

# COOKING

SURFACE PRIME

## Manual de instrucciones 3.0

### LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES:

El incumplimiento de las prescripciones, advertencias y formas de uso puede comportar riesgos de rotura de la placa y peligros para la salud.

**Nota:** En caso de cocción con ollas de inducción diferentes de nuestro cookware set (set de ollas), es indispensable usar los tapetes de silicona suministrados para evitar roturas de la encimera.

### LINK PARA LA ACTIVACIÓN DE LA GARANTÍA

<https://www.cookingsurface.it/es/garantia>



Gracias por comprar la placa de cocción por inducción COOKING SURFACE PRIME. Se ruega seguir atentamente todas las instrucciones contenidas en los manuales antes de utilizar el aparato.

## INSTRUCCIONES DE USO

### ÍNDICE

Cap. 1 - NORMAS DE SEGURIDAD	Pág. 3
Cap. 2 - ADVERTENCIAS SOBRE LA SEGURIDAD	Pág. 3
Cap. 3 - ESPECIFICACIONES DEL MODELO	Pág. 4
Cap. 4 - NIVELES DE POTENCIA Y TABLAS DE VISUALIZACIÓN	Pág. 4
Cap. 5 - ESPECIFICACIONES DEL MANDO A DISTANCIA	Pág. 5
Cap. 6 - RECOMENDACIONES	Pág. 5
Cap. 7 - INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 6
Cap. 8 - FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA	Pág. 7
Cap. 9 - CÓDIGOS DE ERROR	Pág. 7
Cap. 10 - SUGERENCIAS	Pág. 8
Cap. 11 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Pág. 9
Cap. 12 - RUIDOS NORMALES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	Pág. 10
GARANTÍA	Pág. 11
FUNCIONAMIENTO APP	Pág. 11

## 1 - NORMAS DE SEGURIDAD

1. Lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas cuidadosamente. En caso de cesión del aparato a terceros, adjunte también la documentación correspondiente.
2. Controle el aparato después de desembalarlo y antes de instalarlo. Si se han verificado daños durante el transporte, no conecte el aparato. No utilice el aparato si los cables están dañados. Todas las reparaciones deben ser realizadas siempre por un técnico o por un centro de asistencia autorizado; en caso de reparaciones no conformes, se pierde el derecho a la garantía.
3. La conexión eléctrica del aparato debe ser realizada solo por un técnico autorizado o por un electricista. En el manual y en la etiqueta debajo del aparato están indicadas la tensión y la potencia eléctrica. Para realizar las conexiones, es necesario remitirse a las normas eléctricas nacionales del país de pertenencia. Si el aparato no se conecta correctamente, se pierde el derecho a la garantía.
4. La instalación de la placa de inducción debe ser realizada por personal especializado, respetando las instrucciones que se encuentran en el manual técnico para instaladores; la instalación errónea puede comportar peligro para las personas, problemas de funcionamiento o rotura de la losa de gres porcelánico. En caso de instalación no conforme con las reglas descritas en los manuales, se pierde el derecho a la garantía.

