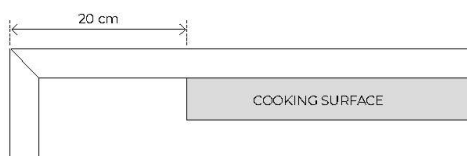


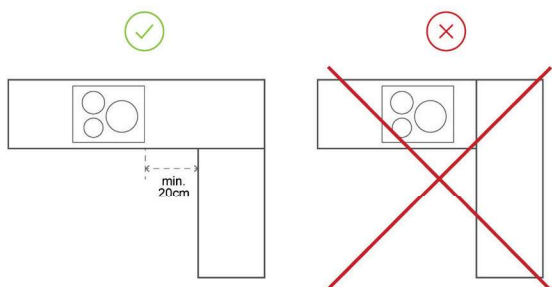
Avvertenze per il progettista/arredatore

Cooking Surface Prime è applicabile solo su lastre di ABK Group ed esclusivamente con lastre a spessore 20 mm.

- Non utilizzare l'apparecchiatura per un uso diverso da quello previsto.
- Fori, giunti e tagli di qualsiasi tipo grezzi, sottotop, filo top o altri tipi di lavorazioni, vanno realizzati ad una distanza minima di 40 cm dalla posizione del sistema Cooking Surface Prime; una minore distanza può provocare la rottura del Top. Questo vale anche per inserti, ribassi, ritagli del materiale per includere un pilastro o qualsiasi altro elemento aggiuntivo.
- Non posizionare il Cooking Surface Prime vicino ad altre sorgenti di calore poiché i sensori termici del sistema potrebbero rilevare informazioni errate.
- L'inserimento del Cooking nelle basi di qualsiasi tipo deve sempre prevedere con accuratezza una buona ventilazione mantenendo una distanza minima completamente libera di almeno 12 cm dalla parte inferiore dell'apparecchiatura. Pertanto si raccomanda l'uso di cassette porta pentole (cestoni) e MAI di cassette porta posate nella zona sottostante.
- Il sistema di cottura NON va posizionato sopra lavastoviglie, lavatrice, frigorifero o congelatore. Stessa attenzione deve essere prevista per le lavorazioni a 45° della lastra.
- Quando si presenta una vela a 45° in prossimità del Cooking, a titolo di eccezione, è consentito collocare il sistema ad induzione a 20 cm dal bordo a 45°.



- Come ulteriore eccezione, nei disegni di cucina in formato ad "L" o ad "U", il giunto deve essere SEMPRE realizzato sulla parte orizzontale in cui verrà installato il piano ad induzione e può essere fatto ad una distanza minima di 20 cm da questo.



- In caso di installazione di un forno sotto al Cooking Surface Prime, prevedere un frontale estraibile o a ribalta sopra al forno di altezza minima di 12 cm con applicata una griglia di areazione minima di altezza 8 cm o superiore, per una lunghezza pari alla base utilizzata; il ripiano interno del frontale estraibile deve avere profondità max di 12 cm. Non bisogna MAI lasciare una distanza inferiore a 12 cm tra la parte superiore del forno e quella inferiore del Cooking.
- Tutte le basi con ante, cassette o cestoni che contengono il Cooking, non devono avere lo schienale per almeno 32 cm da sotto il Cooking per permettere un'adeguata areazione.
- Le basi con cassette e cestoni che contengono il Cooking, devono avere sempre il primo cassetto estraibile o a ribalta, di altezza minima di 12 cm ed il ripiano interno di profondità max di 12 cm.
- E' da escludere l'inserimento di qualsiasi tipo di cassetto e portaposate sotto al Cooking: vedi immagine a seguire.



