



# Bedienungsanleitung 3.0

## **BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN:**

Die Nichtbeachtung der Vorschriften, Hinweise und Einsatzweisen könnte zu einer Bruchgefahr für die Platte und zu Gesundheitsrisiken führen.

**Anmerkung:** Werden beim Garen andere Induktionstöpfe als unser Cookware-Set (Topfset) benutzt, sind unbedingt die mitgelieferten Silikonmatten zu benutzen, damit die Topplatte nicht zerbricht.

## **LINK GARANTIE-AKTIVIERUNG**

<https://www.cookingsurface.it/de/garantie>



Danke, dass Sie sich für den Kauf unseres Induktionskochfelds COOKING SURFACE PRIME entschieden haben. Bitte befolgen Sie aufmerksam alle Anweisungen der Handbücher, bevor Sie das Gerät verwenden.

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **INHALTSVERZEICHNIS**

Kap. 1 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	S. 3
Kap. 2 - SICHERHEITSHINWEISE	S. 3
Kap. 3 - MODELLSPEZIFIKATIONEN	S. 4
Kap. 4 - LEISTUNGSTUFEN UND ANZEIGETABELLEN	S. 4
Kap. 5 - SPEZIFIKATIONEN DER FERNBEDIENUNG	S. 5
Kap. 6 - EMPFEHLUNGEN	S. 5
Kap. 7 - BEDIENUNGSANLEITUNG	S. 6
Kap. FUNKTIONSWEISE DES SYSTEMS	S. 7
Kap. 9 - FEHLERCODES	S. 7
Kap. 10 - TIPPS	S. 8
Kap. 11 - FEHLERBEHEBUNG	S. 9
Kap. 12 - NORMALE BETRIEBSGERÄUSCHE	S. 10
GARANTIE	S. 11
APP-FUNKTION	S. 11

## 1 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Diese Anweisungen sind sorgfältig durchzulesen und aufzubewahren. Bei einer Weitergabe des Geräts an Dritte sind auch die Unterlagen beizufügen.

2. Vor dem Einbau ist das ausgepackte Gerät zu überprüfen. Bei Transportschäden darf es nicht angeschlossen werden. Bei beschädigten Kabeln darf das Gerät nicht benutzt werden. Reparaturen sind immer Aufgabe eines zugelassenen Servicecenters oder Fachmanns; unsachgemäße Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie.

3. Der Stromanschluss des Geräts muss von einem zugelassenen Fachmann oder Elektriker durchgeführt werden. Im Handbuch und auf dem Schild auf der Geräteunterseite sind die Spannung und elektrische Leistung angeführt. Für die Anschlüsse sind die nationalen Vorschriften für Elektroinstallationen des zugehörigen Landes zu beachten. Ein fehlerhafter Geräteanschluss führt zum Erlöschen der Garantie.

4. Der Einbau des Induktionskochfelds muss vom Fachpersonal unter Beachtung der Anweisungen im technischen Handbuch für Installateure ausgeführt werden. Ein fehlerhafter Geräteeinbau könnte Personen gefährden, zu Fehlfunktionen oder Brüchen der Feinsteinzeugplatte führen. Ein Einbau, der nicht den in den Handbüchern angeführten Vorschriften entspricht, führt zum Erlöschen der Garantie.

## 2 - SICHERHEITSHINWEISE

1. Das Gerät dient ausschließlich dem Privatgebrauch und der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz mit externen Timern oder einem separaten Fernsteuersystem bestimmt.

2. Kinder und Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie nicht bei guter körperlicher und geistiger Verfassung sind. Kinder sollten das Gerät nicht verwenden.

3. Die Verwendung von Zubehör oder Vorrichtungen, die nicht vom Hersteller geliefert werden, kann zu Schäden oder Fehlfunktionen am Gerät führen und Verletzungen verursachen.

