerné et la table émettra un bip sonore :



Aucune cuisson ne pourra être réalisée tant que la manette concernée n'est pas remise sur la position «0» afin de toujours avoir tous les afficheurs comme suit à la mise en marche de la table :



5. FONCTION «BRIDGE»

Les 2 zones de cuisson I3 et I4 peuvent être réunies en une seule zone de cuisson afin de recevoir de grands ustensiles de cuisson, type grandes cocottes ovales, poissonnières, etc.

Cette zone unique de cuisson est commandée par la manette M5 (à droite) et l'affichage du niveau de puissance est alors identique sur les afficheurs A3 et A4, avec l'ajout de la consigne «B». Par exemple, si le niveau réglé est «5», alors les 2 afficheurs A3 et A4 afficheront en simultané :

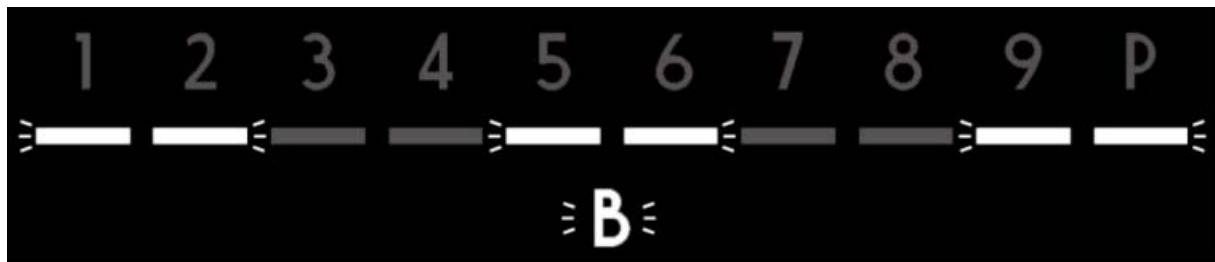


Le réglage du niveau de puissance, l'accès au BOOSTER et l'arrêt de la zone de cuisson BRIDGE se fait exactement de la même façon que pour une zone de cuisson normale, comme énoncé précédemment.

En fin d'utilisation de la zone de cuisson BRIDGE, il est absolument impératif de revenir à la position «0» pour pouvoir utiliser les zones de cuisson I3 et I4 de façon indépendante.

Tant que la manette M5 n'est pas en position «0», les manettes M3 et M4 n'ont aucun effet sur les zones de cuisson liées.

Lors de la mise en marche de la table, si la manette M5 n'est pas remise en position «0», alors les afficheurs A3 et A4 afficheront :



IMPORTANT.

Lors de l'utilisation d'un grand récipient qui recouvre les deux foyers I3 et I4 (cocotte ovale, poissonnière, etc.), il est **IMPERATIF** d'utiliser la fonction BRIDGE.

Dans le cas contraire, en utilisant indépendamment les foyers I3 et I4, la puissance développée par l'induction serait trop importante pour les casseroles : elles seraient alors fortement endommagées voire détruites.

6. MISE À L'ARRÊT DE LA TABLE

Pour mettre à l'arrêt la table, tournez la manette M0 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée. La table émet un bip sonore

ATTENTION. Même lorsque la table est arrêtée, si la température du verre est excessive, les afficheurs indiqueront la chaleur résiduelle comme expliquée en page 15.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION ! Laissez toujours la table refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien

La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

Verre vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par exemple poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit antirouille, produit détachant, etc.

1. NETTOYAGE APRÈS L'UTILISATION

Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

2. ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécialement dédié au verre vitrocéramique du commerce.

Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant ; afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface en verre vitrocéramique.

3. SALISSURES RÉSISTANTES

Votre table est livrée avec un grattoir spécialement dédié au verre vitrocéramique, qui sert à enlever les salissures et les taches résistantes.

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacréées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe «entretien hebdomadaire».

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détremnés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe «entretien hebdomadaire».



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécialement dédié au verre vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe «entretien hebdomadaire».

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface en verre vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fond rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE ?