- Le basi con ante e/o cestoni con frontale superiore a 32 cm è sufficiente che siano prive dello schienale per 32 cm da sotto il Cooking.
- Raccomandazione per l'utente: il riempimento delle basi/cestoni deve mantenere un'adeguata areazione e il contenuto non deve ostruire la parte inferiore del Cooking. Questa raccomandazione è valida per tutti i piani cottura.
- Se si desidera installare più di un Cooking Surface Prime si ricorda che deve essere rispettata una distanza minima tra gli apparecchi di almeno 15 cm e che le unità vanno installate in moduli/basi diverse. Bisogna inoltre accertarsi che non siano ostruite le prese di areazione.
- Le cappe aspiranti integrate (cd. "downdraft") non sono compatibili con il CSP perciò non vanno installate. Qualsiasi installazione che preveda questo sistema di aspirazione annullerà immediatamente le garanzie del Cooking e del Top.
- La lunghezza standard del cavo di alimentazione del telecomando è di 1 metro.
- Il sistema a induzione non può essere installato sullo stesso top in gres porcellanato insieme ad un altro piano ad induzione, teppanyaki, piastra in vetro-ceramica o gas in quanto il calore rilasciato non sarebbe monitorato dal sensore termico dell'induzione e potrebbe comportare un malfunzionamento del Cooking o, addirittura, la rottura della lastra in gres porcellanato.
- Quando il top in gres porcellanato è installato tra le pareti, deve essere lasciata una distanza di sicurezza pari a 2 mm tra il piano di lavoro e la verticale, consentendo così una corretta dilatazione.
- Nella lavorazione del piano di lavoro, particolare attenzione deve essere prestata a tutti i bordi o ritagli nel materiale, procedendo alla loro lucidatura, al fine di sigillare eventuali pori e micro-crepe generate dal taglio. N.B.: anche quando il bordo non è visibile deve essere lucidato nello stesso modo delle parti a vista.
- Per il posizionamento del telecomando, a richiesta, può essere fornito un cavo di lunghezza superiore a quello fornito, da 2 o 4 metri (lunghezza standard fornita 1 metro).
- La linea elettrica prevista per il collegamento del Cooking deve essere conforme al Regolamento Elettrotecnico delle vigenti normative nazionali, prevedere gli appositi elementi di disconnessione necessari ed essere destinata esclusivamente al piano di cottura ad induzione Cooking Surface Prime.