## 2 - ADVERTENCIAS SOBRE LA SEGURIDAD

1. El aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado y solamente para preparar alimentos. El aparato no está destinado al uso con temporizadores externos o con sistemas de control remoto separados.
2. Los adultos y los niños no deben utilizar el aparato sin supervisión, a menos que se encuentren en condiciones físicas y mentales adecuadas. No se recomienda su uso a niños.
3. El uso de accesorios o aparatos no suministrados por el fabricante puede causar daños o disfunciones del dispositivo y provocar lesiones.
4. Preste atención a las superficies calientes. El mando a distancia indica las zonas calientes con el símbolo "H". La superficie de la losa se calienta por reflejo de la cocción realizada en la sartén o en la olla. En las cocciones relativamente breves (30 minutos aproximadamente), la superficie queda ligeramente caliente. En las cocciones prolongadas (1 hora aproximadamente), la superficie puede estar muy caliente y, por lo tanto, provocar quemaduras. Si bien es inferior con respecto a las tradicionales placas de cocción por inducción de vitrocerámica, la temperatura en la losa puede seguir siendo elevada, incluso después de transcurrido un cierto tiempo desde el apagado; por lo tanto, se deben tomar las precauciones de uso adecuadas también después de la cocción. Mantenga a los niños alejados durante el uso del aparato; las sartenes y ollas pueden estar calientes, incluso si no hay vapores/humo. Se recomienda introducir siempre los alimentos o los líquidos dentro de las sartenes o ollas, antes de encender el aparato.
5. Nunca apoye objetos metálicos (por ejemplo, latas, cubiertos, joyas, relojes, papel de aluminio, etc.) o alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la placa de cocción mientras está en funcionamiento, ya que pueden recalentarse, con el consiguiente peligro de quemaduras y con la posibilidad de que se produzca un choque térmico en la superficie de la losa, provocando su rotura. Evite también colocar alimentos congelados en la zona de cocción, si esta ha sido apagada recientemente o si se debe utilizar a corto plazo.
6. **Tenga cuidado de no cocinar alimentos con elevadas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Los vapores pueden incendiarse. Tenga cuidado también al calentar aceite o mantequilla. Nunca vierta agua en la sartén, si esta contiene aceite o mantequilla muy caliente. Debido al peso específico inferior al del agua, saldrían despedidos fuera del recipiente y podrían causar graves quemaduras a la persona. Si se incendia el aceite o la mantequilla, apague inmediatamente el sistema de inducción y cubra la sartén o la olla con una tapa para sofocar las llamas. No use agua para apagar el incendio.**
7. Cuidado con los portadores de marcapasos. Este aparato cumple con las directivas sobre la seguridad y la compatibilidad electromagnética. No obstante, los portadores de marcapasos deben mantenerse a una distancia prudencial del aparato cuando esté en funcionamiento. Algunos marcapasos disponibles en el mercado pueden no cumplir con las directivas sobre la seguridad y la compatibilidad electromagnética, generando así interferencias que podrían comprometer el correcto funcionamiento del dispositivo. Otros dispositivos electrónicos cercanos (por ejemplo, audífonos) también pueden sufrir interferencias durante el funcionamiento del sistema de inducción. No coloque tarjetas de crédito, tarjetas de débito, tarjetas

telefónicas, casetes, teléfonos móviles u otros objetos sensibles a los campos magnéticos sobre la placa de inducción cuando esté en funcionamiento, ya que podrían dañarse.

8. No coloque trozos de papel, cartón, tela, etc., entre la olla y la zona de cocción cuando está en funcionamiento, ya que podrían incendiarse.

**9. No golpee la superficie de la encimera.** Si la superficie de la encimera de gres porcelánico está agrietada o rota, se debe interrumpir el uso del sistema de cocción por inducción, apagándolo inmediatamente, y contactar con el revendedor o con el servicio de asistencia técnica.

10. En caso de anomalías de funcionamiento del sistema, se debe interrumpir inmediatamente el uso y contactar con el servicio asistencia. Las reparaciones no conformes suponen un grave peligro para las personas e invalidan el derecho a la garantía.

**11. Se recuerda que el aparato es compatible exclusivamente con la encimera de cocina de gres cerámico sinterizado de 20 mm de espesor producida por ABK GROUP.** No utilice el aparato para fines diferentes del previsto. En tal caso, se pierde el derecho a la garantía.

12. El uso de distanciadores de silicona es obligatorio si el sistema de inducción se utiliza con cualquier otro de utensilio/ recipiente no suministrado por el fabricante.

**13. ATENCIÓN:** el proceso de cocción debe ser controlado. Un breve proceso de cocción debe ser monitorizado constantemente. La cocción por inducción es extremadamente eficaz y rápida.

### 3 - ESPECIFICACIONES DEL MODELO

Modelo n.º	SVIF-CK 3.0
Voltaje/frecuencia	220 V-240 V~, 50 Hz
Potencia	5500 W
Zonas de cocción	3
Zona de cocción superior izquierda A	1500 W
Zona de cocción inferior izquierda B	1800 W
Zona de cocción derecha C	2200 W
Dimensiones del producto (L x l x H)	560 x 490 x 56 mm

### 4 - NIVELES DE POTENCIA Y TABLA DE VISUALIZACIÓN

#### Zona de cocción superior izquierda A

Nivel de potencia	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

#### Zona de cocción inferior izquierda B

Nivel de potencia	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

#### Zona de cocción derecha C

Nivel de potencia	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 - ESPECIFICACIONES DEL MANDO A DISTANCIA



1. Botón de encendido/apagado



2. Botón de mando de potencia



3. Botón del temporizador



4. Bloqueo de las funciones del mando a distancia



5. Selección de la zona de cocción



6. Pantalla digital



## 6 - RECOMENDACIONES

1. En este capítulo se dan sugerencias y reglas para mantener en buen estado la encimera y la placa de inducción inferior, siempre que la instalación se haya realizado siguiendo todas las instrucciones del manual técnico para instaladores.

