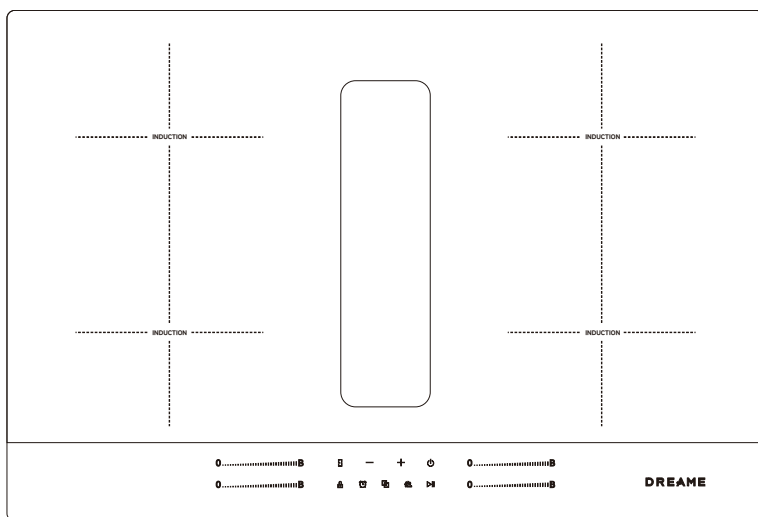


Table de cuisson à induction avec système de ventilation intégré

Manuel d'utilisation

Numéro de modèle : VI24-VZ4P01MDEU



Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver pour toute référence ultérieure.

DREAME

1. Liste.....	1
2. Sécurité et avertissements.....	2
3. Technologie de chauffage.....	5
4. Description des schémas des accessoires.....	6
5. Structure du produit.....	6
6. Fonctionnement.....	7
7. Instructions de protection.....	11
8. Nettoyage et entretien.....	12
9. Affichage des pannes et inspection de la table à induction.....	14
10. Installation.....	18

1. Liste

Nom	Quantité
Table de cuisson à induction	1
Récupérateur d'huile	1
Filtre à charbon actif	1
Raccord de conduit d'évacuation	1
Bande de mousse	2
Plaque de fixation en acier	4
Vis	4

Concernant le processus d'utilisation correcte d'une plaque à induction :

Étape 1 : Après branchement, l'appareil passe en mode veille.

Étape 2 : Choisir le récipient adapté à la cuisson par induction.

Étape 3 : Régler le niveau de puissance en faisant glisser la barre.

Étape 4 : La fonction minuterie permet de régler la durée de cuisson.

Étape 5 : La fonction de verrouillage enfant s'active et l'appareil ne peut être utilisé qu'en MARCHE/ARRÊT.

L'utilisateur doit maintenir le bouton de verrouillage enfant enfoncé pendant 3 secondes pour le déverrouiller.

Étape 6 : Après la cuisson, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Si la température de la surface dépasse 60 °C, le symbole « H » clignote jusqu'à ce que la température descende en dessous de 60 °C, et le ventilateur continue de fonctionner pendant 3 à 5 minutes.

Étape 7 : Attendre que la surface refroidisse avant de nettoyer l'appareil.

Veuillez noter qu'une utilisation répétée sans nettoyage approprié et régulier rendra difficile l'élimination des taches de graisse. Il est recommandé de nettoyer la surface après chaque utilisation.

LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont correctement surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
Un dispositif de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.



AVERTISSEMENT :

- En cas de panne du produit, afin d'éviter tout danger, veuillez contacter un centre de réparation agréé.
- L'installation et le remplacement de l'appareil ou de ses pièces doivent être effectués par des professionnels. Les fabricants et agents ne sont pas responsables des blessures ou dommages matériels causés par une installation, une utilisation ou un entretien inapproprié.
- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la surface chaude car ils peuvent devenir brûlants.
- Pour usage domestique et intérieur uniquement.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout nettoyage, le débrancher de la prise secteur.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage décrit dans ce manuel. Ne pas l'utiliser, ni utiliser ses pièces, à d'autres fins afin d'éviter tout risque.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut présenter un risque de blessure.
- Les matériaux d'emballage démontés (sacs plastiques, mousses, pièces plastiques, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un danger.
- Cette table est équipée de ventilateurs de refroidissement avec sortie d'air située sous le plan de travail. Si un tiroir se trouve en dessous, ne pas y placer de papiers ou d'objets légers pouvant être aspirés par le ventilateur, ce qui risquerait de l'endommager ou de compromettre son fonctionnement.
- Ne pas utiliser de papier aluminium pour protéger des parties de la table de cuisson.

