

OUTDOOR
COOKING

COOKING SURFACE PRIME + ABKSTONE™

**Diseñada para los amantes de la cocina,
tanto dentro como fuera de casa**

INDEX

Información técnica

/ Technical sheet // Information technique

Instalación

/ Installation // Installation

Modo de funcionamiento

/ Operating mode // Mode de fonctionnement

Recomendaciones

/ Recommendations // Recommandations



/ Designed for cooking lovers, both inside and out of home.
// Conçu pour amoureux de la cuisine, à la fois à l'intérieur et
en dehors de la maison.

Información técnica

/ Technical sheet // Information technique

Dimensiones Embalaje / Packing dimensions: // Dimensions de l'emballage: 1200x900x1300mm

Peso Embalaje / Packing weight: // Poids de l'emballage: 140Kg

Peso Neto / Net weight: // Poids net: 126Kg

- Cocina de inducción Cooking Surface modelo SVIF-CK3.0.
- Alimentación 230V/50Hz
- Potencia Total 5500W.
- 3 zonas de cocción independientes sobre material porcelánico ABK de 20mm de espesor y control de temperatura mediante 9 niveles de potencia.
- Sistemas de seguridad y protección.
- Diseño elegante, robusto y liviano.
- Dimensiones de la superficie de trabajo: 1200 (+550) x 700 x 940 mm.
- Estructura de acero DC01 según normativa EN 10139 y lacado en epoxi negro de alta resistencia a las abrasiones y acabado texturizado fino. RAL 9005.
- Resistencia mecánica · Rm N/mm² 270 – 410
- Límite elástico · ReL N/mm² ≤ 280
- Ruedas giratorias de 80mm fabricadas en polipropileno con banda de goma y cojinetes de acero.
- Barra de empuje de 30mm de diámetro en acero inoxidable para su fácil transporte.
- Bandeja lateral extraíble de 550 x 460mm con material porcelánico de ABK y apertura tipo push-pull mediante guías de acero con cierre automático y freno de seguridad. Peso máximo soportado 40kg.
- Balda intermedia de material porcelánico ABK de 1037x611mm.
- Alojamiento para mando de control con extracción mediante sistema abatible.
- Papelera interior fabricada en material ABS con capacidad útil de 10L.
- Armario con puertas abatibles y tiradores de 96mm fabricados en INOX.
- Protección IP34
- Capacidad de carga en movimiento 300 kg | Capacidad de carga estática 600 kg.
- Peso total producto: 140 kg | Peso estructural (sin material porcelánico): 63 kg | Peso máximo soportado 160 kg.

- Induction hob Cooking Surface model SVIF-CK3.0.
 - Power supply 230V/50Hz
 - Total Power 5500W.
 - 3 independent cooking zones on 20mm thick ABK porcelain material and temperature control through 9 power levels.
 - Security and protection systems.
 - Work surface dimensions: 1200 (+550) x 700 x 940 mm.
 - DC01 steel structure according to EN 10139 standard and black epoxy lacquer with high resistance to abrasions and a fine textured finish. RAL 9005.
 - 80mm swivel wheels made of polypropylene with rubber band and steel bearings.
 - 30mm diameter stainless steel push bar for easy transport.
 - Removable 550 x 460mm side tray with ABK porcelain material and push-pull opening through steel guides with automatic closing and safety brake. Maximum weight supported 40kg.
 - Intermediate shelf in ABK porcelain material 1037x611mm.
 - Housing for control knob with extraction by folding system.
 - Interior bin made of ABS material with a useful capacity of 10L.
 - Wardrobe with folding doors and 96mm handles made of INOX.
 - IP34 protection
 - Moving load capacity 300 kg - Static load capacity 600 kg.
 - Total product weight: 140 kg
 - Structural weight (without porcelain material): 63 kg
 - Maximum weight supported 160 kg.
- Cuisine à induction Cooking Surface modèle SVIF-CK3.0.
 - Alimentation 230V/50Hz
 - Puissance totale 5500W.
 - 3 zones de cuisson indépendantes sur un matériau en porcelaine ABK de 20 mm d'épaisseur et contrôle de la température sur 9 niveaux de puissance.
 - Systèmes de sécurité et de protection.
 - Dimensions du plan de travail: 1200 (+550) x 700 x 940 mm.
 - Structure en acier DC01 selon la norme EN 10139 et laque époxy noire à haute résistance à l'abrasion et finition texturée fine. RAL 9005.
 - Roues pivotantes de 80mm en polypropylène avec élastique et roulements en acier.
 - Barre de poussée en acier inoxydable de 30 mm de diamètre pour un transport facile.
 - Plateau latéral amovible de 550 x 460 mm avec matériau en porcelaine ABK et ouverture push-pull à travers des guides en acier avec fermeture automatique et frein de sécurité. Poids maximum supporté 40kg.
 - Étagère intermédiaire en porcelaine ABK 1037x611mm.
 - Logement pour bouton de commande avec système d'extraction par pliage.
 - Poubelle intérieure en matériau ABS d'une capacité utile de 10L.
 - Armoire avec portes pliantes et poignées de 96 mm en INOX.
 - Protection IP34
 - Capacité de charge mobile 300 kg - Capacité de charge statique 600 kg.
 - Poids total du produit: 140 kg
 - Poids structurel (sans porcelaine): 63 kg
 - Poids maximum supporté 160 kg.