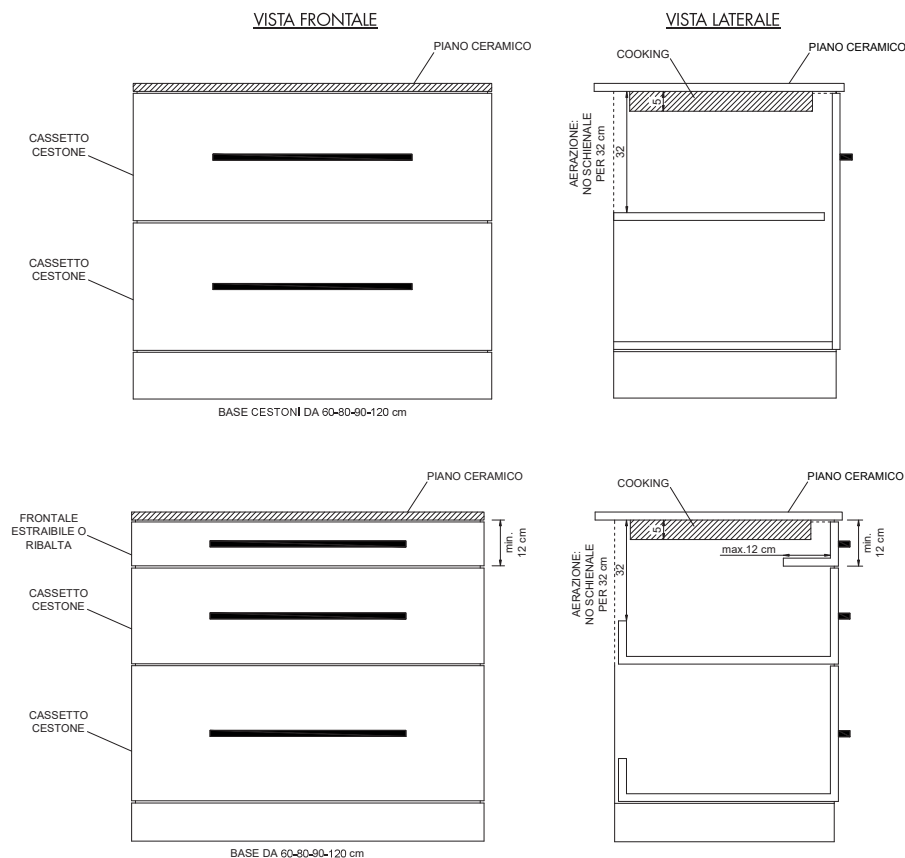


Fig. 1 - Installazione in mobile con 2-3 cassetti/cestoni

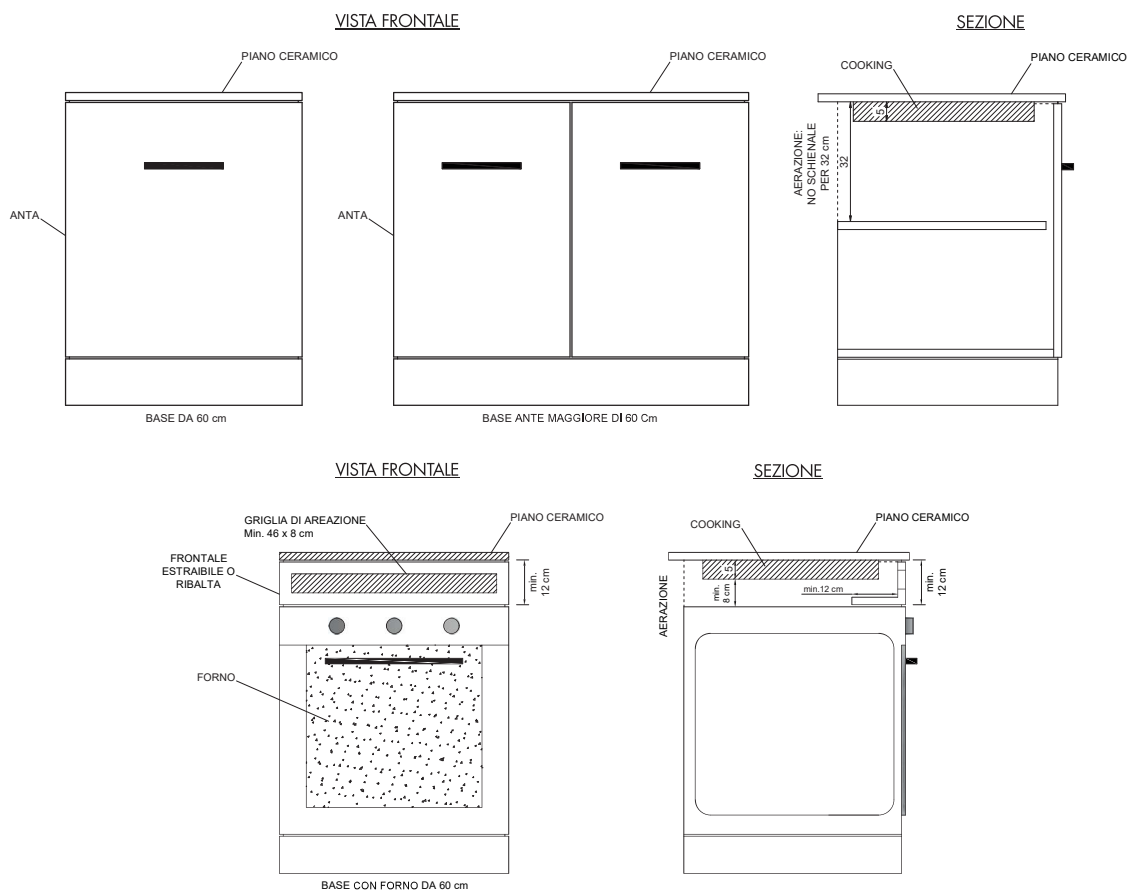
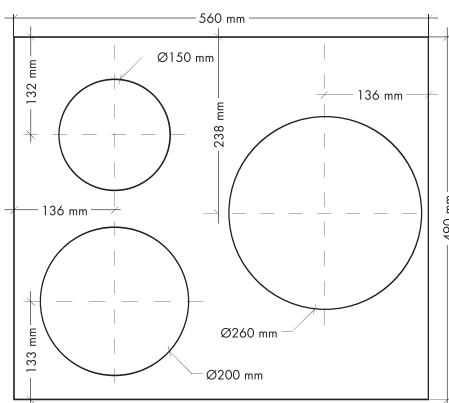


