



# MODE D'EMPLOI

## LES PLAQUES À INDUCTION

### LA CORNUE

*Chère Cliente, Cher Client,*

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

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

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

## SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS .....	3
DESCRIPTION	
Principes de l'induction .....	4
Les récipients les plus adaptés .....	4
Caractéristiques techniques .....	5
UTILISATION DES PLAQUES VITROCERAMIQUES A INDUCTION	
Avant la première utilisation .....	6
Mise en fonction des plaques à induction .....	6
Affichage .....	7
GESTION DES PLAQUES VITROCERAMIQUES A INDUCTION	
Mise en route .....	7
Détection de récipient .....	7
Chaleur résiduelle .....	8
Chauffage automatique .....	8
Verrouillage - sécurité enfant .....	9
Fonction "Maintien au chaud" .....	10
Fonction "Booster" .....	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage .....	11
Que faire en cas de problème .....	11

## AVERTISSEMENTS

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

*- Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*

*- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil. D'une manière générale, ne placez jamais des feuilles d'aluminium ou des matières plastiques sur des surfaces chaudes.*

*- Ne vous servez pas de votre table pour y entreposer quoi que ce soit.*

## DESCRIPTION

### PRINCIPE DE L'INDUCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

### LES RECIPIENTS LES PLUS ADAPTES

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

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

- RÉCIPIENTS EN FONTE.

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

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

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

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

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

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

LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES :

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

POUR UNE BONNE UTILISATION :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- 2 zones de cuisson :

Zones	Diamètre	Puissance Position "9"	Puissance Fonction Booster
Avant	Ø 145 mm	1400 W	1800 W
Arrière	Ø 180 mm	1850 W	2500 W

- ♦ Puissance maximale de 2 zones = 3700 W
- ♦ 9 puissances de chauffe réglables via les manettes de la cuisinière

- ♦ Options haut de gamme pour chaque zone:
  - booster,
  - témoins de chaleur résiduelle [H],
  - position maintien au chaud (70 °C – version CE ou 65 °C – version USA),
  - accélérateur de chauffe,
  - 2 afficheurs alphanumériques (1 pour chaque zone).

## UTILISATION DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

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

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

### MISE EN FONCTION DES PLAQUES À INDUCTION

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

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

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

## AFFICHAGE

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

<b>0</b>	Zéro	La zone de chauffe est activée
<b>1 ... 9</b>	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<b>U</b>	Détection de récipient de cuisson	Récipient manquant ou inapproprié
<b>H</b>	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
<b>A</b>	Accélérateur de chauffe	Chauffage automatique
<b>L</b>	Verrouillage sécurité enfants	Les plaques sont sécurisées
<b>U</b>	Réglage basse température	Fonction "Maintien au chaud"
<b>P</b>	Fonction "Booster"	Réglage surpuissance
<b>E</b>	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
<b>F</b>	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers

## GESTION DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

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

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

### DETECTION DE RECIPIENT - AFFICHAGE SYMBOLE **U**

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

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

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

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

## CHALEUR RESIDUELLE - AFFICHAGE SYMBOLE **H**

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

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

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

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

## CHAUFFAGE AUTOMATIQUE - AFFICHAGE SYMBOLE **A**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS - AFFICHAGE SYMBOLE **L**

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

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

Pour verrouiller la table de cuisson, tournez une manette de la plaque à induction en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole [L] (d'abord symbole [A] apparaît) pour les 2 foyers.

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

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

Chaque foyer est doté d'une fonction "Maintien au chaud" qui permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70 °C (version CE) ou 65 °C (version USA). Ceci maintiendra les aliments au chaud ou l'eau chaude frémissante avant la cuisson de légumes. Cette fonction est aussi utile pour faire fondre du beurre sans le brûler.

Tournez le bouton de commande en sens horaire pour le mettre entre 0 et 1, jusqu'à l'affichage du symbole U. Pour stopper la fonction, tournez la manette sur [0]. Ce réglage a une durée d'utilisation maximale de 2 heures.

## FONCTION "BOOSTER" - AFFICHAGE SYMBOLE **P**

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

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

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

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

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### NETTOYAGE

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

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

### QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

- ◆ la table est mal connectée au réseau électrique
- ◆ le fusible de protection a sauté
- ◆ vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.

#### **Le symbole [U] s'affiche :**

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

**La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

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

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

- ♦ le déclenchement de sécurité a fonctionné si vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- ♦ une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- ♦ la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

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

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

**Le symbole [E] s'affiche :**

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

**Le symbole [F] s'affiche :**

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

**Ateliers La Cornue**

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

**Adresse postale :**

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

Téléphone : 33 (0)1.34.48.36.36 Télécopie : 33 (0)1.34.64.32.65

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