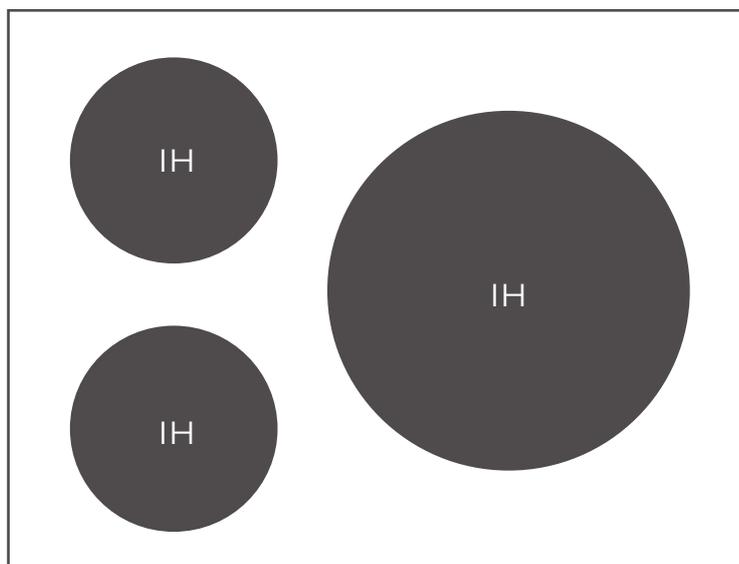


# MANUEL D'INSTRUCTIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON.



## Índice:

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
• RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ DU SYSTÈME D'INDUCTION	4
• SPÉCIFICATIONS	5
• PANNEAU DE COMMANDE TACTILE	6
• MODE D'EMPLOI	7
• EXPLICATION DES FONCTIONS	9
• DÉPANNAGE	11
• TYPES DE BRUIT GÉNÉRÉS PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL DE L'APPAREIL	12
• ENTRETIEN DE LA PLAQUE À INDUCTION INVISIBLE	13
• EXIGENCES D'INSTALLATION ET MESURES DE SÉCURITÉ	13
• INSTALLATION	14
• CONNEXION DU SYSTÈME D'INDUCTION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	17
• GARANTIE	18
• INSTRUCTIONS POUR TÉLÉCHARGER ET UTILISER L'APPLICATION COOKING SURFACE	19

## Consignes de Sécurité:

Merci d'avoir acheté notre plaque à induction. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine. Conservez le livret d'instructions pour future référence.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou une formation appropriée concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui indiqué. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des minuteries externes ou un système de commande à distance séparé.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le câble est endommagé. Toute réparation doit toujours être effectuée par un technicien expérimenté ou un centre de service agréé.

Lorsque vous déplacez des ustensiles de cuisine, veillez toujours à ne pas toucher les surfaces chaudes et à faire attention aux éventuels déversements de liquides chauds qu'ils peuvent contenir.

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

L'utilisation séparateurs en silicone est obligatoire chaque fois que le système d'induction est utilisé avec tout autre type d'ustensiles non fournis par le fabricant.

**ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez que des protections de plan de travail conçues par le fabricant de l'appareil de cuisine ou indiquées, le cas échéant, par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou les protecteurs de plan de travail incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents.

## Règlement de sécurité du système d'induction:

1. Les appareils doivent être fabriqués avec les types de casseroles recommandés pour les systèmes à induction et être de la bonne taille pour la zone de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des casseroles d'un diamètre de base supérieur à 12 cm.
2. Vérifiez et assurez-vous que la tension d'alimentation de l'installation électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque de spécification située sous la plaque à induction.
3. Les raccordements électriques doivent être effectués selon les critères de la réglementation nationale d'installation électrique incorporant des moyens de déconnexion à l'installation fixe conformément à la réglementation d'installation.
4. Assurez-vous d'avoir une bonne ventilation pour la plaque à induction.
5. L'unité d'induction ne doit pas être placée près ou sur une source émettrice de chaleur.
6. Assurez-vous que l'installation, le soutien et l'inspection sont effectués par du personnel autorisé.
7. Assurez-vous que le pot est bien placé et ne soit exposé aux vibrations.
8. Retirez tous les objets de la zone de cuisson supérieure. Si la surface de la céramique est fissurée ou cassée, arrêtez d'utiliser le système. Éteignez immédiatement l'équipement, débranchez l'alimentation et contactez le service technique officiel.
9. Utilisez une poêle adaptée à la cuisson par induction, qui a un diamètre de base supérieur à 12 cm (comme la plupart des casseroles disponibles sur les marchés).
10. Si vous utilisez des récipients d'un diamètre inférieur à 8 cm, qu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si le récipient ne convient pas, aucune énergie ne sera transférée et l'erreur E1 apparaîtra sur l'écran de contrôle.
11. Pour vérifier si la casserole convient, utilisez un aimant et confirmez si elle colle au fond de la casserole. Si ce test n'est pas concluant, votre casserole ne convient pas au système de cuisson à induction. Pour le choix des casseroles, il est également recommandé que l'aimant adhère également sur les côtés.
12. La zone de chauffage de la surface en céramique peut contenir de la chaleur résiduelle après la cuisson. Pour éviter les blessures (brûlures), ne touchez pas la zone de chauffage.
13. Pour éviter la surchauffe, ne laissez pas les casseroles sans surveillance.
14. Éteignez toujours le système en appuyant sur la touche « On/Off » après la cuisson et non au moyen du détecteur de récipient.
15. N'insérez pas de morceaux de papier, de carton, de tissu, etc. entre la casserole et la zone de cuisson, car un feu pourrait se déclencher.
16. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du comptoir car ils peuvent devenir chauds.
17. Ne placez pas de cartes de crédit, de cartes téléphoniques ou d'autres objets sensibles au champ magnétique sur la cuisinière à induction, car ils peuvent causer des dommages.

18. AVERTISSEMENT : Si la surface est cassée, débranchez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
19. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Il faut en tenir compte pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
20. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié similaire afin d'éviter un danger.
21. La casserole doit toujours rester au centre de la zone de chauffage pendant la cuisson, sinon le fond de la casserole chauffe de manière inégale et peut ne pas obtenir le résultat souhaité de la nourriture.

AVERTISSEMENT: Cuisiner sans surveillance sur un plan de travail avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut entraîner un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, vous devez débrancher l'appareil, puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

## Spécifications:

<b>Modèle ref.</b>	SVIF-CK3.0
<b>Tension / Fréquence</b>	220V~240V, 50Hz
<b>Puissance</b>	5500W
<b>Zones de cuisson</b>	3
<b>Zone en haut à gauche + zone en bas à gauche + zone de cuisson droite</b>	1500W+1800W+2200W
<b>Dimensions du produit (largeur*profondeur*hauteur)</b>	560*493*57mm

## Panneau de commande tactile:

1. Touche Marche / Arrêt
2. Touche de réglage de l'alimentation.
3. Touche de réglage de la minuterie.
4. Clé de verrouillage
5. Sélection de la zone de cuisson
6. Panneau d'affichage

Niveaux de puissance et tableau d'affichage:



ZONE DE CUISSON A									
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watts	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
Affichage	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONE DE CUISSON B									
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watts	300W	500W	700W	800W	1000W	1100W	1300W	1500W	1800W
Affichage	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONE DE CUISSON C									
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watts	300W	500W	800W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W	2200W
Affichage	1	1	2	2	3	3	4	5	6

# Mode d'emploi:

## 1 ALLUMÉ:

Connectez la fiche d'alimentation à la prise de courant.

Appuyez sur la touche ON/OFF pour activer la plaque à induction. L'appareil émettra un signal acoustique vers la zone de cuisson et affichera les cercles correspondants sur l'écran LCD du contrôleur par intermittence en mode veille. Appuyez ensuite sur la touche de la zone de cuisson souhaitée pour commencer à cuisiner. Le symbole circulaire correspondant à la zone de cuisson sélectionnée sera affiché de manière fixe et le reste des cercles disparaîtra. Enfin, sélectionnez la touche de niveau (+) pour démarrer le système avec le niveau de puissance souhaité.

S'il n'y a pas d'ustensiles de cuisine dans la zone de cuisson sélectionnée ou si le matériau du récipient ne convient pas au système, l'écran LCD affichera par intermittence l'erreur « E1 » et le système s'éteindra automatiquement après 60 secondes. Si pendant ces 60 secondes, le système détecte le récipient, il commencera à transmettre de l'énergie automatiquement.

## 2 MODE DE MINUTERIE:

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 affichera « 0:00 » par intermittence.

Appuyez sur « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer le réglage du temps de 1 minute à un maximum de 2 heures. Une fois la minuterie réglée, l'écran LCD lancera le compte à rebours et éteindra la zone de cuisson à la fin. Si le réglage de l'heure est 0:00, la fonction de minuterie restera désactivée.

Remarque: Maintenez la touche « + » ou « - » enfoncée pendant 3 secondes pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.

## 3 MODE DE VERROUILLAGE:

La touche « LOCK » peut fonctionner avec la fonction « LEVEL » 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 bloc activé, il n'est pas possible d'utiliser une autre fonction du bouton de commande, à l'exception de la touche « ON / OFF » et de la touche de verrouillage à 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 10 minutes de fonctionnement, le système de verrouillage sera automatiquement activé pour des raisons de sécurité.

#### 4 **MODE VEILLE:**

Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour passer en mode veille. La cuisson s'arrêtera et immédiatement les trois brûleurs apparaîtront clignotants à l'écran.

#### 5 **FONCTION D'INDICATION HAUTE TEMPÉRATURE:**

Lorsque la surface en céramique surchauffe, un « H » apparaît sur l'écran LCD de la commande de contrôle indiquant une surchauffe des manières suivantes:

A. Pendant le processus de chauffage, lorsque la surface atteint la température réglée, l'écran LCD affiche « H » et clignote tout le temps, puis arrête le chauffage et l'écran LCD affiche le chiffre du niveau de puissance. (comme 1,2,3,4,5,6).

B. En mode veille, lorsque la surface surchauffe, l'écran LCD affiche « H » et clignote tout le temps jusqu'à ce que la chaleur perdue de la surface soit plus faible.

C. Dans l'état éteint, lorsque la surface surchauffe, l'écran LCD affiche « H » et clignote tout le temps jusqu'à ce que la chaleur perdue de la surface diminue.

#### 6 **ARRÊT:**

Éteignez la plaque à induction en appuyant deux fois sur la touche « ON / OFF ». L'ensemble du processus de chauffage dans les zones de cuisson sera complètement arrêté et les ventilateurs seront déconnectés après quelques minutes.

- Autres: La cuisson par induction est très efficace, la chaleur est générée directement du fond du récipient immédiatement.

Par conséquent, NE PLACEZ JAMAIS DE RÉCIPIENTS VIDES dans la zone de cuisson. Ajoutez d'abord de l'huile ou du liquide dans le récipient, puis commencez le processus de cuisson. Sélectionnez le niveau de puissance en fonction de vos besoins de cuisson.

- Le récipient doit toujours rester au centre de la zone de chauffage pendant la cuisson, sinon le fond du récipient chauffera de manière inégale et le résultat de la nourriture peut ne pas être satisfaisant.
- Chaque fois que l'huile est chauffée, vérifiez constamment la casserole pour l'empêcher de surchauffer et de brûler.
- Il est essentiel d'utiliser des séparateurs en silicone à tout moment lorsque vous utilisez les casseroles/poêles autres que celle de Cooking Surface.

## *Explication des fonctions:*

### **FONCTION D'ALIMENTATION (ZONE DE CUISSON SUPÉRIEURE GAUCHE, ZONE A):**

Appuyez sur la touche "On/Off" puis appuyez sur la touche circulaire correspondant à "Zone A". Le symbole de la zone de cuisson relative s'allume et le chauffage démarre automatiquement à partir du premier niveau de puissance une fois sélectionné. Pendant la chauffe, vous pouvez appuyer sur la touche "+" pour l'augmenter d'un niveau ou sur la touche "-" pour la diminuer d'un niveau. Un total de 9 niveaux de chauffage peuvent être sélectionnés. Le chiffre du niveau de puissance sélectionné sera affiché sur l'écran LCD du bouton de commande.

### **FONCTION D'ALIMENTATION (ZONE DE CUISSON INFÉRIEURE GAUCHE, ZONE B):**

Appuyez sur la touche "On/Off" puis appuyez sur la touche circulaire correspondant à la "zone B". Le symbole de la zone de cuisson relative s'allume et le chauffage démarre automatiquement à partir du premier niveau de puissance une fois sélectionné. Pendant la chauffe, vous pouvez appuyer sur la touche "+" pour l'augmenter d'un niveau ou sur la touche "-" pour la diminuer d'un niveau. Un total de 9 niveaux de chauffage peuvent être sélectionnés. Le chiffre du niveau de puissance sélectionné sera affiché sur l'écran LCD du bouton de commande.

### **FONCTION D'ALIMENTATION (ZONE DE CUISSON DROITE, ZONE C):**

Appuyez sur la touche "On/Off" puis appuyez sur la touche circulaire correspondant à la "zone C". Le symbole de la zone de cuisson relative s'allume et le chauffage démarre automatiquement à partir du premier niveau de puissance une fois sélectionné. Pendant la chauffe, vous pouvez appuyer sur la touche "+" pour l'augmenter d'un niveau ou sur la touche "-" pour la diminuer d'un niveau. Un total de 9 niveaux de chauffage peuvent être sélectionnés. Le chiffre du niveau de puissance sélectionné sera affiché sur l'écran LCD du bouton de commande.

**Remarque:** Si plus d'une zone de cuisson est activée simultanément, le chiffre du niveau de puissance correspondant à chaque zone de cuisson activée sera affiché sur l'écran LCD du bouton de commande alternativement avec une fréquence de 5 secondes.

## **SIGNES D'ERREUR:**

### **“E0” + signal acoustique:**

Défaillance du circuit / déconnexion.

### **“E1” + signal acoustique:**

1. Il n'y a pas de récipient dans la zone de cuisson sélectionnée.
2. L'ustensile de cuisine ne convient pas au système d'induction invisible et n'est pas détectéEl diámetro de los utensilios de cocina es inferior a 8 cm y no está siendo detectado.
3. Le diamètre des ustensiles de cuisine est inférieur à 8 cm et n'est pas détecté.

### **“E2” + signal acoustique:**

La température de travail interne est trop élevée, le système de protection contre la surchauffe coupe l'alimentation. Vérifiez que la ventilation est suffisante et attendez quelques minutes.

### **“E3” + signal acoustique:**

Protection haute tension activée, la tension locale est supérieure à 275V.

### **“E4” + signal acoustique:**

Protection basse tension activée, la tension locale est inférieure à 145V détectée.

### **“E5” + signal acoustique:**

Le capteur principal est déconnecté.

### **“E6” + signal acoustique:**

La température du récipient est trop élevée, les aliments peuvent brûler et causer des dommages. Le système coupe automatiquement l'alimentation pour des raisons de sécurité. Appuyez sur marche/arrêt pour arrêter le système.

### **“E7” + signal acoustique:**

Défaillance de communication des zones de cuisson A ou B (en haut à gauche et en bas à gauche).

### **“E8” + signal acoustique:**

Défaillance de communication de la zone de cuisson C (à droite).

### **“E9” + signal acoustique:**

Échec de la communication. Le circuit principal ne reçoit pas de communication.

## DÉPANNAGE:

DEFECTO	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
Le bouton de commande ne s'allume pas	Aucune tension d'alimentation n'atteint la plaque à induction	Vérifiez l'installation d'alimentation électrique et vérifiez que l'interrupteur sous la plaque est allumé
Le système ne chauffe pas  Le ventilateur est activé et l'erreur E1 clignote avec le signal acoustique	La taille du récipient n'est pas adéquate	Utilisez un récipient approprié suivant les recommandations de l'Manuelle
	Le récipient n'est pas centré	Déplacez le conteneur à la bonne position
	Le matériau du récipient n'est pas valable pour le système d'induction invisible	Utilisez un récipient approprié suivant les recommandations de l'Manuelle
	Plaque défectueuse	Demandez à votre fournisseur un service de réparation
Chauffage insuffisant	La température interne du système est trop élevée (le circuit de refroidissement ne peut pas maintenir la température de la carte dans des conditions de fonctionnement normales)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité de l'appareil</li> <li>• Vérifiez que la ventilation est correcte et qu'il n'y a pas d'objet obstruant les bouches d'aération</li> <li>• La température de l'air d'entrée sera inférieure à 40°C</li> </ul>
	Plaque défectueuse	Demandez à votre fournisseur un service de réparation
Le cycle de chauffage s'allume et s'éteint pendant le processus de cuisson  Le ventilateur est allumé	Entrée d'air ou sortie bouchée	Supprimer les objets qui sont interposés dans l'entrée et/ou la sortie de l'air
	Le matériau et/ou la taille du récipient sont à la limite ferromagnétique pour que le système d'induction fonctionne correctement	Remplacez le récipient actuel et essayez-en un autre en suivant les recommandations du manuel
Le cycle de chauffage s'allume et s'éteint pendant le processus de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur défectueux</li> <li>• Contrôle du ventilateur cassé</li> </ul>	Demandez à votre fournisseur un service de réparation
Après une durée de fonctionnement relativement longue, le système de chauffage s'éteint et s'allume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bobine surchauffée, zone de cuisson trop chaude</li> <li>• Poêle à frire vide</li> <li>• Poêle avec de l'huile surchauffée</li> </ul>	Éteignez la zone de cuisson et attendez qu'elle refroidisse. Vous pouvez changer la zone de cuisson, si elle est inactive
De petits objets métalliques sont chauffés à l'intérieur de la zone de cuisson	Détection d'un récipient mal réglé	Demandez à votre fournisseur un service de réparation

## *Types de bruit générés pendant le fonctionnement normal de l'appareil:*

### REMARQUES:

La technologie de chauffe par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer de la chaleur directement à la base du pot. Selon la construction du récipient utilisé, ces champs électromagnétiques peuvent produire du bruit ou des vibrations comme détaillé ci-dessous:

- **Un bourdonnement bas, comme un transformateur**

Ce bruit se produit lors de la cuisson avec des niveaux élevés de puissance. C'est la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson au récipient qui provoque le bruit. Ce bruit disparaîtra ou diminuera à mesure que le niveau de puissance sera réduit.

- **Un coup de sifflet bas**

Ce bruit se produit lors de la cuisson avec des niveaux élevés de puissance. C'est la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson au récipient qui provoque le bruit. Ce bruit disparaîtra ou diminuera à mesure que le niveau de puissance sera réduit.

- **Incandescent**

Ce bruit est produit par des navires composés de différents matériaux qui se chevauchent. Le bruit est causé par la vibration des surfaces de contact des différents matériaux qui se chevauchent. Ce bruit provient des ustensiles de cuisine et est déterminé par divers facteurs tels que la quantité de nourriture ou le niveau de puissance sélectionné.

- **Sifflement aigu**

Ce bruit est principalement produit par des casseroles composées de différents matériaux superposés, dès qu'elles sont utilisées à pleine puissance de chauffage et en même temps dans deux poêles. Ce sifflement disparaît ou peut être contrôlé dès que la puissance est réduite ou que les récipients sont repositionnés.

- **Bruit du ventilateur**

Pour que l'électronique fonctionne correctement, la plaque doit fonctionner à une température contrôlée. Pour ce faire, la plaque est équipée de ventilateurs qui s'allument lorsque le chauffage des différentes zones de cuisson commence. Le ventilateur continuera également à fonctionner par la suite après l'arrêt du système si la température détectée est encore trop élevée. Les bruits décrits dans cette section sont normaux, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement de l'appareil.

## *Entretien de la plaque à induction invisible:*

Avant de commencer le nettoyage, la surface du matériau en céramique doit être refroidie.

- Surface en céramique: Le nettoyage de surface est identique à celui d'autres surfaces similaires. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs ou corrosifs, ni d'ustensiles de nettoyage avec des fibres métalliques susceptibles d'endommager la surface. La surface doit être nettoyée avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas d'éponges rugueuses pour nettoyer les taches tenaces.
- Les orifices de ventilation doivent être nettoyés avec un aspirateur et l'équipement doit être déconnecté de l'alimentation. Un appareil de nettoyage à la vapeur ne doit jamais être utilisé à cette fin.
- Les autres travaux d'entretien et d'entretien autres que le nettoyage décrit dans les présentes doivent être effectués par du personnel de service technique autorisé.
- Les restes d'agents de nettoyage doivent être retirés de la surface avant l'utilisation de la plaque, sinon des taches intempestives peuvent se produire sur le matériau. Un bon entretien de la plaque à induction invisible nécessite un nettoyage, des soins et un entretien réguliers.
- Ne frappez pas la surface. Si une fissure apparaît sur la surface, débranchez immédiatement l'équipement de l'alimentation et contactez le service technique officiel.

**AVERTISSEMENT:** Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre fournisseur ou appelez le service technique officiel.

## *Exigences d'installation et mesures de sécurité:*

Le module de mobilier de cuisine doit avoir des dimensions minimales de 60 cm de large et 50 cm de profondeur à l'intérieur.

Si vous utilisez des barres d'appui, elles doivent avoir une section carrée d'au moins 2 cm, garantissant ainsi le poids supporté par l'appareil et une longueur appropriée pour le module.

Ne placez jamais les barres de manière à ce qu'elles se trouvent sous les événements inférieurs de l'appareil. Cela pourrait entraîner une mauvaise ventilation du système d'induction.

La plaque à induction doit avoir un espace libre de 10 cm de son fond, il est donc recommandé d'utiliser des tiroirs à casserole, jamais des tiroirs à couvert.

La plaque à induction doit avoir une distance de sécurité minimale de 40 cm de tout joint ou découpe existant sur la surface en céramique elle-même. Cela inclut les renforcements, ainsi que les renforcements ou les découpes dans le matériau pour économiser un pilier ou tout autre élément supplémentaire.

Lorsque la plaque à induction est installée avec un four en dessous, il sera essentiel d'installer une grille de ventilation de 8 cm de haut ou plus.

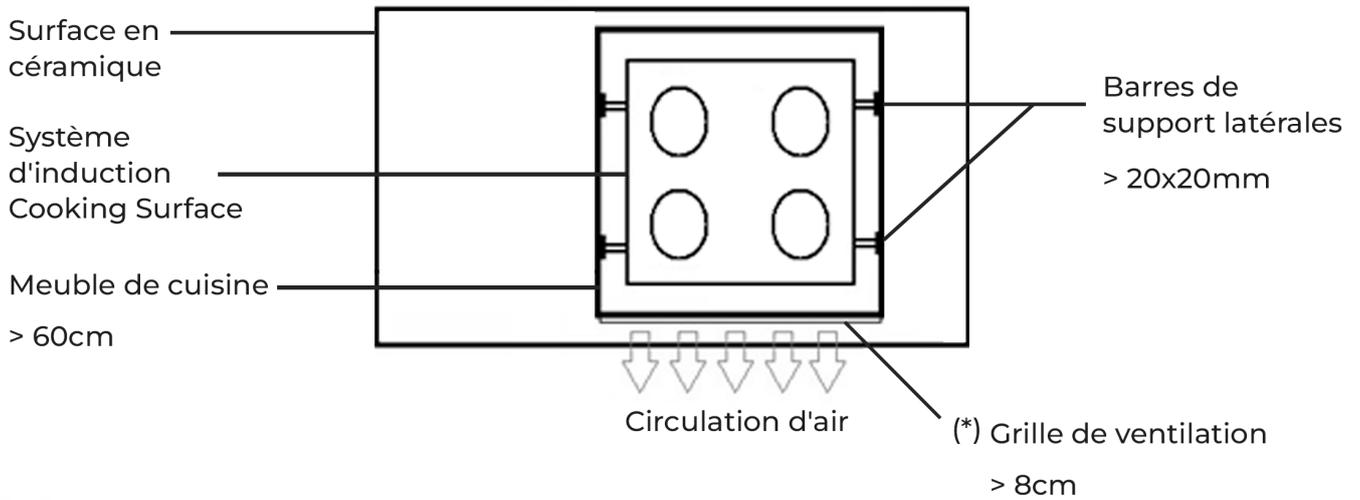
## Installation:

1. Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une personne autorisée.
2. Les connexions et le câblage de l'alimentation doivent être conformes à la réglementation et aux réglementations en vigueur de l'autorité locale.
3. Reportez-vous à la plaque d'identification de l'apppliance pour plus d'informations. La plaque est située au bas de l'appareil.
4. Le câblage doit être protégé contre les défaillances mécaniques.
5. Un moyen de déconnexion avec une séparation de contact d'au moins 3 mm dans le câblage fixe doit être fourni.
6. Respectez toutes les instructions pour une distance minimale par rapport à toute surface combustible. Ceux-ci doivent être conformes aux informations figurant sur la plaque signalétique et aux lois nationales en matière d'incendie.
7. Si la plaque de cuisson est installée près des fenêtres, des précautions appropriées doivent être prises pour empêcher les rideaux de survoler l'appareil, ce qui crée un risque d'incendie.
8. Lorsque vous choisissez un emplacement pour cet appareil, tenez compte de la disponibilité et de la position des itinéraires d'alimentation.
9. Toutes les ouvertures autour des fiches de service électrique doivent être fermées au moment de l'installation.
10. Vérifiez que le fond de la surface en céramique est exempt de particules susceptibles de sortir de l'appareil avant l'installation. Assurez-vous que le comptoir a un support solide et peut supporter le poids de l'appareil.
11. Vérifiez que la solution matérielle-logicielle est de niveau d'un côté à l'autre et, de l'avant vers l'arrière, dans sa position d'installation.
12. La ventilation du module d'installation peut être améliorée au moyen de trous de ventilation dans le module d'installation ou au moyen de grilles de ventilation. Il faut faire preuve de prudence et s'assurer que les événements de la plaque ne sont pas obstrués.
13. Lorsque vous placez une hotte aspirante, consultez les propres installations du fabricant liées à ce produit. Toutefois, en règle générale, une distance verticale minimale de 700 mm (28") doit être maintenue entre l'appareil et le bas de toute armoire, unité murale ou ventilation.
14. Si une fiche est installée, elle doit être accessible avec l'appareil installé, car la fiche doit être accessible après l'installation.

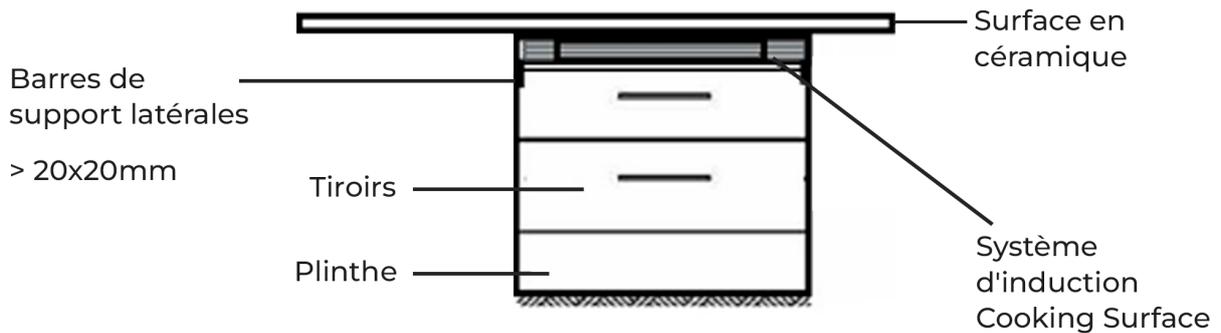
## **PROCÉDURE D'INSTALLATION (PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ):**

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que l'emplacement dispose des espaces libres requis de matériaux combustibles et vérifiez s'il est nécessaire de protéger les surfaces adjacentes comme l'exige la réglementation.
- Retirez l'appareil de la boîte et vérifiez s'il est en bon état. (Tout dommage constaté doit être signalé à votre concessionnaire dans les 7 jours et ne doit jamais être installé).
- Appliquez un peu de la pâte thermique fournie sur les têtes en caoutchouc situées au centre de chaque inductance (points centraux des zones de cuisson).
- Pour l'installation, placez la plaque à induction sous la surface en céramique et fixez-la au moyen de 2 barres de fixation vissées sur les côtés du module de mobilier de cuisine.
- Portez une attention particulière lors des manœuvres d'installation afin de ne pas endommager les grilles de ventilation inférieures de l'appareil.
- Utilisez toujours une jambe de force ou demandez à quelqu'un d'autre de vous aider à visser les barres d'appui.
- Vérifiez que la boîte métallique de l'appareil a été parfaitement en contact avec le plan de travail autour de son périmètre.
- Connectez l'appareil au bloc d'alimentation en suivant les instructions du fabricant.
- Assurez-vous de laisser le manuel et les séparateurs en silicone à l'utilisateur. Pour toute information complémentaire, contactez le service technique du service spécialisé.

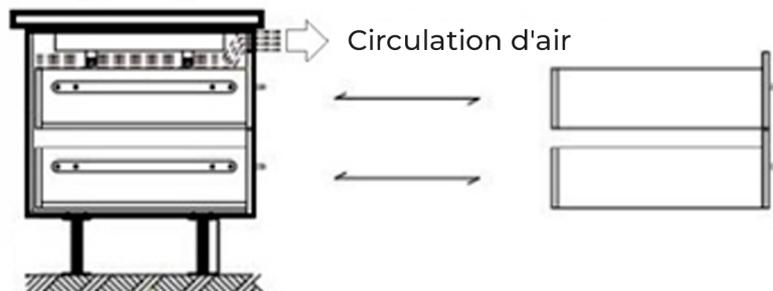
### VUE DE HAUT



### VUE DE FACE



### VUE LATÉRALE



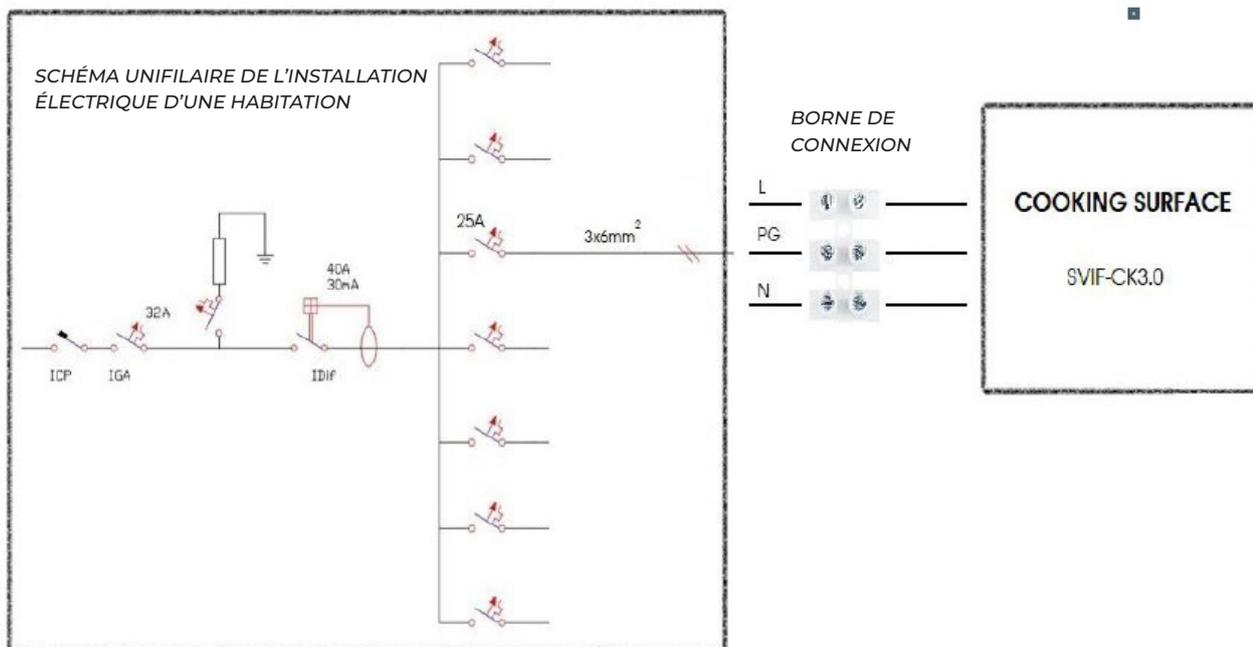
(\*) Chaque fois qu'il y a un four sous le système à induction, il faudra placer la grille de ventilation.

## Connexion du système d'induction au réseau électrique:

- La protection de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Avant la connexion, vous devez vérifier si la tension indiquée sur la carte est égale à celle du secteur.
- Dans l'installation électrique, un interrupteur doit être prévu qui sépare l'appareil à tous les pôles du réseau électrique et dans lequel, en position ouverte, la distance entre les contacts est d'au moins 3 mm. Les fusibles, les interrupteurs de courant, etc. conviennent.
- Le connecteur doit être sélectionné en fonction du courant accepté par l'installation et les fusibles.
- Une fois installés, les éléments à travers lesquels passe le courant et les éléments isolés doivent être protégés pour éviter tout contact entre eux.

**AVERTISSEMENT:** La connexion ne peut être effectuée que par un technicien agréé. Une connexion incorrecte peut endommager les éléments de l'appareil. Dans ce cas, vous ne pouvez pas faire respecter la garantie! Avant chaque intervention, débranchez toujours l'appareil du secteur.

### SCHÉMA DE CONNEXION



La tension entre la phase et la connexion neutre doit être de 220-240V.

Installez la borne de connexion en vous assurant qu'il n'y a pas de tension dans le secteur.

De même, assurez-vous que l'élément de protection est d'au moins 25A et que la section du câble est d'au moins 6mm<sup>2</sup>.

Le câble de connexion doit passer à travers le dispositif de sécurité, le protégeant ainsi d'un retrait accidentel. Une connexion incorrecte peut détruire des parties de l'appareil, annulant ainsi la garantie. Avant toute tentative de connexion, vérifiez que la tension indiquée sur la carte de fonction correspond à l'alimentation de votre maison. La tension de connexion doit être vérifiée par un technicien qualifié avec l'appareil de mesure correspondant.

## Garantie:

Nous nous engageons à ce que, si, dans un délai de 5 ans à compter de la date d'achat, cet appareil ou toute partie de celui-ci s'avère défectueux en raison d'une défaillance en série ou de fabrication, nous le réparerons ou le remplacerons GRATUITEMENT pour la main-d'œuvre, les matériaux ou le transport, à condition que:

1. L'appareil a été correctement installé (en suivant le manuel d'installation fourni par COOKING SURFACE au personnel d'installation autorisé), en utilisant uniquement la puissance indiquée sur les spécifications et que la section de câble de l'alimentation électrique utilisée est conforme à la réglementation en vigueur.
2. L'appareil n'a été utilisé qu'à des fins domestiques normales et conformément aux instructions du fabricant.
3. L'appareil n'a pas été réparé, démonté ou altéré par du personnel non autorisé.
4. Tous les travaux d'entretien dans le cadre de cette garantie doivent être effectués par un centre de service officiel agréé de COOKING SURFACE. Tout équipement ou pièce défectueux remplacé deviendra la propriété de la Société. Cette garantie s'ajoute à vos droits légaux. Cette garantie n'inclut pas l'entretien tel que le nettoyage de la plaque à induction.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions pour l'installation, l'entretien et l'utilisation corrects de l'appareil.

## Instructions pour télécharger et utiliser APP COOKING SURFACE:



Cooking Surface 4+

Cooking Surface

Gratuit

### LIEN DE TELECHARGEMENT DE L'APPLICATION:

**iOS** <https://apps.apple.com/es/app/cooking-surface/id1535319505>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cookingrak.app&hl=es>

- **ÉTAPE 1:** Allumez la plaque à induction (sans sélectionner de feu)
- **ÉTAPE 2:** Ouvrez l'application Cooking Surface à partir de l'appareil IOS, où il demandera à l'utilisateur la possibilité d'autoriser la connexion Bluetooth. Nous devons cliquer sur « OUI ».
- **ÉTAPE 3:** Ouvrez les « paramètres » du téléphone, sélectionnez Bluetooth, puis le nom du Bluetooth de la carte apparaîtra pour pouvoir le lier: « COOKING INDUCTION ». Cliquez sur COOKING INDUCTION et nous avons déjà jumelé le mobile avec la carte.

Ensuite, nous pouvons choisir parmi le contrôle de la plaque, la zone de cuisson pour augmenter et abaisser les puissances après être entré dans la clé 1,2,3,4,5,6.

En ce qui concerne l'application Android, vous devez d'abord connecter le Bluetooth et le lier et, d'autre part, dans IOS, il est lié directement à partir de l'APP.



### IMPORTANT

En raison de la conformité aux réglementations européennes pour l'obtention du certificat CE, la fonction de l'application ne permettra que le contrôle des niveaux de puissance.

Par mesure de sécurité, il sera nécessaire d'activer la zone de cuisson souhaitée à partir du bouton de commande.

**COOKING**  
SURFACE PRIME



[info@cookingsurface.com](mailto:info@cookingsurface.com)

[www.cookingsurface.com](http://www.cookingsurface.com)