2. Sécurité et avertissements

- Maintenir la zone autour de la plaque libre de tout matériau combustible (plastique, papier, etc.) ou de liquides inflammables pouvant s'enflammer.
- Après utilisation, éteindre la plaque à l'aide du bouton de commande. Ne pas compter sur l'arrêt automatique en cas d'absence de récipient.
- Ne pas chauffer de récipients scellés ou hermétiques, car ils peuvent exploser sous l'effet de la chaleur.
- La table de cuisson est équipée d'un bouton « verrouillage enfant » permettant d'éviter une utilisation inappropriée par des enfants ou d'empêcher un démarrage accidentel lors du nettoyage.
- Ne pas obstruer l'entrée d'air de la hotte pendant l'utilisation et éviter que de l'eau ou du liquide ne pénètre dans le boîtier d'entrée d'air.
- Le filtre circulaire situé sous la grille métallique doit être nettoyé régulièrement afin de maintenir une bonne efficacité d'aspiration. S'assurer que l'alimentation électrique est coupée avant le nettoyage.
Toujours se rappeler qu'avant d'effectuer tout travail de nettoyage ou de maintenance, il faut s'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation secteur en retirant la fiche de la prise.
- Ne pas enflammer sous la hotte aspirante.
- La cuisson sans surveillance de graisses ou d'huiles sur la plaque peut être dangereuse et provoquer un incendie.
Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout danger.



Attention, surface chaude



AVERTISSEMENT :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient de prendre des précautions afin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance constante.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT :

 Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers non triés, utilisez des installations de collecte sélective.

Renseignez-vous auprès de votre collectivité locale pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont mis en décharge ou abandonnés, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les nappes phréatiques et pénétrer dans la chaîne alimentaire, compromettant ainsi votre santé et votre bien-être.

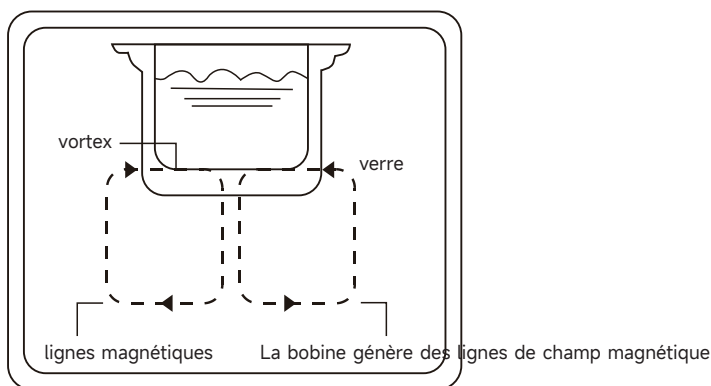
3. Technologie de chauffage

Nous vous remercions d'avoir choisi les produits de notre gamme de tables de cuisson à induction combinées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.

Introduction

Les produits de notre gamme de tables de cuisson combinées disposent de deux modes de chauffage :

a. Adoptant une technologie avancée de chauffage électromagnétique : son principe de fonctionnement repose sur le chauffage par courants de Foucault induits par un champ magnétique, généré par un courant circulant dans une bobine. Lorsque la force magnétique du champ traverse le fond du récipient contenant du fer, d'innombrables courants de Foucault se forment, provoquant le chauffage rapide du récipient lui-même, qui transfère ensuite la chaleur aux aliments à l'intérieur. Ses caractéristiques incluent un chauffage rapide, une efficacité thermique élevée, l'absence de flamme nue, l'absence de fumée, l'absence de gaz nocifs, aucune radiation thermique vers l'environnement extérieur, et une sécurité optimale.

