



## Manuale istruzioni 4.0

### LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DI ISTRUZIONI:

il mancato rispetto delle prescrizioni, avvertenze, modalità d'uso, potrebbe comportare rischi di rotture del piano e di pericolo per la salute.

**Nota:** In caso di cottura con pentole per induzione diverse dal nostro cookware set (set di pentole), è indispensabile l'utilizzo dei tappetini siliconici in dotazione per evitare rotture del top.

### LINK ATTIVAZIONE GARANZIA

<https://www.cookingsurface.it/it/garanzia>



Grazie per aver acquistato il piano cottura ad induzione COOKING SURFACE PRIME. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni contenute nei manuali prima di utilizzare l'apparecchio.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### INDICE

Cap. 1 - NORME DI SICUREZZA	Pag. 3
Cap. 2 - AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	Pag. 3
Cap. 3 - SPECIFICHE DEL MODELLO	Pag. 4
Cap. 4 - LIVELLI DI POTENZA E TABELLE DI VISUALIZZAZIONE	Pag. 4
Cap. 5 - SPECIFICHE DEL TELECOMANDO	Pag. 5
Cap. 6 - RACCOMANDAZIONI	Pag. 6
Cap. 7 - ISTRUZIONI PER L'USO	Pag. 7
Cap. 8 - FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA	Pag. 7
Cap. 9 - SPIEGAZIONI DELLE FUNZIONI	Pag. 8
Cap. 10 - CODICI DI ERRORE	Pag. 9
Cap. 11 - SUGGERIMENTI	Pag. 9
Cap. 12 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	Pag. 10
Cap. 13 - RUMORI NORMALI DURANTE IL PROCESSO DI FUNZIONAMENTO	Pag. 11
GARANZIA	Pag. 11
FUNZIONAMENTO APP	Pag. 11

## 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 erraneo 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

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 relativamente brevi (30 minuti circa) la superficie risulterà leggermente calda. Per cotture lunghe (1 ora circa) la superficie potrebbe risultare molto calda e quindi potenzialmente ci si potrebbe scottare. 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. 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.

5. 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 Pace-maker. 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.

### 3 - SPECIFICHE DEL MODELLO

Modello n.°	SVIF-CK 4.0
Voltaggio/frequenza	220V-240V o 380V-400V ~/50Hz
Potenza	6600W
Zone di cottura	4
Zona di cottura superiore sinistra A	1500W
Zona di cottura inferiore sinistra B	1800W
Zona di cottura superiore destra C	1800W
Zona di cottura inferiore destra D	1500W
Dimensioni del prodotto (L x L x H)	560 x 490 x 56 mm

### 4 - LIVELLI DI POTENZA E TABELLA DI VISUALIZZAZIONE

#### Zona di cottura superiore sinistra A

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

#### Zona di cottura inferiore sinistra B

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

#### Zona di cottura superiore destra C

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

#### Zona di cottura inferiore destra D

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

## 5 - SPECIFICHE DEL TELECOMANDO



### 1. Tasto di accensione/spegnimento



### 2. Tasto regolazione potenza



### 3. Tasto regolazione timer



### 4. Tasto di blocco/sblocco telecomando



### 5. Selezione zona di cottura



## 6 - RACCOMANDAZIONI

1. In questo capitolo si danno suggerimenti e regole per il mantenimento in buono stato del top e del piano ad induzione sottostante, fermo restando che l'installazione sia stata effettuata rispettando tutte le istruzioni del manuale tecnico per installatori.

2. Prima di iniziare la pulizia, la superficie del materiale in porcellana deve essere raffreddata. Superficie gres-porcellanato: la pulizia della superficie è identica a quella di altre superfici simili. Non utilizzare agenti abrasivi o corrosivi, né utensili per la pulizia con fibre metalliche che possono danneggiare la superficie. La superficie va pulita con un panno umido. Non utilizzare spugne ruvide per pulire le macchie ostinate.

3. I residui di detersivi devono essere rimossi dalla superficie prima dell'uso della lastra, altrimenti potrebbero verificarsi macchie premature sul materiale. Una buona manutenzione della cucina a induzione invisibile richiede una pulizia, una cura e un servizio regolari.

