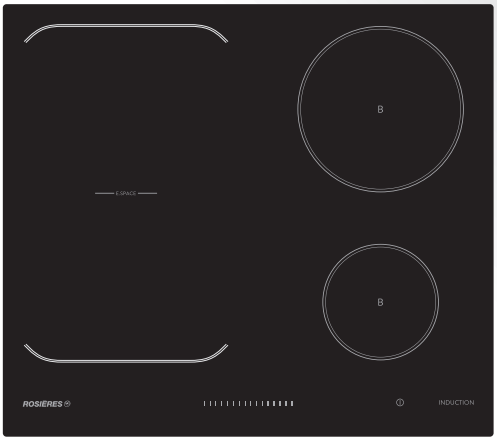
ROSIÈRES

HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION — GB

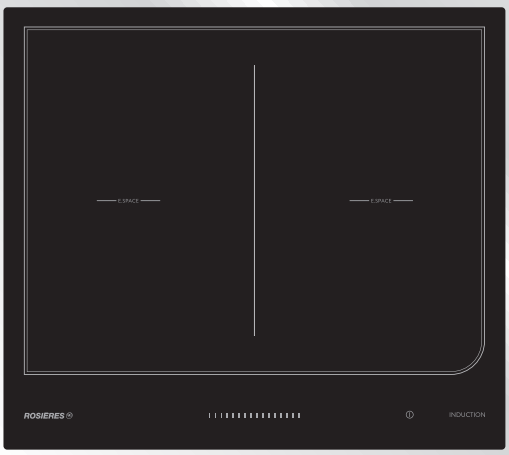
TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION — FR

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Model:RES 62



Model: RES 6D



USINES DE ROSIÈRES - SA DES USINES DE ROSIERES **18400** LUNERY

Mise en garde de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Merci de bien lire ce manuel avant d’installer et d’utiliser votre appareil.

INSTALLATION

Risques de chocs électriques

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travaux ou entretien.
- L’appareil doit être relié à la terre selon les recommandations en vigueur
- Les modifications apportées au système de câblage intérieur doivent être effectués par un électricien qualifié.

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Risques de coupures

- Attention aux bords de la table qui peuvent être coupants.

Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre par une personne qualifiée.

- Cet appareil doit être connecté à une prise murale en parfait état.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toutes les réclamations de garantie ou de responsabilité du fabricant.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Risques de chocs électriques

- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, débrancher l’appareil de la prise murale et contacter un technicien qualifié.
- Débrancher la table de cuisson de la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant du pacemaker avant d'utiliser cet appareil pour s’assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Downloaded and printed from Agora Software : 21/04/2016
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - customer : FD88001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Risques de brûlures

- Pendant l'utilisation, la surface de la table de cuisson peut devenir suffisamment chaude ce qui peut entrainer des risques de brûlures.
- Eviter de toucher la surface de la table et de laisser sur le verre des tissus ou tout objet autre que des plats compatibles avec le table tant que la surface est encore chaude
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas ê tre placé s sur la surface de cuisson car ils risquent de chauffer.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Les éclaboussures peuvent causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s’enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétiques (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.

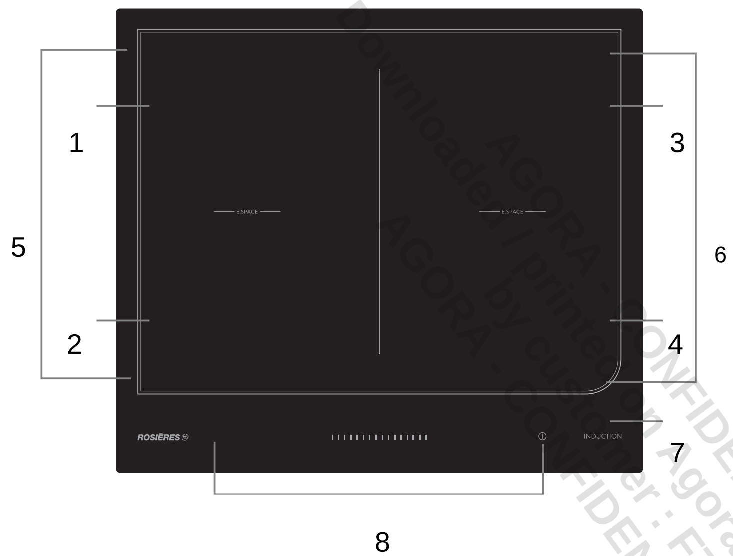
- Ne jamais utiliser l’appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c’est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne jamais laisser les enfants jouer, s’assoir, ou monter sur la table de cuisson.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit s’assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

• Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
• Ne jamais monter sur votre table de cuisson.
• Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d’éviter d’endommager la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.
• Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
• Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique et dans les établissements de type suivant : Local cuisine, structures de type Bed and Breakfast, ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients, cuisines industrielles.
• ATTENTION: Sans assistance, une cuisson sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux
• L'appareil n’est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

Félicitations pour l'achat de cette table à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'installation et d'utilisation pour comprendre comment installer et utiliser votre table. Pour l'installation, veuillez lire la partie « Installation ». Lire attentivement toutes les conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute utilisation ultérieure.