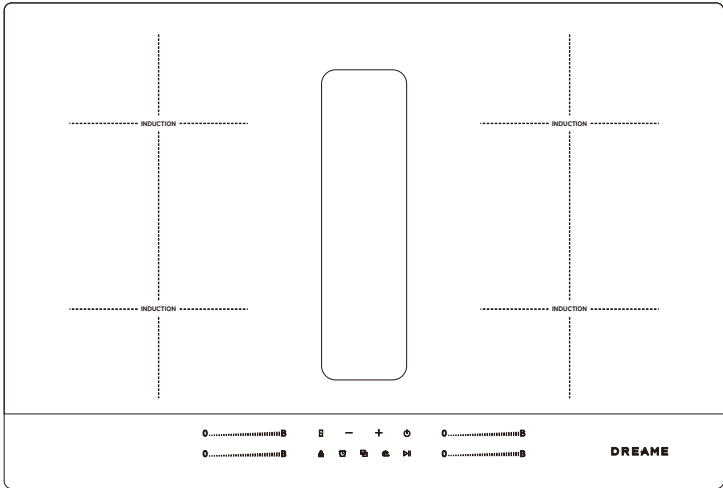


Chauffage électromagnétique

4. Description des schémas des accessoires

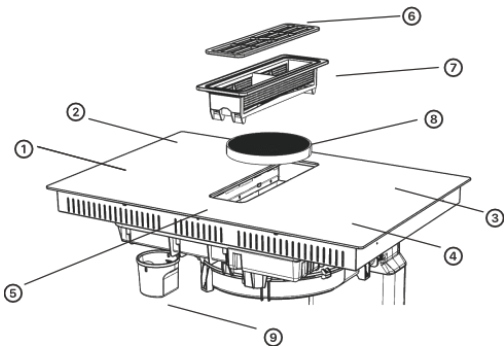
FR

Nom du modèle	Tension	Puissance	Dimensions du produit	Dimensions d'encastrement
VI24-VZ4P01MDEU	220-240V~50/60Hz	7200 W	770 * 520 * 208 mm	750 * 500 mm



VI24-VZ4P01MDEU

5. Structure du produit



- 1-4 : Zone de cuisson
- 5 Panneau de commande
- 6 Grille métallique
- 7 Boîte d'entrée d'air
- 8 Élément filtrant
- 9 Récupérateur d'huile

6.1 Conception du panneau de commande



6.2 Explication des fonctions

	Marche/Arrêt		Réduction de puissance/minuteur
	Minuteur		Augmentation de puissance/minuteur
	Réglage de puissance de la hotte		Verrouillage enfants
	Mode intensif de la hotte		Zone flexible
	Pause de la table de cuisson		

6.3 Instructions de fonctionnement

6.3.1 Marche/Arrêt

- 1) Touchez « Marche/Arrêt », vous entendrez un signal sonore. L'appareil passe en mode veille. S'il n'y a aucune opération dans les 30 secondes, il s'éteint automatiquement.
- 2) En mode veille, l'indicateur affiche « -- ».

6.3.2 Réglage de puissance

Faites glisser la barre de puissance «0.....B» de la zone de cuisson souhaitée pour régler la puissance.

Le niveau de puissance varie de P1 à B. Remarque : en mode intensif, l'appareil fonctionne à puissance maximale pendant 5 minutes. Après 5 minutes, la puissance redescend automatiquement au niveau 9.