4. Oberste Vorsicht ist bei heißen Oberflächen geboten. Die Fernbedienung zeigt mit dem Symbol „H“ die heißen Zonen an. Die Plattenfläche erhitzt sich infolge des Garverfahrens in der Pfanne oder im Topf. Bei relativ kurzen Garzeiten (etwa 30 Minuten) ist die Fläche lauwarm. Bei längeren Garzeiten (etwa 1 Stunde) könnte die Fläche sehr heiß sein und Verbrennungsgefahr bestehen. Die Kochfeldtemperatur könnte auch nach dem Ausschalten noch lange Zeit heiß bleiben, auch wenn sie geringer als bei den herkömmlichen Induktionskochfeldern aus Glaskeramik ausfällt; somit sind die Vorsichtsmaßnahmen auch bei beendetem Garverfahren einzuhalten. Kinder sind beim Geräteinsatz fernzuhalten, Pfannen oder Töpfe könnten sehr heiß sein, auch wenn keine Dämpfe oder Rauch vorhanden ist. Speisen oder Flüssigkeiten sollten immer vor der Einschaltung des Geräts in die Pfannen oder Töpfe gegeben werden.

5. Es sind niemals Metallgegenstände (z. B.: Blechdosen, Besteck, Schmuck, Uhren, Alufolien usw.) oder in Alufolie eingewickelte Nahrungsmittel auf das eingeschaltete Kochfeld zu legen, da sie sich überhitzen könnten und demzufolge Verbrennungsgefahr und die Möglichkeit eines Hitzeschocks auf der Plattenfläche mit Bruchgefahr besteht. Überdies dürfen keine tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf die Kochzone gelegt werden, wenn diese kurz davor ausgeschaltet wurde oder man sie in Kürze verwenden möchte.

**6. Es dürfen keine Gerichte mit großen Mengen hochalkoholischer Flüssigkeit gegart werden. Die Dämpfe könnten Feuer fangen. Genauso ist beim Erhitzen von Öl und Butter aufzupassen. In eine Pfanne, die sehr heißes Öl bzw. Butter enthält, darf niemals Wasser gegossen werden. Durch das geringere spezifische Gewicht von Wasser würden Öl und Butter aus der Pfanne spritzen und könnten zu schweren Verbrennungen führen. Sollte Öl oder Butter Feuer fangen, ist das Induktionssystem umgehend auszuschalten und ein Deckel auf die Pfanne oder den Topf zu setzen, damit die Flammen erstickt werden. Es darf kein Wasser verwendet werden, um den Brand zu löschen.**

7. Höchste Vorsicht ist bei Trägern von Herzschrittmachern geboten. Dieses Gerät beachtet die Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischen Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Träger von Herzschrittmachern in einem gebührenden Abstand zum eingeschalteten Gerät halten. Einige handelsübliche Herzschrittmacher könnten nicht mit den Richtlinien zur Sicherheit und elektromagnetischen Verträglichkeit übereinstimmen und somit zu Interferenzen führen, die den einwandfreien Betrieb des Schrittmachers stören könnten. Auch andere Elektrogeräte wie akustische Geräte in der Nähe könnten den Betrieb des Induktionssystems beeinträchtigen. Es dürfen keine Kreditkarten, Bankomatkarten, Telefonkarten, Kassetten, Mobiltelefone oder

anderen magnetfeldempfindlichen Gegenstände auf das eingeschaltete Induktionskochfeld gelegt werden, da sie beschädigt werden könnten.

8. Ist die Kochzone eingeschaltet, dürfen zwischen Topf und Kochzone keine Stückchen Papier, Pappe, Stoff usw. gelegt werden, da sie Feuer fangen könnten.

**9. Stöße gegen die Topplatte sind zu vermeiden.** Bei Rissen oder Bruchstellen an der Topplatte aus Feinsteinzeug ist die Verwendung des Induktionskochsystems zu unterbrechen, das System umgehend auszuschalten und der Fachhändler oder technische Kundendienst zu kontaktieren.

10. Bei Fehlfunktionen am System ist der Einsatz umgehend zu unterbrechen und der Kundendienst zu kontaktieren. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen stellen eine große Personengefährdung dar und führen zum Erlöschen der Garantie.

**11. Das Gerät ist ausschließlich für das Kochfeld aus 20 mm dicker Sinterglaskeramik von ABK GROUP geeignet.** Das Gerät darf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet werden; andernfalls erlischt die Garantie.

12. Die Verwendung von Abstandshaltern aus Silikon ist zwingend, wenn das Induktionssystem mit anderen als den vom Hersteller gelieferten Geräten/Behältern eingesetzt wird.

**13. ACHTUNG:** Das Garverfahren muss beaufsichtigt werden. Ein kurzes Garverfahren muss konstant kontrolliert werden. Induktionskochen ist äußerst wirksam und schnell.