**4. La lastra deve essere di 20mm di spessore e prodotta da ABK Group, lavorata e fornita da tecnici, installatori o rivenditori autorizzati da ABK Group perché la garanzia abbia validità.**

**5. Utilizzare pentole o tegami COOKWARE.**

6. Nel caso di utilizzo di altri tegami o pentole di altri produttori si rende obbligatorio l'uso dei tappetini siliconici in dotazione ma nel caso decade il diritto alla garanzia. Si rende noto che non tutte le pentole o tegami in commercio funzionano correttamente con il nostro piano ad induzione, in quanto trattasi di un sistema ad induzione non convenzionale. Il diametro minimo dei tegami o pentole deve essere di 12cm o il sistema non li rileverà. L'uso di accessori o apparecchi non forniti dal produttore possono causare danni e malfunzionamenti dell'apparecchio e risultare pericolosi per la persona. **È assolutamente vietato l'utilizzo di adattatori per l'induzione.** Si rende noto che il tappetino siliconico non può superare i 350°C, nel caso comincerebbe a liquefarsi ma i fumi derivanti non sono tossici.

7. Se possibile, tenere pulite le griglie di ventilazione alla base dell'apparecchio usando un panno asciutto o un aspiratore. Questa operazione si deve compiere con il sistema ad induzione spento. Non usare assolutamente acqua o un panno umido o pulizia a vapore perché potrebbe danneggiare il sistema ad induzione e nel caso decade il diritto alla garanzia.

**8. Non posizionare oggetti freddi sulle aeree calde del piano di lavoro.**

**9. Non posizionare oggetti molto caldi sul piano di lavoro, nel caso utilizzare sempre i tappetini siliconici in dotazione.**

10. Dopo una cottura prolungata o durante, si consiglia di aprire il cassetto o l'anta sottostante il sistema ad induzione per favorirne il raffreddamento.

11. Il materiale gres-porcellanato è conosciuto per la sua grande resistenza alle alte temperature; tuttavia, come qualsiasi altro materiale ceramico è sensibile agli sbalzi di temperatura improvvisi, detti anche shock termici. Per garantire il corretto utilizzo del sistema ad induzione Cooking Surface Prime e proteggere il materiale gres-porcellanato dagli shock termici si raccomanda di:

**a). preriscaldare il contenitore utilizzando i livelli discontinui;**

**b). non utilizzare per un tempo prolungato i livelli alti d'induzione;**

**c). per cotture prolungate, dopo aver raggiunto la fase di cottura (temperatura idonea), usare i livelli discontinui d'induzione;**

**d). non lasciare mai un contenitore incustodito con l'apparecchio in funzione;**

**e). non riscaldare i contenitori che non contengono liquidi o alimenti utilizzando i livelli di potenza più elevati;**

**f). non posizionare mai il contenitore caldo direttamente sulla zona di cottura o in qualsiasi altro punto del top in gres-porcellanato salvo vengano posizionati al di sotto i tappetini siliconici in dotazione, **soltanto il set di pentole Cookware può essere utilizzato senza tappetino.**** Se il contenitore dovesse risultare eccessivamente grande, utilizzare più tappetini siliconici per mantenere la distanza minima dal fondo del contenitore al top. In questo caso si possono altresì utilizzare i sottopentole che comunemente si trovano in commercio. Si tenga presente che i contenitori potrebbero avere temperature elevate al di sopra dei 300°C.

12. Prestare attenzione agli utensili da cucina, non forniti dal produttore, destinati alla preparazione e lavorazione alimentare. Si consigliano prodotti in legno o siliconici. Quelli in metallo svolgono le stesse funzioni ma bisogna fare attenzione a non dimenticarseli all'interno del tegame o pentola durante la cottura. In tal caso potrebbero riscaldarsi eccessivamente e risultare pericolosi al tatto, provocando scottature alle mani.

