

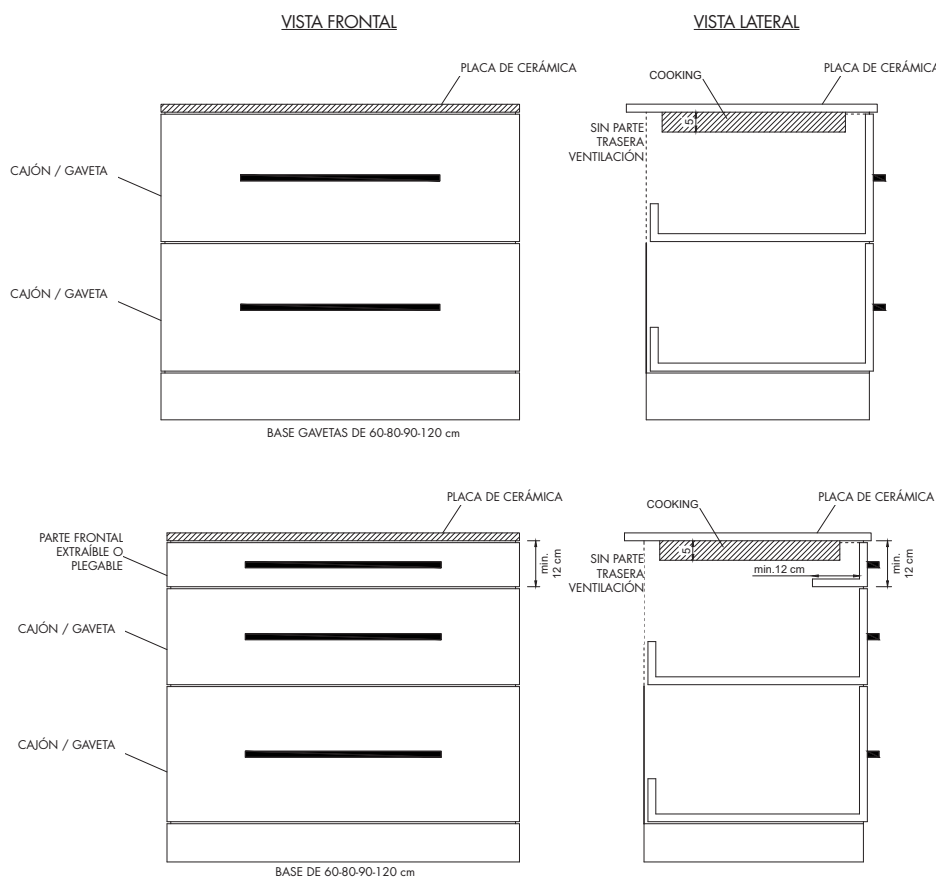
COOKING
SURFACE PRIME

Manual técnico 3.0 / 4.0

Advertencias para el proyectista/diseñador de interiores

Cooking Surface Prime sólo es aplicable en losas AbkGroup y sólo con losas de 20 mm de espesor.

- No utilice el equipo para un uso distinto al previsto.
- Los orificios de cualquier tipo (en bruto, debajo de la encimera, a ras de la encimera u otros) se deben realizar a una distancia mínima de 40 cm de la posición del sistema Cooking Surface Prime; una distancia menor puede provocar la rotura del encimera
- No coloque Cooking Surface Prime cerca de otras fuentes de calor, ya que los sensores térmicos del sistema podrían detectar información incorrecta.
- La inserción de Cooking en bases de cualquier tipo, siempre debe prever cuidadosamente una buena ventilación manteniendo una distancia mínima completamente libre de al menos 12 cm de la parte inferior del aparato.
- El sistema de cocción NO se debe colocar sobre lavavajillas, lavadoras, frigoríficos o congeladores.
- Si se instala un horno debajo del Cooking Surface Prime, se debe prever una parte frontal extraíble o plegable sobre el horno de una altura mínima de 12 cm, con una rejilla de ventilación mínima de 46 x 8 cm; el estante interno del parte frontal extraíble debe tener una profundidad máx. de 12 cm.
- Las bases con puerta, cajones o gavetas que contienen el Cooking no deben tener parte trasera hasta al menos 32 cm por debajo del Cooking, con el fin de permitir una ventilación adecuada.
- Las bases con cajones y gavetas que contienen el Cooking deben tener siempre el primer cajón extraíble o plegable de una altura mínima de 12 cm y un estante interno con una profundidad máx. de 12 cm.
- Para las bases con puertas y/o gavetas con parte frontal de más de 32 cm, es suficiente que no tengan parte trasera hasta 32 cm por debajo del Cooking.
- Recomendación para el usuario: el llenado de las bases/gavetas debe mantener una ventilación adecuada y el contenido no debe obstruir la parte inferior del Cooking: esta recomendación es válida para todas las placas de cocción.
- Si desea instalar varias unidades Cooking Surface Prime, tenga en cuenta que debe respetarse una distancia mínima entre las unidades de al menos 15 cm y que las unidades deben instalarse en módulos/bases diferentes.
- Las capas de aspiración integradas (llamadas "downdraft") no son compatibles con el Cooking Prime System y no deben instalarse.
- La longitud estándar del cable de alimentación del mando a distancia es de 1 metro.