### 3 - MODELLSPEZIFIKATIONEN

Modell-Nr.	SVIF-CK 3.0
Spannung/Frequenz	220V-240V~, 50Hz
Leistung	5500W
Kochzonen	3
Kochzone oben links A	1500W
Kochzone unten links B	1800W
Kochzone rechts C	2200W
Produktabmessungen (L x B x H)	560 x 490 x 56 mm

### 4 - LEISTUNGSSTUFEN UND ANZEIGETABELLE

#### Kochzone oben links A

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

#### Kochzone unten links B

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	1000W	1100W	1300W	1500W	1800W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

#### Kochzone rechts C

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	800W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W	2200W
LED	1	1	2	2	3	3	4	5	6

## 5 - SPEZIFIKATIONEN DER FERNBEDIENUNG



1. Taste Ein-/Ausschaltung 
2. Taste Leistungssteuerung 
3. Taste Timer 
4. Sperre Fernbedienungsfunktionen 
5. Auswahl Kochzone 
6. Digitaldisplay 

## 6 - EMPFEHLUNGEN

1. Dieses Kapitel enthält alle Tipps und Regeln für die Beibehaltung eines einwandfreien Zustands von Platte und darunter liegendem Induktionskochfeld. Dies setzt natürlich voraus, dass die Installation unter Beachtung aller Anweisungen des technischen Handbuchs für Installateure durchgeführt worden ist.

2. Die Porzellanfläche muss sich erst abkühlen, bevor mit der Reinigung begonnen wird. Oberfläche aus Feinsteinzeug: Die Reinigung dieser Oberfläche ist mit der von ähnlichen Oberflächen identisch. Es dürfen weder scheuernde, ätzende Mittel noch Reinigungswerkzeuge mit Metallfasern verwendet werden, die die Oberfläche beschädigen können. Für die Reinigung der Oberfläche ist ein feuchtes Tuch zu verwenden. Für die Entfernung hartnäckiger Flecken dürfen keine rauen Schwämme verwendet werden.

3. Auf der Oberfläche noch vorliegende Reinigungsmittelrückstände sind zu entfernen, bevor die Platte zum Einsatz kommt, da sich andernfalls vorzeitig Materialflecken bilden könnten. Eine einwandfreie Instandhaltung der unsichtbaren Induktionsküche setzt voraus, dass sie regelmäßig gereinigt, gepflegt und gewartet wird.

**4. Die Platte muss 20 mm dick sein und von ABK Group stammen; sie muss von Fachleuten, Installateuren oder Fachhändlern verarbeitet und geliefert werden, die von ABK Group zugelassen sind, damit die Garantie auch Gültigkeit hat.**

**5. Es sind Töpfe oder Pfannen von COOKWARE zu verwenden.**

6. Werden Töpfe oder Pfannen anderer Hersteller benutzt, sind unbedingt die mitgelieferten Silikonmatten zu benutzen. Erfolgt dies nicht, erlischt die Garantie. Es ist anzumerken, dass nicht alle handelsüblichen Töpfe oder Pfannen mit unserem Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren, da es sich um ein besonderes Induktionssystem handelt. Der Mindestdurchmesser von Töpfen oder Pfannen muss 12 cm betragen, andernfalls wird das System sie nicht erkennen. Die Verwendung von Zubehör oder Geräten, die nicht vom Hersteller geliefert werden, kann Schäden sowie Betriebsstörungen am Gerät verursachen und eine Gefahr für den Menschen darstellen. **Der Einsatz von Adaptern für die Induktion ist strengstens untersagt.** Es ist anzumerken, dass die Silikonmatte den Grenzwert von 350 °C nicht überschreiten darf, da sie sonst zu schmelzen beginnt. Der dabei entstehende Rauch ist jedoch ungiftig.

7. Die Lüftungsgitter am Gerätesockel sind mit einem trockenen Tuch oder Sauger möglichst sauber zu halten. Dieser Vorgang ist bei ausgeschaltetem Induktionssystem vorzunehmen. Es ist strengstens untersagt, Wasser, feuchte Tücher oder Dampfreiniger zu verwenden, da diese das Induktionssystem beschädigen könnten und damit die Garantie erlischt.

**8. Es dürfen keine kalten Gegenstände auf die warmen Bereiche der Arbeitsplatte gesetzt werden.**

**9. Es dürfen keine heißen Gegenstände auf die Arbeitsplatte gesetzt werden; bei Bedarf sind die mitgelieferten Silikonmatten zu verwenden.**

10. Nach oder bei einem längeren Garverfahren sollte die Schublade oder die Tür unter dem Induktionssystem geöffnet werden, um die Kühlung zu begünstigen.

