

COOKING

S U R F A C E P R I M E

Notice d'instructions 3.0

LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE D'INSTRUCTIONS :

le non-respect des prescriptions, des avertissements et des modalités d'utilisation peut entraîner un risque de rupture du plan de travail et comporter un danger pour la santé.

Remarque : Si vous cuisinez avec des casseroles à induction autres que celles de notre batterie de cuisine (cookware set), vous devez impérativement utiliser les tapis en silicone fournis. Ce, afin d'éviter le bris du plan de travail.

LIEN D'ACTIVATION DE LA GARANTIE

<https://www.cookingsurface.it/fr/garantie>



Félicitations pour l'achat de votre plaque à induction COOKING SURFACE PRIME. Veuillez suivre attentivement toutes les instructions contenues dans les notices avant d'utiliser l'appareil.

NOTICE D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

Chap. 1 - RÈGLES DE SÉCURITÉ	Page 3
Chap. 2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ	Page 3
Chap. 3 - SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE	Page 4
Chap. 4 - NIVEAUX DE PUISSANCE ET TABLEAUX D’AFFICHAGE	Page 4
Chap. 5 - SPÉCIFICATIONS DE LA TÉLÉCOMMANDE	Page 5
Chap. 6 - RECOMMANDATIONS	Page 5
Chap. 7- INSTRUCTIONS D’UTILISATION	Page 6
Chap. 8 - FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME	Page 7
Chap. 9 - CODES D'ERREUR	Page 7
Chap. 10 - CONSEILS D’UTILISATION	Page 8
Chap. 11 - DÉPANNAGE	Page 9
Chap. 12 - BRUITS NORMAUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Page 10
GARANTIE	Page 11
FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION	Page 11

1 - RÈGLES DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement la présente notice d'utilisation et conservez-la avec soin. En cas de cession de l'appareil à des tiers, joignez également la documentation correspondante.

2. Avant l'installation, vérifiez l'appareil dès son déballage. En cas de dommages liés au transport, ne branchez pas l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si les câbles sont endommagés. Toute réparation doit toujours être effectuée par un technicien ou un service après-vente agréé. La garantie prend fin en cas de réparation non conforme.

3. Le raccordement électrique de l'appareil ne doit être effectué que par un technicien agréé ou un électricien. La tension et la puissance électrique sont indiquées sur la notice et sur l'étiquette située sous l'appareil. Pour les raccordements, il est impératif de se reporter aux réglementations électriques nationales du pays concerné. Si l'appareil n'est pas correctement branché, le droit à la garantie devient caduc.

4. L'installation de la plaque à induction doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux instructions du manuel technique destiné aux installateurs. Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner un danger pour les personnes, des dysfonctionnements ou la rupture de la plaque en grès cérame. En cas d'installation non conforme aux règles décrites dans les notices, le droit à la garantie devient caduc.

2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des minuteurs externes ni avec un système de télécommande séparé.

2. Ne laissez pas les enfants ou les adultes n'ayant pas les capacités physiques et mentales adéquates utiliser l'appareil sans surveillance. Son utilisation est déconseillée aux enfants.

3. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non fournis par le fabricant peut entraîner des dommages ou un dysfonctionnement de l'appareil et causer des blessures.

4. Prenez garde aux surfaces chaudes. Le symbole « H » sur la télécommande signale les zones chaudes. La surface de la plaque est chauffée par le rayonnement de la poêle ou de la casserole pendant la cuisson. En cas de cuisson relativement courte (environ 30 minutes), la surface sera légèrement chaude. En cas de cuisson prolongée (environ 1 heure), la surface peut être très chaude et vous risquez donc de vous brûler. La température sur la surface, bien que plus basse que sur les plaques à induction vitrocéramiques traditionnelles peut demeurer élevée même si la plaque est éteinte depuis un bon moment ; par conséquent, continuez à faire preuve de prudence même à l'issue de la cuisson. Lors de l'utilisation de l'appareil, tenez les enfants à l'écart ; en effet, les poêles ou les casseroles peuvent être très chaudes même en l'absence de vapeur/fumée. Nous vous recommandons de toujours mettre les aliments ou les liquides dans les poêles ou les casseroles avant d'allumer l'appareil.