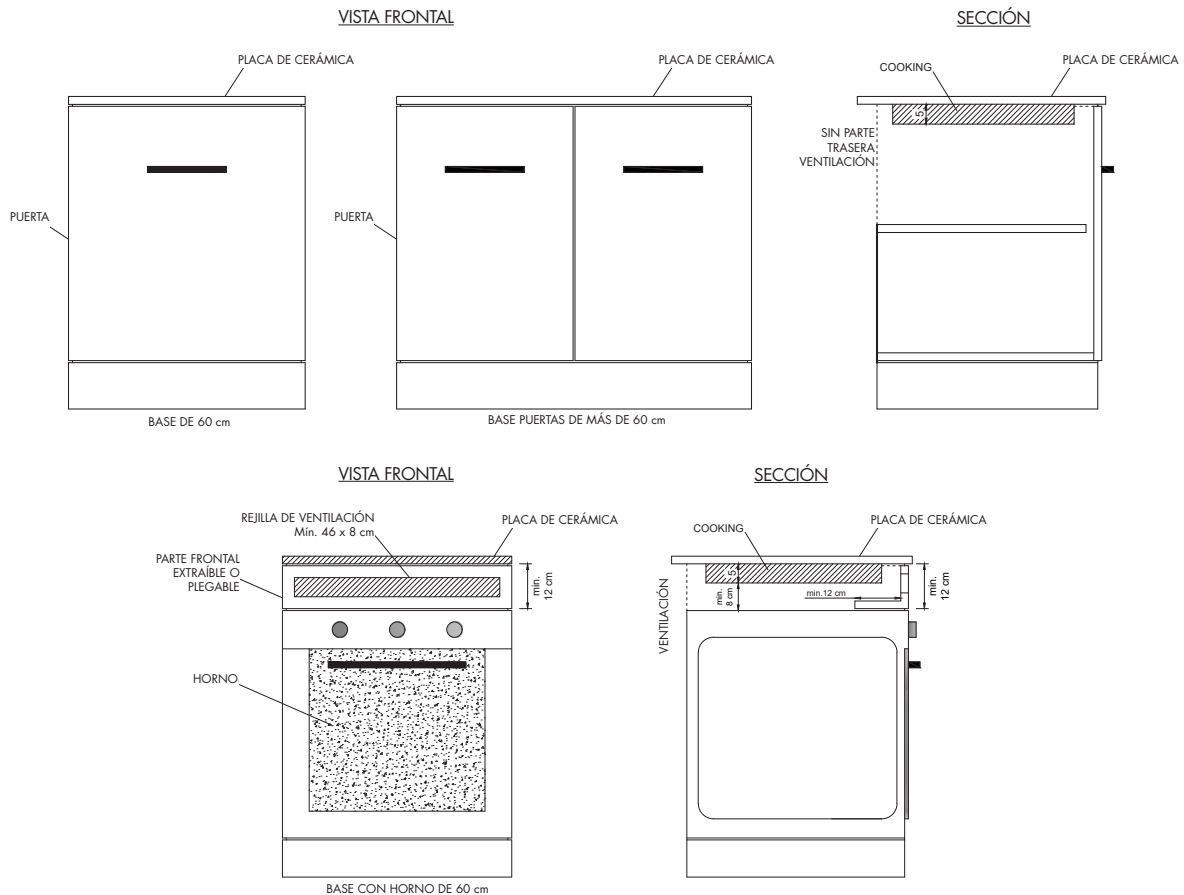
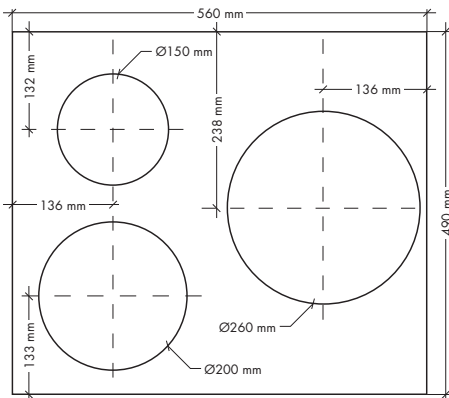


