

COOKING
SURFACE PRIME

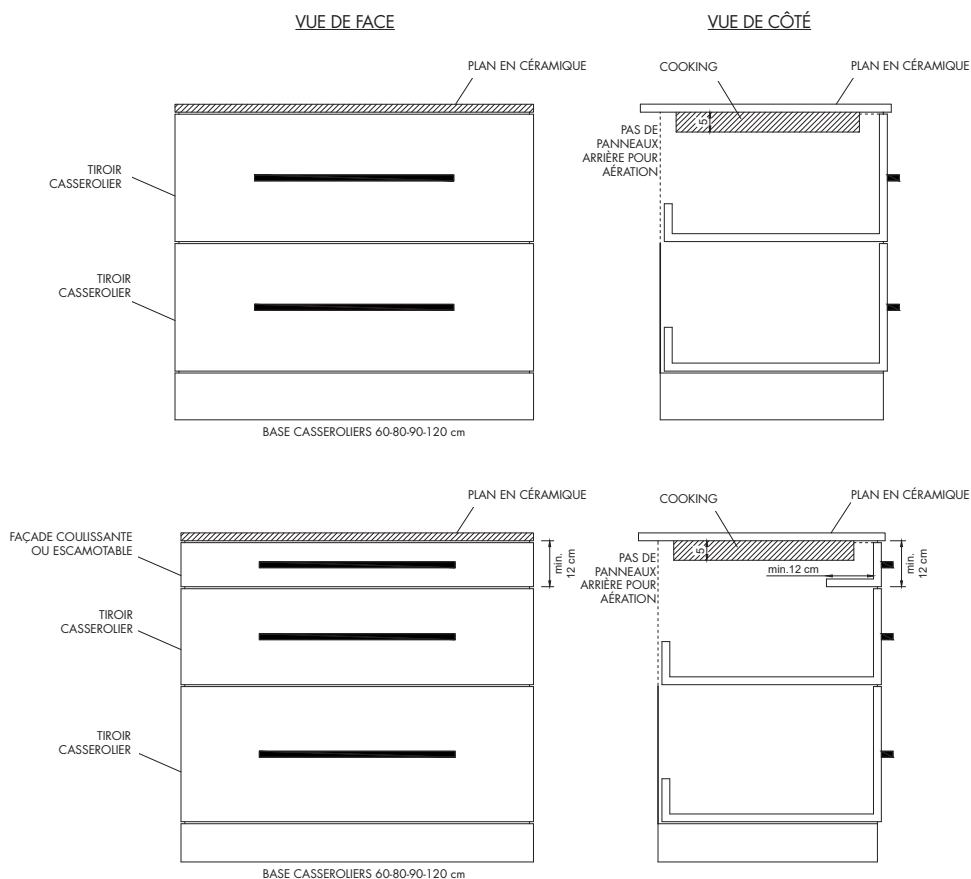
Manuel technique

3.0 / 4.0

Avertissements à l'intention du concepteur/décorateur

Cooking Surface Prime n'est applicable que sur les dalles AbkGroup et uniquement avec des dalles de 20 mm d'épaisseur.

- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Les trous, quels qu'ils soient, grossiers, sous-jacents, affleurants ou autres, doivent être réalisés à une distance minimale de 40 cm de la position du système Cooking Surface Prime ; une distance plus petite peut provoquer la rupture du plan de travail.
- N'installez pas le Cooking Surface Prime à proximité d'autres sources de chaleur car les capteurs thermiques du système pourraient relever de fausses informations.
- L'insertion du Cooking dans des bases de n'importe quel type, doit toujours prévoir une bonne ventilation en maintenant une distance minimale complètement libre d'au moins 12 cm du fond de l'appareil.
- Le système de cuisson ne doit PAS être placé au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.
- Si un four est installé sous le Cooking Surface Prime, prévoyez une façade coulissante ou escamotable au-dessus du four d'une hauteur minimale de 12 cm et une grille de ventilation d'au moins 46x8 cm ; l'étagère intérieure de la façade coulissante doit avoir une profondeur maximale de 12 cm.
- Toutes les bases avec des portes, des tiroirs ou des casseroles contenant le Cooking, ne doivent pas avoir de panneaux arrière pour au moins 32 cm sous le Cooking pour permettre une ventilation adéquate.
- Les bases avec tiroirs et casseroles contenant le Cooking, doivent toujours avoir le 1er tiroir coulissant ou escamotable, avec une hauteur minimale de 12 cm. et l'étagère interne avec une profondeur maximale de 12 cm.
- Quant aux bases avec portes et/ou casseroles dont la façade est supérieure à 32 cm, il suffit qu'elles n'aient pas de panneaux arrière pour 32 cm de sous le Cooking.
- Recommandation pour l'utilisateur : les bases/casseroles doivent avoir toujours une ventilation adéquate et leur contenu ne doit pas obstruer la partie inférieure du Cooking : cette recommandation est valable pour toutes les plaques de cuisson.
- Si vous souhaitez installer plusieurs unités Cooking Surface Prime, veuillez noter qu'une distance minimale de 15 cm entre les unités doit être respectée et que les unités doivent être installées dans des modules/bases différents.
- Les hottes aspirantes encastrables ne sont pas compatibles avec le système Cooking Prime et ne doivent pas être installées.
- La longueur standard du câble d'alimentation de la télécommande est de 1 mètre.