5. Ne placez jamais d'objets métalliques (p. ex. : canettes, couverts, bijoux, montres, feuilles d'aluminium, etc.) ni d'aliments emballés dans du papier aluminium sur la table de cuisson pendant qu'elle est en marche, car ils pourraient surchauffer et présente des risques de brûlure de choc thermique sur la surface de la plaque entraînant sa rupture. Évitez également de placer des aliments congelés sur la zone de cuisson si vous venez de l'éteindre ou si vous devez l'utiliser à court terme.

6. Veillez à ne pas cuire des aliments avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs pourraient prendre feu. Faites également attention lorsque vous chauffez de l'huile ou du beurre. Ne versez jamais d'eau dans une poêle contenant de l'huile ou du beurre très chauds. En raison du poids spécifique inférieur à l'eau, ils seraient projetés à l'extérieur du récipient et pourraient vous causer de graves brûlures. Si l'huile ou le beurre prennent feu, éteignez immédiatement le système à induction et mettez un couvercle sur la poêle ou la casserole pour étouffer les flammes. Ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau.

7. Attention aux porteurs de stimulateurs cardiaques. Cet appareil est conforme aux directives en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Néanmoins, les porteurs de stimulateurs cardiaques doivent se tenir à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en marche. Certains stimulateurs cardiaques du commerce peuvent ne pas satisfaire aux exigences des directives en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique, et donc être soumis à des interférences susceptibles de nuire à leur bon fonctionnement. D'autres appareils électroniques situés à proximité, comme les prothèses auditives, pourraient également subir des interférences lors du fonctionnement du système à induction. Ne placez pas de cartes de crédit ou de débit, de cartes téléphoniques, de cassettes audio/vidéo, de téléphones portables ou d'autres objets sensibles aux champs magnétiques sur la

plaque à induction lorsqu'elle est en marche, car vous risquez de les endommager.

8. N'insérez pas de morceaux de papier, de carton, de tissu, etc. entre la casserole et la zone de cuisson lorsqu'elle est en marche, car ils pourraient s'enflammer.

9. Ne frappez pas la surface du plan de travail. En cas de fissuration ou de rupture de la surface du plan de travail en grès cérame, n'utilisez plus le système de cuisson à induction et éteignez-le immédiatement, puis contactez votre revendeur ou le service après-vente.

10. En cas de dysfonctionnement du système, cessez immédiatement toute utilisation et faites appel au service après-vente. Les réparations non conformes représentent un grand danger pour les personnes et entraînent la déchéance de la garantie.

11. Veuillez noter que l'appareil n'est compatible qu'avec le plan de travail en grès cérame fritté de 20 mm d'épaisseur fabriqué par ABK GROUP. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu, auquel cas le droit à la garantie deviendra caduc.

12. L'utilisation de tapis en silicone est obligatoire si le système d'induction est utilisé avec tout autre type d'ustensile/récipient non fourni par le fabricant.

13. ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence. La cuisson par induction est extrêmement efficace et rapide.

3 - SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

Modèle n°	SVIF-CK 3.0
Tension/fréquence	220 V-240 V~, 50 Hz
Puissance	5 500 W
Zones de cuisson	3
Zone de cuisson supérieure gauche A	1 500 W
Zone de cuisson inférieure gauche B	1 800 W
Zone de cuisson droite C	2 200 W
Dimensions du produit (L x P x H)	560 x 490 x 56 mm

4 - NIVEAUX DE PUISSANCE ET TABLEAUX D'AFFICHAGE

Zone de cuisson supérieure gauche A

Niveau puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

Zone de cuisson inférieure gauche B







Niveau puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	1000W	1100W	1300W	1500W	1800W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

Zone de cuisson droite C

Niveau puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	800W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W	2200W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

5 - SPÉCIFICATIONS DE LA TÉLÉCOMMANDE



1. Bouton marche/arrêt 
2. Bouton contrôle puissance 
3. Bouton minuteur 
4. Verrouillage fonctions de la télécommande 
5. Sélection zone cuisson 
6. Affichage numérique 

6 - RECOMMANDATIONS

1. Ce chapitre contient des conseils et des règles pour conserver en bon état le plan de travail et la plaque à induction située en dessous, pour autant que l'installation ait été réalisée en respectant toutes les instructions du manuel technique destiné aux installateurs.

2. Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que la surface du matériau en porcelaine est bien froide. Surface en grès cérame : le nettoyage de la surface est identique à celui d'autres surfaces similaires. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, ni d'outils de nettoyage comportant des fibres métalliques qui pourraient endommager la surface. Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer les taches tenaces.

3. Avant d'utiliser la plaque, veillez à éliminer tout résidu de détergent de la surface, sinon vous risquez de tacher prématurément le matériau. Un bon entretien de la plaque à induction invisible nécessite un nettoyage, des soins et un service réguliers.

4. Pour que la garantie soit valable, la plaque doit être de 20 mm d'épaisseur et être fabriquée par Group, traitée et fournie par des techniciens, des installateurs ou des revendeurs agréés par ABK Group.

5. Utilisez des casseroles ou des poêles COOKWARE.

6. En cas d'utilisation de poêles ou casseroles d'autres fabricants, l'utilisation des tapis de silicone fournis est obligatoire, mais le droit à la garantie devient caduc. Veuillez noter que les casseroles et poêles du marché ne fonctionnent pas toutes correctement avec notre plaque à induction, car il s'agit d'un système d'induction non conventionnel. Le diamètre des casseroles ou des poêles doit être d'au moins 12 cm, sinon le système ne les détectera pas. L'utilisation d'accessoires ou d'appareils non fournis par le fabricant peut entraîner des dommages et un dysfonctionnement de l'appareil, en plus d'être dangereuse pour les personnes. **L'utilisation d'adaptateurs pour induction est strictement interdite.** Veuillez noter que le tapis de silicone peut supporter une température maximale de 350 °C. Au-delà, il commence à fondre, mais les fumées produites ne sont pas toxiques.

7. Dans la mesure du possible, nettoyez régulièrement les orifices d'aération au bas de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec ou d'un aspirateur. Cette opération doit être effectuée avec le système d'induction éteint. N'utilisez en aucun cas de l'eau ou un chiffon humide ou un nettoyeur à vapeur, car cela pourrait endommager le système d'induction et dans ce cas, le droit à la garantie devient caduc.

8. Ne placez pas d'objets froids sur les parties chaudes du plan de travail.

9. Ne placez pas d'objets brûlants sur le plan de travail ; sinon, utilisez toujours les tapis de silicone fournis.

10. Après ou durant une cuisson prolongée, nous vous recommandons d'ouvrir le tiroir ou la porte située sous le système à induction pour favoriser son refroidissement.

11. Le grès cérame est réputé pour sa grande résistance aux hautes températures ; Néanmoins, comme tout autre matériau céramique, il est sensible aux brusques écarts de température, également appelés chocs thermiques. Aux fins d'une utilisation correcte du système à induction Cooking Surface Prime et en vue de protéger le matériau en grès cérame des chocs thermiques, nous vous recommandons de :

- a). **préchauffer le récipient en utilisant les niveaux de chauffe par intermittence ;**
- b). **ne pas utiliser les niveaux élevés d'induction pendant un laps de temps prolongé ;**
- c). **pour les cuissons prolongées, une fois que la cuisson a commencé (température adéquate), utiliser les niveaux d'induction intermittents ;**
- d). **ne jamais laisser un récipient sans surveillance lorsque l'appareil est en marche ;**
- e). **ne pas chauffer de récipients vides aux plus hauts niveaux de puissance ;**
- f). ne jamais mettre de récipients chauds directement sur la zone de cuisson ou en tout autre point du plan de travail en grès cérame, sans interposer auparavant les tapis de silicone fournis, **seule la batterie de cuisine Cookware peut être utilisée sans tapis**. Si le récipient est trop grand, utilisez plusieurs tapis de silicone pour garder la distance minimale entre le fond du récipient et le plan de travail. Dans ce cas, vous pouvez également utiliser des dessous-de-plat du commerce. Gardez à l'esprit que les récipients peuvent atteindre des températures de plus de 300 °C.