Fig. 2 - Instalación en armario con horno: En caso de instalación de un horno debajo del sistema Cooking, es imprescindible disponer de una rejilla de ventilación, tal como se muestra en el dibujo técnico, con un frontal abatible o un cajón extraíble.

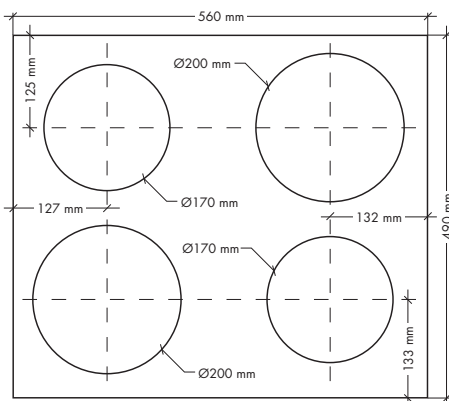
3.0 Dibujo técnico



3.0 Características del sistema

Nº de modelo	SVIF-CK3.0
Voltaje/Frecuencia	220V-240V~, 50Hz (versión EUR) 220V-240V~, 60Hz (versión para EE.UU.)
Potencia	5500W
Zonas de cocción	3
Zona de cocción superior izquierda Zona de cocción inferior izquierda Zona de cocción derecha	1500W 1800W 2200W
Dimensiones del producto (L x L x H)	560 x 490 x 56 mm

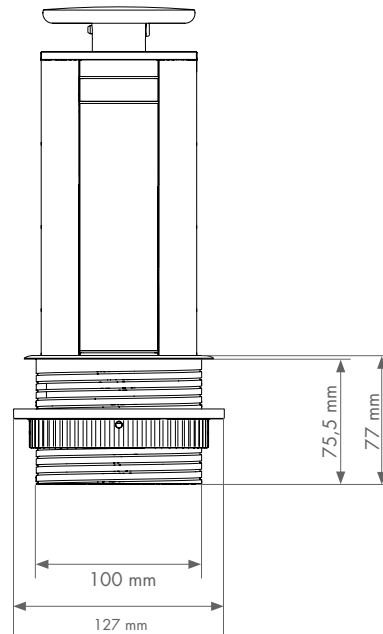
4.0 Dibujo técnico



4.0 Características del sistema

Nº de modelo	SVIF-CK4.0
Voltaje/Frecuencia	220V-240V~, 50Hz 380V-400V~, 50Hz
Potencia	6600W
Zonas de cocción	4
Zona de cocción superior izquierda Zona de cocción inferior izquierda Zona de cocción superior derecha Zona de cocción inferior derecha	1500W 1800W 1800W 1500W
Dimensiones del producto (L x L x H)	560 x 490 x 56 mm

Además del soporte de fijación para el mando a distancia con cable (incluido en el paquete Cooking Surface Prime), hay disponible un sistema retráctil, como el de la ilustración. Puede instalarse en cualquier lugar; en caso de instalación en la encimera mantenga la distancia mínima de 40 cm.



Se puede pedir un cable para el mando a distancia de longitud variable hasta un máximo de 4 m.

Durante la elaboración (cortes y perforaciones) Advertencias para el preparador de la losa:

- Es necesario biselar todos los bordes, incluso los que van contra la pared.
- Se recuerda que no se deben hacer orificios en la encimera a una distancia inferior a 40 cm desde el lugar de instalación del sistema de inducción.
- Para realizar las marcas que indican la presencia de los inductores en la superficie de la encimera, hay archivos de Autocad disponibles que la Empresa puede enviar a petición del preparador de la losa. En cualquier caso, el manual de instrucciones, que se puede encontrar en www.cookingsurface.it y descargar desde el área de download, muestra el dibujo técnico completo con las dimensiones, exactamente como se muestra en la siguiente ilustración.
- Las marcas que indican la presencia del Cooking se pueden realizar con herramientas manuales de control numérico o mediante arenado, utilizando plantillas adhesivas.