## 7 - ISTRUZIONI PER L'USO

**1. Accensione del sistema:** premere il tasto ON/OFF per attivare la cucina a induzione. il dispositivo emetterà un segnale acustico e contemporaneamente si accenderà l'indicatore LED sul telecomando. Quindi premere il tasto della zona di cottura desiderata per avviare la cottura. Il simbolo circolare corrispondente alla zona di cottura selezionata si accende. Premere infine il tasto del livello (+) per avviare il sistema con il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio corrispondente alla zona di cottura attivata. Se non ci sono pentole nella zona di cottura selezionata o il materiale del contenitore non è adatto al sistema, apparirà l'errore "E1" ad intermittenza e il sistema si disconetterà automaticamente dopo 60 secondi. Se durante questi 60 secondi il sistema rileva un contenitore, riprenderà automaticamente a trasmettere energia

**2. Modalità timer:** il tasto "TIMER" può funzionare con tutti i livelli di potenza selezionati. Il timer può essere impostato dopo la selezione del livello di potenza. Premere il tasto timer + e lo schermo visualizzerà "0:00" in modo intermittente. Premere "+" o "-" per aumentare o diminuire l'impostazione del tempo da 1 minuto a un massimo di 2 ore. Una volta impostato il timer, il display visualizzerà il conto alla rovescia e alla fine si spegnerà la zona di cottura. Se l'impostazione dell'ora è "0:00", la funzione timer rimarrà disabilitata.

**Nota:** premere e tenere premuto il tasto "+" o "-" per 3 secondi per aumentare o diminuire il tempo ad intervalli di 10 minuti.

**3. Modalità di blocco:** il tasto "LOCK" può funzionare insieme alla funzione "livello di potenza" e alla funzione "timer". Premere il tasto "blocco" per attivare la funzione di blocco quando il sistema è in funzione, sul telecomando verrà visualizzata la parola di blocco "LOCK". Una volta attivato il blocco non è possibile utilizzare nessun'altra funzione se non la funzione "ON/OFF" del sistema. Premere nuovamente il tasto "LOCK" per 3 secondi per annullare la funzione di blocco. **Nota:** se non c'è interazione con il telecomando per 5 minuti, il sistema di bloccaggio si attiverà automaticamente per sicurezza.

**4. Modalità standby:** premere il tasto ON/OFF per entrare in modalità stand by. La cottura si fermerà e dopo 5 minuti il sistema si disconetterà automaticamente.

**5. Funzione di indicazione alta temperatura:** quando la superficie in porcellana è surriscaldata in una zona di cottura, all'interno del cerchio corrispondente a tale zona compare la "H" che indica il surriscaldamento nei seguenti modi:

A. Durante il processo di riscaldamento, quando la superficie raggiunge una temperatura molto elevata, viene visualizzata la "H" che lampeggia continuamente fino a quando non si interrompe il riscaldamento e la temperatura non è scesa ad un valore accettabile.

B. In modalità stand by, quando la superficie è molto calda, apparirà "H" fino a quando il calore di scarto dalla superficie non sarà inferiore.

C. Nello stato spento, quando la superficie si surriscalda, la manopola di controllo visualizzerà sempre "H" fino a quando il calore di scarto dalla superficie diminuisce.

## 8 - FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA

**1. Accensione/spegnimento:** premere il tasto ON/OFF per attivare la cucina a induzione. il dispositivo emetterà un segnale acustico e contemporaneamente si accenderà l'indicatore LED sul telecomando. Quindi premere il tasto della zona di cottura desiderata per avviare la cottura. Il simbolo circolare corrispondente alla zona di cottura selezionata si accende. Premere infine il tasto del livello (+) per avviare il sistema con il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio corrispondente alla zona di cottura attivata. Se non ci sono pentole nella zona di cottura selezionata o il materiale del contenitore non è adatto al sistema, apparirà l'errore "E1" ad intermittenza e il sistema si disconetterà automaticamente dopo 60 secondi. Se durante questi 60 secondi il sistema rileva un contenitore, riprenderà automaticamente a trasmettere energia. Per spegnere il sistema premere ON/OFF dalla modalità stand by oppure premere 2 volte ON/OFF durante il processo di cottura.

**2. Modalità timer:** il tasto "TIMER" può funzionare con tutti i livelli di potenza selezionati. Il timer può essere impostato dopo la selezione del livello di potenza. Premere il tasto timer + e lo schermo visualizzerà "0:00" in modo intermittente. Premere "+" o "-" per aumentare o diminuire l'impostazione del tempo da 1 minuto a un massimo di 2 ore. Una volta impostato il timer, il display visualizzerà il conto alla rovescia e alla fine si spegnerà la zona di cottura. Se l'impostazione dell'ora è "0:00", la funzione timer rimarrà disabilitata.

