

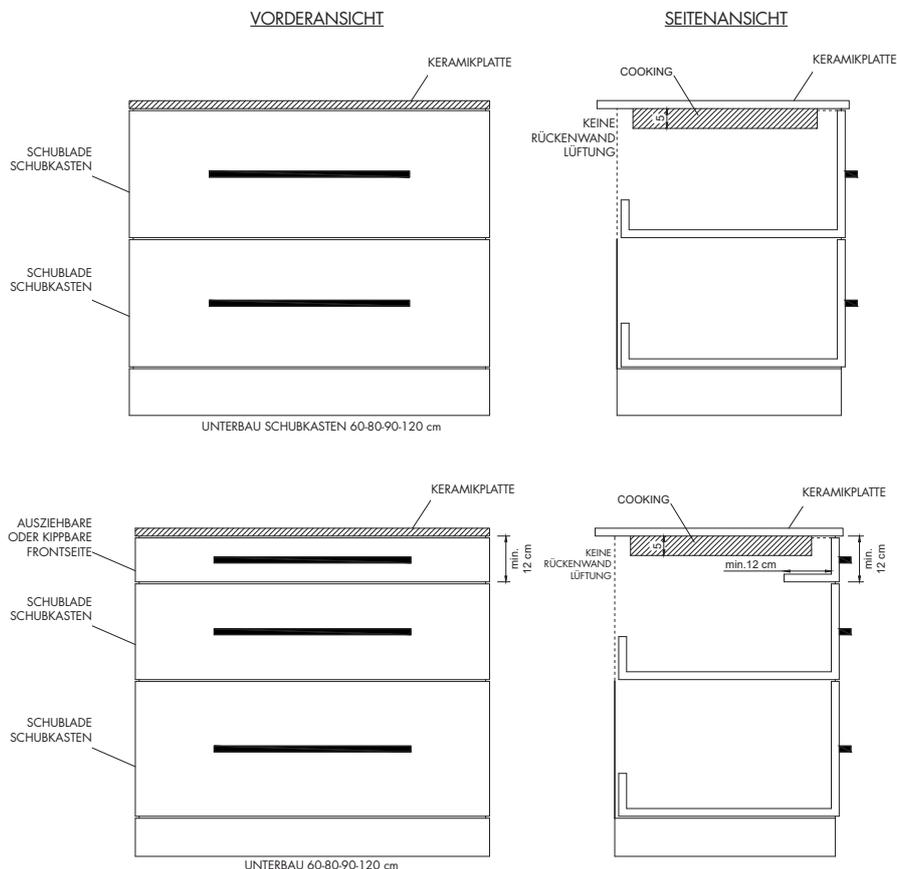
COOKING
SURFACE PRIME

Technisches Handbuch 3.0 / 4.0

Hinweise für den Planer/Designer

Cooking Surface Prime ist nur auf Kochplatten von AbkGroup und ausschließlich mit 20 mm dicken Platten einsetzbar.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck eingesetzt werden.
- Öffnungen jeglicher Art, ob grob, unter der Topplatte, flächenbündig oder andere, sind mit einem Mindestabstand von 40 cm zum Cooking Surface Prime System vorzunehmen; ist der Abstand geringer, kann die Topplatte zerbrechen.
- Cooking Surface Prime darf nicht auf weitere Wärmequellen gesetzt werden, da die Wärmesensoren des Systems falsche Informationen erfassen könnten.
- Der Einsatz von Cooking in einen Unterbau jeglicher Art muss immer eine gute Lüftung vorsehen, wobei ein komplett freier Mindestabstand von mindestens 12 cm zur Geräteunterseite gewährleistet sein muss.
- Das Kochsystem darf NICHT auf Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschrank oder Gefrierschrank gestellt werden.
- Wird ein Ofen unter Cooking Surface Prime eingebaut, ist über dem Ofen eine ausziehbare oder kippbare Frontseite von mindestens 12 cm Höhe vorzusehen, deren Lüftungsgitter mindestens 46x8 cm beträgt; die innere Ablage der ausziehbaren Frontseite darf höchstens 12 cm tief sein.
- Alle Unterbauten mit Tür, Schubladen oder Schubkasten, die der Aufnahme von Cooking dienen, dürfen zur Gewährleistung einer guten Lüftung unter dem Cooking für mindestens 32 cm keine Rückenwand aufweisen.
- Bei den Unterbauten mit Schubladen und Schubkasten, die der Aufnahme von Cooking dienen, muss die erste Schublade immer ausziehbar oder kippbar und mindestens 12 cm hoch sein, während die innere Ablage eine Tiefe von maximal 12 cm aufweisen darf.
- Für die Unterbauten mit Türen bzw. Schubkasten und einer Frontseite von über 32 cm genügt es, dass es unter dem Cooking für 32 cm keine Rückenwand gibt.
- Empfehlungen für den Benutzer: Beim Füllen von Unterbau/Schubkasten darauf achten, dass die Lüftung gewährleistet ist und der Inhalt nicht den unteren Bereich von Cooking verdeckt: Diese Empfehlung gilt für alle Kochfelder.
- Möchte man mehrere Cooking Surface Prime einsetzen, ist ein Mindestabstand zwischen den Geräten von mindestens 15 cm zu beachten, während die Einheiten in verschiedene Module/Unterbauten einzubauen sind.
- Die integrierten Dunstabzugshauben (sog. „Downdraft“) sind nicht mit dem Cooking Prime System kompatibel und somit nicht einsetzbar.
- Die Standardlänge des Stromkabels der Fernbedienung beträgt 1 Meter.