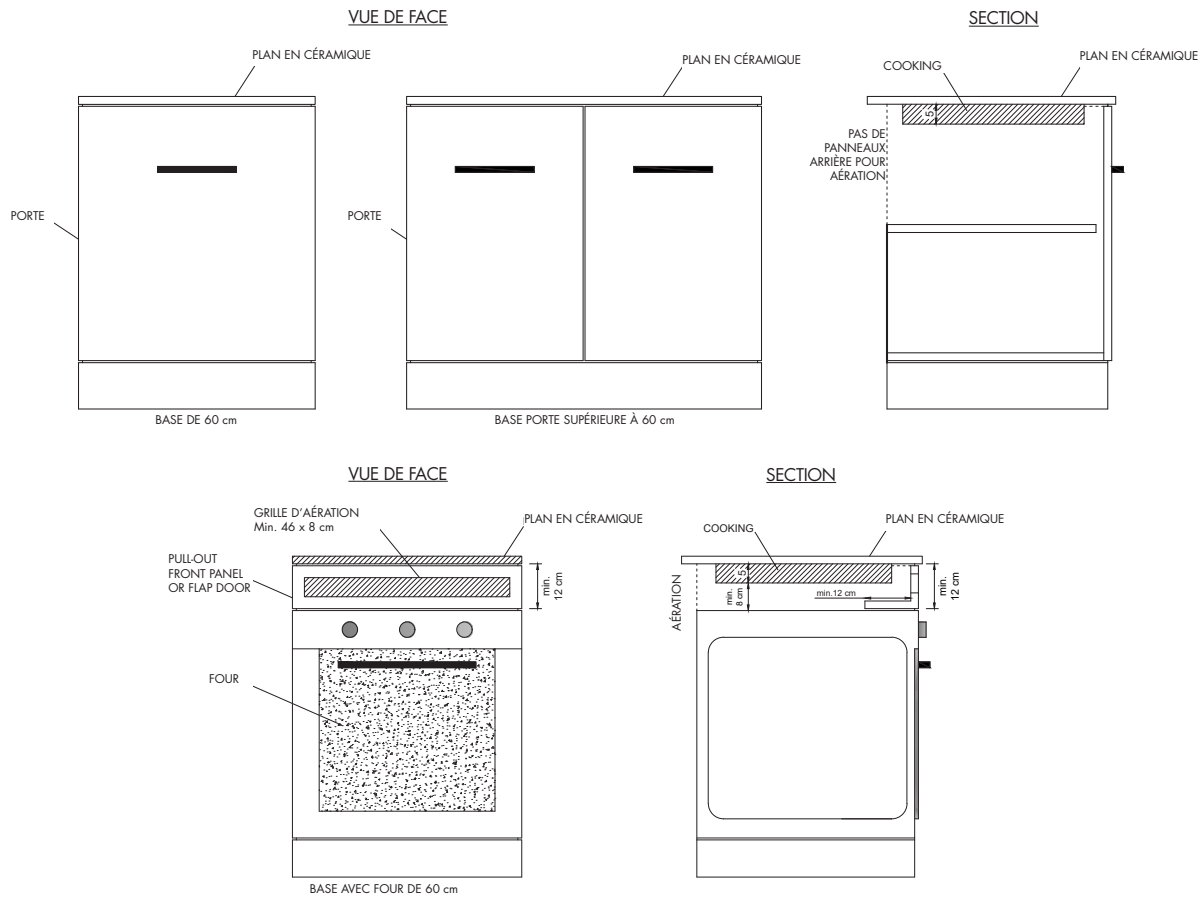
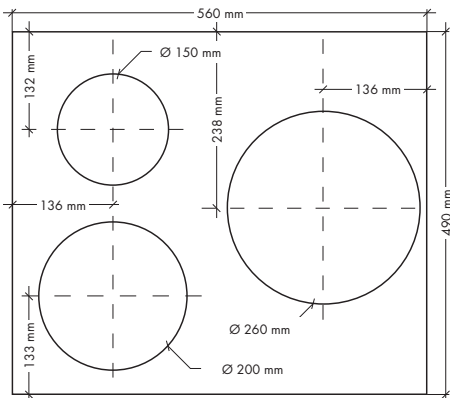