Fig. 2 - Installazione in mobile con forno: In caso di Forno sotto al Cooking è indispensabile griglia di areazione come indicata nel disegno tecnico con frontale apribile a ribalta o cassetto estraibile.

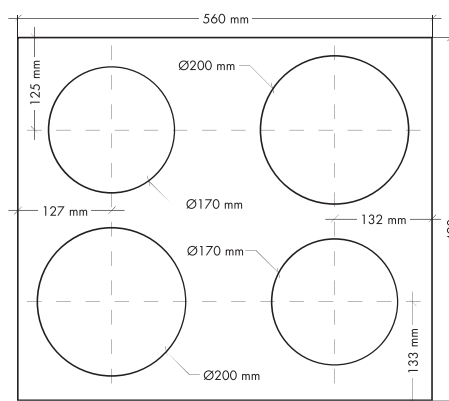
3.0 Disegno tecnico



3.0 Caratteristiche del sistema

Modello No.	SVIF-CK3.0
Voltaggio/Frequenza	220V-240V~, 50Hz (versione EUR) 220V-240V~, 60Hz (versione USA)
Potenza	5500W
Zone di cottura	3
Zona di cottura superiore sinistra Zona di cottura inferiore sinistra Zona di cottura destra	1500W 1800W 2200W
Dimensioni del Prodotto (L x L x H)	560 x 490 x 56 mm

4.0 Disegno tecnico



4.0 Caratteristiche del sistema

Modello No.	SVIF-CK4.0
Voltaggio/Frequenza	220V-240V~, 50Hz 380V-400V~, 50Hz
Potenza	6600W
Zone di cottura	4
Zona di cottura superiore sinistra Zona di cottura inferiore sinistra Zona di cottura superiore destra Zona di cottura inferiore destra	1500W 1800W 1800W 1500W
Dimensioni del Prodotto (L x L x H)	560 x 490 x 56 mm

In fase di lavorazione (tagli e forature) Avvertenze da inviare al trasformatore:

- Tutti i bordi vanno bisellati inclusi i lati che andranno in accosto al muro.
- Si ricorda di non praticare fori nel top a distanza minore di 40 cm da dove deve essere installato il sistema ad induzione.
- Per realizzare i segni di presenza degli induttori sulla superficie del top sono disponibili files in autocad che l'Azienda può inviare su richiesta del trasformatore. In ogni caso il manuale di istruzioni, presente nel sito www.cookingsurface.it e scaricabile dall'area download, riporta il disegno tecnico completo di quote, esattamente come riportato nella seguente illustrazione.
- I segni della presenza del Cooking, possono essere realizzati con utensili manuali, a controllo numerico, o con sabbiatura con dime adesive.

PDF_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>



PDF_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>



NOTA: Per agevolare l'installazione del Cooking, nella parte sotto del top, segnare il perimetro dove andrà posizionato il Cooking, in corrispondenza dei segni realizzati nella parte superiore del top.