2. Antes de iniciar la limpieza, se debe enfriar la superficie del material de porcelana. Superficie de gres porcelánico: la limpieza de la superficie es idéntica a la de otras superficies similares. No utilice agentes abrasivos o corrosivos, ni utensilios para la limpieza con fibras metálicas que puedan dañar la superficie. La superficie se debe limpiar con un paño húmedo. No utilice esponjas ásperas para limpiar las manchas difíciles.

3. Los residuos de detergente se deben eliminar de la superficie antes de usar la placa; en caso contrario, se pueden producir manchas prematuras en el material. Un buen mantenimiento de la cocina de inducción invisible requiere limpieza, cuidado y servicio regulares.

**4. La losa debe ser de 20 mm de espesor y producida por ABK Group, elaborada y suministrada por técnicos, instaladores o revendedores autorizados por ABK Group, para que la garantía sea válida.**

**5. Utilice ollas o sartenes COOKWARE.**

6. Si se utilizan otros sartenes u ollas de otros fabricantes, es obligatorio utilizar los tapetes de silicona suministrados; en tal caso, se pierde el derecho a la garantía. Se recuerda que no todas las ollas o sartenes del mercado funcionan correctamente con nuestra placa de inducción, ya que se trata de un sistema de inducción no convencional. El diámetro mínimo de las sartenes u ollas debe ser de 12 cm o el sistema no las detectará. El uso de accesorios o aparatos no suministrados por el fabricante pueden causar daños y disfunciones del aparato, y resultar peligrosos para la persona. **Está absolutamente prohibido utilizar adaptadores de inducción.** Se recuerda que el tapete de silicona no puede superar los 350 °C; en tal caso comenzaría a derretirse, aunque los humos derivados no son tóxicos.

7. Si es posible, mantenga limpias las rejillas de ventilación en la base del aparato, usando un paño seco o un aspirador. Esta operación se debe realizar con el sistema de inducción apagado. En ningún caso se debe usar agua, paños húmedos o limpieza con vapor, ya que esto puede dañar el sistema de inducción; en tal caso, se pierde el derecho a la garantía.

**8. No coloque objetos fríos en las zonas calientes de la placa de trabajo.**

**9. No coloque objetos muy calientes en la placa de trabajo; en tal caso, utilice siempre los tapetes de silicona suministrados.**

10. Después o durante una cocción prolongada, se recomienda abrir el cajón o la puerta inferior del sistema de inducción para favorecer su enfriamiento.

11. El gres porcelánico es conocido por su gran resistencia a las altas temperaturas; sin embargo, como cualquier otro material cerámico, es sensible a los cambios bruscos de temperatura, también llamados choques térmicos. Para garantizar el correcto uso del sistema de inducción Cooking Surface Prime y proteger el gres porcelánico de los choques térmicos, se recomienda:

- a). **precalentar el recipiente, utilizando niveles discontinuos;**
- b). **no utilizar altos niveles de inducción durante mucho tiempo;**
- c). **para las cocciones prolongadas, una vez alcanzada la fase de cocción (temperatura idónea), utilizar los niveles de inducción discontinuos;**
- d). **no dejar nunca un recipiente sin vigilancia con el aparato en funcionamiento;**
- e). **no calentar recipientes que no contengan líquidos o alimentos con los niveles de potencia más elevados;**
- f). no colocar nunca un recipiente caliente directamente en la zona de cocción o en cualquier otro punto de la encimera de gres porcelánico, sin colocar debajo los tapetes de silicona suministrados; **solamente el set de ollas Cookware se puede utilizar sin tapete.** Si el recipiente resulta excesivamente grande, utilice varios tapetes de silicona para mantener la distancia mínima entre el fondo del recipiente y la encimera. En este caso también se pueden utilizar los tapetes disponibles en el mercado. Tenga en cuenta que los recipientes pueden alcanzar temperaturas elevadas, por encima de los 300 °C.