Fig. 2 - Installation dans un meuble avec four : Dans le cas d'un four situé sous l'unité Cooking, il est indispensable de disposer d'une grille de ventilation comme indiqué sur le dessin technique avec une façade ouvrable, escamotable ou tiroir coulissant.

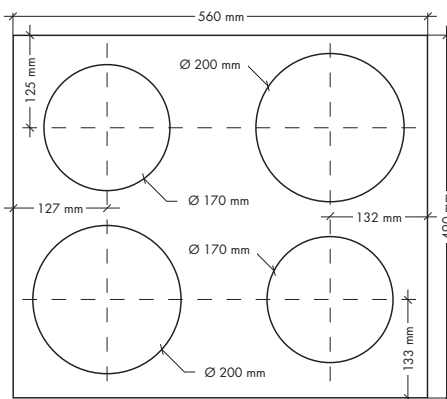
3.0 Dessin technique



3.0 Caractéristiques du système

Modèle No.	SVIF-CK3.0
Voltage/Fréquence	220V-240V~, 50Hz (version EUR) 220V-240V~, 60Hz (version USA)
Puissance	5 500 W
Zones de cuisson	3
Zone de cuisson supérieure gauche	1 500 W
Zone de cuisson inférieure gauche	1 800 W
Zone de cuisson droite	2 200 W
Dimensions du produit (L x l x h)	560 x 490 x 56 mm

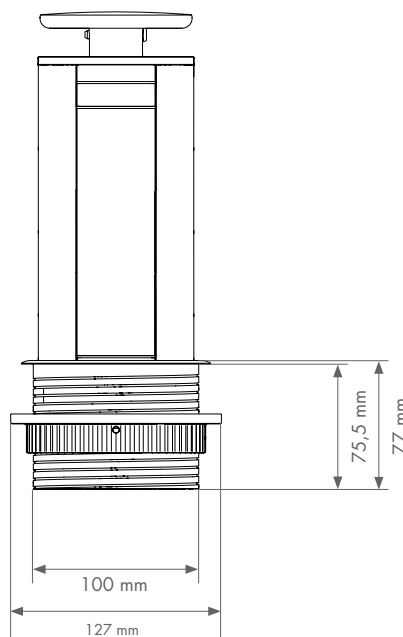
4.0 Dessin technique



4.0 Caractéristiques du système

Modèle No.	SVIF-CK4.0
Voltage/Fréquence	220V-240V~, 50Hz 380V-400V~, 50Hz
Puissance	6600 W
Zones de cuisson	4
Zone de cuisson supérieure gauche	1 500 W
Zone de cuisson inférieure gauche	1 800 W
Zone de cuisson supérieure droite	1 800 W
Zone de cuisson inférieure droite	1 500 W
Dimensions du produit (L x l x h)	560 x 490 x 56 mm

En plus du support de fixation pour la télécommande filaire (inclus dans l'emballage Cooking Surface Prime), un système rétractable est disponible, comme illustré. Il peut être installé n'importe où ; en cas d'installation sur le plan de travail, n'oubliez pas la distance minimale de 40 cm.



Un câble de télécommande de longueur variable jusqu'à un maximum de 4 m peut être commandé.