ATTENTION !

Des interventions ou réparations faites par des personnes non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement du produit. Confier toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par exemple le Service Après Vente La Cornue.

1. IMPORTANT

Au cas où votre table de cuisson montrerait des anomalies, vérifiez, à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

Contactez un Service Après Vente ou un installateur électricien.

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique (boîte à fusibles) n'a pas disjoncté ?
- Les cordons électriques sont-ils bien branchés ?
- Des ustensiles de cuisson inadaptés sont utilisés ? Voir chapitre «Ustensiles pour table de cuisson à induction» en page 11.

Les ustensiles de cuisson utilisés produisent des bruits ?

Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour l'ustensile.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

En cas de fissures, de fêlures ou de bris du verre du dessus, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après Vente.

L'absence de casserole (voir page 12) continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson ait été posé sur la plaque ?

L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas adapté à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

2. LES CODES ERREURS.

Les codes erreurs permettent de communiquer une erreur à l'utilisateur ou au technicien du Service Après Vente.

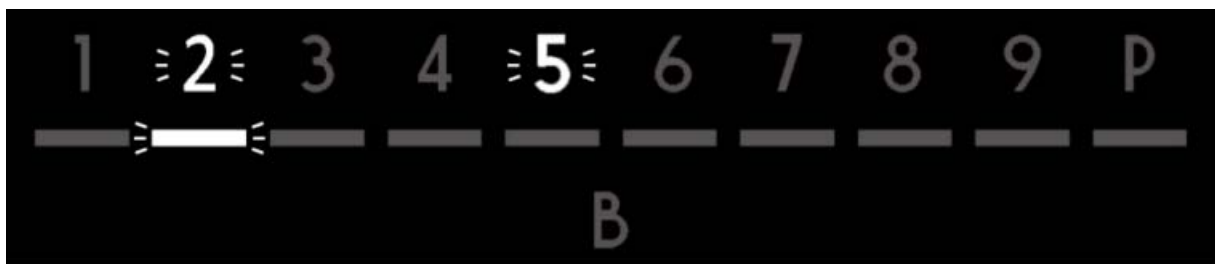
Pour chaque code erreur, la table émet un bip sonore.

Code Erreur 27 :



L'électronique a trop chauffé. Vérifiez l'installation de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière. Voir chapitre «Protection en cas de surchauffe» - page 14.

Code Erreur 25 :



La table de cuisson n'est pas raccordée correctement au réseau électrique. Vérifiez le raccordement au secteur.

Pour tout autre affichage de code erreur :

Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après Vente.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION

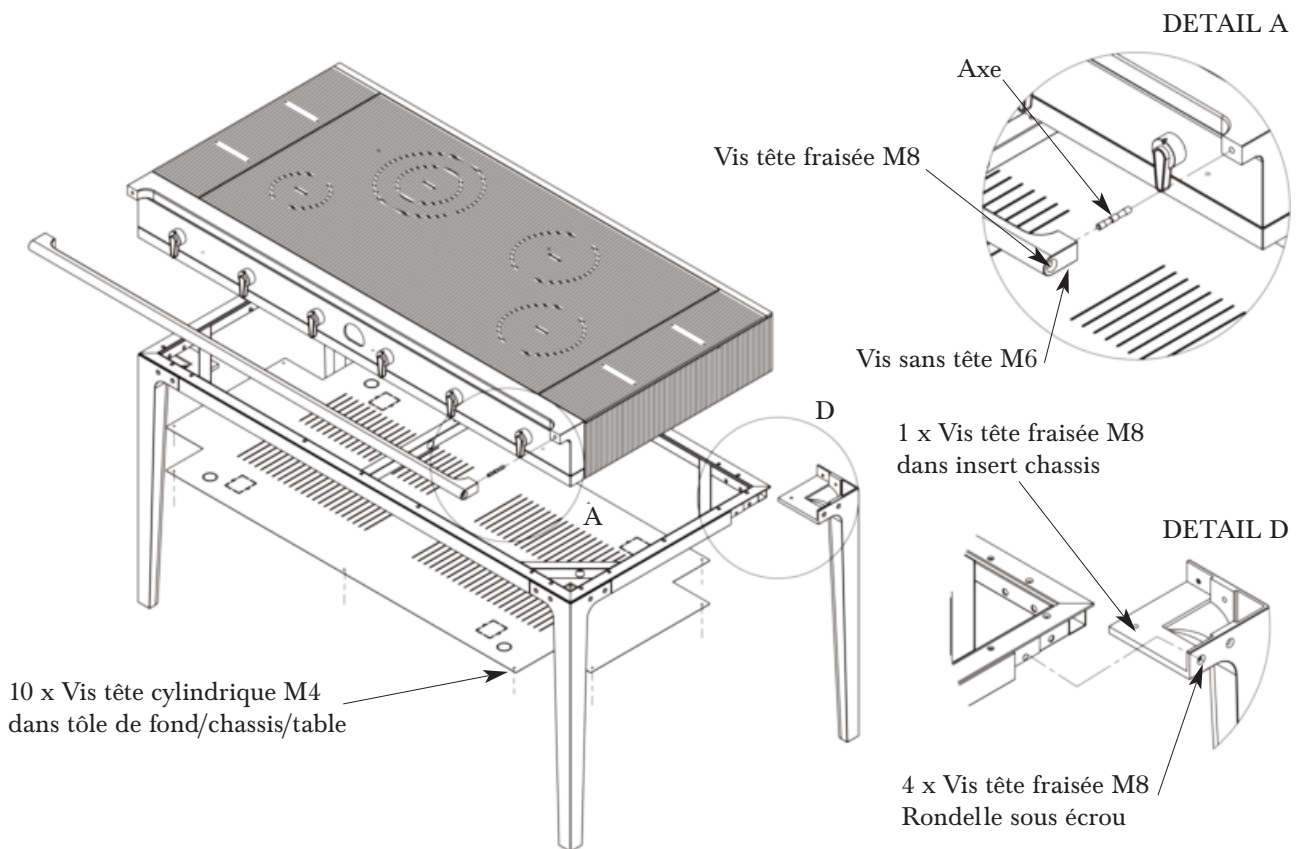
1. ASSEMBLAGE DE LA TABLE AVEC LE PIÉTEMENT ET MISE EN PLACE DE LA BARRE À TORCHONS

Votre table à induction est livrée en 2 parties :

1. Table
2. Piétement

Installateur : vous trouverez dans une pochette la plaque signalétique pour votre table induction (identique que celle déjà fixée au-dessous de la table). Afin d'assurer la lisibilité de la plaque après l'assemblage de la table avec le piétement, collez cette plaque au-dessous de la table, près du pied avant gauche, comme indiqué sur la page 10.

L'assemblage de la table avec le piétement et le montage de la barre à torchons se fait selon les instructions du dessin ci-dessous.



2. RÉGLAGE HAUTEUR ET MISE EN PLACE

Afin d'assurer une parfaite horizontalité de la table de cuisson, surtout sur des sols anciens, nous vous conseillons de poser votre table sur une base en bois ou ciment parfaitement horizontal, dont la hauteur vous permettra d'amener la table de cuisson à un niveau adapté à l'environnement ou à vos propres souhaits.

Chaque table est équipée de cales d'une épaisseur de 1 mm permettant de compenser les différences de niveau du sol.