12. Preste atención a los utensilios de cocina no suministrados por el fabricante y destinados a la preparación y elaboración de alimentos. Se recomienda utilizar utensilios de madera o de silicona. Los utensilios de metal cumplen las mismas funciones, pero se debe prestar atención para no olvidarlos dentro de la sartén o de la olla durante la cocción. En este caso podrían calentarse excesivamente y ser peligrosos por contacto, provocando quemaduras en las manos.

## 7 - INSTRUCCIONES DE USO

**1. Encendido del sistema:** verifique que el interruptor general, que se encuentra en el fondo del aparato, esté en "1". A continuación, para encender el sistema es suficiente pulsar el botón On/Off en el mando a distancia. El display LCD en el mando a distancia se enciende, emitiendo un tono y mostrando las zonas de cocción. El sistema se pone en modo stand-by. Para iniciar la cocción, elija la zona deseada, identificada por uno de los tres círculos correspondientes en la pantalla. Coloque la olla o la sartén en la zona elegida. Pulse el botón "+" del mando de potencia "NIVEL" hasta alcanzar el nivel deseado. Los niveles configurables se describen en el capítulo 5 de este manual. A continuación, la olla comienza a calentarse. Si en la zona elegida no se coloca la olla o la sartén, en el display LCD se visualizará el mensaje "E1" intermitente y la zona elegida dejará de funcionar hasta que detecte la correcta colocación de la sartén o de la olla, o se apagará automáticamente después de 60 segundos. Proceda en la forma descrita más arriba para todas las zonas del sistema de inducción.

**2. Modo temporizador:** el botón "TIMER" se puede utilizar para mantener un nivel de potencia por un período determinado. El "TIMER" se puede configurar después de seleccionar una zona de cocción y la potencia correspondiente. Pulse una vez los botones "+" o "-" del mando "TIMER"; el display LCD visualiza el mensaje "0:00": el primer "0", correspondiente a las horas, parpadea. Pulse "+" o "-" para aumentar o reducir la configuración del tiempo desde 1 minuto hasta un máximo de 2 horas. Después de configurar el "TIMER", la pantalla LCD comienza la cuenta regresiva e interrumpe automáticamente el funcionamiento de la zona de cocción cuando expira el tiempo. Nota: mantenga pulsado el botón "+" o "-" durante aproximadamente 3 segundos para aumentar o reducir el tiempo de 10 minutos a 2 horas.

**3. Modo de bloqueo:** el botón "Lock" sirve para bloquear y desbloquear las funciones del mando de control a distancia. El mando a distancia se pone automáticamente en modo de bloqueo después de 5 minutos de inactividad; en la parte superior derecha del display LCD aparece el mensaje "LOCK". Para desbloquear las funciones, pulse durante aproximadamente 3 segundos el botón "Lock". Para bloquear las funciones del mando de control a distancia, pulse durante aproximadamente 3 segundos el botón "Lock".

**4. Función de indicación de temperatura elevada:** si la encimera de cocina se recalienta debido al reflejo del calor liberado por el sartén o por la olla durante la cocción, en el display LCD aparece la letra "H", en correspondencia con la zona en la que se ha detectado la temperatura excesiva. Esta indicación advierte que la superficie de la encimera correspondiente a una zona de cocción está a una temperatura muy elevada y que se debe tener cuidado de no apoyarse en ella para evitar quemaduras. La letra "H" permanece activa hasta que en la zona o en las zonas correspondientes la temperatura baja a un nivel aceptable.

**5. Apagado:** para apagar una zona de cocción es suficiente pulsar el botón "-" del mando de potencia "NIVEL" y bajar los niveles hasta que desaparezca el nivel 1. En el display LCD permanecen visibles en forma alternada solamente las otras zonas de cocción (si hay más de una en uso), la zona de cocción en uso o, en caso contrario, los 3 círculos intermitentes. Para apagar completamente el sistema, pulse el botón "On/Off"; en el display LCD desaparecen todas las imágenes. El sistema se apaga automáticamente después de 5 minutos de inactividad.