11. Feinsteinzeug ist vor allem für seine hohe Temperaturbeständigkeit bekannt; dennoch reagiert es wie alle keramischen Werkstoffe sehr stark auf plötzliche Temperaturschwankungen, die auch Hitzeschocks genannt werden. Um die einwandfreie Verwendung des Induktionssystems Cooking Surface Prime sicherzustellen und das Feinsteinzeug vor Hitzeschocks zu schützen, sollte Folgendes beachtet werden:

**a). Den Behälter mit diskontinuierlichen Stufen vorwärmen;**

**b). Die hohen Induktionsstufen nicht über einen längeren Zeitraum hinweg verwenden;**

**c). Bei längeren Garverfahren die diskontinuierlichen Induktionsstufen verwenden, nachdem die Garstufe (geeignete Temperatur) erreicht wurde;**

**d). Bei eingeschaltetem Gerät niemals unbeaufsichtigt einen Behälter darauf lassen;**

**e). Behälter ohne Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel nicht mit den höheren Leistungsstufen erwärmen;**

**f). Den heißen Behälter niemals direkt auf die Kochzone oder eine andere Stelle der Topplatte aus Feinsteinzeug setzen, wenn darunter nicht die mitgelieferten Silikonmatten gelegt wurden; nur der Topfset Cookware ist ohne Matte einsetzbar.** Sollte der Behälter zu groß sein, sind mehrere Silikonmatten zu verwenden, damit der Mindestabstand zwischen Behälterboden und Topplatte beibehalten wird. In diesem Fall können auch Topfuntersetzer verwendet werden, die man im Handel findet. Es ist anzumerken, dass die Behälter sehr hohe Temperaturen von über 300 °C aufweisen könnten.

12. Es ist auf die Küchenutensilien zu achten, die nicht vom Hersteller geliefert werden und für die Zubereitung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln bestimmt sind. Wir empfehlen Produkte aus Holz oder Silikon. Metallprodukte haben die gleichen Funktionen, jedoch darf man sie beim Garen nicht im Topf oder in der Pfanne vergessen. Sie könnten sich in diesem Fall zu stark erwärmen, bei Berührung gefährlich sein und zu Brandwunden an den Händen führen.

## 7 - BEDIENUNGSANLEITUNG

**1. Einschaltung des Systems:** Sich vergewissern, dass der Hauptschalter im unteren Gerätebereich auf „1“ steht. Auf die On/Off-Taste der Fernbedienung drücken, um das System einzuschalten. Das LCD-Display der Fernbedienung schaltet sich ein, es ist ein Piepton zu hören und die Kochzonen werden angezeigt. Das System schaltet auf den Standby-Modus. Zur Einleitung des Garverfahrens die gewünschte Kochstelle wählen, die einem der drei Ringe auf dem Display entspricht. Topf oder Pfanne auf die gewählte Zone setzen. Die Taste „+“ der Leistungssteuerung „NIVEL“ drücken, bis die gewünschte Stufe erreicht wird. Die einstellbaren Stufen sind im Kapitel 5 dieses Handbuchs angeführt. Der Topf beginnt sich nun zu erwärmen. Falls auf die gewählte Zone kein Topf bzw. keine Pfanne gesetzt wird, blinkt auf dem LCD-Display die Anzeige „E1“ und die gewählte Kochzone unterbricht den Betrieb, solange der Topf oder die Pfanne nicht korrekt aufgesetzt wird, oder sie schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch aus. Für alle Zonen des Induktionssystems wie oben beschrieben vorgehen.

**2. Timer-Modus:** Die Taste „TIMER“ kann verwendet werden, um für eine bestimmte Zeit eine Leistungsstufe beizubehalten. Der „TIMER“ kann eingestellt werden, nachdem die Kochzone und die entsprechende Leistung gewählt wurden. Einmal auf die Taste „+“ oder „-“ auf dem „TIMER“ drücken und auf dem LCD-Display erscheint die Anzeige „0:00“, wobei die erste „0“ der Stundenangabe zu blinken beginnt. Auf „+“ oder „-“ drücken, um die eingestellte Uhrzeit um 1 Minute bis zu maximal 2 Stunden zu erhöhen oder zu verringern. Nach der „TIMER“-Einstellung beginnt der LCD-Bildschirm rückwärts zu zählen. Er schaltet den Betrieb der Kochzone automatisch aus, sobald die Zeit abgelaufen ist. Anmerkung: Die Taste „+“ oder „-“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Zeit von 10 Minuten bis 2 Stunden zu verlängern oder zu verkürzen.