Détails du produit

Vue du dessus

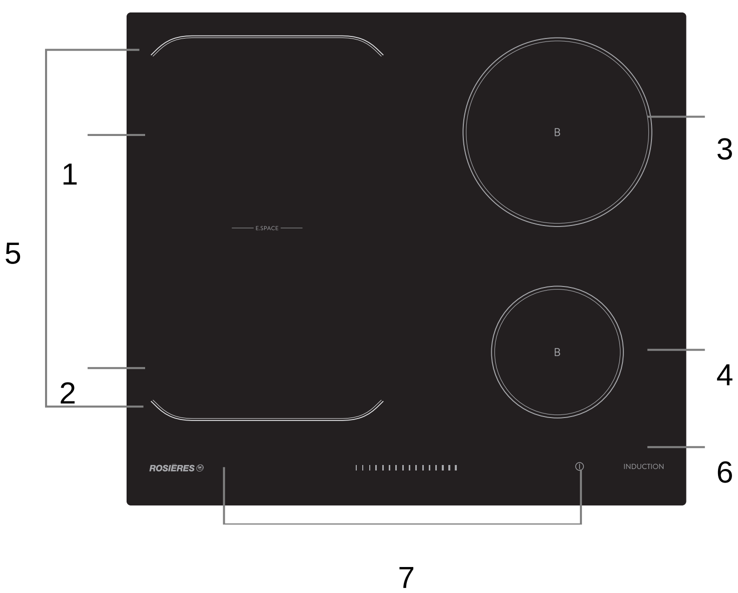


1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 1800/3000 W zone
4. max. 1400/2000 W zone

5-6. Zones Flexibles 3000/4000 W

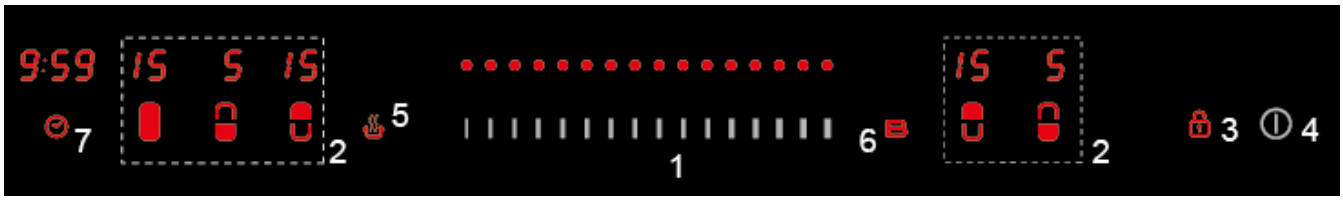
7. Surface en verre
8. Bandeau de commandes

Downloaded / printed on Agora software : 21/07/2016 by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA



1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 1800/3000 W zone
4. max. 1400/2000 W zone
5. Zones Flexibles 3000/4000 W
6. Surface en verre
7. Bandeau de commandes

Bandeau de commandes

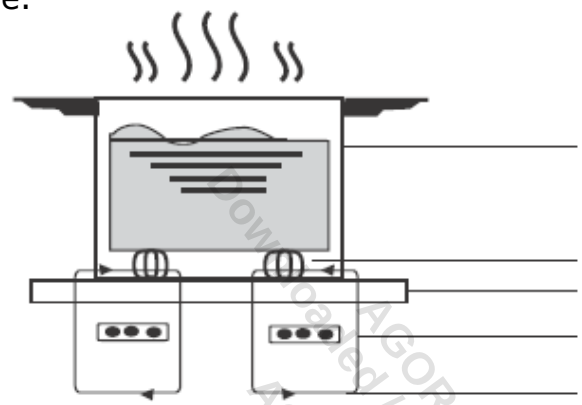


1. Commandes des niveaux de puissance par slider
2. Selection de la zone de chauffe
3. Fonction verrouillage
4. Touche ON/OFF
5. Fonction maintient au chaud
6. Fonction booster
7. Minuteur

Downloaded & printed on Agora software : 21/04/2016 by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

La cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sure, efficace et économique. Cela fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par la chauffe de la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement lorsque la casserole chauffe.



Casserole en fer

Circuit magnétique
Dessus
vitrocéramique
Inducteurs
Flux d'induction

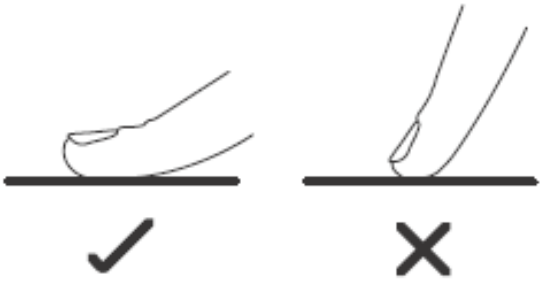
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software - 21/04/2016
by customer : FI068001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Lire ce manuel, en particulier la partie "Conseils de sécurité".
- Retirer le film de protection éventuellement présent sur votre table

Utilisation des commandes tactiles

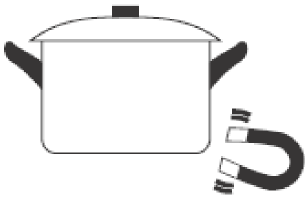
• Les commandes répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer fort.
• Utiliser la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
• Un "bip" retentit à chaque appui sur une touche
• S'assurer que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvrent (ex: ustensile ou torchon) Même une fine pellicule d'eau peut gêner l'utilisation des commandes.