**Nota:** premere e tenere premuto il tasto "+" o "-" per 3 secondi per aumentare o diminuire il tempo ad intervalli di 10 minuti.

**3.Modalità di blocco:** il tasto "LOCK" può funzionare insieme alla funzione "livello di potenza" e alla funzione "timer". Premere il tasto "blocco" per attivare la funzione di blocco quando il sistema è in funzione, sul telecomando verrà visualizzata la parola di blocco "LOCK". Una volta attivato il blocco non è possibile utilizzare nessun'altra funzione se non la funzione "ON/OFF" del sistema. Premere nuovamente il tasto "LOCK" per 3 secondi per annullare la funzione di blocco.

**Nota:** se non c'è interazione con il telecomando per 5 minuti, il sistema di bloccaggio si attiverà automaticamente per sicurezza.

**4.Modalità stand by:** premere il tasto ON/OFF per entrare in modalità stand by. La cottura si fermerà e dopo 5 minuti il sistema si disconetterà automaticamente.

**5.Funzione di indicazione alta temperatura:** quando la superficie in ceramica è surriscaldata in una zona di cottura, all'interno del cerchio corrispondente a tale zona compare la "H" che indica il surriscaldamento nei seguenti modi:

**A.** Durante il processo di riscaldamento, quando la superficie raggiunge una temperatura molto elevata, viene visualizzata la "H" che lampeggia continuamente fino a quando non si interrompe il riscaldamento e la temperatura non è scesa ad un valore accettabile.

**B.** In modalità stand by, quando la superficie è molto calda, apparirà "H" fino a quando il calore residuo della superficie non scenderà sotto livelli di temperatura accettabili.

**C.** Nello stato spento, quando la superficie si surriscalda, il telecomando visualizzerà sempre "H" fino a quando il calore residuo della superficie diminuisce.

## 9 - SPIEGAZIONI DELLE FUNZIONI

### **Funzione zona cottura in alto a sinistra, zona A:**

premere il tasto "ON/OFF" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla "Zona A". Il cerchio della relativa zona di cottura si accenderà e il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza una volta selezionato. Durante il riscaldamento è possibile premere il tasto "+" per aumentarlo di un livello o il tasto "-" per diminuirlo di un livello. È possibile selezionare un totale di 9 livelli di riscaldamento. La cifra del livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio sul telecomando.

### **Funzione zona cottura in alto a sinistra, zona B:**

premere il tasto "ON/OFF" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla "Zona B". Il cerchio della relativa zona di cottura si accenderà e il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza una volta selezionato. Durante il riscaldamento è possibile premere il tasto "+" per aumentarlo di un livello o il tasto "-" per diminuirlo di un livello. È possibile selezionare un totale di 9 livelli di riscaldamento. La cifra del livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio sul telecomando.

### **Funzione zona cottura in alto a sinistra, zona C:**

premere il tasto "ON/OFF" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla "Zona C". Il cerchio della relativa zona di cottura si accenderà e il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza una volta selezionato. Durante il riscaldamento è possibile premere il tasto "+" per aumentarlo di un livello o il tasto "-" per diminuirlo di un livello. È possibile selezionare un totale di 9 livelli di riscaldamento. La cifra del livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio sul telecomando.

### **Funzione zona cottura in alto a sinistra, zona D:**

premere il tasto "ON/OFF" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla "Zona D". Il cerchio della relativa zona di cottura si accenderà e il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza una volta selezionato. Durante il riscaldamento è possibile premere il tasto "+" per aumentarlo di un livello o il tasto "-" per diminuirlo di un livello. È possibile selezionare un totale di 9 livelli di riscaldamento. La cifra del livello di potenza selezionato si illuminerà all'interno del cerchio sul telecomando.

## 10 - CODICI DI ERRORE

**E0 + allarme acustico:**

Guasto del circuito/Disconnesso

**E1 + Allarme acustico:**

1.Non c'è pentola sulla zona di cottura.2.La pentola non è adatta per la cottura a induzione.3.Il diametro della pentola è inferiore a 12 cm.

**E2 + Allarme acustico:**

Temperatura di lavoro interna troppo alta. Il sistema di protezione dal surriscaldamento interrompe l'alimentazione. Verificare che la ventilazione sia sufficiente e attendere alcuni minuti per riavviare.