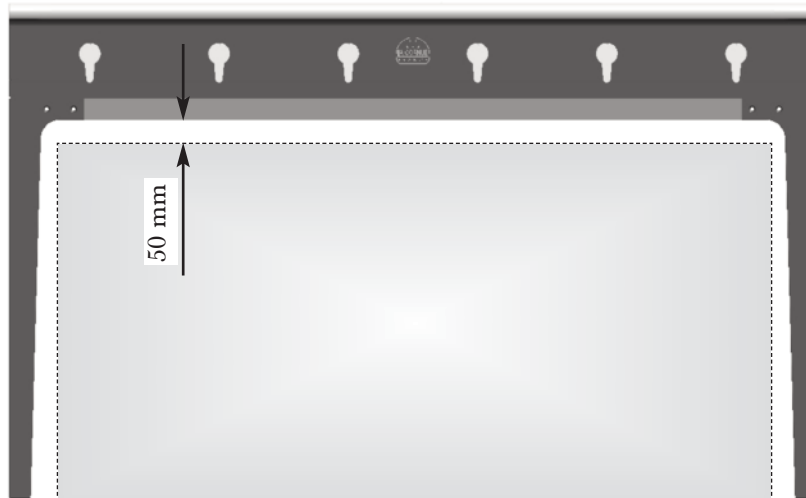
Placez une ou plusieurs cales sous les pieds pour assurer l'horizontalité et la stabilité de table.

Si la table est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

3. VENTILATION

L'électronique de votre table à induction a besoin d'être ventilée en permanence. C'est pourquoi des grilles d'entrée et de sortie d'air ont été installées dans le châssis, sous la table.
NE JAMAIS OBSTRUER ces grilles de ventilation.

Une distance minimale de 50 mm est nécessaire entre le dessous de la table de cuisson à induction (grilles de ventilation) et tout obstacle au flux d'air.



4. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent être respectées dans leur intégralité.
- Alimentation électrique obligatoirement reliée à la terre et présence d'un dispositif de protection (séparation) avec au moins 3 mm entre tous les pôles, compatible avec la puissance de l'appareil. Lorsqu'une table est raccordée en 400 V triphasé, le disjoncteur associé doit obligatoirement être quadripolaire (couper les 3 phases et le neutre).
Les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Veillez à ce que le dispositif de protection soit dimensionné en fonction de la puissance de table et conforme à la réglementation en vigueur.
- Dans les régions à risques, une protection supplémentaire sera prise contre les phénomènes électriques naturels (foudre).

- Il convient de vérifier si la puissance de votre installation électrique permet de disposer de la puissance correspondant à votre modèle, compte-tenu des appareils électriques déjà installés.
- La puissance électrique totale de votre appareil est indiquée sur la plaque signalétique.
- En raison de la puissance de la table à induction La Cornue, un raccordement par prise de courant n'est pas recommandé : le raccordement électrique s'effectuera par un câble souple sans prise, lié directement à la sortie du disjoncteur par l'intermédiaire d'une boîte de connexion avec barrette à bornes.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette de la table.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Après installation et raccordement du produit, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électriques.
- **Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.
Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.**

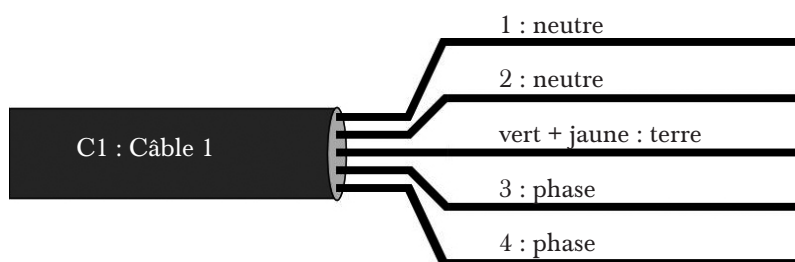
5. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension : 220-240 V monophasé / biphasé ou 400 V triphasé avec neutre et terre
Fréquence : 50/60 Hz

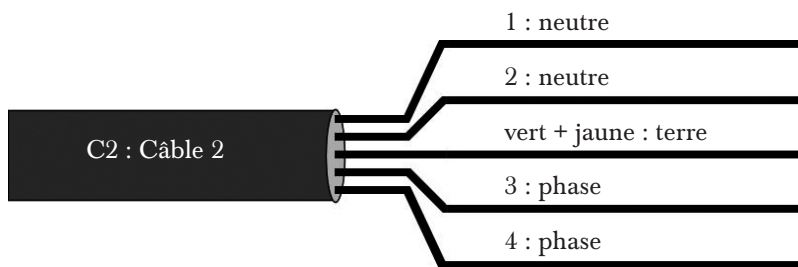
6. POSSIBILITÉ DE BRANCHEMENTS.