**3. Sperr-Modus:** Mit der „Lock“-Taste können die Funktionen der Fernbedienung gesperrt und entsperrt werden. Die Fernbedienung schaltet nach 5 Minuten, in denen sie unbenutzt bleibt, automatisch auf den Sperr-Modus und auf dem LCD-Display erscheint oben rechts die Anzeige „LOCK“. Etwa 3 Sekunden lang auf die „Lock“-Taste drücken, um die Funktionen zu entsperren. Etwa 3 Sekunden lang auf die „Lock“-Taste drücken, um die Funktionen der Fernbedienung zu sperren.

**4. Anzeigefunktion für hohe Temperatur:** Falls sich das Kochfeld durch die beim Garverfahren von der Pfanne oder dem Topf abgegebenen Wärme zu stark erhitzt, erscheint auf dem LCD-Display in der Zone, in der die Temperatur gemessen wurde, der Buchstabe „H“. Diese Anzeige weist darauf hin, dass die Topfläche einer Kochzone eine sehr hohe Temperatur aufweist und man sich nicht daran anlehnen sollte, da Verbrennungsgefahr besteht. Der Buchstabe „H“ bleibt eingeschaltet, solange die Temperatur in der/n entsprechenden Zone/n nicht auf eine annehmbare Stufe sinkt.

**5. Ausschaltung:** Zur Ausschaltung einer Kochzone genügt es, die Taste „-“ der Leistungssteuerung „NIVEL“ zu drücken und die Stufen zu verringern, bis Stufe 1 erlischt. Auf dem LCD-Display sind weiterhin abwechselnd nur die anderen Kochzonen,

falls mehrere verwendet werden, oder die verwendete Kochzone zu sehen, oder es werden 3 blinkende Ringe angezeigt. Die Taste „On/Off“ drücken, um das System ganz auszuschalten; auf dem LCD-Display werden alle Bilder ausgeblendet. Wird das System 5 Minuten lang nicht verwendet, schaltet es sich automatisch aus.

## 8 - FUNKTIONSWEISE DES SYSTEMS

### 1.Funktionsweise der Kochzone oben links A:

Auf die „On/Off“-Taste drücken, dann die kreisförmige Taste der Kochzone oben links betätigen, um sie einzuschalten. Die Kochzone oben links schaltet sich ein und wird automatisch von der ersten Leistungsstufe beginnend erwärmt; das Symbol, das die Kochzone oben links darstellt, erscheint auf dem LCD-Display. Während des Betriebs ist die Leistungsstufe wählbar: Die Betätigung der Taste „+“ erhöht sie, die Taste „-“ dagegen senkt sie. Es stehen insgesamt 9 Leistungsstufen zur Wahl. Die Ziffer der Leistungsstufe erscheint auf dem LCD-Display der Fernbedienung.

### 2.Funktionsweise der Kochzone unten links B:

Auf die „On/Off“-Taste drücken, dann die kreisförmige Taste der Kochzone unten links betätigen, um sie einzuschalten. Die Kochzone unten links schaltet sich ein und wird automatisch von der ersten Leistungsstufe beginnend erwärmt; das Symbol, das die Kochzone unten links darstellt, erscheint auf dem LCD-Display. Während des Betriebs ist die Leistungsstufe wählbar: Die Betätigung der Taste „+“ erhöht sie, die Taste „-“ dagegen senkt sie. Es stehen insgesamt 9 Leistungsstufen zur Wahl. Die Ziffer der Leistungsstufe erscheint auf dem LCD-Display der Fernbedienung.

### 3.Funktionsweise der Kochzone rechts C:

Auf die „On/Off“-Taste drücken, dann die kreisförmige Taste der Kochzone rechts betätigen, um sie einzuschalten. Die Kochzone rechts schaltet sich ein und wird automatisch von der ersten Leistungsstufe beginnend erwärmt; das Symbol, das die Kochzone rechts darstellt, erscheint auf dem LCD-Display. Während des Betriebs ist die Leistungsstufe wählbar: Die Betätigung der Taste „+“ erhöht sie, die Taste „-“ dagegen senkt sie. Es stehen insgesamt 9 Leistungsstufen zur Wahl. Die Ziffer der Leistungsstufe erscheint auf dem LCD-Display der Fernbedienung.