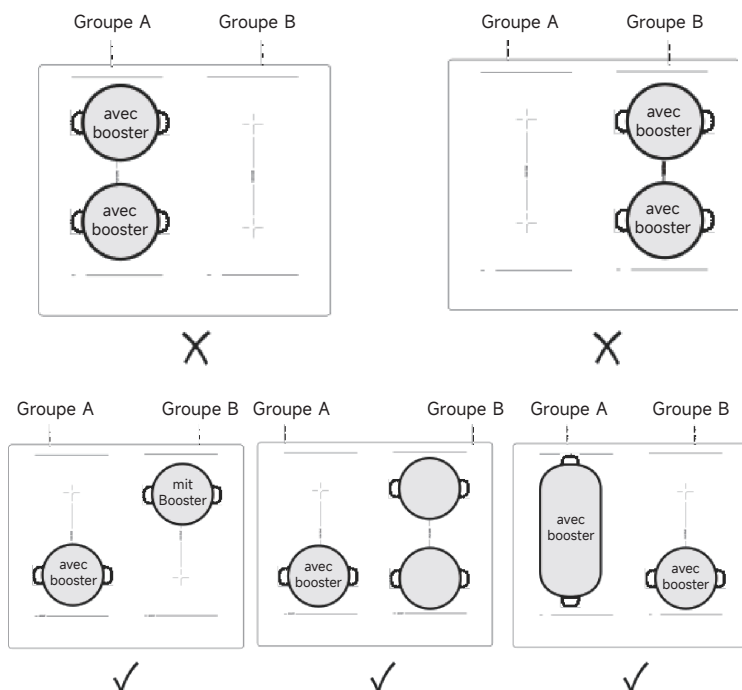


Restriction de sécurité réseau pour la fonction booster

La plupart des zones de cuisson sont compatibles avec le mode booster. Cependant, la table est divisée en deux groupes pour des raisons de répartition de puissance. Pour les groupes A et B, la règle suivante s'applique :

Il n'est pas possible de faire fonctionner les deux zones d'un même groupe avec le booster activé (voir illustration).

Si le booster est activé pour les deux zones, elles se règlent automatiquement au niveau de puissance 9.



6.3.3 Réglage automatique de la puissance de la hotte

À chaque mise en marche de l'appareil, la fonction de couplage de la hotte est activée automatiquement. Lorsque vous touchez « », la puissance de la hotte s'ajuste automatiquement en fonction de la puissance de la table. Le niveau maximal de puissance de la hotte est 5. Ci-dessous le détail des niveaux de puissance de la hotte par rapport à la puissance de la table.

6. Fonctionnement

Niveau de puissance de la hotte	Puissance de la table
F1 (s'éteint automatiquement après 30 s)	P0
F1	P1-P2
F2	P3-P4
F3	P5-P6
F4	P7-P8
F5	P9-Booster

Lorsque la table est en position P0, le moteur de la hotte s'arrête avec un délai de 30 secondes.

6.3.4 Fonction booster de la hotte

Touchez l'icône de réglage de puissance «  » pour passer du mode automatique au mode booster «  ». La puissance de la hotte atteint alors immédiatement son maximum.

6.3.5 Minuteur

Touchez «  ». Puis touchez «  » ou «  » pour augmenter ou diminuer le temps par pas d'une minute. Le minuteur va de 0 à 99 minutes. À la fin du temps programmé, l'appareil revient en mode veille et cesse de chauffer. La valeur par défaut du minuteur est de 30 minutes.

[ATTENTION]

Toujours sélectionner la zone de cuisson souhaitée avant d'utiliser le minuteur ! Si plusieurs zones de cuisson sont programmées avec le minuteur, l'afficheur indiquera le temps le plus court. Exemple : zone 1 réglée sur 1 minute, zone 2 sur 5 minutes → affichage « 01 ».

6.3.6 Verrouillage enfants

Touchez «  », l'appareil passe en mode verrouillage. Tous les boutons sont verrouillés sauf « Marche/Arrêt ».

Cette fonction évite toute utilisation accidentelle. Touchez à nouveau le bouton de verrouillage pendant 3 secondes pour annuler le verrouillage.

6.3.7 Pause de la table de cuisson

Pendant la cuisson, l'utilisateur peut toucher «  » pour interrompre temporairement la cuisson. L'afficheur numérique clignote alors. Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

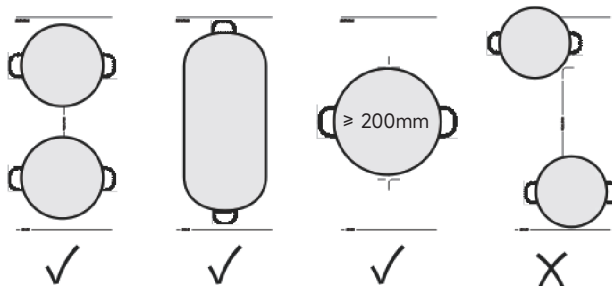
6.3.8 Zone flexible

Sélectionnez d'abord la zone de cuisson souhaitée puis touchez «  ». La zone du côté choisi fonctionne alors simultanément. Le niveau par défaut de la zone flexible est « P5 ». Le niveau peut être ajusté en glissant la barre.