Instalación

/ Installation // Installation

El producto está completamente ensamblado para su utilización y únicamente requiere de una conexión eléctrica.

/ The product is fully assembled for use and only requires an electrical connection.

// Le produit est entièrement assemblé pour être utilisé et ne nécessite qu'une connexion électrique.

- **Desembalaje** / Unpacking // Déballage
- **Transporte a la zona de destino** / Transportation to the destination area // Transport jusqu'à la zone de destination

Desbloquee los frenos de seguridad incorporados en las ruedas y transporte el equipo empujándolo suavemente mediante la barra de tracción destinada al propósito siguiendo las indicaciones de las recomendaciones del fabricante.

Una vez situado el equipo en la zona deseada, vuelva a accionar los frenos de seguridad de las ruedas para inmovilizarlo evitando así cualquier accidente.

NOTA: *En ninguno de los casos intente transportar el equipo por un terreno con pendiente. Solicite asistencia o utilice una máquina destinada al manejo de cargas pesadas.*

/ Unlock the built-in safety brakes on the wheels and transport the equipment by gently pushing it using the intended tow bar for the purpose following the manufacturer's recommendations.

Once the equipment is located in the desired area, activate the safety brakes on the wheels again to immobilize it, thus avoiding any accident.

NOTE: *In no case try to transport the equipment on a sloping ground. Call for assistance or use a machine designed to handle heavy loads.*

// Déverrouillez les freins de sécurité intégrés aux roues et transportez l'équipement en le poussant doucement à l'aide de la barre de remorquage prévue à cet effet en suivant les recommandations du fabricant.

Une fois l'équipement localisé dans la zone souhaitée, actionnez à nouveau les freins de sécurité sur les roues pour l'immobiliser, évitant ainsi tout accident.

REMARQUE: *N'essayez en aucun cas de transporter l'équipement sur un terrain en pente. Appelez de l'aide ou utilisez une machine conçue pour manipuler des charges lourdes.*

- **Conexión eléctrica** / Electric connection // Connexion électrique

Antes de conectar el equipo deberá asegurarse primero de que su instalación eléctrica es adecuada para garantizarle un correcto funcionamiento del sistema de cocción y seguridad.

La conexión se deberá realizar directamente a la red eléctrica mediante una borna de conexiones o mediante la adaptación de conectores y enchufes que garanticen el correcto funcionamiento de la máquina, así como la seguridad de los mismos rigiéndose por las normativas electrotécnicas del estado y siendo acordes con las especificaciones técnicas de la placa y su consumo.

Del mismo modo, el cableado de la red eléctrica de suministro deberá estar provisto con una sección mínima de 6mm² y disponer siempre de conexión para la toma tierra. Además, la red eléctrica monofásica destinada para la conexión del equipo deberá incluir una protección magnetotérmica individual mediante un interruptor automático de 25A.