**Wichtig:** Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig funktionieren, wird die Leistungsstufe jeder eingeschalteten Kochzone jeweils alle 5 Sekunden abwechselnd auf dem LCD-Display der Fernbedienung angezeigt.

## 9 - FEHLERCODES

### E1 + Alarm:

1. Kein Topf auf der Kochzone vorhanden.
2. Der Topf ist für den Induktionskochvorgang nicht geeignet.
3. Der Durchmesser des Topfes ist kleiner als 12 cm.

### E2 + Alarm:

Interne Arbeitstemperatur zu hoch. Der Überhitzungsschutz unterbricht die Versorgung. Sicherstellen, dass die Lüftung genügt, vor der Wiedereinschaltung einige Minuten warten.

### E2 + Akustischer Alarm:

Interne Arbeitstemperatur zu hoch. Der Überhitzungsschutz unterbricht die Versorgung. Sicherstellen, dass die Lüftung genügt, vor der Wiedereinschaltung einige Minuten warten.

### E3 + Alarm:

Hochspannungsschutz aktiviert. Die Spannung vor Ort liegt über 275V.

### E4 + Alarm:

Niederspannungsschutz aktiviert. Die Spannung vor Ort liegt unter 145V.

### E5 + Alarm:

Der Hauptsensor ist abgeschaltet.

### E6 + Alarm:

Die Temperatur der Pfanne ist zu hoch, die Speisen könnten anbrennen. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen unterbrochen. Auf On/Off drücken, um das Kochfeld auszuschalten. Vor der Wiedereinschaltung einige Minuten warten.

### E7 + Alarm:

Zeitgleiche Kommunikationsstörung zwischen den Kochbereichen A und B oder nur im Kochbereich B oder A.

**E8 + Alarm:**

Kommunikationsstörung im Kochbereich C.

**E9 + Alarm:**

Störung am Bluetooth-Anschluss.

## 10 - TIPPS

1. Induktionskochen ist sehr effizient und schnell. Die Wärme wird direkt und schnell vom Topf- oder Pfannenboden erzeugt. Deshalb darf der Topf oder die Pfanne nie ohne Inhalt auf die Kochzone gesetzt werden, wenn das System eingeschaltet ist. Es gilt, in die Pfanne oder in den Topf immer zuerst die Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten zu geben, bevor die Kochzone eingeschaltet wird.

**2. Es empfiehlt sich der Einsatz des Topf- und Pfannensets COOKWARE. Diese Töpfe und Pfannen wurden eigens zur Erzielung von Höchstleistungen am Induktionskochfeld COOKING SURFACE PRIME hergestellt.**

3. Falls andere Töpfe bzw. Pfannen als die vom Hersteller verwendet werden, wird daran erinnert, dass diese zum Garen auf Induktionsfeldern geeignet sein müssen, dass sie einen hohen Eisengehalt aufweisen und im Hinblick auf die Kochfelder angemessen groß sein müssen und die in der Packung enthaltenen Silikonmatten unbedingt zu verwenden sind. Es wird daran erinnert, siehe hierzu auch Kapitel 6-6, dass die Verwendung von Töpfen, Pfannen oder Geräten, die nicht vom Hersteller geliefert werden, zum Erlöschen der Garantie führen.

4. Beim Garen muss der Topf oder die Pfanne immer in der Mitte der eingeschalteten Kochzone bleiben. Befindet sich der Topf bzw. die Pfanne nicht genau in der Mitte, erwärmt er/sie sich nicht gleichmäßig und beeinträchtigt das Garverfahren.

5. Beim Erhitzen von Öl oder Butter sollte man diesen Ablauf konstant überwachen, da in kurzer Zeit hohe Temperaturwerte erreicht werden und somit Personen- und Sachschäden entstehen könnten.

6. Wenn Wasser zum Kochen aufgesetzt wird, sollte ein Deckel verwendet werden, um die Garzeit zu verkürzen und Strom zu sparen.