In fase di installazione:

- Assicurarsi che l'installazione, il supporto e l'ispezione siano eseguiti da personale qualificato e che la piastra sia ben posizionata e priva di esposizione a vibrazioni.
- Il top va installato mantenendo una distanza minima di 2 mm dai muri retrostanti e laterali.
- In caso di accostamento di piani lineari e/o ad angolo, è necessario mantenere una distanza minima (fuga) di 2 mm e sigillare la fessurazione con silicone termico idoneo; le parti in accosto devono essere con bisellatura.
- Queste prescrizioni sono necessarie per permettere la fisiologica dilatazione termica.
- In ogni confezione è disponibile un piccolo contenitore con della crema bianca, chiamata Pasta Termica, che va obbligatoriamente usata in fase di installazione spalmandola sui tre sensori o quattro sensori al centro dei magneti. Anche questo importante ed obbligatorio passaggio è mostrato nei tutorial sopra menzionati.

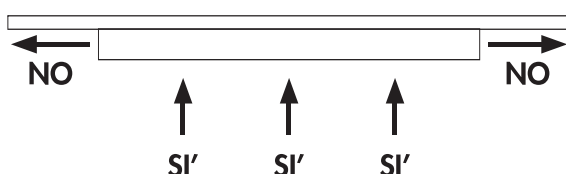
<https://www.cookingsurface.it/public/dwnVideo/95-617-Cooking-Surface-PrimeInstallazione-IT.mp4>



- **Si ricorda che le staffe di sostegno, fisse o estendibili, per il sistema Cooking Surface Prime per il momento NON sono fornite in dotazione; è in corso una valutazione di staffe adeguate che saranno di prossimo inserimento**



- In caso d'installazione sul posto si raccomanda di fare aderire l'unità Cooking alla lastra in senso verticale, evitando movimenti laterali che comporterebbero lo sfregamento dei sensori contro la lastra e la possibile fuoriuscita dalla loro sede. L'operazione è fattibile manualmente, eventualmente si può ricorrere all'utilizzo di un cric (vedi foto) per agevolare il montaggio.



- Si ricorda di non siliconare il Cooking Prime System alla lastra in quanto questa operazione renderebbe più difficoltosa una sua eventuale rimozione e impedisce la fisiologica dilatazione termica.
- Controllare ed assicurarsi che il voltaggio di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta delle specifiche sotto il piano di cottura a induzione.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali e di competenza di Personale qualificato.

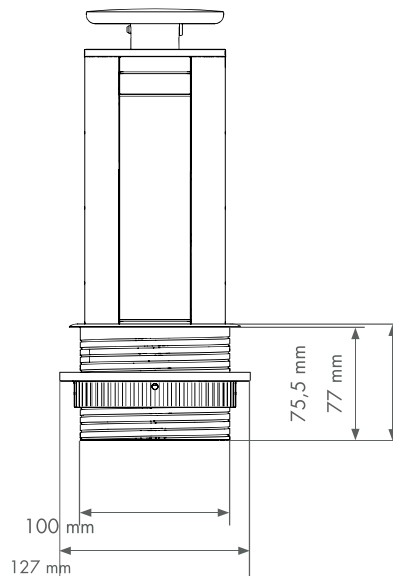
Nota per l'installatore: la sezione dei cavi di alimentazione della linea domestica deve essere di diametro idoneo alle normative vigenti.

Porta telecomando a scomparsa 3.0 / 4.0 :

Oltre alla staffa di fissaggio per il telecomando a cavo (inclusa nella confezione del Cooking Surface Prime) è disponibile un sistema a scomparsa, come da illustrazione. Può essere installato ovunque; in caso di installazione sul top ricordarsi la distanza minima di 40 cm.