Choisir les bons récipients

• Utiliser seulement des récipients compatibles avec l'induction. Pour cela, vérifier la présence du symbole induction sur l'emballage ou sous le récipient.

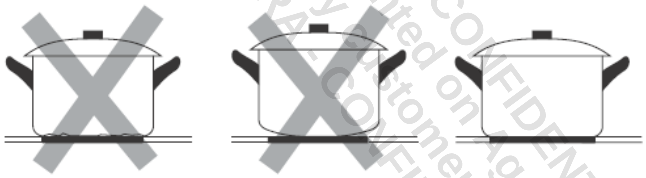
• Pour vérifier la compatibilité de votre récipient avec l'induction, il



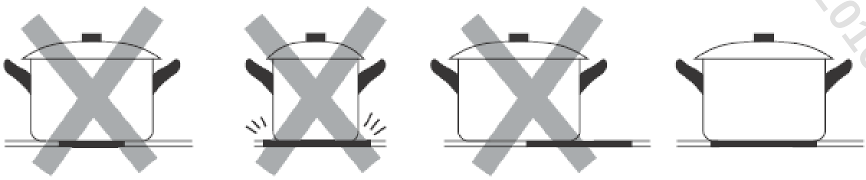
Suffit de faire un test en passant un aimant sous le récipient.
Si le récipient est attiré par l'aimant, il est compatible avec l'induction.
• Si vous n'avez pas d'aimant :
1. Mettre de l'eau dans le récipient
2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".
3. Si le signe ⊔ n'apparait pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.

• Les récipients fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas comptables : inox pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique ou faïence.

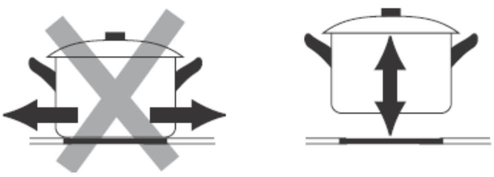
Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



S'assurer que la base de votre récipient est lisse, qu'elle repose bien à plat sur le dessus de la table et qu'elle correspond à la taille de la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est le même que celui de la zone de cuisson. En utilisant un récipient un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. En utilisant un récipient plus petit, l'efficacité sera diminuée. Les récipients ayant un diamètre inférieur à 14cm peuvent ne pas être détectés par la table. Toujours mettre le récipient au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever les récipients au-dessus de la table à induction- ne pas les faire glisser, ou bien ils risqueraient de rayer le verre.



AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016

Les dimensions de casserole

Jusqu'à une certaine limite, les zones de cuisson sont automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, veuillez mettre la casserole au centre de la zone de cuisson.

RES 62

Zones de cuisson	**Diamètre de la base de la plaque à induction**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3	140	220
Zones Flexibles	220	220x400
4	140	140

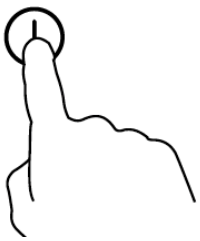
RES 6D

Zones de cuisson	**Diamètre de la base de la plaque à induction**	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Zones Flexibles	220	220x400

Downloaded / printed from Agora software : 21/04/2016 by Customer : FT088001 AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Utilisation de votre table induction

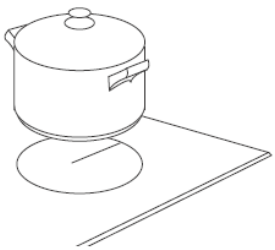
Commencer une cuisson



1. Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après l'allumage, le buzzer bipe une fois, le minuteur indique tous les affichages indiquent " ", " " ou" ", pour signaler que la plaque à induction est entrée en mode standby.

Downloaded / printed in Agora software : 21/04/2016 by customer : FT088001 AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

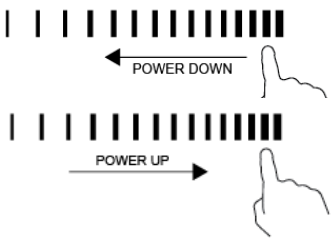
2. Mettre un récipient compatible avec l'induction sur la zone que vous souhaitez utiliser.



- S'assurer que le dessous du récipient et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

3. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser. Une lumière va s'afficher pour vous indiquer que la zone est bien sélectionnée.

4. Ajuster la puissance de chauffe grâce au slider. Pour augmenter la puissance faites glisser votre doigt de gauche à droite et pour diminuer faites glisser votre doigt de droite à gauche.



- Si aucune puissance n'est sélectionnée la table s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.

Pour rallumer la table vous devez alors recommencer à l'étape 1. Il est possible de modifier la puissance de chauffe pendant la cuisson.

Si le display affiche en alternance avec la puissance de chauffe.