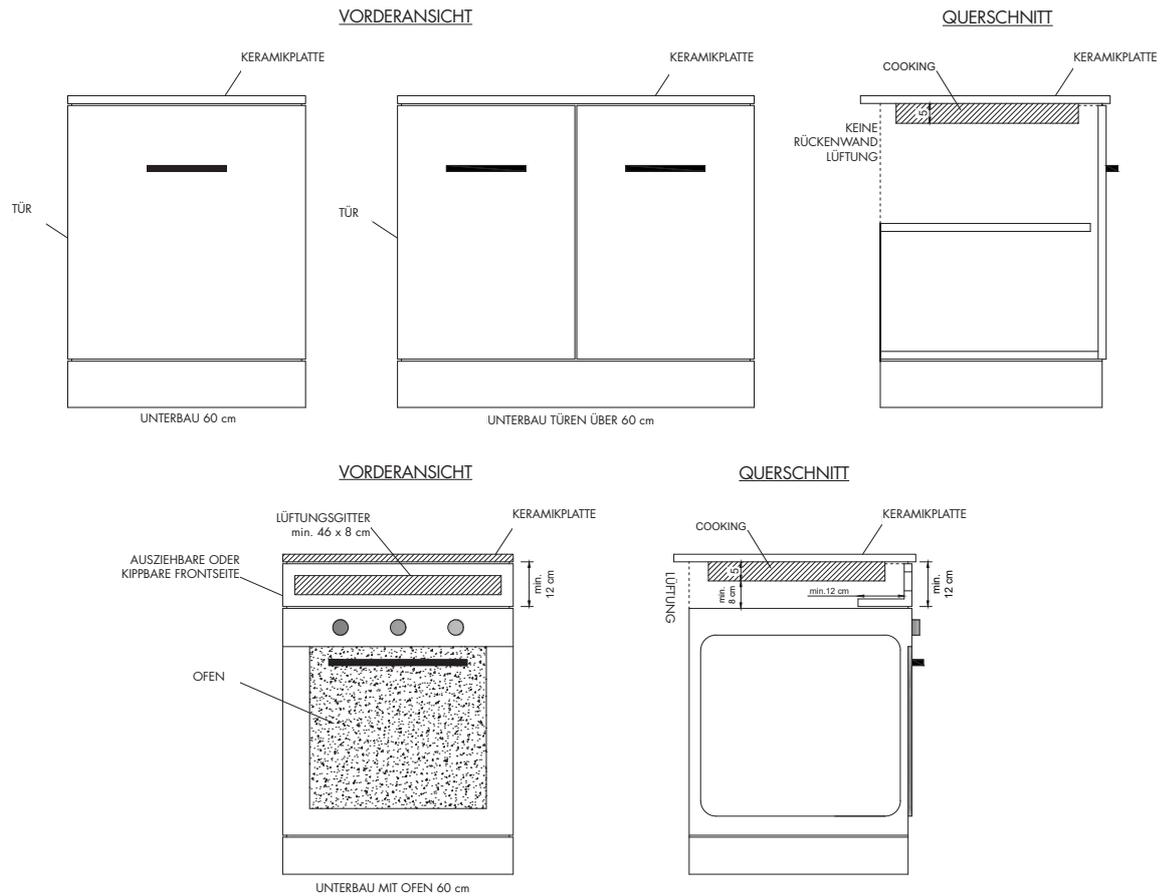
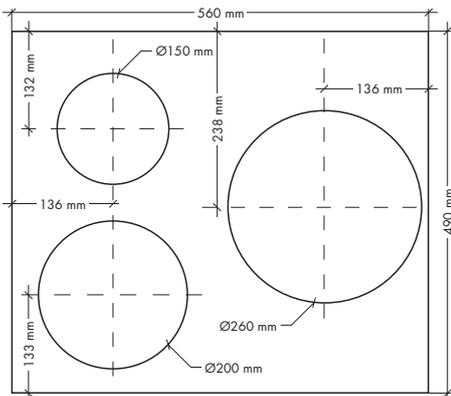