**E3 + Allarme acustico:**

Protezione da alta tensione attivata. La tensione locale è superiore a 275 V.

**E4 + Allarme acustico:**

Protezione di bassa tensione attivata. La tensione locale è inferiore a 145V.

**E5 + Allarme acustico:**

Il sensore principale è scollegato.

**E6 + Allarme acustico:**

La temperatura della padella è troppo alta, l'acqua o il cibo potrebbero bruciare. Viene interrotta l'alimentazione per motivi di sicurezza. Premere on/off per spegnere il piano cottura. Attendere qualche minuto per riavviare.

**E7 + Allarme acustico:**

Anomalia comunicazione sezione cottura A e B.

**E8 + Allarme acustico:**

Anomalia comunicazione sezione cottura C e D.

**E9 + Allarme acustico:**

Anomalia connessione Bluetooth.

## 11 - SUGGERIMENTI

1.La cottura ad induzione è molto efficiente e rapida. Il calore viene generato direttamente e velocemente dal fondo della pentola o tegame. Pertanto, si raccomanda di non posizionare la pentola o tegame nella zona di cottura senza contenuto quando è in funzione il sistema. Mettere sempre prima gli alimenti o i liquidi che si devono cuocere all'interno del tegame o pentola prima di accendere la zona di cottura.

**2.Si raccomanda l'utilizzo del set di pentole e tegami COOKWARE. Sono state costruite appositamente per ottenere il massimo rendimento del piano di cottura COOKING SURFACE PRIME.**

3.In caso di uso di pentole e tegami diversi da quelli forniti dal produttore, si ricorda che essi devono comunque essere adatti a cottura su piani ad induzione, ad alto contenuto ferroso, di dimensioni proporzionate alle zone di cottura e che vanno obbligatoriamente usati i tappetini siliconici in dotazione. Si ricorda come al capitolo 6-6 che l'utilizzo di pentole o tegami o attrezzature non fornite dal produttore faccia decadere il diritto alla garanzia.

4.Durante la cottura la pentola o il tegame devono sempre restare al centro della zona attivata. Nel caso non fosse perfettamente centrata la pentola o il tegame si riscalderebbe in modo non uniforme inficiandola cottura.

5.Quando si scalda l'olio o il burro è consigliabile restare a vigilare costantemente in quanto potrebbero raggiungere temperature elevate in breve tempo e creare quindi un rischio di danni alle persone e alle cose.

6.Quando si mette l'acqua a bollire si consiglia l'uso di un coperchio per ridurre i tempi e consumi energetici.

7.Non utilizzare mai adattatori per l'induzione. Questi artefatti raccolgono una buona parte della potenza erogata dal sistema ad induzione, la trasformano in calore che trasmettono in modo non uniforme alle pentole o tegami sovrastanti. Raggiungono temperature al di sopra dei 250°C e fonderebbero il tappetino in silicone, con conseguente rottura della lastra. Altro aspetto si consumerebbe energia elettrica con scarso rendimento in fase di cottura con decadenza immediata del diritto alla garanzia.

## 12 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>DIFETTO</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>AZIONI POSSIBILI</b>
Il sistema non si accende	il sistema non è alimentato, la tensione principale è assente o troppo bassa	verificare i collegamenti elettrici e che la tensione principale rispetti le indicazioni della targhetta
Il sistema non riscalda la ventilazione è attivata, l'errore e1 lampeggia insieme alla segnalazione acustica	La dimensione del contenitore è inadeguata Il contenitore non è centrato correttamente Il materiale del contenitore non è idoneo al sistema ad induzione invisibile difetto della zona ad induzione	Usare un contenitore adatto come indicato nel manuale Posizionare il contenitore in modo corretto Usare soltanto contenitori consigliati nel manuale o ad alto contenuto ferroso Contattare l'assistenza
Riscaldamento insufficiente	La temperatura interna del sistema è troppo alta (il sistema di raffreddamento non riesce a mantenere la temperatura in condizioni ottimali) Difetto del sistema ad induzione	Verificare che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze del sistema Verificare che la ventilazione sia corretta e che le prese d'aria siano libere La temperatura dell'aria d'ingresso deve essere inferiore ai 40°C Contattare l'assistenza
Il ciclo di riscaldamento si accende e si spegne durante il processo di cottura la ventilazione è on	L'ingresso o l'uscita dell'aria sono ostruiti La composizione del materiale del contenitore è al limite per il corretto funzionamento del sistema ad induzione	rimuovere eventuali oggetti che ostruiscono le prese d'aria sostituire il contenitore in uso con un altro tipo come consigliato nel manuale
Il ciclo di riscaldamento si accende e si spegne durante il processo di cottura	ventilazione difettosa o in avaria	contattare l'assistenza
Dopo un tempo relativamente lungo di funzionamento il sistema di cottura si accende e si spegne	Surriscaldamento della scheda interna o la zona di cottura ha raggiunto una temperatura troppo elevata La padella o tegame utilizzato è vuoto L'olio contenuto nella padella si è surriscaldato	Spegnere la zona di cottura in uso e attendere che si raffreddi. Nel frattempo, si può utilizzare un'altra zona di cottura.
Piccoli oggetti di metallo sono stati riscaldati all'interno della zona di cottura	Il sistema di rilevamento del contenitore non funziona in modo corretto	Contattare l'assistenza