12. Accordez une attention particulière aux ustensiles de cuisine, non fournis par le fabricant, destinés à la préparation et à la transformation des aliments. Préférez des ustensiles en bois ou en silicone. Les ustensiles en métal remplissent les mêmes fonctions mais vous devez éviter de les laisser dans la poêle ou la casserole pendant la cuisson. En effet, si c'est le cas, ils peuvent devenir trop chauds et dangereux au toucher, voire vous brûler les mains.

7- INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Mise en marche du système : assurez-vous que l'interrupteur général, qui se trouve sur la partie inférieure de l'appareil, est sur la position « 1 ». Appuyez sur la touche On/Off de la télécommande pour mettre le système en marche. L'écran LCD de la télécommande s'allume, émet un signal sonore et affiche les zones de cuisson. Le système se met en mode veille. Pour démarrer la cuisson, choisissez la zone souhaitée signalée par l'un des trois cercles correspondants sur l'écran. Placez la casserole ou la poêle sur la zone voulue. Appuyez sur la touche « + » de la commande de puissance « NIVEL » jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint. Pour connaître les niveaux de réglage possibles, reportez-vous au chapitre 5 de cette notice. À ce stade, la casserole commence à chauffer. Si la casserole ou la poêle ne se trouve pas sur la zone sélectionnée, l'écran LCD affichera « E1 » clignotant et la zone sélectionnée cessera de fonctionner jusqu'à ce qu'elle détecte que la poêle ou la casserole est correctement placée ou s'éteindra automatiquement au bout de 60 secondes. Procédez comme décrit ci-dessus pour toutes les zones du système d'induction.

2. Mode minuteur : vous pouvez utiliser la touche « TIMER » pour maintenir un niveau de puissance pendant un laps de temps donné. Vous pouvez régler le « TIMER » après avoir sélectionné une zone de cuisson et son niveau de puissance. Appuyez une fois sur les touches « + » ou « - » de la commande « TIMER ». L'écran LCD affiche « 0:00 », le premier « 0 » correspondant aux heures clignote. Appuyez sur « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le réglage de l'heure de 1 minute à un maximum de 2 heures. Une fois le « TIMER » réglé, l'écran LCD commence le compte à rebours et éteint automatiquement la zone de cuisson à l'échéance du délai imparti. Remarque : maintenez la touche « + » ou « - » enfoncée pendant environ 3 secondes pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes à 2 heures.

3. Mode de verrouillage : la touche « Lock » sert à verrouiller et déverrouiller les fonctions de la télécommande. La télécommande passe automatiquement en mode verrouillage si vous ne l'utilisez pas pendant 5 minutes et l'écran LCD affiche « LOCK » dans le coin supérieur droit. Pour déverrouiller les fonctions, appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche « Lock ». Pour verrouiller les fonctions de la télécommande, appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche « Lock ».

4. Fonction d'indication haute température : En cas de surchauffe du plan de travail, en raison du rayonnement de la chaleur émanant de la poêle ou de la casserole pendant la cuisson, la lettre « H » s'affiche sur l'écran LCD au niveau de la zone où la température a été détectée. Cet avertissement vous prévient que la surface du plan de travail correspondant à une zone de cuisson est très chaude et que vous ne devez pas la toucher pour éviter de vous brûler. La lettre « H » restera active jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable dans la ou les zones correspondantes.

5. Mise à l'arrêt : pour éteindre une zone de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche « - » de la commande de puissance « NIVEL » et d'abaisser les niveaux jusqu'à ce que le niveau 1 disparaisse. L'écran LCD affiche alternativement seulement les autres zones de cuisson, si vous en utilisez plusieurs, ou la zone de cuisson en cours d'utilisation, ou encore les 3 cercles clignotants. Pour éteindre complètement le système, appuyez sur la touche « On/Off » ; toutes les images disparaîtront de l'écran LCD. Le système s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes de non-utilisation.