Abb. 2 - Einbau in Ofenschrank: Befindet sich unter dem Cooking ein Ofen, ist unbedingt ein Lüftungsgitter (siehe technische Zeichnung) vorzusehen, dessen Vorderseite man aufkippen kann oder eine ausziehbare Schublade aufweist.

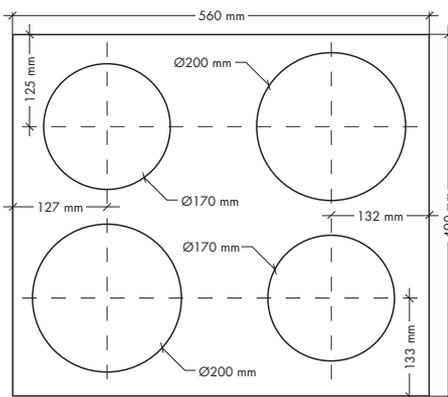
3.0 Technische Zeichnung



3.0 Systemeigenschaften

Modell-Nr.	SVIF-CK3.0
Spannung/Frequenz	220V-240V~, 50Hz (Version EUR) 220V-240V~, 60Hz (Version USA)
Leistung	5500W
Kochzonen	3
Kochzone oben links Kochzone unten links Kochzone rechts	1500W 1800W 2200W
Produktabmessungen (L x B x H)	560 x 490 x 56 mm

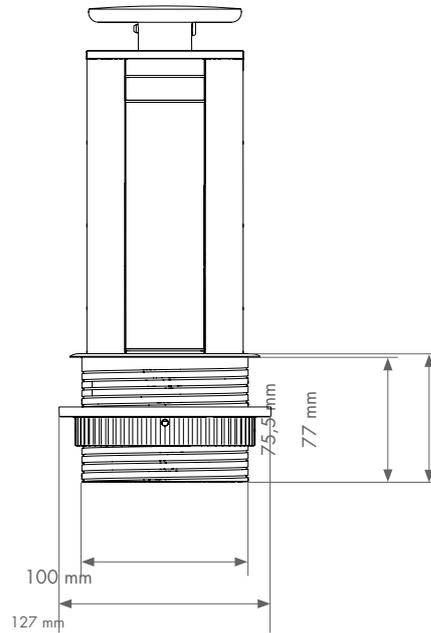
4.0 Technische Zeichnung



4.0 Systemeigenschaften

Modell-Nr.	SVIF-CK4.0
Spannung/Frequenz	220V-240V~, 50Hz 380V-400V~, 50Hz
Leistung	6600W
Kochzonen	4
Kochzone oben links Kochzone unten links Kochzone oben rechts Kochzone unten rechts	1500W 1800W 1800W 1500W
Produktabmessungen (L x B x H)	560 x 490 x 56 mm

Neben dem Befestigungsbügel für die Kabel-Fernbedienung (in der Packung von Cooking Surface Prime inbegriffen) ist auch ein versenkbares System, siehe Abbildung, erhältlich. Es kann überall installiert werden; bei Einbau in die Topplatte ist auf einen Mindestabstand von 40 cm zu achten.



Das Kabel der Fernbedienung ist mit einer Länge von bis zu 4 m erhältlich.