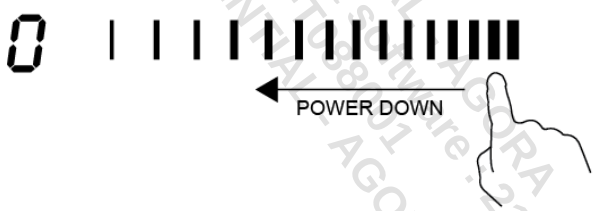
• Le récipient n’est pas sur la zone de chauffe sélectionnée, ou
• Le récipient utilisé n’est pas compatible avec l’induction, ou
• Le récipient est trop petit ou mal positionné sur la zone et donc n’est pas détecté par les inducteurs

La table ne chauffe pas si aucun récipient n’est détecté et s’éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Quand votre cuisson est terminée

1. Appuyer sur l’icône de la zone que vous souhaitez éteindre.

2. Faire glisser votre doigt sur le slider de droite à gauche jusqu’à le chiffre apparaissent à côté de l’icône de la zone.



3. Pour éteindre complétement toute la table de cuisson appuyer sur le bouton ON/OFF.

4. Attention au résidu de chaleur.

Un “H” apparaitra à côté de l’icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaitra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant

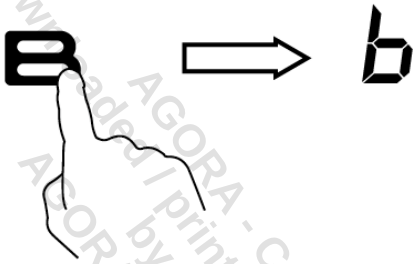
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software - 21/04/2016
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

FONCTION BOOSTER

Pour activer la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.

2. Appuyer sur la touche booster "B", un « b » va alors apparaitre et la zone va atteindre le niveau maximum de chauffe.



Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Désactiver la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone sur laquelle vous désactiver la fonction « booster »

2. Appuyer sur la touche « booster » « B » et la zone de chauffe se remettra en mode normal.

- La fonction booster se désactive automatiquement au bout de 5 minutes, la puissance revient alors sur un réglable manuel
- Si la puissance de chauffe était 0 avant l'activation du booster, la table se règle automatiquement sur la puissance 9 une fois le booster désactivé
- Si le booster est active sur la zone n° 1, la zone n°2 aura une puissance de 2 maximum et inversement.
- Si le booster est active sur la zone n° 3, la zone n°4 aura une puissance de 2 maximum et inversement.

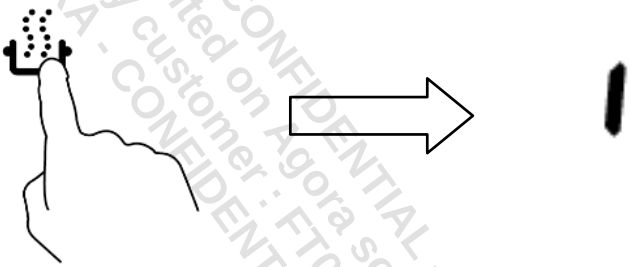
Fonction spéciale

Fonction maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser cette fonction pour maintenir des aliments au chaud sans les cuire
- Cette fonction peut être active sur toutes les zones.

1. Appuyez sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.

2. Appuyez sur la touche « Maintien au chaud » un « | » apparait pour vous indiquer que la fonction est activée.



Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Annuler la fonction de conservation au chaud

1. Touchez la touche de sélection de zone de chauffe.

2. Touchez la commande slider, puis la zone de cuisson reviendra au niveau de cuisson choisi.

b: Touchez la fonction contrôle tel que B , puis la zone de cuisson reviendra à votre sélection.

Les zones Flexibles

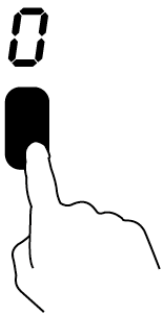
- La zone peut être utilisée comme une zone simple ou deux zones distinctes selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous cuisinez sur une zone simple, la casserole peut être déplacée d'une zone à l'autre, à l'intérieur de la zone flexible tout en gardant le même niveau de puissance de la zone. Et la partie qui n'est pas couverte par la casserole est automatiquement éteinte.
- Important : Assurez-vous de placer les casseroles au milieu de zone de chauffe. Dans le cas d'une grande casserole, ovale, rectangulaire ou allongée, veuillez placer les casseroles au milieu de la zone de cuisson en couvrant chaque croix.

  Voici deux exemples d'un bon placement et d'un mauvais placement de casseroles.

Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016 by customer : F1088001 AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Utilisation de la zone flexible

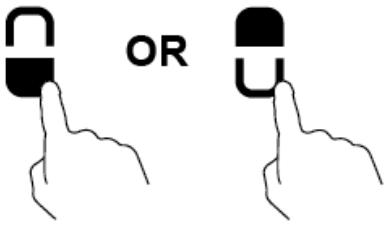
1. Activez la zone flexible comme une seule et unique grande zone simplement en appuyant sur la touche prévue à cet effet.



2. Le système d'allumage de cette plaque fonctionne comme toute autre zone normale.
3. Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, en gardant la même puissance de cuisson.
4. Pour ajouter une nouvelle casserole, appuyez de nouveau sur la touche prévue à cet effet.

Utilisation de la plaque en deux parties indépendantes

Pour utiliser la zone flexible avec ses deux zones indépendantes et des niveaux de puissance différents, appuyez sur la touche prévue à cet effet.



Downloaded / printed on Agora software by customer : FT08800L
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une mauvaise manipulation.
- Quand le verrouillage est activé, aucune commande ne fonctionne sauf la touche ON/OFF.