## 13 - RUMORI NORMALI DURANTE IL PROCESSO DI FUNZIONAMENTO

### OSSERVAZIONI

La tecnologia del riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono di generare calore direttamente sul fondo della pentola. A seconda della costruzione della padella, questi campi elettromagnetici possono produrre determinati rumori o vibrazioni come descritto di seguito:

**un basso ronzio, come quello di un trasformatore** il rumore si produce quando si cuoce con livelli di potenza elevati. È la quantità di energia trasferita dal piano di cottura alla padella che provoca il rumore. Questo rumore scomparirà o diminuirà man mano che il livello di potenza viene ridotto;

**un fischio basso** questo rumore si produce quando si cuoce con livelli di potenza elevati. È la quantità di energia trasferita dal piano di cottura alla pentola che provoca il rumore. Questo rumore scomparirà o diminuirà man mano che il livello di potenza viene ridotto;

**sfrogolante** il rumore è causato dalla vibrazione delle superfici di contatto dei vari materiali sovrapposti. Questo rumore proviene dalle pentole. La quantità di cibo e il metodo di cottura possono variarlo;

**fischio acuto** questo rumore è per lo più prodotto da pentole composte da diversi materiali sovrapposti, non appena vengono utilizzate a piena potenza riscaldante e contemporaneamente su due piastre riscaldanti. Questi fischi scompaiono non appena la potenza si riduce;

**rumore della ventola** per far funzionare correttamente il sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a temperatura controllata. Per fare ciò il piano di cottura è dotato di una ventola che si accende dopo ogni temperatura rilevata utilizzando diversi livelli di potenza. La ventola continuerà a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

I rumori descritti in questa sezione sono normali. Fanno parte della tecnologia del riscaldamento a induzione e non indicano un malfunzionamento.

### GARANZIA

Ci impegniamo a che, se entro un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto, questo apparecchio o parte di esso risultasse difettoso a causa di un guasto seriale o di fabbricazione, lo ripareremo o lo sostituiremo gratuitamente per manodopera, materiali o trasporto, a condizione che: il dispositivo sia stato installato correttamente (seguendo il manuale di installazione fornito da Cooking Surface all'installatore autorizzato), utilizzando solo la potenza indicata nelle specifiche e che la sezione del cavo di alimentazione elettrica utilizzata sia conforme alle normative vigenti. L'apparecchio è stato utilizzato solo per i normali usi domestici e secondo le istruzioni del produttore. L'apparecchio non sia stato riparato, smontato o manomesso da personale non autorizzato. Tutti gli interventi di assistenza coperti da questa garanzia devono essere eseguiti da un centro di assistenza autorizzato ufficiale di COOKING SURFACE. Eventuali apparecchiature o parti difettose sostituite diventeranno di proprietà della Società. Questa garanzia è in aggiunta ai tuoi diritti legali.

Questa garanzia non include la manutenzione come la pulizia del fornello a induzione. Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle istruzioni per la corretta installazione, manutenzione ed uso dell'apparecchio.

### 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.

CUSTOMERSERVICE tel: +39 0535 761311 / email: customerservice@cookingsurface.it

**COOKING**  
SURFACE PRIME

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