Pendant l'usinage (découpe et perçage) Avertissements à envoyer à l'installateur :

- Tous les bords doivent être chanfreinés, y compris les côtés qui seront situés près du mur.
- Il est recommandé de ne pas percer de trous dans le plan de travail à une distance inférieure à 40 cm de l'endroit où le système d'induction doit être installé.
- Des fichiers Autocad sont disponibles pour réaliser les marques des inducteurs sur la surface du plan de travail, que l'entreprise peut envoyer sur demande à l'installateur. Dans tous les cas, la notice d'instructions, que l'on peut trouver sur le site www.cookingsurface.it et télécharger à partir de la zone de téléchargement, présente le dessin technique complet avec les dimensions, exactement comme le montre l'illustration suivante.
- Les marques indiquant la présence du Cooking peuvent être réalisés avec des outils manuels, des outils à commande numérique ou par sablage avec des gabarits adhésifs.

Dima Fuochi Cooking Surface Prime 3.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/89-505-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-30.pdf>

DWG_Dima Fuochi Cooking Surface Prime 3.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/87-14-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-30-dwg-file.zip>



Dima Fuochi Cooking Surface Prime 4.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/90-591-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-40.pdf>

DWG_Dima Fuochi Cooking Surface Prime 4.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/88-767-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-40-dwg-file.zip>



REMARQUE : Pour faciliter l'installation de l'unité Cooking, marquez le périmètre où elle doit être positionnée, en correspondance avec les marques faites dans la partie supérieure du plan.

Pendant l'installation :

- Veuillez-vous assurer que l'installation, l'assistance et l'inspection sont effectuées par un personnel qualifié et que les plaques sont bien positionnées et non exposées aux vibrations.
- Le plan de travail doit être installé à une distance minimale de 2 mm des murs. Cette distance est indispensable pour compenser la dilatation normale ; cette prescription s'applique également aux plans de travail sans Cooking System prime
- Dans chaque emballage se trouve un petit récipient contenant de la crème blanche, appelée pâte thermique, qui doit être utilisée lors de l'installation en l'étalant sur les trois ou quatre capteurs au centre des aimants. Cette étape importante et obligatoire est également présentée dans les tutoriels susmentionnés.

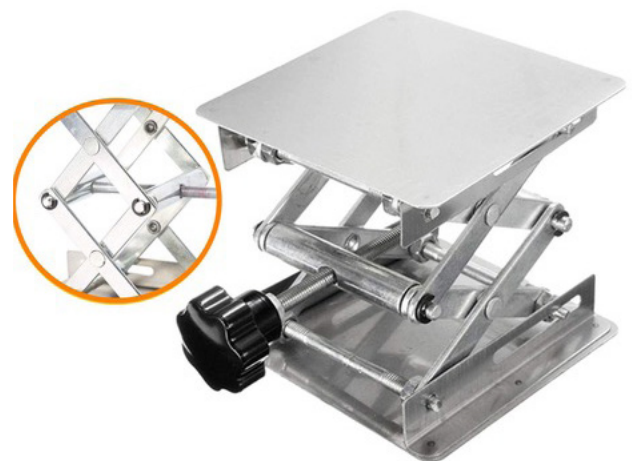
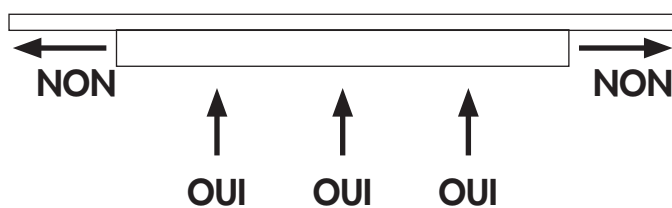


<https://www.cookingsurface.it/public/dwnVideo/95-617-Cooking-Surface-PrimeInstallazione-IT.mp4>

- **Veuillez noter que les supports, fixes ou extensibles, pour le système Cooking Surface Prime ne sont PAS fournis pour le moment ; Les supports appropriés sont en cours d'évaluation et seront bientôt ajoutés.**



- Dans le cas d'une installation sur site, il est recommandé de faire adhérer l'unité Cooking à la dalle dans le sens vertical, en évitant tout mouvement latéral qui engendrait un frottement des capteurs contre la dalle et l'éventuelle sortie de leur siège. L'opération peut se faire manuellement, en utilisant éventuellement un cric (voir photo) pour faciliter le montage.



- Il est recommandé de ne pas coller le système Cooking Prime à la dalle, car cela rendrait son retrait plus difficile et empêcherait la normale dilatation thermique.
- Veuillez contrôler et vous assurer que le voltage d'alimentation correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique qui se trouve sous les plaques de cuisson à induction.
- Les branchements électriques doivent être conformes aux réglementations locales et ils doivent être réalisés par un personnel qualifié.