7. Der Einsatz von Adaptern für die Induktion ist strengstens untersagt. Diese Gegenstände sammeln einen Großteil der vom Induktionssystem abgegebenen Leistung und wandeln sie in Wärme, die auf die darauf gesetzten Töpfe oder Pfannen nicht korrekt übertragen wird. Sie erreichen Temperaturwerte von über 250 °C und würden die Silikonmatte zum Schmelzen bringen, was einen Bruch der Platte zur Folge haben kann. Ein weiterer Aspekt ist, dass man bei einer sehr geringen Garleistung Strom verbraucht und die Garantie sofort erlischt.

## 11 - FEHLERBEHEBUNG

<b>FEHLER</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MÖGLICHE VORKEHRUNGEN</b>
Das System schaltet sich nicht ein	Das System ist ohne Stromversorgung, Es gibt keine Hauptspannung oder sie ist zu schwach	Die elektrischen Anschlüsse prüfen und sicherstellen, dass die Hauptspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht
Das System erwärmt nicht, die Lüftung ist eingeschaltet, der Fehler e1 blinkt zusammen mit dem Tonsignal	Die Behältergröße ist ungeeignet Der Behälter befindet sich nicht genau in der Mitte Das Material des Behälters eignet sich nicht für das unsichtbare Induktionssystem, Fehler der Induktionszone	Einen geeigneten Behälter verwenden, siehe hierzu das Handbuch Den Behälter korrekt aufsetzen Nur Behälter verwenden, die im Handbuch empfohlen werden oder einen hohen Eisengehalt aufweisen Den Kundendienst kontaktieren
Erwärmung ungenügend	Die Innentemperatur des Systems ist zu hoch (das Kühlsystem kann die Temperatur nicht optimal beibehalten) Fehler des Induktionssystems	Sicherstellen, dass es in der Nähe des Systems keine Wärmequellen gibt Sicherstellen, dass die Lüftung einwandfrei ist und die Lufteinlässe frei sind Die Temperatur der Eingangsluft muss unter 40 °C sein Den Kundendienst kontaktieren
Der Heizzyklus schaltet sich ein und im Garverfahren aus, die Lüftung ist an	Der Lufteinlass oder -auslass ist verstopft Die Materialzusammensetzung des Behälters liegt für einen einwandfreien Betrieb des Induktionssystems an der Grenze	Eventuelle Gegenstände beseitigen, die die Lufteinlässe behindern Den verwendeten Behälter durch einen anderen ersetzen, der im Handbuch empfohlen wird
Der Heizzyklus schaltet sich ein und im Garverfahren aus,	Lüftung defekt oder ausgefallen	Den Kundendienst kontaktieren
Das Garsystem schaltet sich nach einer relativ langen Einsatzzeit ein und dann aus	Überhitzung der internen Platine oder die Kochzone hat eine zu hohe Temperatur erreicht Der verwendete Topf oder die Pfanne ist leer Das Öl in der Pfanne hat sich überhitzt	Die verwendete Kochzone ausschalten und abwarten, dass sie sich abkühlt. In der Zwischenzeit kann eine andere Kochzone verwendet werden.
Es wurden in der Kochzone kleine Metallgegenstände erwärmt	Das System der Behältererkennung funktioniert nicht richtig	Den Kundendienst kontaktieren

## 12 - NORMALE BETRIEBSGERÄUSCHE

### BEOBACHTUNGEN

Die Technologie der Induktionserwärmung basiert auf der Erzeugung von Elektromagnetfeldern, die direkt auf dem Topfboden Wärme produzieren. Diese Elektromagnetfelder können je nach Bauart der Pfanne bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die nachstehend beschrieben sind:

**ein leises Summen, wie das eines Trafos**, wird erzeugt, wenn man mit hohen Leistungsstufen kocht. Es handelt sich um die Menge Energie, die von der Kochplatte auf die Pfanne übertragen wird und dabei dieses Geräusch erzeugt. Dieses Geräusch verschwindet oder verringert sich, sobald man die Leistungsstufe reduziert;

**ein leises Pfeifen** wird erzeugt, wenn man mit hohen Leistungsstufen kocht. Es handelt sich um die Menge Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird und dabei dieses Geräusch erzeugt. Dieses Geräusch verschwindet oder verringert sich, sobald man die Leistungsstufe reduziert;

**ein Zischen** wird durch die Vibration der Kontaktflächen der verschiedenen Materialien erzeugt, die aufeinander liegen. Dieses Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge der Speise und Garmethode verschieden ausfallen;