8 - FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

1. Fonctionnement de la zone de cuisson supérieure gauche A :

Appuyez sur la touche « On / Off », puis appuyez sur la touche en forme de cercle correspondant à la zone de cuisson supérieure gauche pour démarrer. La zone de cuisson en haut à gauche s'allume et la montée en température débute automatiquement à partir du premier niveau de puissance ; le symbole représentant la zone de cuisson supérieure gauche s'affiche sur l'écran LCD. Pendant le fonctionnement, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » pour augmenter le niveau ou sur la touche « - » pour le diminuer. Vous pouvez sélectionner jusqu'à 9 niveaux. Le chiffre du niveau de puissance sera affiché sur l'écran LCD de la télécommande.

2. Fonctionnement de la zone de cuisson inférieure gauche B :

Appuyez sur la touche « On / Off », puis appuyez sur la touche en forme de cercle correspondant à la zone de cuisson inférieure gauche pour démarrer. La zone de cuisson inférieure gauche s'allume et la montée en température débute automatiquement à partir du premier niveau de puissance ; le symbole représentant la zone de cuisson inférieure gauche s'affiche sur l'écran LCD. Pendant le fonctionnement, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » pour augmenter le niveau ou sur la touche « - » pour le diminuer. Vous pouvez sélectionner jusqu'à 9 niveaux. Le chiffre du niveau de puissance sera affiché sur l'écran LCD de la télécommande.

3. Fonctionnement de la zone de cuisson droite C :

Appuyez sur la touche « On / Off », puis appuyez sur la touche en forme de cercle correspondant à la zone de cuisson droite pour démarrer. La zone de cuisson droite s'allume et la montée en température débute automatiquement à partir du premier niveau de puissance ; le symbole représentant la zone de cuisson droite s'affiche sur l'écran LCD. Pendant le fonctionnement, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » pour augmenter le niveau ou sur la touche « - » pour le diminuer. Vous pouvez sélectionner jusqu'à 9 niveaux. Le chiffre du niveau de puissance sera affiché sur l'écran LCD de la télécommande.

NB : en cas de fonctionnement simultané de plusieurs zones de cuisson, le niveau de puissance de chaque zone active de cuisson s'affiche alternativement sur l'écran LCD de la télécommande toutes les 5 secondes.

9 - CODES D'ERREUR

E1 + Alarme :

1. Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
2. La casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction.
3. Le diamètre de la casserole est inférieur à 12 cm.

E2 + Alarme :

Température de travail interne trop élevée. Le système de protection contre la surchauffe coupe l'alimentation. Assurez-vous que la ventilation est suffisante et patientez quelques minutes avant de redémarrer.

E2 + Alarme sonore :

Température de travail interne trop élevée. Le système de protection contre la surchauffe coupe l'alimentation. Assurez-vous que la ventilation est suffisante et patientez quelques minutes avant de redémarrer.

E3 + Alarme :

Protection haute tension activée. La tension locale est supérieure à 275 V.

E4 + Alarme :

Protection basse tension activée. La tension locale est inférieure à 145 V.

E5 + Alarme :

Le capteur principal est déconnecté.

E6 + Alarme :

La température de la poêle est trop élevée, les aliments risquent de brûler. L'alimentation est coupée pour des raisons de sécurité. Appuyez sur on/off pour éteindre la table de cuisson. Patientez quelques minutes avant de redémarrer.

E7 + Alarme :

Défaut de communication entre les sections de cuisson A et B simultanément ou de la seule section B ou encore de la seule section A.

E8 + Alarme :

Défaut de communication de la section de cuisson C.

E9 + Alarme :

Défaut de connexion Bluetooth.

10 - CONSEILS D'UTILISATION

1. La cuisson par induction est très efficace et rapide. La chaleur est générée directement et rapidement par le fond de la casserole ou de la poêle. Nous vous recommandons donc de ne pas placer la casserole ou la poêle vide dans la zone de cuisson lorsque le système est en marche. Prenez soin de toujours placer les aliments ou les liquides que vous souhaitez cuire dans la poêle ou la casserole avant d'allumer la zone de cuisson.

2. Nous préconisons d'utiliser la batterie de cuisine COOKWARE. Elle a été spécialement fabriquée pour tirer le meilleur parti de la table de cuisson COOKING SURFACE PRIME.