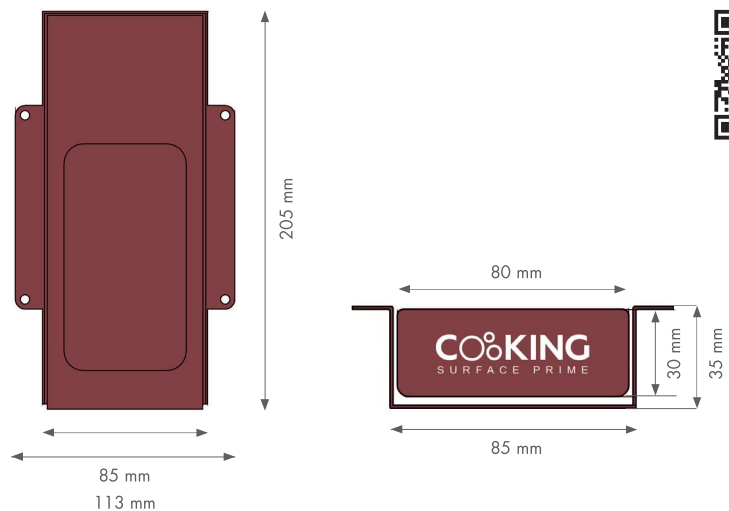


È possibile richiedere il cavo del telecomando di lunghezza variabile fino ad un massimo di 4 m.



Porta telecomando push control a scomparsa 3.0 :

Attenzione: per inserimento del Push Control a scomparsa e la predisposizione della fascia sopra le basi della cucina occorre seguire le indicazioni tecniche scaricabili dal link-QR Code a lato.



Cookware Set

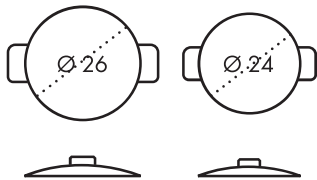
Esistono in commercio diverse tipologie di set pentole idonee per i piani ad induzione, le cui performances sono però differenti e non perfettamente prevedibili dato che dipendono dai materiali utilizzati per la loro realizzazione.

Al fine di rendere ottimale il sistema Cooking Surface Prime, è stato studiato un set di pentole altamente performanti e testato per ogni migliore cottura e per la sicurezza del Piano.

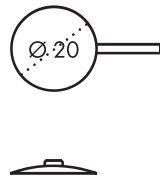
Ci raccomandiamo di non utilizzare adattatori e/o piastre aggiuntive che potrebbero ridurre l'efficienza e la sicurezza del piano. Cooking Surface Prime e il piano cucina sono garantiti con l'utilizzo del nostro set di pentole Cookware Set.

Cookware Set 6 pz

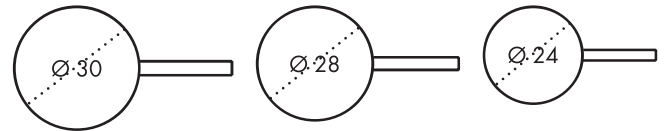
Pentole in acciaio inossidabile



Pentola in acciaio inossidabile con manico

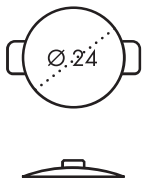


Padelle in acciaio inossidabile

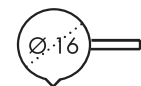


Cookware Set 4 pz

Pentole in acciaio inossidabile



Bollitore in acciaio inossidabile con manico



Padelle in acciaio inossidabile



Tappetini siliconici

In caso di utilizzo di altre pentole, è obbligatorio l'uso dei tappetini siliconici in dotazione, il cui mancato impiego può provocare rottura del top.



- La trama rialzata in silicone prolunga la vita dei piani cottura a induzione diffondendo il calore durante la cottura.
- Impedisce alle pentole di scivolare.
- La formula di silicone e fibra di vetro previene segni e graffi dal contatto con le pentole.