Para evitar que los cables cuelguen, una de las patas de la estructura está provista de un orificio inferior para la inserción del cable proveniente de la red eléctrica.

/ Before connecting the equipment, you must first make sure that your electrical installation is adequate to guarantee the correct operation of the cooking and safety system.

The connection must be made directly to the electrical network through a connection terminal or by adapting connectors and plugs that guarantee the correct operation of the machine, as well as their safety, governed by the electrotechnical regulations of the state and in accordance with the technical specifications of the plate and its consumption.

In the same way, the wiring of the electrical supply network must be provided with a minimum section of 6mm² and always have an earth connection.

In addition, the single-phase electrical network intended for the connection of the equipment must include individual magnetothermal protection by means of a 25A automatic switch.

To prevent the cables from hanging, one of the legs of the structure is provided with a lower hole for the insertion of the cable coming from the electrical network.

// Avant de brancher l'équipement, vous devez d'abord vous assurer que votre installation électrique est suffisante pour garantir le bon fonctionnement du système de cuisson et de sécurité.

Le raccordement doit être effectué directement au réseau électrique via une borne de connexion ou en adaptant des connecteurs et des fiches qui garantissent le bon fonctionnement de la machine, ainsi que leur sécurité, régis par les réglementations électrotechniques de l'état et conformément aux spécifications techniques de l'assiette et de sa consommation.

De la même manière, le câblage du réseau d'alimentation électrique doit avoir une section minimale de 6 mm² et toujours être relié à la terre.

De plus, le réseau électrique monophasé destiné au raccordement des équipements doit comporter une protection individuelle magnétothermique au moyen d'un interrupteur automatique 25A.

Pour éviter que les câbles ne pendent, l'un des pieds de la structure est pourvu d'un trou inférieur pour l'insertion du câble provenant du réseau électrique.

Modo de funcionamiento

/ Operating mode // Mode de fonctionnement

1 Encendido / Switched on // Allumé

Asegúrese de que el interruptor bajo la placa está en su posición correcta de encendido. Presione la tecla de ON/OFF para activar la cocina de inducción. El dispositivo emitirá una señal acústica la zona de cocción y mostrará los círculos correspondientes en la pantalla LCD del mando de manera intermitente a modo de espera. Luego presione la tecla de la zona de cocción deseada para comenzar a cocinar. El símbolo circular correspondiente a la zona de cocción seleccionada se mostrará de manera fija y el resto de los círculos desaparecerán. Finalmente seleccione la tecla de nivel (+) para arrancar el sistema con el nivel potencia deseado.

NOTA: *Si no hay utensilios de cocina en la zona de cocción seleccionada o el material del recipiente no es apto para el sistema, la pantalla LCD mostrará de manera intermitente el error "E1" y el sistema se apagará automáticamente después de 60 segundos. Si durante estos 60 segundos, el sistema detecta el recipiente, comenzará a transmitir energía automáticamente.*

/ Make sure the switch under the plate is in its correct on position. The device will emit an acoustic signal to the cooking zone and will show the corresponding circles on the remote's LCD screen intermittently in standby mode. Then press the pad for the desired cooking zone to start cooking. The circular symbol corresponding to the selected cooking zone will be displayed steadily and the rest of the circles will disappear. Finally select the level key (+) to start the system with the desired power level.

NOTE: *If there are no cookware in the selected cooking zone or the pot material is not suitable for the system, the LCD will flash error "E1" and the system will automatically turn off after 60 seconds. If during these 60 seconds, the system detects the container, it will start transmitting power automatically.*

// Assurez-vous que l'interrupteur sous la plaque est dans sa position correcte. Appuyez sur la touche ON/OFF pour activer la cuisinière à induction. L'appareil émettra un signal acoustique vers la zone de cuisson et affichera les cercles correspondants sur l'écran LCD de la télécommande par intermittence en mode veille. Appuyez ensuite sur la touche de la zone de cuisson souhaitée pour démarrer la cuisson. Le symbole circulaire correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'affichera en permanence et le reste des cercles disparaîtra. Enfin, sélectionnez la touche de niveau (+) pour démarrer le système avec le niveau de puissance souhaité.