Während der Verarbeitung (Schneiden und Bohren) Hinweise für den Verarbeiter:

- Alle Kanten sind abzuschärfen, einschließlich der Seiten, die an die Wand gesetzt werden.
- In die Topplatte dürfen Löcher nur in einem Abstand von mindestens 40 cm zum vorgesehenen Induktionskochfeld gebohrt werden.
- Das Unternehmen stellt dem Verarbeiter auf Anfrage AutoCAD-Dateien zur Verfügung, um auf der Topfläche die Stellfläche der Induktoren zu markieren. Auf der Website www.cookingsurface.it findet man die Bedienungsanleitung, die man im Download-Bereich herunterladen kann. Darin befindet sich die technische Zeichnung mit allen Abmessungen, genau wie in der folgenden Abbildung zu sehen ist.
- Die Stellflächen von Cooking können mit numerisch gesteuerten Handwerkzeugen oder mit Sandstrahlen unter Einsatz unterschiedlicher Schablonen angefertigt werden.

Schablone Brenner Cooking Surface Prime 3.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/89-505-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-30.pdf>

DWG_Schablone Brenner Cooking Surface Prime 3.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/87-14-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-30-dwg-file.zip>



Schablone Brenner Cooking Surface Prime 4.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/90-591-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-40.pdf>

DWG_Schablone Brenner Cooking Surface Prime 4.0

<https://www.cookingsurface.it/public/dwnDoc/88-767-Dima-Fuochi-Cooking-Surface-Prime-40-dwg-file.zip>



ANMERKUNG: Für einen leichteren Einbau von Cooking ist unter der Topplatte der Bereich, an dem Cooking platziert werden soll, zu markieren, und zwar an den Stellen, die im oberen Bereich der Topplatte vorgesehen wurden.

Beim Einbau:

- Es ist sicherzustellen, dass für den Einbau, die Unterstützung und die Kontrolle ausschließlich Fachpersonal eingesetzt wird und das Kochfeld einwandfrei positioniert und keinen Vibrationen ausgesetzt ist.
- Die Topplatte ist in einem Abstand von mindestens 2 mm zur Wand einzusetzen. Dieser Abstand ist unabdingbar, um eine physiologische Ausdehnung auszugleichen; diese Vorschrift gilt auch für die Topplatte ohne Cooking System Prime.
- In jeder Packung befindet sich ein kleiner Behälter mit weißer Creme, der sog. Wärmeleitpaste. Diese ist beim Einbau unbedingt auf die drei oder vier Sensoren in der Magnetfeldmitte aufzutragen. Dieser wichtige und obligatorische Arbeitsschritt wird auch in den oben angeführten Tutorials erläutert.

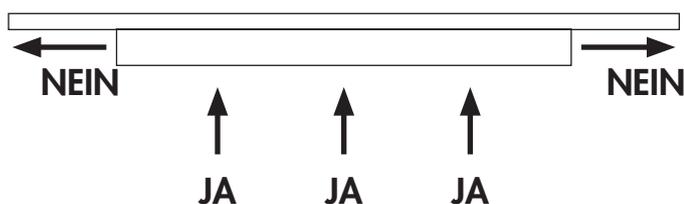


<https://www.cookingsurface.it/public/dwnVideo/95-617-Cooking-Surface-PrimeInstallazione-IT.mp4>

- **Nicht vergessen: Die festen oder verlängerbaren Haltebügel des Cooking Surface Prime Systems werden momentan NICHT mitgeliefert; derzeit werden geeignete Haltebügel untersucht, die demnächst eingeführt werden**



- Beim Einbau vor Ort ist die Cooking-Einheit senkrecht auf die Platte zu setzen. Dabei sind seitliche Bewegungen zu vermeiden, bei denen die Sensoren gegen die Platte reiben und aus ihrem Sitz rutschen könnten. Dieser Ablauf kann von Hand erfolgen; bei Bedarf kann ein Wagenheber (siehe Foto) die Montage erleichtern.



- Das Cooking Prime System darf nicht an der Platte silikoniert werden, da dies sonst eine eventuelle Abnahme erschweren könnte und die physiologische Ausdehnung verhindert.
- Es ist sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung der Spannung auf dem Typenschild unter dem Induktionskochfeld entspricht.
- Die Elektroanschlüsse müssen mit den örtlichen Vorschriften übereinstimmen und von einem Fachpersonal vorgenommen werden.

Anmerkung für den Installateur: Der Querschnitt der Stromkabel im Haus muss immer einen Durchmesser aufweisen, der den geltenden Vorschriften entspricht.