Touchez de nouveau «  » pour désactiver la fonction flexi.

- **Remarque importante :** en mode zone flexible, le récipient doit être placé au centre afin que les deux zones soient couvertes uniformément.

Exemples de bons et mauvais placements des ustensiles :



7. Instructions de protection

7.1 Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table. Si celle-ci devient trop élevée, l'appareil réduit la puissance ou arrête le chauffage afin de protéger ses composants internes.

7.2 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table a fonctionné pendant un certain temps, de la chaleur résiduelle subsiste sur la surface. L'appareil affiche « H » pour avertir de ne pas toucher avant refroidissement complet.

7.3 Conseils de cuisson

Soyez prudent lors des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite. À température extrêmement élevée, elles peuvent s'enflammer spontanément, représentant un risque grave d'incendie.

7.4 Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment vos ustensiles et la quantité de cuisson. Expérimentez avec la table à induction pour trouver les niveaux qui vous conviennent le mieux.

Niveau de chaleur	Utilisation adaptée
1-2	• réchauffage délicat de petites quantités d'aliments • faire fondre chocolat, beurre, etc. • mijotage doux
3-4	• réchauffage • mijotage rapide
5-6	• crêpes
7-8	• sauter • cuire des pâtes
9-b	• sauté au wok • saisie • faire bouillir une soupe • faire bouillir de l'eau

8. Nettoyage et entretien

Type de salissure	Procédure à suivre	Important !
Salissures quotidiennes sur la surface vitrée (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou projections non sucrées).	• Éteindre la table. • Appliquer un nettoyant spécial plaques pendant que le verre est encore tiède (mais non brûlant). • Nettoyer le verre avec un chiffon doux. • Rincer soigneusement et éliminer tous les résidus de produit. • Sécher la surface avec un textile propre ou un essuie-tout.	• S'assurer que la table n'est pas chaude. • Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs rayent le verre. • Vérifier les recommandations du fabricant quant à l'usage sur surfaces vitrées. • Toujours éliminer complètement les résidus de nettoyage, sous peine d'endommager la surface de cuisson.
Débordements, matières fondues et projections sucrées chaudes sur la surface vitrée	Les retirer immédiatement avec une spatule, un grattoir ou une lame de rasoir adaptés aux plaques vitrocéramiques. • Éteindre la table. • Tenir le grattoir à un angle de 30° et racler les salissures vers une zone froide de la plaque. • Essuyer la zone souillée avec un chiffon ou un essuie-tout. • Nettoyer, rincer et sécher le verre comme décrit dans la section « Salissures quotidiennes ».	• Attention à ne pas vous brûler sur les zones de cuisson encore chaudes. • Les lames des grattoirs sont extrêmement tranchantes et peuvent causer des blessures. Les tenir hors de portée des enfants. • Éliminer ce type de salissure le plus rapidement possible pour éviter qu'elle n'adhère et n'endommage le verre.

8. Nettoyage et entretien

Type de salissure	Procédure à suivre	Important !
Débordements sur les commandes tactiles	• Éteindre la table. • Absorber les liquides avec un chiffon doux. • Essuyer la zone de commande tactile avec un chiffon propre et humide ou une éponge douce. • Sécher complètement la zone avec un textile ou un essuie-tout.	• Si le panneau de commande est encrassé, la table peut s'éteindre. • Le panneau tactile peut ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'avoir séché complètement la zone avant de rallumer la table.

9. Affichage des pannes et inspection de la table à induction

FR

Problème	Cause possible	Que faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation	Vérifiez que la table est correctement raccordée au secteur et que le câble est intact.
		Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre logement ou dans le secteur.
		Si tout est correct et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
	Erreur de carte PCB	Contactez un électricien certifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le panneau est verrouillé / le verrouillage des touches est activé.	Déverrouillez le panneau de commande. Voir le chapitre sécurité.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a un léger film d'eau sur les commandes.	Assurez-vous que la zone tactile est sèche.
	Vous utilisez le bout du doigt pour activer les commandes.	Utilisez la pulpe du doigt pour activer les commandes.
Certaines touches ne fonctionnent pas / l'afficheur ne fonctionne pas normalement.	Erreur de carte PCB / d'affichage	Débranchez la table de l'alimentation et rebranchez-la après un court laps de temps. Si le problème persiste, contactez un électricien certifié.
Le voyant d'alimentation fonctionne, mais le chauffage ne démarre pas.	Surchauffe de la table	Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Contactez un électricien certifié.
	Erreur technique	