Plantilla zonas de cocción 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 30

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



Plantilla zonas de cocción 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 40

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



NOTA: Para facilitar la instalación de Cooking, en la parte inferior de la encimera, marque el perímetro donde se colocará Cooking en correspondencia con las marcas realizadas en la parte superior de la encimera.

Durante la instalación:

- Asegúrese de que la instalación, el soporte y la inspección sean realizados por personal cualificado y de que la placa esté bien colocada y libre de vibraciones.
- La encimera debe instalarse a una distancia mínima de 2 mm de las paredes. Esta distancia es indispensable para compensar la dilatación fisiológica; esta instrucción también se aplica a las encimeras sin el Cooking System prime
- En cada paquete hay un pequeño recipiente con crema blanca, llamada Pasta Térmica, que debe utilizarse durante la instalación extendiéndola sobre los tres o cuatro sensores situados en el centro de los imanes. Este paso importante y obligatorio también se muestra en los tutoriales mencionados.

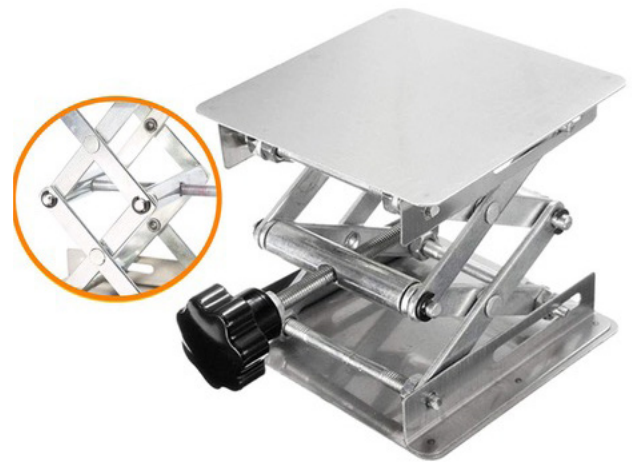
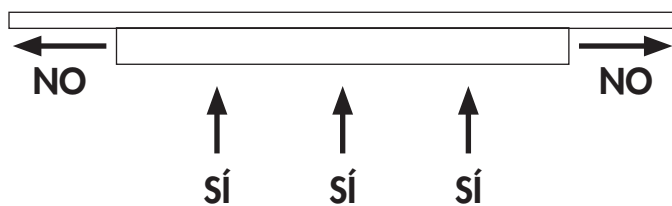


<https://www.cookingsurface.it/public/dwnVideo/95-617-Cooking-Surface-PrimeInstallazione-IT.mp4>

- **Tenga en cuenta que los soportes de apoyo, fijos o extensibles, para el sistema Cooking Surface Prime NO se suministran por el momento; se está realizando una evaluación de los soportes adecuados y se añadirán en breve**



- En caso de instalación en obra, se recomienda adherir la unidad Cooking a la losa en sentido vertical, evitando movimientos laterales que provocarían el rozamiento de los sensores contra la losa y una posible salida de su alojamiento. La operación puede realizarse manualmente, si es necesario utilizando un gato (véase foto) para facilitar el montaje.



- Recuerde no pegar el Cooking Prime System a la losa con silicona, ya que esto dificultaría su eventual extracción e impediría la dilatación térmica natural.
- Controle y verifique que el voltaje de alimentación corresponda al indicado en la placa de especificaciones, debajo de la placa de cocción por inducción.
- Las conexiones eléctricas deben ser conformes a las normas y realizadas por personal cualificado.

Nota para el instalador: la sección de los cables de alimentación de la línea doméstica debe ser de un diámetro adecuado a la normativa vigente.

Batería de cocina "Cookware Set"

En el mercado existen diferentes tipos de baterías de cocina aptas para placas de inducción, cuyo rendimiento, sin embargo, es diferente y no perfectamente predecible, ya que depende de los materiales utilizados en su fabricación.

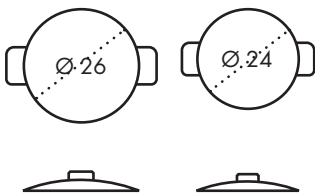
Con el fin de optimizar el sistema Cooking Surface Prime, se ha diseñado y probado un conjunto de utensilios de cocina de alto rendimiento para cada mejor cocción y para la seguridad de la placa de cocción.