1-NORME DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche la relativa documentazione.
2. Prima dell'installazione controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Se si fossero verificati danni imputabili al trasporto, non collegare l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchiatura se i cavi sono danneggiati. Qualsiasi riparazione deve essere sempre eseguita da un tecnico o da un centro d'assistenza autorizzato, in caso di riparazioni non conformi decade il diritto alla garanzia.
3. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato solo da un tecnico autorizzato o da un elettricista. Sul manuale e sull'etichetta sottostante l'apparecchio sono indicate la tensione e la potenza elettrica. Per i collegamenti si dovrà far riferimento alle normative elettriche nazionali del paese d'appartenenza. In caso l'apparecchio non venisse collegato correttamente, decade il diritto alla garanzia.
4. L'installazione del piano ad induzione deve essere eseguita da personale specializzato rispettando le istruzioni che si trovano nel manuale tecnico per installatori, in caso l'apparecchio venisse installato in modo erroneo potrebbe comportare pericolo per le persone, problemi di funzionamento o rottura della lastra in gres-porcellanato. In caso d'installazione non conforme alle regole descritte nei manuali decade il diritto alla garanzia.

2-AVVERTENZE SULLA SICUREZZA-ACCENNI ALLE MODALITÀ D'USO

1. L'apparecchio è stato ideato esclusivamente per uso privato ed esclusivamente per preparare cibi. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di timer esterni o di un sistema di controllo remoto separato.
2. Adulti e bambini non devono assolutamente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza se non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte. Se ne sconsiglia l'utilizzo ai bambini.
3. L'uso di accessori o apparecchiature non forniti dal produttore può causare danni o malfunzionamenti del dispositivo e provocare lesioni.
4. **Fare attenzione alle superfici calde. Il telecomando segnalerà le zone calde con il simbolo "H". La superficie della lastra si riscalda per riflesso della cottura eseguita nel tegame o nella pentola. Per cotture lunghe (1 ora circa) la superficie risulterà molto calda e quindi con rischio di scottature; la temperatura sul piano, seppur inferiore rispetto ai tradizionali piani cottura ad induzione vetro ceramica, potrebbe rimanere elevata anche dopo diverso tempo dallo spegnimento; pertanto si devono mantenere le precauzioni d'uso adeguate anche dopo ultimazione della cottura.**
5. Durante l'utilizzo dell'apparecchio tenere lontano i bambini, i tegami o pentole potrebbero essere bollenti anche in mancanza di vapori/fumo. Si consiglia sempre di immettere le pietanze o i liquidi all'interno dei tegami o pentole prima di accendere l'apparecchiatura. Non appoggiare mai oggetti metallici (es.: lattine, posate, gioielli, orologi, fogli di alluminio, ecc.) o alimenti avvolti in pellicola di alluminio sul piano cottura mentre è in funzione perché potrebbero surriscaldarsi con conseguente pericolo di scottature e con la possibilità che si crei uno shock termico sulla superficie della lastra innescando una conseguente rottura della stessa. Evitare altresì di posizionare cibi congelati sulla zona di cottura se spenta da poco o se la si deve utilizzare nel breve periodo.
6. Attenzione a non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori potrebbero prendere fuoco. Allo stesso modo fare attenzione quando si scalda olio o burro. Mai versare acqua nel tegame contenente olio e burro molto caldi. Per via del peso specifico inferiore all'acqua verrebbero espulsi all'esterno del contenitore e potrebbero recare gravi ustioni alla persona. In caso l'olio o il burro prendessero fuoco spegnere immediatamente il sistema ad induzione e coprire il tegame o la pentola con un coperchio per soffocare le fiamme. Non usare acqua per spegnere l'incendio.