9. Affichage des pannes et inspection de la table à induction

Problème	Cause possible	Que faire
Le récipient n'est pas chauffé et l'icône « U » s'affiche.	Le récipient n'est pas adapté à l'induction ou n'est pas détecté.	Utilisez des ustensiles adaptés à l'induction, de taille appropriée à la zone de cuisson choisie, et placez-les correctement. Voir le chapitre ustensiles.
Le fonctionnement s'arrête brusquement et l'icône « U » s'affiche.	La fonction de détection automatique a échoué.	Contactez un électricien certifié.
Le verre se raye.	Des ustensiles aux bords rugueux sont utilisés.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
	Des tampons ou produits abrasifs inadaptes sont utilisés.	Voir le chapitre nettoyage.
Certaines casseroles ou poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de vos ustensiles (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est sans danger et normal.
Un léger bourdonnement peut être entendu en fonctionnement à puissance élevée.	Cela peut être causé par la technologie à induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit diminuer ou disparaître en réduisant la puissance.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur intégré à la table empêche la surchauffe des composants électroniques. Si nécessaire, il continue de fonctionner même après l'arrêt de la table.	Ceci est normal et nécessaire au bon fonctionnement. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation tant que le ventilateur fonctionne.

9. Affichage des pannes et inspection de la table à induction

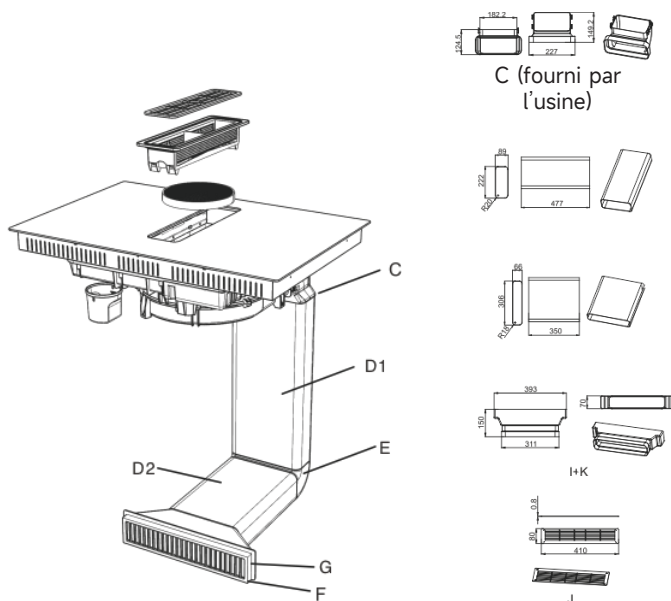
FR

Problème	Cause possible	Que faire
Bruit anormal du ventilateur	Le ventilateur de refroidissement est endommagé.	Contactez un électricien certifié.
La table ou une zone de cuisson s'éteint soudainement, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Erreur technique / signification des codes voir tableau ci-dessous	Notez le code d'erreur, débranchez la table de l'alimentation et contactez un électricien certifié.

9. Affichage des pannes et inspection de la table à induction

Code erreur	Signification	Que faire
U	Aucun récipient compatible n'a été détecté	Placez un récipient adapté au centre de la zone correspondante (voir chapitre ustensiles).
E1	Tension trop basse, 85 V (± 10 V)	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, rallumez la table.
E2	Tension trop élevée, 285 V (± 10 V)	
E3	Message d'erreur du capteur de table / court-circuit	Contactez le service après-vente ou un électricien certifié.
E4	Message d'erreur du capteur IGBT / court-circuit	
E5	Surchauffe de la table	Attendez que la table refroidisse puis rallumez-la.
E6	Surchauffe de l'IGBT	Attendez que la table refroidisse puis rallumez-la.
E7	Défaillance du capteur de table	Contactez le service après-vente ou un électricien certifié.
Er	Échec de communication entre l'afficheur et la carte principale	
Et	Protection anti-débordement	Éliminez les liquides renversés et rallumez la table.