Se recomienda no utilizar adaptadores y/o placas adicionales que puedan reducir la eficacia y seguridad del plan.

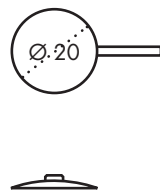
Cooking Surface Prime y la placa de cocción están garantizadas con el uso de nuestro juego de utensilios de cocina "Cookware Set".

La batería de cocina Cookware consta de 6 piezas:

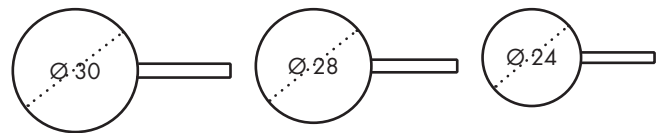
Ollas de acero inoxidable



Olla de acero inoxidable con asa



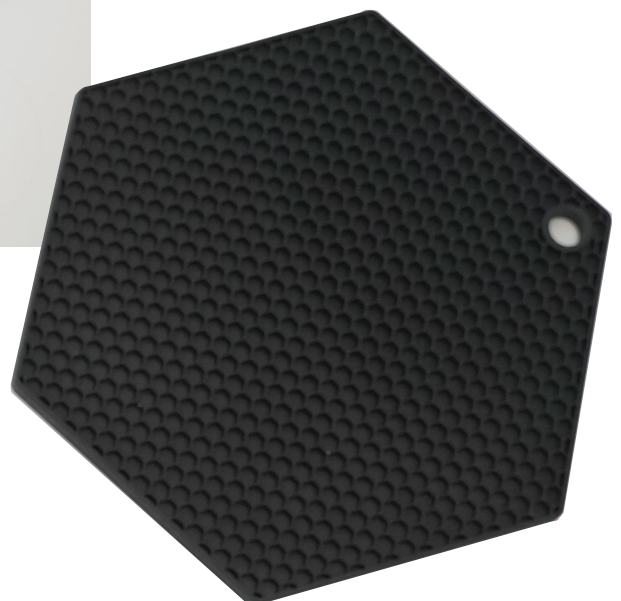
Sartenes de acero inoxidable



Si se utilizan otras ollas, es obligatorio utilizar los tapetes de silicona suministrados; su no utilización puede provocar rotura de la encimera.



- La textura de silicona en relieve prolonga la vida útil de las placas de inducción al difundir el calor durante la cocción.
- Evita que las ollas resbalen.
- La fórmula de silicona y fibra de vidrio evita las marcas y arañazos del contacto con ollas y sartenes.



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 DE SEGURIDAD - NOTAS DE USO

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 caso de cocción prolongada (aproximadamente 1 hora), la superficie estará muy caliente y, por lo tanto, puede causar quemaduras; Si bien es inferior con respecto a las tradicionales placas de cocción por inducción de vitrocerámica, la temperatura en la placa puede seguir siendo elevada, incluso después de transcurrido un cierto tiempo desde el apagado; por lo tanto, deben mantenerse las precauciones de uso adecuadas incluso después de finalizar la cocción.**
5. Cuando utilice el aparato, mantenga alejados a los niños: las sartenes u ollas pueden estar calientes incluso en ausencia de vapor/humo. Siempre es aconsejable colocar los alimentos o los líquidos dentro de las sartenes u ollas antes de encender el aparato. 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 marcapasos. 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 introduzca trozos de papel, cartón, tela, etc. entre la olla/sartén y la zona de cocción cuando esté 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. Tenga en cuenta que el aparato sólo es compatible con la encimera de cocina de gres cerámico sinterizado de 20 mm de espesor fabricada por ABK GROUP. No utilice el equipo para un uso distinto del previsto, en cuyo caso quedará anulado el derecho de 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.

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 de control 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.

Para más información, consulte los manuales de instrucciones y de uso de las respectivas versiones 3.0-4.0



MANUAL DEL USUARIO 3.0



MANUAL DEL USUARIO 4.0

LINK PARA LA ACTIVACIÓN DE LA GARANTÍA <https://www.cookingsurface.it/es/garantia>



SERVICIO AL CLIENTE

tel.: +39 535 761.311

Correo electrónico: customerservice@cookingsurface.it

COOKING
SURFACE PRIME

cookingsurface.it