## 8 - FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA

### 1. Funcionamiento de la zona de cocción en la parte superior izquierda A:

Pulse el botón "On/Off" y, a continuación, el botón circular correspondiente a la zona de cocción en la parte superior izquierda para encenderla. La zona de cocción en la parte superior izquierda se enciende y el calentamiento se activa automáticamente con el primer nivel de potencia; el símbolo que representa la zona de cocción en la parte superior izquierda aparece en el display LCD. Durante el funcionamiento es posible seleccionar el nivel de potencia, pulsando el botón "+" para aumentar el nivel o el botón "-" para reducirlo. Es posible seleccionar un total de 9 niveles. La cifra del nivel de potencia se visualiza en el display LCD del mando de control a distancia.

### 2. Funcionamiento de la zona cocción en la parte inferior izquierda B:

Pulse el botón "On/Off" y, a continuación, el botón circular correspondiente a la zona de cocción en la parte inferior izquierda para encenderla. La zona de cocción en la parte inferior izquierda se enciende y el calentamiento se activa automáticamente con el primer nivel de potencia; el símbolo que representa la zona de cocción en la parte inferior izquierda aparece en el display LCD. Durante el funcionamiento es posible seleccionar el nivel de potencia, pulsando el botón "+" para aumentar el nivel o el botón "-" para reducirlo. Es posible seleccionar un total de 9 niveles. La cifra del nivel de potencia se visualiza en el display LCD del mando de control a distancia.

### 3. Funcionamiento de la zona de cocción derecha C:

Pulse el botón "On/Off" y, a continuación, el botón circular correspondiente a la zona de cocción derecha para encenderla. La zona de cocción derecha se enciende y el calentamiento se activa automáticamente con el primer nivel de potencia; el símbolo que representa la zona de cocción derecha aparece en el display LCD. Durante el funcionamiento es posible seleccionar el nivel de potencia, pulsando el botón "+" para aumentar el nivel o el botón "-" para reducirlo. Es posible seleccionar un total de 9 niveles. La cifra del nivel de potencia se visualiza en el display LCD del mando de control a distancia.

**Nota:** si hay varias zonas de cocción funcionando simultáneamente, el nivel de potencia para cada zona de cocción en funcionamiento se visualiza en forma alternada en el display LCD del mando a distancia, con una frecuencia de 5 segundos.

## 9 - CÓDIGOS DE ERROR

### E1 + Alarma:

1. No hay una olla en la zona de cocción.
2. La olla no es apta para la cocción por inducción.
3. El diámetro de la olla es inferior a 12 cm.

### E2 + Alarma:

Temperatura de trabajo interna demasiado alta. El sistema de protección contra el recalentamiento interrumpe la alimentación. Verifique que la ventilación sea suficiente y espere algunos minutos para reencender.

### E2 + Alarma acústica:

Temperatura de trabajo interna demasiado alta. El sistema de protección contra el recalentamiento interrumpe la alimentación. Verifique que la ventilación sea suficiente y espere algunos minutos para reencender.

### E3 + Alarma:

Protección contra la alta tensión activada. La tensión local es superior a 275 V.

### E4 + Alarma:

Protección de baja tensión activada. La tensión local es inferior a 145 V.

### E5 + Alarma:

El sensor principal está desconectado.

### E6 + Alarma:

La temperatura de la sartén es demasiado alta; el alimento se puede quemar. Se interrumpe la alimentación por motivos de seguridad. Pulse on/off para apagar la placa de cocción. Espere algunos minutos para reencender.

### E7 + Alarma:

Anomalía de comunicación entre las secciones de cocción A y B simultáneamente, solo de la sección B o solo de la sección A.

### E8 + Alarma:

Anomalía de comunicación sección de cocción C.

**E9 + Alarma:**

Anomalía de conexión Bluetooth.

## 10 - SUGERENCIAS

1. La cocción por inducción es muy eficiente y rápida. El calor es generado directa y rápidamente por el fondo de la olla o sartén. Por lo tanto, se recomienda no colocar la olla o sartén en la zona de cocción sin contenido, cuando el sistema está en funcionamiento. Ponga siempre los alimentos o los líquidos que se deben cocer dentro de la sartén o de la olla, antes de encender la zona de cocción.