Cookware-Set

Es gibt im Handel verschiedene Arten von Topfsets für Induktionskochfelder, deren Leistungen sich jedoch unterscheiden und nicht genau voraussehbar sind, da diese vom Material abhängen, das für ihre Herstellung eingesetzt wird.

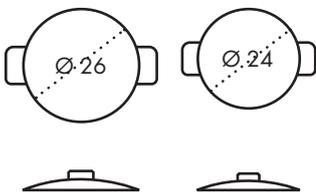
Für ein optimales Cooking Surface Prime System wurde ein Set von Töpfen mit leistungsstarken Eigenschaften erstellt, der auf den bestmöglichen Kochvorgang und die Sicherheit des Kochfelds ausgerichtet ist.

Es empfiehlt sich, keine Adapter bzw. zusätzliche Kochfelder zu verwenden, da diese die Leistung und Sicherheit des Kochfelds verringern könnten.

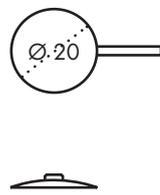
Mit der Verwendung unseres Topfsets Cookware Set ist die Spitzenleistung von Cooking Surface Prime und Kochfeld sichergestellt.

Der Topfset Cookware umfasst 6 Teile:

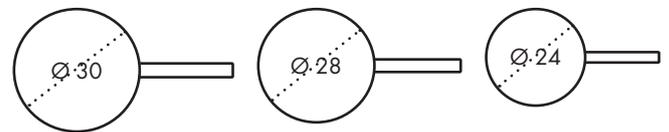
Töpfe aus Edelstahl



Topf aus Edelstahl mit Griff



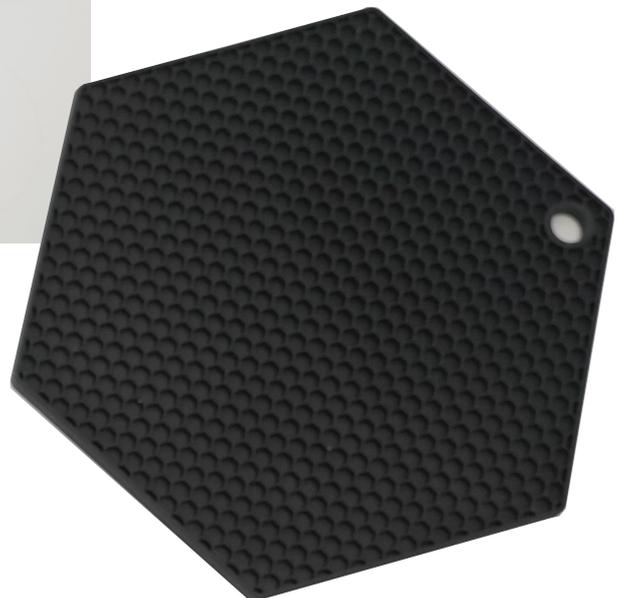
Pfannen aus Edelstahl



Werden andere Töpfe benutzt, sind die mitgelieferten Silikonmatten zu benutzen. Erfolgt dies nicht, kann die Topplatte zerbrechen.



- Das Wabenmuster aus Silikon verlängert die Lebensdauer der Induktionskochfelder und verbreitet beim Kochen Wärme.
- Es verhindert, dass Töpfe wegrutschen.
- Die Formel aus Silikon und Glasfaser verhindert Schrammen und Kratzer, die bei Kontakt mit Töpfen entstehen könnten.



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-HINWEISE ZU SICHERHEIT UND EINSATZ

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 längeren Garzeiten (etwa 1 Stunde) ist die Fläche sehr heiß und es besteht somit Verbrennungsgefahr; die Kochfeldtemperatur könnte auch nach dem Ausschalten 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.

5. 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. 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 Personengefahr 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.

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.

Für weitere Informationen wird auf die Bedienungsanleitungen in den jeweiligen Ausführungen 3.0-4.0 verwiesen.



BEDIENUNGSANLEITUNG 3.0



BEDIENUNGSANLEITUNG 4.0

LINK GARANTIE-AKTIVIERUNG: <https://www.cookingsurface.it/de/garantie>



CUSTOMERSERVICE

Tel.: +39 0535 761311

E-Mail: customerservice@cookingsurface.it

COOKING
SURFACE PRIME

cookingsurface.it