Note pour l'installateur : la section des câbles de la ligne d'alimentation domestique doit être d'un diamètre adapté à la réglementation en vigueur.

Cookware Set

Il existe sur le marché plusieurs types de batteries de cuisine adaptées aux plaques à induction, dont les performances sont toutefois différentes et pas parfaitement prévisibles puisqu'elles dépendent des matériaux utilisés pour leur fabrication.

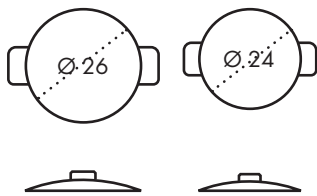
Afin d'optimiser le système Cooking Surface Prime, une batterie de cuisine haute performance a été conçue et testée pour une cuisson optimale et pour la sécurité du plan.

Il est recommandé de ne pas utiliser d'adaptateurs et/ou de plaques supplémentaires qui pourraient réduire l'efficacité et la sécurité du plan.

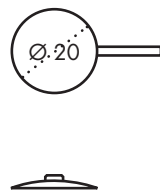
Cooking Surface Prime et la table de cuisson sont garanties avec l'utilisation de notre batterie de cuisine Cookware Set.

La batterie de cuisine Cookware se compose de 6 pièces :

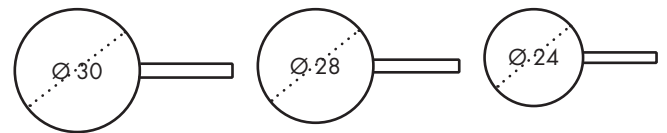
Casseroles en acier inoxydable



Casserole en acier inoxydable avec poignée



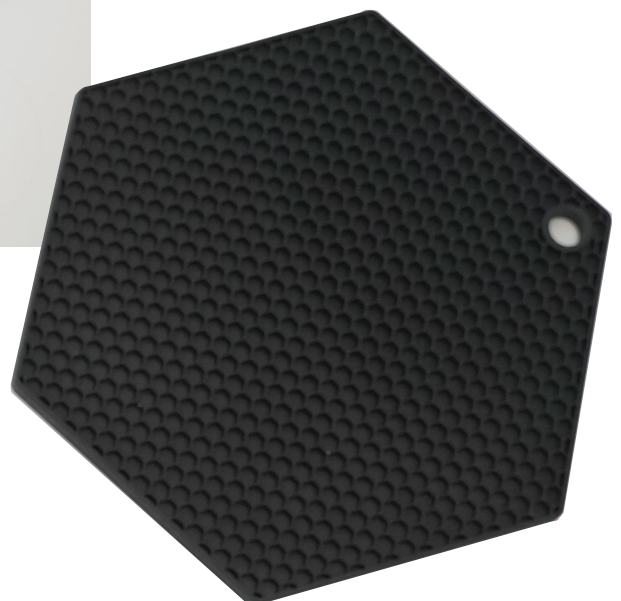
Poêles en acier inoxydable



Si d'autres casseroles sont utilisées, il est obligatoire d'utiliser les tapis en silicone fournis, faute de quoi le plan risque de se casser.



- La texture en silicone en relief prolonge la durée de vie des plaques à induction en diffusant la chaleur pendant la cuisson.
- Elle empêche les casseroles de glisser.
- La formule en silicone et en fibre de verre empêche les marques et les rayures dues au contact avec les casseroles.



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 - NOTES SUR L'UTILISATION

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 prolongée (environ 1 heure), la surface sera très chaude et il y aura donc un risque de brûlure ; 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 ; les précautions d'emploi appropriées doivent donc être maintenues même après la fin de la cuisson.

5. Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez les enfants à l'écart, les casseroles ou les poêles peuvent être 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.

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 fonction car ceux-ci pourraient prendre feu.

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.

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 apparié avec l'appareil, le système sera automatiquement reconnu par votre téléphone, qu'il s'agisse d'un appareil à 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.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter aux notices d'instruction et d'utilisation des versions 3.0-4.0 respectives.



MODE D'EMPLOI 3.0



MODE D'EMPLOI 4.0

LIEN D'ACTIVATION DE LA GARANTIE: <https://www.cookingsurface.it/fr/garantie>



CUSTOMERSERVICE

tél: +39 0535 761311

email: customerservice@cookingsurface.it

COOKING
SURFACE PRIME

cookingsurface.it