Remarque : l'interface C est fournie par l'usine, les autres conduites peuvent être préparées par l'usine ou achetées par l'acheteur lui-même.



Récupérateur d'huile

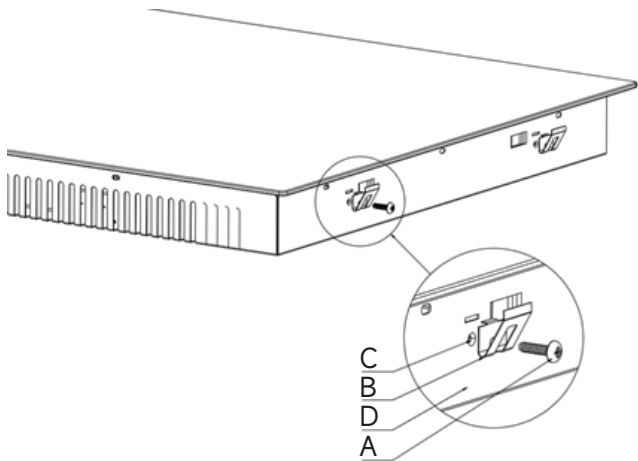


➤ Conseils d'installation

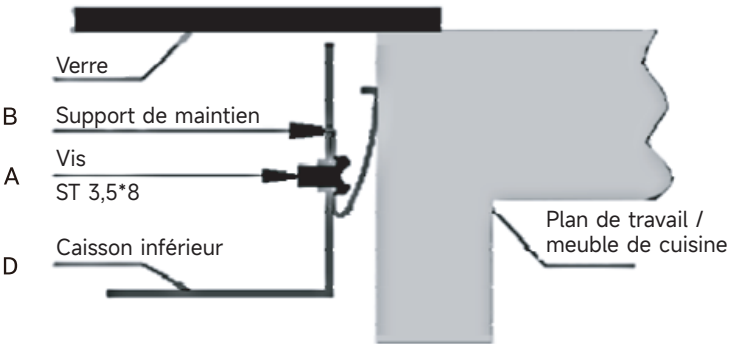
La table peut être installée sur un plan de travail plat d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm. Le meuble sous le plan de travail doit laisser un espace suffisant pour accueillir le plénum d'entrée, la cavité du ventilateur, le conduit d'entrée, le conduit de sortie, etc. Cet espace doit garantir une bonne ventilation et dissipation thermique. Voir schéma ci-dessous.

Avant de positionner les supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne pas exercer de pression sur les commandes saillantes de la table de cuisson. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sous la table (voir illustration) après l'installation.

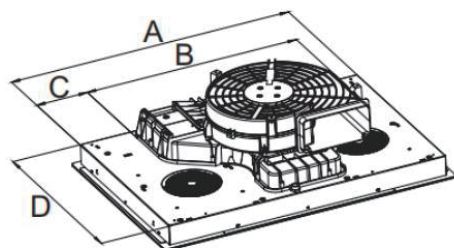
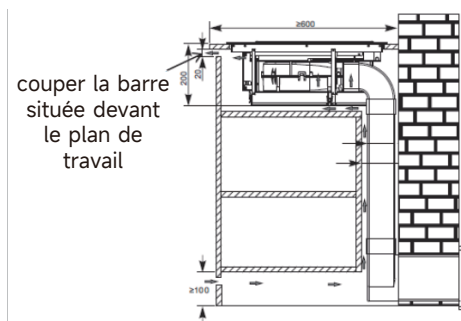


A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base



10. Installation

FR



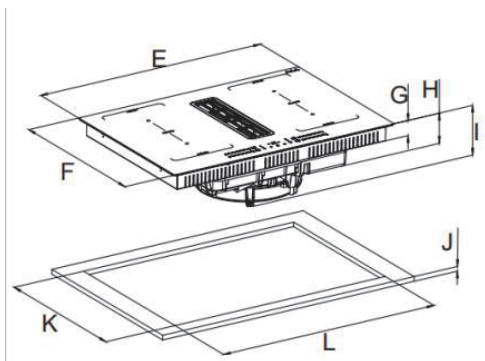
Dimensions :

Largeur : A 730 mm

B 455 mm

C 132 mm

Profondeur : D 490 mm



Dimensions :