3. Si vous utilisez des casseroles et des poêles autres que celles fournies par le fabricant, gardez à l'esprit qu'elles doivent être adaptées à la cuisson sur des plaques à induction, comporter une haute teneur en fer, que leur taille doit être compatible avec les zones de cuisson et que vous devez obligatoirement utiliser les tapis en silicone fournis. Tel que mentionné dans le chapitre 6-6, nous vous rappelons que l'utilisation de casseroles ou d'équipements non fournis par le fabricant annule la garantie.

4. Pendant la cuisson, la casserole ou la poêle doit toujours rester au centre de la zone activée. Lorsqu'elle n'est pas parfaitement centrée, la casserole ou la poêle chauffe de manière inégale et cela se répercute sur la cuisson.

5. Lorsque vous chauffez de l'huile ou du beurre, restez constamment vigilant car ces matières peuvent atteindre des températures élevées en peu de temps et présenter ainsi un risque de dommages aux personnes et aux choses.

6. Lorsque vous mettez de l'eau à bouillir, pensez à utiliser un couvercle pour réduire le temps et la consommation d'énergie.

7. N'utilisez jamais d'adaptateurs pour induction. Ils absorbent une grande partie de la puissance délivrée par le système à induction, la transforment en chaleur qu'ils transmettent mal aux casseroles ou poêles qu'ils supportent. En outre, ils atteignent des températures supérieures à 250 °C et feraient fondre le tapis en silicone, entraînant la rupture de la plaque. Par ailleurs, la consommation d'électricité et les performances de cuisson très faibles entraîneraient la déchéance immédiate de la garantie.

11 - DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	ACTIONS POSSIBLES
Le système ne s'allume pas	le système n'est pas alimenté, la tension principale est absente ou trop basse	vérifiez les raccordements électriques et assurez-vous que la tension principale respecte les indications de la plaque signalétique
Le système ne monte pas en température, la ventilation est activée, l'erreur E1 clignote accompagnée de l'alarme sonore	La taille du récipient est inadéquate Le récipient n'est pas centré correctement Le matériau du récipient n'est pas adapté au système d'induction invisible, défaut de la zone d'induction	Utilisez un récipient approprié comme indiqué dans la notice Positionnez correctement le récipient Utilisez uniquement les récipients préconisés dans la notice ou à haute teneur en fer Faites appel au service après-vente
Montée en température insuffisante	La température interne du système est trop élevée (le système de refroidissement ne parvient pas à maintenir la température dans des conditions optimales) Défaut du système à induction	Assurez-vous qu'il n'y a pas de sources de chaleur à proximité du système Assurez-vous que la ventilation est correcte et que les orifices d'aération ne sont pas obstrués La température de l'air à l'arrivée doit être inférieure à 40 °C Faites appel au service après-vente
Le cycle de chauffe s'allume et s'éteint pendant la cuisson la ventilation est activée	L'arrivée ou la sortie de l'air est obstruée La composition du matériau du récipient est proche de la limite pour le bon fonctionnement du système à induction	retirez tout objet obstruant les orifices d'aération remplacez le récipient utilisé par un autre modèle tel que préconisé dans la notice
Le cycle de chauffe s'allume et s'éteint pendant la cuisson	ventilation défectueuse ou défailante	Faites appel au service après-vente
Après un laps de temps de fonctionnement relativement long, le système de cuisson s'allume et s'éteint	Surchauffe de la carte interne ou bien la zone de cuisson a atteint une température trop élevée La poêle ou la casserole utilisée est vide L'huile contenue dans la poêle a surchauffé	Éteignez la zone de cuisson active et attendez qu'elle refroidisse. Entre-temps, vous pouvez utiliser une autre zone de cuisson.
De petits objets métalliques ont été chauffés à l'intérieur de la zone de cuisson	Le système de détection du récipient ne fonctionne pas correctement	Faites appel au service après-vente