Pour verrouiller les commandes.

Appuyez sur la touche Le minuteur affiche alors "Loc".

Pour déverrouiller les commandes.

1. Assurez- vous que la table est allumée.
2. Restez appuyez quelques secondes sur la touche
3. Vos commandes sont maintenant déverrouillées.

Si le verrouillage des commandes est activé et que vous éteignez votre la touche ON/OFF, vous devrez déverrouillez les commandes lors de la prochaine utilisation.

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur de température surveille la température de la table. Si une température excessive est détectée, la table à induction d'arrête automatiquement.

Détection des petits objets

Si un récipient trop petit ou non magnétique (ex : aluminium) ou un autre petit objet (ex : couteau, clé) se trouve sur la table, la table se met automatiquement en pause après 1 minute. La turbine de ventilation continue de refroidir la table pendant une minute supplémentaire.

Sécurité coupure automatique

La coupure automatique est une sécurité apportée à votre table à induction. Elle éteint automatiquement la table si vous oubliez de le faire. Les temps pour les différents niveaux de puissance sont récapitulés dans le tableau ci-dessous :

Niveaux de puissance	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Temps maximum de fonctionnement (heure)	2	8	4	2	1

Lorsque le récipient est enlevé, la table à induction s’arrête de chauffer immédiatement et la table s’éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
Les personnes portant un pacemaker sont priées de consulter un médecin avant d’utiliser ce produit.

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de 2 façons :

• Minuterie classique: le minuteur n’est associé à aucune zone et vous informe par un bip quand le temps est écoulé mais n’éteint aucune zone.

• Vous pouvez l’activer sur une ou plusieurs zones en même temps et la zone s’éteindra automatiquement une fois le temps écoulé.

Remarques : Vous pouvez programmer le minuteur de 1 à 99 minutes.

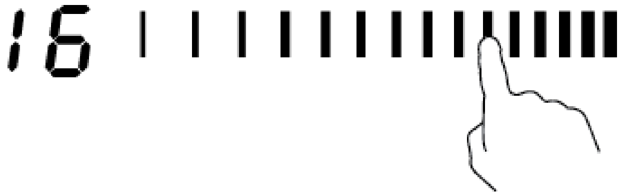
Utilisation du minuteur comme compte à rebours

Si vous n’avez sélectionné aucune zone.

1. Assurez- vous que votre table est allumée.
   Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone n’est sélectionnée.
2. Appuyez sur les touche “⏲ “ du minuteur jusqu’à ce que le chiffre "0:10 "apparaisse.

AGORA - CONFIDENTIAL AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT88001
AGORA - CONFIDENTIAL AGORA

3 . Réglez l'heure en appuyant sur le contrôle slider.



4.Minuterie de toucher, encore ⊙ une fois, le « 1 » se met à clignoter.

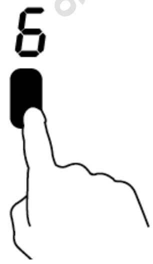
5. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

6. Le minuteur sonne pendant 30 secondes et affiche « 0 :00 » lorsque le temps est terminé.

Régler le minuteur pour éteindre les zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. 1 Toucher la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez programmer le minuteur.



2. Appuyer sur les touches , jusqu'à ce que "0:10" apparaisse.

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 21/07/2016
by customer : FT08800
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

3 . Réglez l'heure en appuyant sur le contrôle slider.

4.Minuterie de toucher, encore une fois, le « 1 » se met à clignoter.

5. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

6. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

NB: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'illumine pour indiquer la zone sélectionnée

7. Lorsque le temps expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT0880012
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Si le minuteur est programmé sur plusieurs zones :

1. 1 Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones en même temps, les points des zones concernées s’allument. L’afficheur du minuteur indique le temps restant sur la zone dont le point clignote.

(Réglé sur 15 minutes) (Réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone s’éteint. Puis le temps restant sur l’autre zone s’affiche et la zone correspondante clignote.

• En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s’affichera.

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
21/04/2016

Préconisations de cuisson

Attention lorsque vous faites frire des aliments car l’huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. A des températures extrêmement élevées, l’huile et la graisse s’enflamment spontanément et présentent un risque élevé d’incendie.

Astuce de cuisson

• Lorsque la nourriture est portée à ébullition, réduire la puissance.

• Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et économiser de l’énergie en retenant la chaleur.

• Réduire la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.

• Commencer la cuisson à température élevée puis réduire la température lorsque la nourriture est chaude.

Frémir, cuisson du riz

- Le point de frémissement apparaît à environ 85°C, lorsque des petites bulles remontent à la surface du liquide en cours de cuisson. C’est la clé de la réussite d’une délicieuse soupe et de tendres ragoûts, car les saveurs sont préservées sans sur cuisson. Il est aussi recommandé de cuire les préparations à base d’œufs et/ou de farine à cette température.
- Quelques préparations, comme la préparation du riz par absorption, peuvent demander un réglage plus élevé afin de s’assurer que la nourriture est suffisamment cuite et dans le temps recommandé.