7. **Attenzione ai portatori di Pacemaker.** Questo apparecchio rispetta le direttive sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di Pacemaker dovrebbero tenersi a debita distanza dall'apparecchio quando in funzione. Alcuni Pacemaker in commercio potrebbero non rispettare le direttive sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica, generando quindi interferenze che potrebbero compromettere il corretto funzionamento del Pacemaker. Anche altri apparecchi elettronici tipo i dispositivi acustici in prossimità, potrebbero subire ingerenze durante il funzionamento del sistema ad induzione. Non posizionare carte di credito, bancomat, schede telefoniche, cassette, cellulari o altri oggetti sensibili al campo magnetico sul piano ad induzione quando è in funzione perché potrebbero danneggiarsi.

8. Non inserire pezzi di carta, cartone, stoffa, ecc. tra la pentola e la zona di cottura quando è in funzione, poiché potrebbero prendere fuoco.

9. Non colpire la superficie del top. Se la superficie del top in gres-porcellanato è incrinata o rotta, si deve interrompere l'utilizzo del sistema di cottura ad induzione spegnendolo immediatamente e contattare il rivenditore o l'assistenza tecnica.

10. In caso di anomalie di funzionamento del sistema si deve interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare il servizio assistenza. Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano un forte pericolo per le persone e fanno decadere il diritto alla garanzia.

11. Si ricorda che l'apparecchiatura è compatibile esclusivamente con il top cucina in gres ceramico sinterizzato con spessore 20mm prodotto da ABK GROUP. Non utilizzare l'apparecchiatura per un uso diverso da quello previsto, nel caso decade il diritto alla garanzia.

12. L'uso di distanziali in silicone è obbligatorio qualora il sistema ad induzione venga utilizzato con qualsiasi altro tipo di utensile/ contenitore non fornito dal produttore.

13. **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere controllato. Un breve processo di cottura deve essere costantemente monitorato. La cottura ad induzione è estremamente efficace e veloce.

FUNZIONAMENTO APP, ISTRUZIONI GENERALI

- L'apparecchio può essere comandato a distanza attraverso il cellulare, utilizzando l'apposita app scaricabile dal sito Play-store e del tutto gratuitamente. Si ricorda che per questioni normative di sicurezza, la gestione a distanza funziona solamente dopo aver attivato il sistema dal telecomando.
- Procedimento:
 - 1-accendere il piano ad induzione;
 - 2-attivare il bluetooth sul telefono ed associarlo all'apparecchio "RAK-INDUCTION" (Ready Access Key);
 - 3-scaricare l'app dedicata ed aprirla;
 - 4-immettere la password=123456 (sarà possibile personalizzare la password in seguito)
 - 5-attivare un fuoco e selezionare un livello di cottura, a questo punto sul telefono comparirà una layout rappresentativa del vostro piano ad induzione con evidenziato il fuoco selezionato ed il livello di cottura selezionato. Ora potrete gestirlo dal telefono. Vale per tutti i fuochi del piano ad induzione.

APP SISTEMA OPERATIVO IOS:

- Dal sito Play-store scaricare l'app "cooking surface"
- Una volta associata all'apparecchio, il sistema verrà riconosciuto automaticamente dal vostro telefono, indipendentemente che sia a 3 fuochi o 4 fuochi. Per la gestione attraverso l'uso del telefono rifarsi alle istruzioni generali precedenti.

APP SISTEMA OPERATIVO ANDROID:

- Dal sito Play-store scaricare l'app "cooking surface" se si possiede un sistema ad induzione a 3 fuochi.
- Dal sito Play-store scaricare l'app "cooking surface 2022" se si possiede un sistema ad induzione a 4 fuochi.
- Per la gestione attraverso l'uso del telefono rifarsi alle istruzioni generali precedenti.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento ai Manuali di istruzione ed uso nelle rispettive versioni 3.0 - 4.0



MANUALE D'USO 3.0



MANUALE D'USO 4.0

LINK ATTIVAZIONE GARANZIA: <https://www.cookingsurface.it/it/garanzia>



CUSTOMER SERVICE

tel: +39 0535 761311

email: customerservice@cookingsurface.it

COOKING
SURFACE PRIME

[cookingsurface.it](https://www.cookingsurface.it)