La table de cuisson est livrée avec deux câbles électriques :

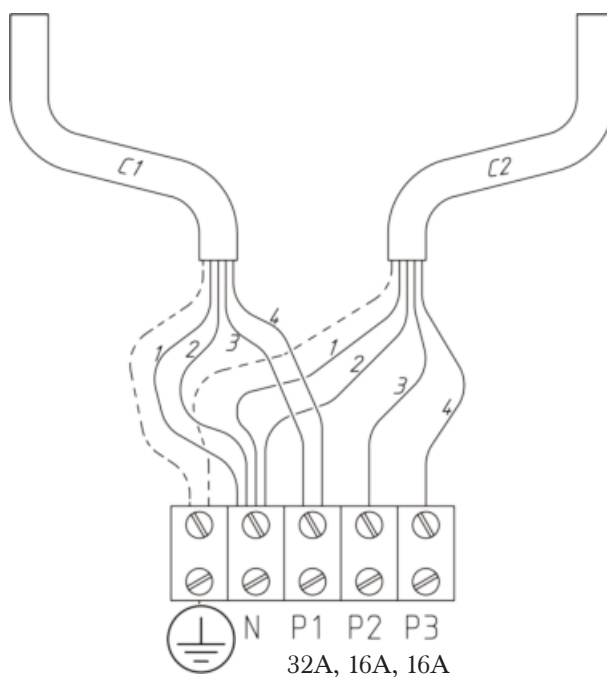
Câble 1 en sortie du côté des afficheurs A1 / A2 (à gauche) :



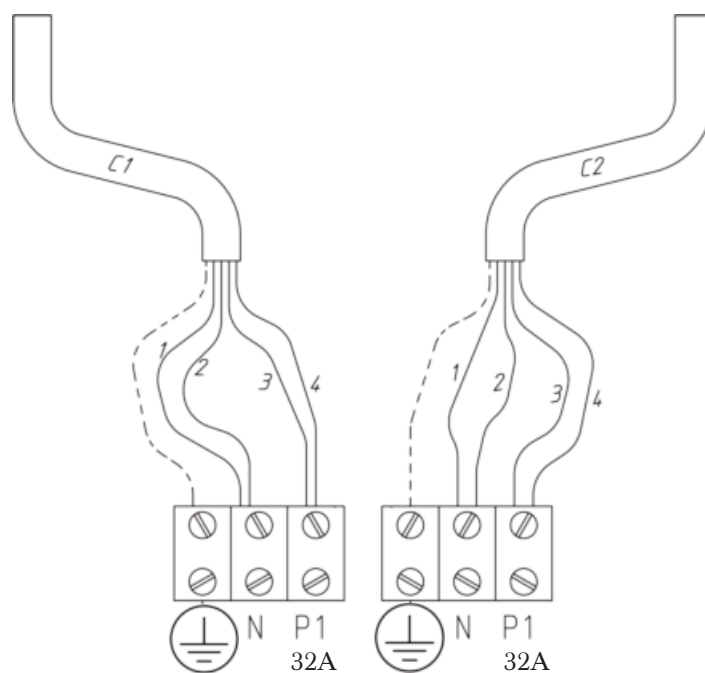
Câble 2 en sortie du côté des afficheurs A3 / A4 (à droite) :