**2. Se recomienda usar el set de ollas y sartenes COOKWARE. Han sido fabricadas especialmente para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción COOKING SURFACE PRIME.**

3. Si se utilizan ollas y sartenes diferentes de las suministradas por el fabricante, se recuerda que estas deben ser aptas para la cocción en placas de inducción, con alto contenido de hierro y de dimensiones proporcionadas a las zonas de cocción, y que se deben utilizar obligatoriamente los tapetes de silicona suministrados. Como ya se señaló en el capítulo 6-6, se recuerda que el uso de ollas, sartenes o utensilios no suministrados por el fabricante invalida el derecho a la garantía.

4. Durante la cocción, la olla o la sartén deben estar siempre en el centro de la zona activada. Si no está perfectamente centrada, la olla o la sartén se calentarían de forma no uniforme, afectando la cocción.

5. Cuando se calienta aceite o mantequilla, es aconsejable mantener una vigilancia constante, ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas en poco tiempo y crear un riesgo de daños para las personas y los objetos.

6. Cuando se pone agua a hervir, se recomienda usar una tapa para reducir los tiempos y el consumo de energía.

7. Nunca utilice adaptadores de inducción. Estos artefactos captan una buena parte de la potencia suministrada por el sistema de inducción, la transforman en calor y lo transmiten mal a las ollas o sartenes colocadas encima. Alcanzan temperaturas superiores a los 250 °C y podrían derretir el tapete de silicona, con la consiguiente rotura de la losa. Otro aspecto a considerar es que, durante fase de cocción, se consumiría energía eléctrica con muy baja eficiencia y con la pérdida inmediata del derecho a la garantía.

## 11 - RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



DEFECTO	CAUSA POSIBLE	ACCIONES POSIBLES
El sistema no se enciende.	El sistema no recibe alimentación, la tensión principal está ausente o es demasiado baja.	Verifique las conexiones eléctricas y que la tensión principal respete las indicaciones de la placa de datos.
El sistema no calienta, la ventilación está activada, el error e1 parpadea junto con la indicación acústica.	<p>Las dimensiones del recipiente son inadecuadas.</p> <p>El recipiente no está centrado correctamente.</p> <p>El material del recipiente no es idóneo para el sistema de inducción; defecto invisible en la zona de inducción.</p>	<p>Use un recipiente adecuado, según lo indicado en el manual.</p> <p>Coloque el recipiente correctamente.</p> <p>Use solamente recipientes recomendados en el manual o con alto contenido de hierro.</p> <p>Contacte con el servicio de asistencia.</p>
Calentamiento insuficiente.	La temperatura interna del sistema es demasiado alta (el sistema de enfriamiento no logra mantener la temperatura en condiciones ideales). Defecto del sistema de inducción.	<p>Verifique que no haya fuentes de calor cerca del sistema.</p> <p>Verifique que la ventilación sea correcta y que las tomas de aire estén libres.</p> <p>La temperatura del aire de entrada debe ser inferior a 40 °C.</p> <p>Contacte con el servicio de asistencia.</p>
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga durante el proceso de cocción; la ventilación está encendida (on).	<p>La entrada o la salida de aire están obstruidas.</p> <p>La composición del material del recipiente está al límite para el correcto funcionamiento del sistema de inducción.</p>	<p>Quite los eventuales objetos que obstruyan las tomas de aire.</p> <p>Sustituya el recipiente en uso con otro tipo, según lo recomendado en el manual.</p>
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga durante el proceso de cocción;	Ventilación defectuosa o averiada.	Contacte con el servicio de asistencia.
Después de un tiempo relativamente prolongado de funcionamiento, el sistema de cocción se enciende y luego se apaga.	<p>Recalentamiento de la tarjeta interna o la zona de cocción ha alcanzado una temperatura demasiado elevada.</p> <p>La olla o sartén utilizada está vacía.</p> <p>El aceite contenido en la sartén se ha recalentado.</p>	<p>Apague la zona de cocción en uso y espere hasta que se enfríe. Mientras tanto, se puede utilizar otra zona de cocción.</p>
Se han calentado pequeños objetos de metal dentro de la zona de cocción.	El sistema de detección del recipiente no funciona correctamente.	Contacte con el servicio de asistencia.

## 12 - RUIDOS NORMALES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

### OBSERVACIONES

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que permiten generar calor directamente en el fondo de la olla. Según la construcción de la sartén, estos campos electromagnéticos pueden producir determinados ruidos o vibraciones, tal como se describe a continuación.