Saisir une viande

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Sortir la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant de la cuire. 2. Chauffer la poêle.
3. Badigeonner d'huile chaque côté du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle puis mettre la viande dans la poêle chaude.
4. Retourner le steak une fois lors de la cuisson. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et du type de cuisson que vous souhaitez. Ce temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Piquer le steak pour jauger de la cuisson – plus il sera ferme, plus il sera cuit.
5. Laisser le steak refroidir sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser s'attendrir avant de servir.

Pour poêler

1. Choisir un wok à base plate ou un large poêle compatible avec l'induction.
2. Préparer tous les ingrédients et les équipements nécessaires. La poêlée doit être une opération rapide. Si vous préparez de larges quantités, cuisinez-en plusieurs fois.
3. Préchauffer rapidement la poêle et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Préparer la viande en premier, réserver et maintenir au chaud.
5. Poêler les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaisser la puissance de la cuisson, rajouter la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger les ingrédients doucement pour s'assurer qu'ils sont bien cuits
7. Servir immédiatement.

Downloaded by Printed on Agora software : 21/04/2016
AGORA CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA CONFIDENTIAL - AGORA

Régler la chaleur

Les réglages figurant ci-dessous sont seulement des recommandations. Le réglage précis dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre récipient et de la quantité de nourriture à cuire. Nous vous recommandons d’essayer votre table à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Usage
1 - 2	• • cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles • faire mijoter doucement • cuisson douce
3 - 4	• réchauffer • mijotage rapide • cuire du riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• poêlées • cuisson des pâtes
9/B	• faire sauter • saisir (une viande) • porter la soupe à ébullition • faire bouillir de l’eau

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded/Printed on Agora Software : 21/04/2015
AGORA by customer F7080001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Entretien

Quoi?	Pourquoi?	Important!
Entretien au quotidien des salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches de nourriture ou projections)	1. Eteindre la table. 2. Appliquer un produit d’entretien tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant) 3. Rincer et sécher à l’aide d’un chiffon propre ou d’un essuie-tout 4. Rallumer la table	• Lorsque la table est éteinte, il n’y a pas d’indication “surface chaude” mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faire attention. • Les tampons à récurer, les éponges abrasives et certains produits de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre • Ne jamais laisser de résidus de produit d’entretien sur la table : le verre pourrait se tacher.

Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur le verre	Les retirer immédiatement à l'aide d'un racloir, couteau plat ou d'un grattoir compatible avec les tables à induction en verre, tout en faisant attention à la chaleur des zones de cuisson: 1. Eteindre la table. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou la faire glisser vers une zone froide de la table. 3. Nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivre les étapes 2 à 4 du paragraphe « Entretien au quotidien » ci-dessus	• Enlever dès que possible les taches restantes de sucre ou de projections. Si elles refroidissent sur la table, elles pourraient être difficiles à enlever ou pourraient même endommager la surface en verre de manière permanente. • Risque de coupure : la lame d'un grattoir peut être très coupante. A utiliser avec précaution et hors de portée des enfants.
Projections sur les touches de commande	1. Eteindre la table. 2. Eponger la projection 3. Essuyer le bandeau de commande à l'aide d'une éponge humide et propre ou d'un chiffon. 4. Essuyer complètement la zone à l'aide d'un essuie-tout sec. 5. Rallumer la table.	• La table peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide par-dessus. S'assurer que la zone soit bien sèche avant de rallumer la table

Trucs et astuces

Problème	**Causes Possibles**	**Que faire ?**
La table à induction ne s'allume pas	Il n'y a pas de courant/ Elle n'est pas branchée	S'assurer que la table à induction est branchée et que l'électricité fonctionne. Vérifier s'il n'y a pas une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si après avoir fait ces vérifications le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les touches de commande ne répondent pas	Les commandes sont bloquées.	Débloquer les commandes (cf. la section « Bloquer les commandes»)

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded/ Printed on Agora software : 21/04/2026
AGORA by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Les touches de commandes répondent mal	Il peut y avoir une fine pellicule d’eau sur les commandes ou vous utilisez la pointe du doigt pour toucher les commandes	S’assurer que le bandeau de commande est sec et utiliser le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé	Ustensiles avec des bords coupants. Utilisation de grattoirs ou bien des produits d’entretien inappropriés ou abrasifs	Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir les bons récipients ». Voir la section “Entretien”.
Des récipients font des bruits de craquements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la composition de votre récipient (couches de différents métaux vibrant différemment)	C’est normal et cela n’indique pas un défaut de votre ustensile.
La table à induction émet un petit ronronnement lorsqu’on utilise à une haute température	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction	C’est normal, et le bruit doit diminuer ou disparaitre complètement lorsqu’on diminue le niveau de puissance.
Un bruit de ventilateur vient de la table	Il y a une turbine de refroidissement à l’intérieur de la table qui permet d’empêcher aux composants électroniques de surchauffer. Elle peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint votre table.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. Ne pas débrancher la table à induction tant que la turbine fonctionne.
Les récipients ne chauffent pas et n’apparaissent pas sur l’afficheur.	La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il n’est pas compatible avec l’induction. La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson et pas centré dessus.	Utiliser des récipients compatibles avec l’induction. Voir la section « Choisir les bons récipients » Centrer le récipient et s’assurer que sa taille convient à la zone de cuisson.
La zone de cuisson s’est éteinte de manière inattendue, un bruit a retenti et un message d’erreur apparaît	Problème technique	Noter les lettres et numéros de l’erreur, débrancher la table, et contacter un technicien qualifié.