12 - BRUITS NORMAUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT

CONSIDÉRATIONS

La technologie de chauffe par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Suivant le type de poêle, ces champs électromagnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme décrit ci-dessous :

un faible bourdonnement, comme celui d'un transformateur, le bruit se produit lors de la cuisson à des niveaux de puissance élevés. Le bruit est dû à la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson à la poêle. Ce bruit disparaît ou diminue au fur et à mesure de la réduction du niveau de puissance ;

un sifflement sourd ce bruit se produit lors de la cuisson à des niveaux de puissance élevés. Le bruit est dû à la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson à la poêle. Ce bruit disparaît ou diminue au fur et à mesure de la réduction du niveau de puissance ;

crépitement le bruit est causé par la vibration des surfaces de contact des différents matériaux stratifiés. Ce bruit provient des casseroles. La quantité des aliments et la méthode de cuisson peuvent le varier ;

sifflement aigu ce bruit est principalement produit par des casseroles composées de différents matériaux stratifiés, lorsqu'elles sont utilisées à pleine puissance de chauffe et simultanément sur deux plaques chauffantes. Ces sifflements disparaissent dès que la puissance diminue ;

bruit du ventilateur pour assurer le bon fonctionnement du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour ce faire, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée en utilisant différents niveaux de puissance. Le ventilateur continuera à fonctionner même après l'arrêt de la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits dans cette section sont normaux. Ils font partie de la technologie de chauffe par induction et ne sont pas le signe d'un dysfonctionnement.

GARANTIE

Si, dans les 24 mois suivant la date d'achat, cet appareil ou une partie de celui-ci s'avère défectueux en raison de matériaux non conformes ou d'un défaut de fabrication, nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer sans frais de main-d'œuvre, de matériaux et de transport, sous réserve que : l'appareil a été installé correctement (conformément au manuel d'installation fourni par Cooking Surface à l'installateur agréé), en utilisant uniquement la puissance indiquée dans les spécifications et que la section du cordon d'alimentation électrique utilisé est conforme aux réglementations en vigueur. L'appareil a été utilisé uniquement pour un usage domestique normal et conformément aux instructions du fabricant. L'appareil n'a pas été réparé, démonté ou modifié par du personnel non autorisé. Toutes les interventions d'assistance couvertes par cette garantie doivent être effectuées par un service après-vente officiel agréé par COOKING SURFACE. Tout équipement ou élément défectueux remplacé devient la propriété de la Société. Cette garantie s'ajoute à vos droits légaux.

Cette garantie ne comprend pas l'entretien tel que le nettoyage de la plaque à induction. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation de l'appareil.

FONCTIONNEMENT DE L'APPLICATION, INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

L'appareil peut être commandé à distance via votre téléphone portable, à l'aide de l'application spéciale téléchargeable gratuitement sur le site Play-store. Veuillez noter que pour des raisons réglementaires de sécurité, la gestion à distance ne fonctionnera qu'une fois que vous aurez activé le système à partir de la télécommande.

Procédure :

1-allumez la plaque à induction ;

2-activez le Bluetooth sur votre téléphone portable et associez-le à l'appareil « RAK-INDUCTION » ; (Ready Access Key)

3-téléchargez l'application dédiée et ouvrez-la ;

4-entrez le mot de passe=123456 (vous pouvez personnaliser le mot de passe par la suite)

5-activez un foyer et sélectionnez un niveau de cuisson ; un schéma représentatif de votre plaque à induction apparaît alors sur votre téléphone portable, avec le foyer et le niveau de cuisson sélectionnés en surbrillance. Vous pouvez maintenant la gérer depuis votre téléphone portable. Cette procédure s'applique à tous les foyers de la plaque à induction.

APPLICATION SYSTÈME D'EXPLOITATION IOS :

À partir du site Play-store, téléchargez l'application « cooking surface ». Une fois que vous aurez associé l'appareil à l'application, le système sera automatiquement reconnu par votre téléphone portable, indépendamment du fait qu'il comporte 3 ou 4 foyers. Pour la gestion via votre téléphone portable, reportez-vous aux instructions générales précédentes.

APPLICATION SYSTÈME D'EXPLOITATION ANDROID :

À partir du site Play-store, téléchargez l'application « cooking surface » si vous possédez un système à induction à 3 foyers. À partir du site Play-store, téléchargez l'application « cooking surface 2022 » si vous possédez un système à induction à 4 foyers. Pour la gestion via votre téléphone portable, reportez-vous aux instructions générales précédentes.

SERVICE APRÈS-VENTE tél. : +39 0535 761311/ courriel : customerservice@cookingsurface.it

COOKING
SURFACE PRIME

cookingsurface.it