REMARQUE: *S'il n'y a pas d'ustensiles de cuisine dans la zone de cuisson sélectionnée ou si le matériau de la casserole n'est pas adapté au système, l'écran LCD affichera l'erreur "E1" et le système s'éteindra automatiquement après 60 secondes. Si pendant ces 60 secondes, le système détecte le conteneur, il commencera automatiquement à émettre de la puissance.*

2 Modo temporizador / Timermode // Mode minuterie

La tecla "TIMER" puede funcionar con todos los niveles de potencia seleccionados. El temporizador se puede configurar después de la selección del nivel de potencia. Presione la tecla temporizador + y la pantalla LCD mostrará "0:00" de manera intermitente.

Presione "+" o "-" para aumentar o disminuir la configuración de tiempo desde 1 minuto hasta un máximo de 2 horas. Una vez programado el temporizador, la pantalla LCD comenzará la cuenta atrás y apagará la zona de cocción al finalizar. Si la configuración de tiempo es 0:00, la función del temporizador permanecerá desactivada.

OBSERVACIÓN: mantenga presionada la tecla "+" o "-" durante 3 segundos para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.

/ The "TIMER" key can work with all the selected power levels. The timer can be set after power level selection. Press the timer key + and the LCD will flash "0:00".

Press "+" or "-" to increase or decrease the time setting from 1 minute to a maximum of 2 hours. Once the timer has been set, the LCD screen will begin to count down and turn off the cooking zone when finished. If the time setting is 0:00, the timer function will remain disabled.

NOTE: Press and hold the "+" or "-" key for 3 seconds to increase or decrease the time in 10-minute intervals.

// La touche « TIMER » peut fonctionner avec tous les niveaux de puissance sélectionnés. La minuterie peut être réglée après la sélection du niveau de puissance. Appuyez sur la touche minuterie + et l'écran LCD clignotera "0:00". Appuyez sur "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le réglage de l'heure de 1 minute à un maximum de 2 heures. Une fois la minuterie réglée, l'écran LCD commencera à décompter et éteindra la zone de cuisson une fois terminé. Si le réglage de l'heure est 0:00, la fonction de minuterie restera désactivée

REMARQUE: Appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.

3 Modo bloqueo / Lock mode // Verrouillage

La tecla "Lock" puede funcionar junto con la función de "nivel de potencia" y la función de temporizador. Presione la tecla "Lock" para activar la función de bloqueo cuando el sistema esté en estado de funcionamiento, la palabra de bloqueo "Lock" se mostrará en la pantalla LCD. Una vez activado el bloque no es posible utilizar cualquier otra función del mando de control, excepto la tecla de "encendido / apagado" y la tecla de bloqueo para desbloquear. Presione la tecla "Lock" durante 3 segundos nuevamente para cancelar la función de bloqueo. Si no existe interacción con el mando de control transcurridos 5 minutos de funcionamiento, automáticamente el sistema de bloqueo se activará por seguridad.

/"Lock" key can work together with "power level" function and timer function. Press "Lock" key to activate the lock function when the system is in working status, the lock word "Lock" will be displayed on the LCD. Once the lock is activated, it is not possible to use any other function of the control unit, except the "on / off" key and the lock key to unlock. Press "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function. If there is no interaction with the control knob after 5 minutes of operation, the locking system will automatically activate for safety.

4 **Modo espera / Standby mode // Mode veille**

Presione la tecla Encendido / Apagado para ingresar al modo de espera. La cocción se detendrá e inmediatamente los tres quemadores aparecerán parpadeando en la pantalla.

/ Press Power On/Off key to enter standby mode. Cooking will stop and immediately all three burners will flash on the display.

// La touche « Lock » peut fonctionner avec la fonction « niveau de puissance » et la fonction de minuterie. Appuyez sur la touche "Lock" pour activer la fonction de verrouillage lorsque le système est en état de fonctionnement, le mot de verrouillage "Lock" s'affichera sur l'écran LCD. Une fois le blocage activé, il n'est plus possible d'utiliser aucune autre fonction de la centrale, à l'exception de la touche « marche/arrêt » et de la touche de verrouillage pour déverrouiller. Appuyez à nouveau sur la touche "Lock" pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage. S'il n'y a pas d'interaction avec le bouton de commande après 5 minutes de fonctionnement, le système de verrouillage s'activera automatiquement pour plus de sécurité.

// Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour passer en mode veille. La cuisson s'arrête et immédiatement les trois brûleurs clignotent sur l'affichage. après 10 minutes de fonctionnement, le système de verrouillage s'activera automatiquement pour plus de sécurité.



5 Función de indicación de alta temperatura

/ High temperature indication function // Fonction d'indication de haute température

Cuando la superficie porcelánica se sobrecalienta, en la pantalla LCD del mando de control aparecerá una “H” indicando sobrecalentamiento de las siguientes maneras:

A. Durante el proceso de calentamiento, cuando la superficie alcanza la temperatura establecida, la pantalla LCD mostrará “H” y parpadeará todo el tiempo, luego dejará de calentar y la pantalla LCD mostrará el dígito del nivel de potencia (1-9).

B. En el modo de espera, cuando la superficie se sobrecalienta, la pantalla LCD mostrará “H” y parpadeará todo el tiempo hasta que el calor residual de la superficie sea inferior.

C. En el estado de apagado, cuando la superficie se sobrecalienta, la pantalla LCD mostrará “H” y parpadeará todo el tiempo hasta que el calor residual de la superficie disminuya.

/ When the porcelain surface overheats, an “H” will appear on the LCD screen of the control unit indicating overheating in the following ways:

A. During the heating process, when the surface reaches the set temperature, the LCD will display “H” and flash all the time, then it will stop heating and the LCD will display the power level digit (1-9).

B. In standby mode, when the surface is overheated, the LCD will display “H” and flash all the time until the surface residual heat is lower.

C. In the power off state, when the surface is overheated, the LCD will display “H” and flash all the time until the surface residual heat decreases.

// Lorsque la surface en porcelaine surchauffée, un « H » apparaît sur l'écran LCD de l'unité de contrôle indiquant la surchauffe de la manière suivante:

A. Pendant le processus de chauffage, lorsque la surface atteint la température réglée, l'écran LCD affichera “H” et clignotera tout le temps, puis il arrêtera de chauffer et l'écran LCD affichera le chiffre du niveau de puissance (1-9).

B. En mode veille, lorsque la surface est surchauffée, l'écran LCD affichera “H” et clignotera tout le temps jusqu'à ce que la chaleur résiduelle de la surface soit inférieure.

C. À l'état hors tension, lorsque la surface est surchauffée, l'écran LCD affichera “H” et clignotera tout le temps jusqu'à ce que la chaleur résiduelle de la surface diminue.

6 Apagado / Off mode // Désactivé

Apague la cocina de inducción presionando dos veces la tecla “ON/OFF”. Se detendrá por completo todo el proceso de calentamiento en las zonas de cocción y los ventiladores se desconectarán transcurridos unos minutos.

- Otros: La cocción por inducción es muy eficiente, el calor se genera directamente desde el fondo del recipiente inmediatamente. Por lo tanto, NO COLOQUE NUNCA RECIPIENTES VACÍOS en la zona de cocción. Primero añada aceite o líquido en el recipiente y luego comience el proceso de cocción. Seleccione el nivel de potencia según sus necesidades de cocción.
- El recipiente siempre debe permanecer en el centro del área de calentamiento durante la cocción, de lo contrario, el fondo del recipiente se calentará de manera desigual y el resultado de los alimentos puede no ser satisfactorio.
- Siempre que se caliente aceite, revisar constantemente la sartén para evitar que se sobrecaliente y se queme.
- Es imprescindible el uso de los distanciadores de silicona.

Turn off the induction cooker by pressing the “ON/OFF” key twice. The entire heating process in the cooking zones will stop completely and the fans will switch off after a few minutes.

- Others: Induction cooking is very efficient, the heat is generated directly from the bottom of the pot immediately. Therefore, NEVER PLACE EMPTY CONTAINERS on the cooking zone. First add oil or liquid in the container and then start the cooking process. Select the power level based on your cooking needs.
- The pan must always remain in the center of the heating area during cooking, otherwise the bottom of the pan will heat unevenly and the food result may not be satisfactory.
- Whenever oil is heated, constantly check the pan to prevent it from overheating and burning.
- The use of silicone spacers is essential.