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Affichage des erreurs et Inspection

Si une anomalie apparait, la table à induction se bloque alors automatiquement et affiche les codes suivants :

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
F1-F6	Erreur sur le capteur de température	Merci de contacter le fournisseur.
F9-FA	Erreur sur le capteur de température de l'IGBT	Merci de contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le panneau d'affichage et le panneau principal a échoué.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Apport d'un voltage anormal	Merci de vérifier si la fourniture d'énergie est normale. Rallumer dès que l'apport en énergie est redevenu normal
E3/E4	La température de la plaque est élevée.	Veuillez rallumer après que la plaque à induction se soit refroidie.
E5	La température du transistor est élevée.	Merci de redémarrer lorsque la table a refroidi

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded/ printed on Agora software : 21/04/2016
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Les indications ci-dessus sont des erreurs courantes
Merci de ne pas démonter la table vous-même pour éviter tout risque et d'endommager la table à induction.

Spécifications Techniques

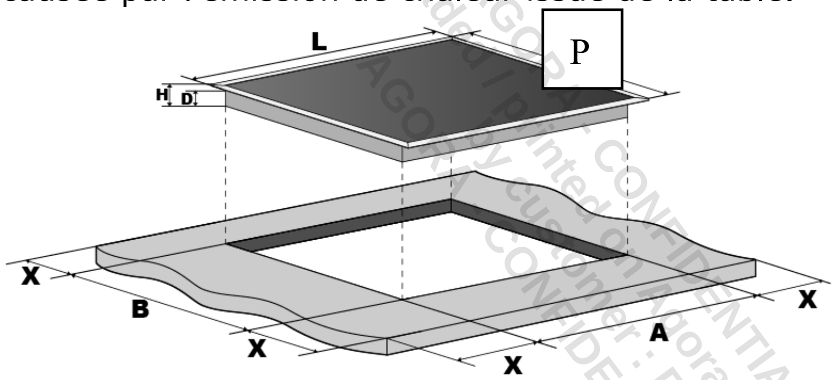
Table de cuisson	RES 62 – RES6D
Zones de cuisson	4 Zones
Branchement	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique totale installée	7200W
Dimensions du produit L×l×h(mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

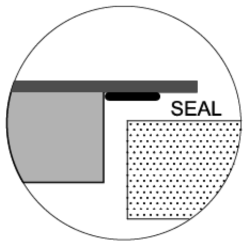
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et les designs changent sans modification de la notice.

Installation

Choix de l’équipement

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le dessin ci-dessous. Pour l’installation et l’utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.
S’assurer que l’épaisseur du plan de travail est d’au moins 30 MM. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur afin d’éviter toute déformation causée par l’émission de chaleur issue de la table.

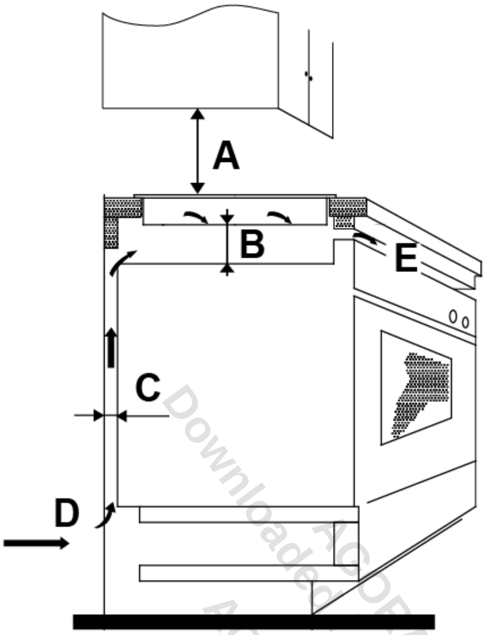


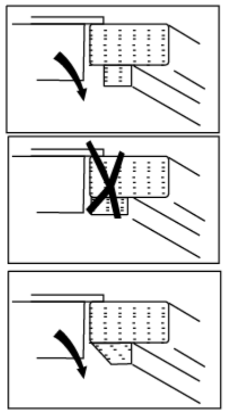


L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 minis

Dans toutes les circonstances, s’assurer que la table à induction est bien ventilée et que l’arrivée et la sortie d’air ne sont pas bloquées. S’assurer que la table est en bon état de marche (cf. schéma ci-dessous)

⚠ NB: La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus doit être au moins de 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air min.5mm

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 22/04/2016
by customer : FT08001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Avant d'installer la table, s'assurer que:

- le plan de travail est plane, et qu'aucun élément ne vienne entraver l'espace nécessaire
- le plan de travail est composé de matériaux résistant à la chaleur
- si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'une turbine de refroidissement
- l'installation se conformera à toutes les exigences et les normes en vigueur
- le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3 mm
- la prise de terre est facilement accessible une fois la table installée
- en cas de doute sur l'installation, contacter les autorités locales
- des matériaux résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en faïence) entourent la table.