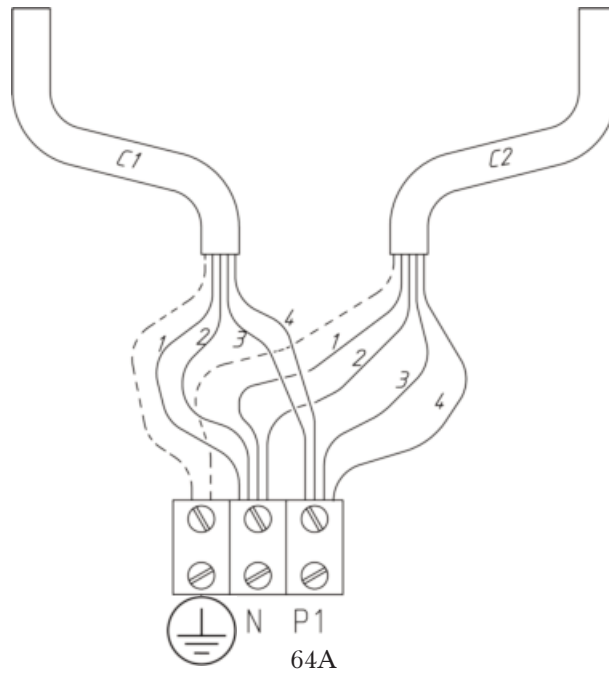
Branchement 400 V, 3 phases + neutre + terre :



Branchements 220-240 V, 2 x monophasé :



Branchement 220-240 V monophasé (1 phase + 1 neutre + terre) :

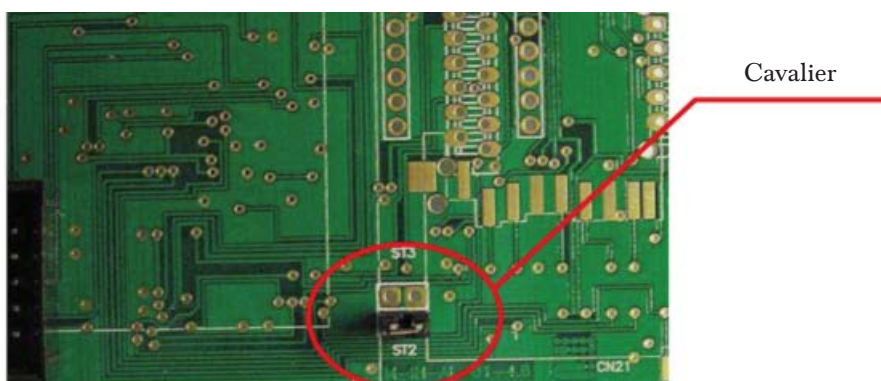
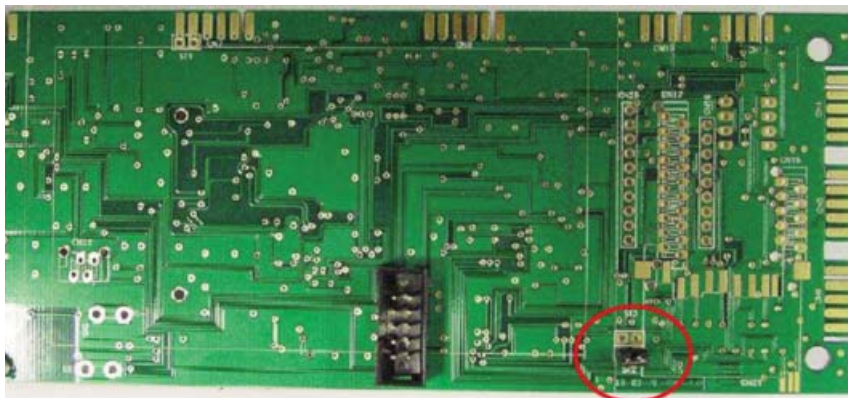


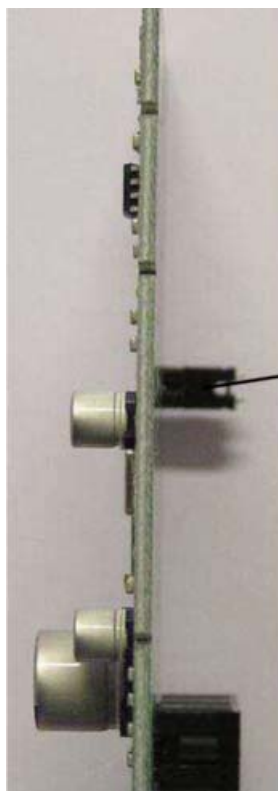
7. BRIDAGE EN MODE 32 A OU 64 A

La «Table W» référence WTIMN00E41 est toujours livrée en mode 64 A : puissance totale de 14400 W et intensité de 64 A. Si votre installation électrique n'est pas adaptée à cette puissance, vous pouvez limiter la puissance totale à 7200 W, l'intensité à 32 A.