Éteignez la cuisinière à induction en appuyant deux fois sur la touche « ON/OFF ». L'ensemble du processus de chauffage dans les zones de cuisson s'arrêtera complètement et les ventilateurs s'éteindront après quelques minutes.

- Autres : La cuisson par induction est très efficace, la chaleur est générée directement à partir du fond de la casserole immédiatement. Par conséquent, NE JAMAIS PLACER DE RÉCIPIENTS VIDES sur la zone de cuisson. Ajoutez d'abord de l'huile ou du liquide dans le récipient, puis démarrez le processus de cuisson. Sélectionnez le niveau de puissance en fonction de vos besoins de cuisson.
- La casserole doit toujours rester au centre de la zone de chauffe pendant la cuisson, sinon le fond de la casserole chauffera de manière inégale et le résultat des aliments pourrait ne pas être satisfaisant.
- Chaque fois que l'huile est chauffée, vérifiez constamment la casserole pour éviter qu'elle ne surchauffe et ne brûle.
- L'utilisation d'entretoises en silicone est indispensable.

Sistema de inducción Cooking Surface Prime 3.0 con 3 zonas de cocción y revestimiento superior porcelánico.
/ Cooking Surface Prime 3.0 induction system with 3 cooking zones and porcelain top coating.
// Système à induction Cooking Surface Prime 3.0 avec 3 zones de cuisson et revêtement supérieur en porcelaine.

Mando oculto para control operativo del Outdoor Cooking.
/ Hidden control for operational control of the Outdoor Cooking.
// Commande cachée pour le contrôle opérationnel de la Outdorr Cooking.

Asa ergonómica de acero inoxidable.
/ Ergonomic handle stainless steel.
// Poignée ergonomique acier inoxydable.

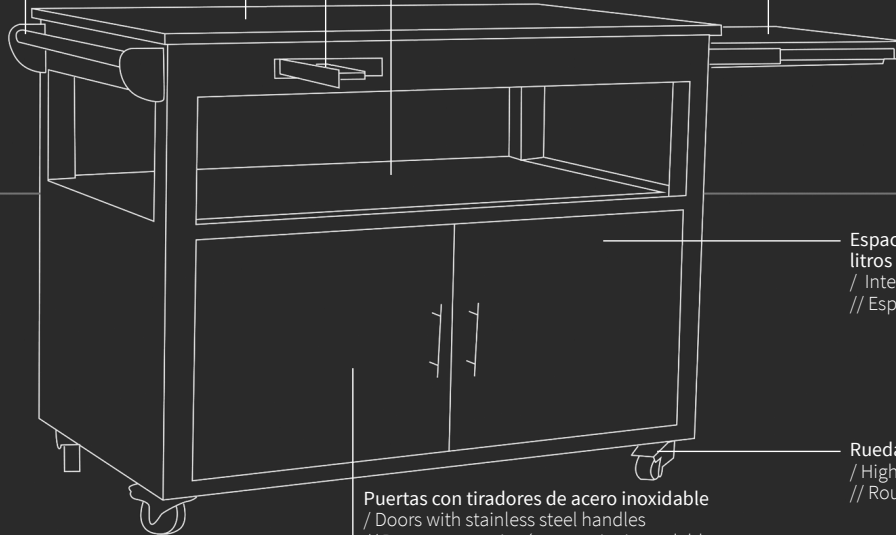
Primer nivel de almacenamiento: Superficie porcelánica.
/ First level of storage: Porcelain surface.
// Premier niveau de stockage: Surface en porcelaine.

Bandeja extraíble en porcelánico para maximizar la superficie de trabajo.
/ Removable porcelain tray to maximize the work surface.
// Plateau amovible en porcelaine pour maximiser la surface de travail.

Espacio almacenamiento interior incluyendo una papelera de 10 litros de capacidad.
/ Interior storage space including a 10 liter bin.
// Espace de rangement intérieur incluant un bac de 10 litres.

Ruedas de alta resistencia para mejorar su movilidad.
/ High resistance wheels to improve your mobility.
// Roues haute résistance pour améliorer votre mobilité.

Puertas con tiradores de acero inoxidable
/ Doors with stainless steel handles
// Portes avec poignées en acier inoxydable



Recomendaciones / Recommendations // Recommandations

- No utilizar nunca el equipo en condiciones de chubascos o aguaceros.
- Proteger siempre el equipo de la lluvia con una lona impermeable o situándolo en un espacio cubierto.
- Cerrar siempre el cajón destinado para el mando de control cuando no se esté utilizando el equipo.
- No sumergir el equipo ni realizar limpiezas utilizando mangueras u otros aparatos de agua a presión. Se recomienda el uso de un paño húmedo para retirar el polvo o cualquier tipo de manchas que pudieran aparecer.
- No aplicar productos de limpieza abrasivos que pudieran dañar el producto.
- No subirse nunca encima del equipo ni realizar cualquier otra acción fuera de su propósito.
- Nunca colocar objetos pesados que puedan superar la carga máxima soportada indicada en las características del fabricante sobre la bandeja lateral extraíble.
- Colocar siempre el equipo sobre un terreno estable y nivelado.
- Una vez situado el equipo en el punto deseado, accionar siempre los frenos provistos en las ruedas para evitar desplazamientos indeseados que puedan provocar el deterioro en el equipo o dañar la integridad física de las personas, así como la de otros seres vivos o elementos del mobiliario.
- No desplazar por terrenos inestables, pedregosos o que sufran algún tipo de desnivel.
- De cualquier modo, jamás colocarse delante del equipo cuando éste en movimiento.
- No desplazar nunca el equipo cuando esté concetado. Desconecte el equipo y colóquelo en el punto deseado.
- Colocar siempre el cable de alimentación en una zona segura, libre del paso de niños, animales o cualquier persona o elemento que pueda sufrir daños o lesiones.
- Prestar especial atención cuando se coloque el equipo en zonas próximas a la piscina.
- Evitar siempre la colocación del cable de alimentación sobre zonas húmedas.
- Nunca manipular el cable de alimentación cuando se esté utilizando el equipo. Desconectar siempre el equipo antes de manipular el cable de alimentación.
- Evitar dejar restos de comida acumulados en el interior que pudieran ser reclamo para roedores u otros animales. Los animales podrían dañar el equipo intentando acceder, así como provocar daños irreversibles en el cable de alimentación.
- No calentar ningún recipiente directamente sobre la superficie. Utilizar siempre los distanciadores de silicona suministrados o el menaje del fabricante si dispone de él.
- No utilizar un nivel de potencia superior al nivel 3 cuando no exista ningún alimento o líquido en el recipiente.

- No colocar nunca objetos fríos sobre las zonas calientes de la superficie.
- Evitar colocar cualquier objeto sobre las zonas calientes de la superficie que pudiera ser susceptible a las altas temperaturas llegando a producirse daños irreparables en el mismo.
- No colocar ningún elemento sobre la balda intermedia que pueda ocasionar daños en el sistema de inducción u obstruir las rejillas de ventilación del aparato.

/ Recommendations

- Never use the equipment in rainy or downpour conditions.
- Always protect the equipment from the rain with a waterproof tarpaulin or place it in a covered space.
- Always close the drawer intended for the control unit when the equipment is not in use.
- Do not submerge the equipment or carry out cleaning using hoses or other pressurized water devices. The use of a damp cloth is recommended to remove dust or any type of stains that may appear.
- Do not apply abrasive cleaning products that could damage the product.
- Never climb on top of the equipment or carry out any other action outside its purpose.
- Never place heavy objects that may exceed the maximum supported load indicated in the manufacturer's characteristics on the removable side tray.
- Always place the equipment on stable and level ground.
- Once the equipment is located at the desired point, always activate the brakes provided on the wheels to avoid unwanted movements that may cause deterioration of the equipment or damage the physical integrity of people, as well as that of other living beings or furniture elements. .
- Do not move on unstable, rocky terrain or that suffer some type of unevenness.
- In any case, never stand in front of the equipment when it is moving.
- Never move the equipment when it is agreed. Disconnect the equipment and place it at the desired point.
- Always place the power cable in a safe area, free from the passage of children, animals or any person or element that could be damaged or injured.
- Pay special attention when placing the equipment in areas near the pool.
- Always avoid laying the power cable on wet areas.
- Never handle the power cord when the equipment is in use. Always unplug the equipment before handling the power cable.
- Avoid leaving food remains accumulated inside that could be a lure for rodents or other animals. Animals could damage the equipment trying to gain access, as well as cause irreversible damage to the power cable.
- Do not heat any container directly on the surface. Always use the supplied silicone spacers or the manufacturer's equipment if available.
- Do not use a power level higher than level 3 when there is no food or liquid in the container.
- Never place cold objects on hot areas of the surface.
- Avoid placing any object on the hot areas of the surface that could be susceptible to high temperatures, leading to irreparable damage.
- Do not place any element on the intermediate shelf that could cause damage to the induction system or obstruct the ventilation grilles of the appliance.