**ein hoher Pfeifton** wird überwiegend durch Töpfe erzeugt, die aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien bestehen, sobald sie bei voller Wärmeleistung und auf zwei Wärmeplatten gleichzeitig verwendet werden. Diese Pfeiföne verschwinden, sobald die Leistung reduziert wird;

**Geräusch des Lüfters**, für den einwandfreien Betrieb des elektronischen Systems muss das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur funktionieren. Hierzu ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich nach jeder Temperaturmessung infolge der verschiedenen Leistungsstufen einschaltet. Ist die ermittelte Temperatur noch zu hoch, bleibt der Lüfter auch nach Abschaltung des Kochfelds weiterhin in Betrieb.

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Geräusche sind normal. Sie sind ein Teil der Technologie der Induktionserwärmung und zeigen keine Fehlfunktion an.

## GARANTIE

Sollte dieses Gerät oder ein Teil davon aufgrund eines Serien- oder Herstellungsfehlers innerhalb von 24 Monaten nach Kaufdatum defekt sein, wird die Reparatur oder der Austausch kostenlos im Hinblick auf Arbeits-, Material- und Transportkosten vorgenommen, sofern: die Vorrichtung (in Übereinstimmung mit dem Installationshandbuch, das Cooking Surface dem zugelassenen Installateur übermittelt hat) einwandfrei installiert wurde, nur die in den Spezifikationen angeführte Leistung angewendet wurde und der Querschnitt des eingesetzten Stromkabels den geltenden Vorschriften entspricht. Das Gerät darf nur für den gewöhnlichen Haushaltsgebrauch und in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers verwendet worden sein. Das Gerät darf nicht durch unbefugtes Personal repariert, zerlegt oder verändert worden sein. Alle Kundendiensteingriffe, die diese Garantie vorsieht, dürfen ausschließlich von einem offiziellen zugelassenen Kundendienst von COOKING SURFACE vorgenommen werden. Eventuell ersetzte Geräte oder defekte Teile gehen in das Eigentum des Unternehmens über. Diese Garantie gilt zusätzlich zu Ihren gesetzlich vorgesehenen Rechten.

Diese Garantie umfasst keine Wartungseingriffe wie die Reinigung des Induktionsherds. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung der Anweisungen zur einwandfreien Installation, Wartung und Verwendung des Geräts.

## APP-FUNKTION, ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Das Gerät kann über das Mobiltelefon und die auf Play Store kostenlos herunterladbare App ferngesteuert werden. Den Sicherheitsauflagen entsprechend funktioniert die Fernsteuerung nur, nachdem das System der Fernbedienung aktiviert wurde. Vorgehensweise:

- 1-Das Induktionskochfeld einschalten;
- 2-Bluetooth am Telefon aktivieren und dem Gerät „RAK-INDUCTION“ (Ready Access Key) zuordnen;
- 3-Die entsprechende App downloaden und öffnen;
- 4-Das Passwort=123456 eingeben (das Passwort ist anschließend individuell einstellbar)
- 5-Einen Brenner einschalten und eine Kochstufe auswählen; nun erscheint auf dem Telefon das Layout des Induktionskochfelds, auf dem der ausgewählte Brenner und die eingestellte Kochstufe markiert sind. Nun kann man das Kochfeld vom Telefon aus steuern. Vorstehendes gilt für alle Brenner des Induktionskochfelds.

### APP IOS-BETRIEBSSYSTEM:

Auf Play Store die App „cooking surface“ downloaden. Nachdem sie dem Gerät zugeordnet wurde, erkennt das Telefon automatisch das System, ganz gleich, ob 3 oder 4 Brenner vorhanden sind. Für die Steuerung per Telefon wird auf die oben angeführten allgemeinen Anweisungen verwiesen.

### APP ANDROID-BETRIEBSSYSTEM:

Auf Play Store die App „cooking surface“ downloaden, wenn ein Induktionssystem mit 3 Brennern gegeben ist. Auf Play Store die App „cooking surface 2022“ downloaden, wenn ein Induktionssystem mit 4 Brennern gegeben ist. Für die Steuerung per Telefon wird auf die oben angeführten allgemeinen Anweisungen verwiesen.

CUSTOMERSERVICE Tel.: +39 0535 761311 / E-Mail: customerservice@cookingsurface.it

**COOKING**  
SURFACE PRIME

[cookingsurface.it](http://cookingsurface.it)