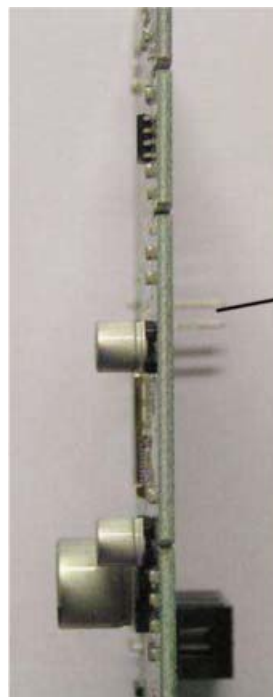
Pour passer en mode 32A, suivez la procédure ci-dessous :

1. Eteindre la table et la mettre hors tension.
2. Enlever le cavalier qui est présent sur la carte électronique. Voir photos.





MODE 64 A
Avec cavalier positionné.



MODE 32 A
Sans cavalier.

8. MISE EN SERVICE

Important ! Lors du branchement, veillez à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les afficheurs ! Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis bien l'essuyez avec un linge propre et sec.

GARANTIE 3 ANS

Après paiement complet de nos marchandises, nos appareils sont garantis pendant trois ans à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière. Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation. Dans cette hypothèse les coûts d'intervention et de déplacement seront facturés.

En cas de fonctionnement défectueux de nos marchandises, l'acheteur, après s'être assuré qu'il ne s'agit ni d'un défaut d'installation, ni d'une mauvaise utilisation, devra nous contacter pour décider d'un commun accord du mode de réparation. Avant toute intervention, l'appareil devra être nettoyé et propre.

Toute réclamation sur l'état, la présentation, la non-conformité de nos marchandises, devra être adressée directement à notre siège social, par lettre recommandée, dans un délai maximum de huit jours après livraison.

L'application de la garantie sera subordonnée à la réception par la société LA CORNUE SAS du certificat d'installation du matériel par un professionnel selon les normes techniques et de sécurité en vigueur.

Au titre de la garantie, le vendeur remplacera gratuitement les pièces reconnues défectueuses par ses services techniques. Cette garantie couvre les frais de main d'oeuvre à l'exclusion des frais de déplacement.

Le remplacement des pièces n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de garantie précisée ci-dessus.

La garantie est exclue :

- si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans autorisation ;
- si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur ;
- si le fonctionnement défectueux résulte de la force majeure.

Dans ces trois hypothèses, la société LA CORNUE SAS se trouvera exonérée de toute responsabilité civile.

La garantie du vendeur ainsi que sa responsabilité du fait des produits sera limitée à la réparation de toute défectuosité dans les conditions énoncées ci-dessus.

De convention expresse entre les parties, la responsabilité civile du vendeur résultant d'un vice de fonctionnement du bien est limitée aux dispositions précédentes en ce qui concerne notamment les vices cachés et les dommages matériels et immatériels.

Dans tous les cas, aucune réclamation sur la qualité des marchandises n'est suspensive du paiement de celle-ci.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur ou de son mandataire. Il leur appartient donc de les vérifier à l'arrivée et, le cas échéant, d'engager un recours vis-à-vis du transporteur. Après avoir formulé des réserves précises et caractérisées sur le bon de livraison à la réception, l'acheteur dispose de deux jours après réception pour les confirmer par lettre recommandée au transporteur (article 105 du Code de commerce).

Nous ne pouvons en aucun cas assumer la garantie en cas de non observation de ces prescriptions.

Service Après Vente La Cornue :

tél : + 33 (0)1.34.48.36.15 fax : + 33 (0)1.34.48.52.31



Ateliers La Cornue

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

Adresse postale :

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

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

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

www.lacornue.com