Une fois la table installée, s’assurer que :

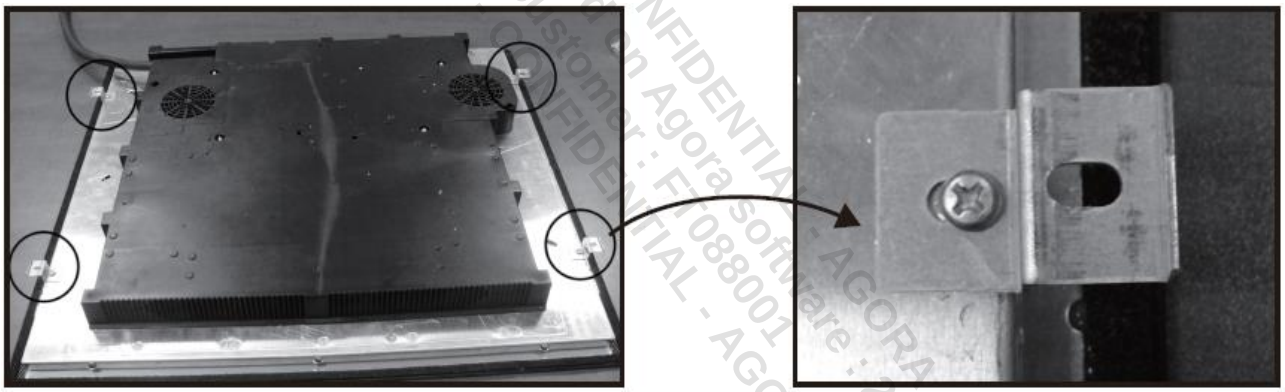
• le câble d’alimentation n’est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
• une quantité suffisante d’air puisse passer de l’extérieur vers la base de la table
• si la table est installée au-dessus d’un tiroir ou d’un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table
• la prise de terre est facile d’accès

Avant de placer les pattes de fixation

La plaque doit être placée sur une surface plane. Ne pas appuyer trop fortement sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Ajuster la position des pattes de fixation

Fixer la table de cuisson au plan de travail en vissant 4 pattes de fixation sur le dessous de la table (voir photo) après l’installation.



Mise en garde

1. La table à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne jamais faire cette opération vous-même.
2. La table ne doit pas être installée directement au-dessus d’un lave-vaisselle, d’un réfrigérateur, d’un congélateur, d’un lave-linge ou d’un sèche-linge, car l’humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la table.
3. La table à induction doit être installée de façon à ce que l’émission de chaleur soit optimale afin d’améliorer ses performances.
4. Le mur et la zone située autour du dessus de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât, le joint adhésif doit résister à la chaleur.

Downloaded / printed by customer : FT088001 on Agora software : 21/04/2016
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Raccorder la table

Cette table doit être raccordée uniquement par une personne qualifiée.
Avant de procéder au raccordement électrique, vérifier que :
1. le système de câblage domestique convient à la puissance de la table.
2. le voltage correspond à celui précisé sur la plaque du produit
3. les fils du câble d'alimentation peuvent supporter la puissance indiquée sur la plaque du produit.

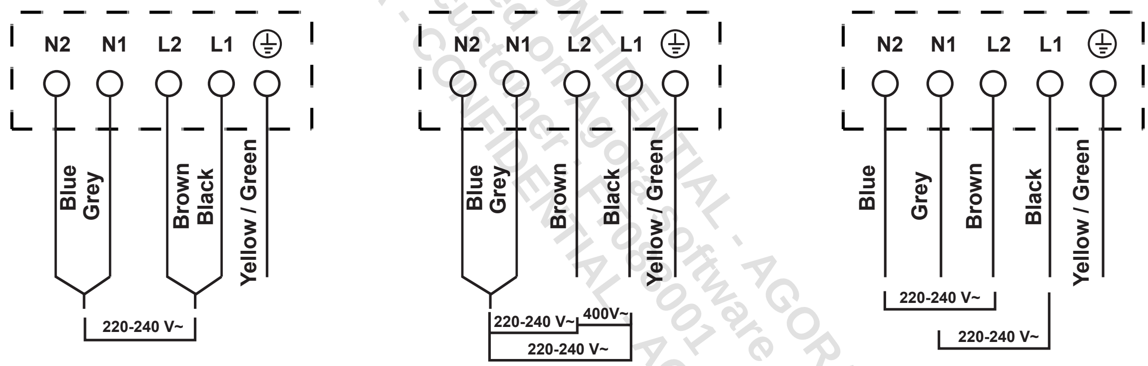
Pour connecter la table de cuisson au courant, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou brancher des appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un départ de feu.

Le câble de raccordement ne doit pas toucher une zone chaude et doit être placé de façon à ce que la température n'excède jamais 75°C.

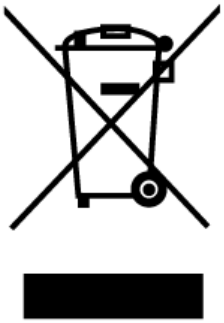
Vérifier avec un électricien si le système de raccordement électrique convient sans transformation. Toute transformation doit être effectuée par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être connectée en conformité avec les normes, ou par un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.

Bleu	Gris	Marron	Noir	Jaune / Vert



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un technicien équipé d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a bien été effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés uniquement.

	Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inapproprié de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les règlementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets. Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Downloaded / printed on Agora software : 21/04/2016 by customer : FT088001 AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA