

**COOKING**  
SURFACE PRIME



## UTILISATION DE BASE DU SYSTÈME D'INDUCTION **COOKING SURFACE**



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

## Utilisation obligatoire de séparateurs en silicone

Pour son utilisation, il est toujours essentiel d'utiliser les séparateurs hexagonaux en silicone fournis. Pour ce faire, le séparateur doit toujours être placé d'abord sur le plan de travail et sur celui-ci le récipient à chauffer.

La fonction de ces éléments est d'isoler la chaleur transmise au plan de travail en évitant les chocs thermiques lors de la cuisson, ainsi que la protection du matériau en céramique.

**La non-utilisation de ces isolants thermiques pourrait causer des dommages irréversibles à votre plan de travail en céramique.**

## Ménage ou ustensiles de cuisine approprié(s)

Comme il s'agit d'un système d'induction non conventionnel, tous les récipients indiqués par le fabricant comme adaptés à l'induction ne seront pas compatibles.

Lorsqu'un récipient n'est pas détecté par le système d'induction invisible, l'erreur E1 apparaîtra sur le bouton de commande ou, à défaut, un chauffage discontinu. L'utilisateur percevra un manque de poésie aux niveaux continus.

Les récipients les plus appropriés sont ceux à forte teneur en fer.

La recommandation est **l'acquisition des ustensiles de cuisine du fabricant** conçus expressément pour ce système d'induction où des performances optimales et une plus grande efficacité énergétique sont atteintes.

## Recommandations

- N'utilisez jamais d'adaptateurs pour l'induction.
- Évitez d'utiliser des niveaux de puissance continus ou supérieurs pendant une longue période ou inutilement.
- Ne placez pas d'objets froids sur les zones chaudes du plan de travail.
- Ne placez pas d'ustensiles métalliques sous le système.
- Refroidir le système en ouvrant occasionnellement le tiroir lorsqu'il est prolongé.

Toute information sur le fonctionnement ou les caractéristiques du système d'induction se trouve dans le manuel du produit.

Pour toute autre information ou requête, vous pouvez nous contacter à l'adresse e-mail suivante:

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

# Recommandations d'utilisation:

## PRÉVENTION DES CHOCS THERMIQUES

Le matériau en céramique est reconnu pour sa grande résistance aux températures élevées, cependant, comme tout autre matériau de composition céramique, il est sensible aux changements soudains de température.

Pour assurer l'utilisation correcte du système d'induction Cooking Surface et protéger le matériau en céramique des chocs thermiques, il est recommandé:

- Préchauffer le récipient en utilisant des niveaux discontinus.
- Ne laissez jamais un récipient sans surveillance avec la plaque en marche.
- Ne chauffez pas les récipients qui ne contiennent pas de liquides ou d'aliments en utilisant les niveaux de puissance les plus élevés.
- Ne placez jamais le récipient chaud directement sur la zone de cuisson ou tout autre point plus éloigné du plan de travail en céramique.
- Utilisez toujours des séparateurs en silicone, même lorsque vous retirez les récipients de la zone de cuisson. Veuillez noter que le récipient peut être supérieur à 300°C.
- Ne placez jamais d'aliments congelés ou très froids sur la zone de cuisson lorsqu'elle est chaude. Essayer de profiter de la chaleur perdue du plan de travail pour décongeler les aliments pourrait causer des dommages irréparables au matériau.
- Portez une attention particulière aux ustensiles de cuisine non fournis par le fabricant qui sont destinés à la préparation d'aliments frits, rôtis ou grillés et placez des séparateurs en silicone supplémentaires lorsque le récipient dépasse excessivement. Cela empêchera également les éventuelles formations indésirables des aliments et la surchauffe du matériau.

**Département Technique Cooking Surface**

*Examiné en mars 2022*

**COOKING**  
SURFACE PRIME



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

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