**Un zumbido grave, como el de un transformador:** el ruido se produce cuando se cocina con niveles de potencia elevados. Se debe a la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la sartén. Este ruido desaparece o disminuye a medida que se reduce el nivel de potencia.

**Un silbido grave:** este ruido se produce cuando se cocina con niveles de potencia elevados. Se debe a la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. Este ruido desaparece o disminuye a medida que se reduce el nivel de potencia.

**Chisporroteo:** este ruido es causado por la vibración de las superficies de contacto de los diferentes materiales superpuestos. El ruido proviene de las ollas. Puede variar con la cantidad de alimento y el método de cocción.

**Silbido agudo:** este ruido es producido generalmente por ollas compuestas por diferentes materiales estratificados, cuando se utilizan a plena potencia de calentamiento y simultáneamente en dos placas de calentamiento. Los silbidos desaparecen al reducir la potencia.

**Ruido del ventilador:** para que el sistema electrónico funcione correctamente, la placa de cocción debe funcionar a temperatura controlada. Para hacerlo, la placa de cocción está dotada de un ventilador que se enciende después de cada temperatura detectada, utilizando diferentes niveles de potencia. El ventilador sigue funcionando incluso después de apagarse la placa de cocción, si la temperatura detectada sigue siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos en esta sección son normales. Forman parte de la tecnología de calentamiento por inducción y no indican una disfunción.

## GARANTÍA

Si el aparato o parte del mismo resulta defectuoso debido a una avería de serie o de fabricación en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de compra, la Empresa se compromete a repararlo o sustituirlo sin cargo alguno por concepto de mano de obra, materiales o transporte, siempre que: el dispositivo haya sido instalado correctamente (siguiendo el manual de instalación suministrado por Cooking Surface al instalador autorizado), utilizando solo la potencia indicada en las especificaciones, y que la sección del cable de alimentación eléctrica utilizado cumpla con las normas vigentes; el aparato haya sido utilizado solo para fines domésticos normales y según las instrucciones del fabricante; el aparato no haya sido reparado, desmontado o alterado por personal no autorizado. Todas las intervenciones de asistencia cubiertas por esta garantía deben ser realizadas por un centro de asistencia oficial de COOKING SURFACE. Los aparatos o componentes defectuosos sustituidos pasarán a ser propiedad de la Empresa. Esta garantía se añade a sus derechos legales.

Esta garantía no incluye mantenimiento (por ejemplo, limpieza del hornillo de inducción). El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones para la correcta instalación, mantenimiento y uso del aparato.

## FUNCIONAMIENTO DE LA APP: INSTRUCCIONES GENERALES

El aparato puede ser controlado a distancia a través del teléfono móvil, utilizando la app disponible sin cargo en Play Store. Se recuerda que, en cumplimiento de las normas de seguridad, la gestión a distancia funciona solamente después de activar el sistema desde el mando a distancia.

Procedimiento:

- 1- Encienda la placa de inducción.
- 2- Active el Bluetooth en el teléfono y vincúlelo al aparato "RAK-INDUCTION" (Ready Access Key).
- 3- Descargue la app dedicada y ábrala.
- 4- Introduzca la contraseña 123456 (es posible personalizar la contraseña posteriormente).
- 5- Active un fuego y seleccione un nivel de cocción. A continuación, en el teléfono aparece un layout que representa su placa de inducción, en el que se evidencia el fuego seleccionado y el nivel de cocción seleccionado. Ahora puede controlarlo desde el teléfono. Vale para todos los fuegos de la placa de inducción.

### APP SISTEMA OPERATIVO IOS:

Descargue en Play Store la app "Cooking surface". Una vez vinculada al aparato, el sistema es reconocido automáticamente por su teléfono, independientemente de si es de 3 o 4 fuegos. Para la gestión a través del teléfono, remítase a las instrucciones generales anteriores.

### APP SISTEMA OPERATIVO ANDROID:

Descargue en Play Store la app "Cooking surface", si posee un sistema de inducción de 3 fuegos. Descargue en Play Store la app "Cooking surface 2022", si posee un sistema de inducción de 4 fuegos. Para la gestión a través del teléfono, remítase a las instrucciones generales anteriores.

SERVICIO AL CLIENTE - Tel.: +39 0535 761311 - Correo electrónico: [customerservice@cookingsurface.it](mailto:customerservice@cookingsurface.it)

**COOKING**  
SURFACE PRIME

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