Largeur : E 770 mm

Profondeur : F 520 mm

Hauteur : G 56 mm

H 110 mm

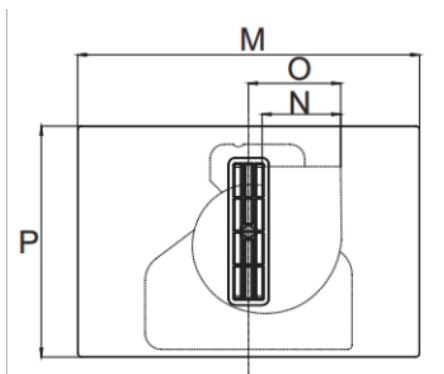
I 206 mm

Découpe :

Largeur : K 750 mm

J 500 mm

L ≥10 mm



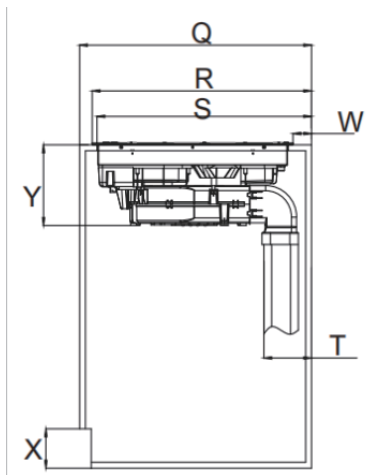
Dimensions :

Largeur : M 770 mm

N 177 mm

O 207,5 mm

Profondeur : P 520 mm



Dimensions :

Profondeur : Q 600+X mm

F 560+X mm

G 550+X mm

T 105 mm

W 45+X mm

Hauteur : X 100 mm

Y 205 mm

Remarque :

« X » signifie que la taille d'encastrement doit être adaptée en fonction des dimensions réelles de votre meuble.

La pièce doit être correctement ventilée lors de l'utilisation de la hotte aspirante. Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson. L'air ne doit pas être évacué dans un conduit servant à l'extraction des fumées d'un autre appareil.

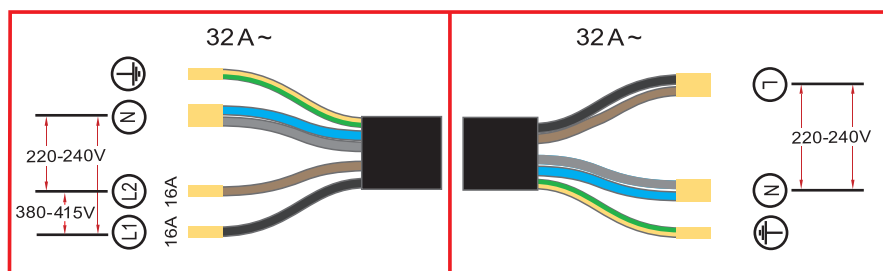
La distance minimale entre la surface de support des récipients sur la table de cuisson et la partie la plus basse de la hotte. Lorsque l'appareil est situé au-dessus d'un four ou d'un autre appareil, cette distance doit être d'au moins 65 cm.

La distance de 65 cm peut être réduite pour les parties incombustibles de la hotte, ou les parties fonctionnant en très basse tension de sécurité, à condition que ces parties ne donnent pas accès à des éléments sous tension en cas de déformation. La réglementation concernant l'évacuation de l'air doit être respectée.

ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des tables de cuisson au gaz.

Conseils d'installation

- Branchement de la table au secteur
- Vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément aux normes en vigueur ou via un disjoncteur unipolaire, comme décrit ci-dessous :



- Le raccordement électrique doit être effectué correctement et conformément aux réglementations de sécurité applicables.
- Pour raccorder la table à l'alimentation principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Le câble ne doit pas être tordu ni pincé.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à aucun endroit.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être effectué par un électricien qualifié avec les outils appropriés.

 **Après l'installation, le câble de raccordement et la face inférieure de la table ne doivent plus être accessibles.**



Scannez le code QR

♦ **Pour consulter le manuel utilisateur numérique**

Fabricant : Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adresse : Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou
Area, China (Jiangsu) Pilot Free Trade Zone

Site Web officiel : global.dreametech.com

Version n° : 250912A1