// Recommandations

- N'utilisez jamais l'équipement dans des conditions de pluie ou d'averse.
- Protégez toujours le matériel de la pluie avec une bâche imperméable ou placez-le dans un endroit couvert.
- Fermez toujours le tiroir destiné à l'unité de commande lorsque l'équipement n'est pas utilisé.
- N'immergez pas l'équipement et n'effectuez pas de nettoyage à l'aide de tuyaux ou d'autres dispositifs à eau sous pression. L'utilisation d'un chiffon humide est recommandée pour enlever la poussière ou tout type de taches qui peuvent apparaître.
- Ne pas appliquer de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager le produit.
- Ne montez jamais sur l'équipement ou n'effectuez aucune autre action en dehors de son but.
- Ne placez jamais d'objets lourds pouvant dépasser la charge maximale supportée indiquée dans les caractéristiques du fabricant sur le plateau latéral amovible.
- Placez toujours l'équipement sur un sol stable et de niveau.
- Une fois l'équipement localisé à l'endroit souhaité, activez toujours les freins prévus sur les roues pour éviter des mouvements intempestifs pouvant entraîner une détérioration de l'équipement ou porter atteinte à l'intégrité physique des personnes, ainsi qu'à celle d'autres êtres vivants ou d'éléments mobiliers.
- Ne vous déplacez pas sur un terrain instable, rocheux ou qui souffre d'un certain type d'irrégularité.
- Dans tous les cas, ne jamais se tenir devant l'équipement lorsqu'il est en mouvement.
- Ne déplacez jamais l'équipement lorsque cela est convenu. Déconnectez l'équipement et placez-le à l'endroit souhaité.
- Placez toujours le câble d'alimentation dans un endroit sûr, à l'abri du passage d'enfants, d'animaux ou de toute personne ou élément pouvant être endommagé ou blessé.
- Portez une attention particulière lorsque vous placez l'équipement dans des zones proches de la piscine.
- Évitez toujours de poser le câble d'alimentation sur des zones humides.
- Ne manipulez jamais le cordon d'alimentation lorsque l'équipement est en cours d'utilisation. Débranchez toujours l'équipement avant de manipuler le cordon d'alimentation.
- Évitez de laisser des restes de nourriture accumulés à l'intérieur qui pourraient être un leurre pour les rongeurs ou d'autres animaux. Les animaux pourraient endommager l'équipement en essayant d'y accéder, ainsi que causer des dommages irréversibles au câble d'alimentation.
- Ne chauffez aucun récipient directement sur la surface. Utilisez toujours les entretoises en silicone fournies ou l'équipement du fabricant s'il est disponible.
- N'utilisez pas un niveau de puissance supérieur au niveau 3 lorsqu'il n'y a pas de nourriture ou de liquide dans le récipient.
- Ne placez jamais d'objets froids sur les zones chaudes de la surface.
- Évitez de placer tout objet sur les zones chaudes de la surface qui pourrait être sensible à des températures élevées, entraînant des dommages irréparables.
- Ne placez aucun élément sur la clayette intermédiaire qui pourrait endommager le système d'induction ou obstruer les grilles d'aération de l'appareil.

COOKING
SURFACE PRIME



info@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com