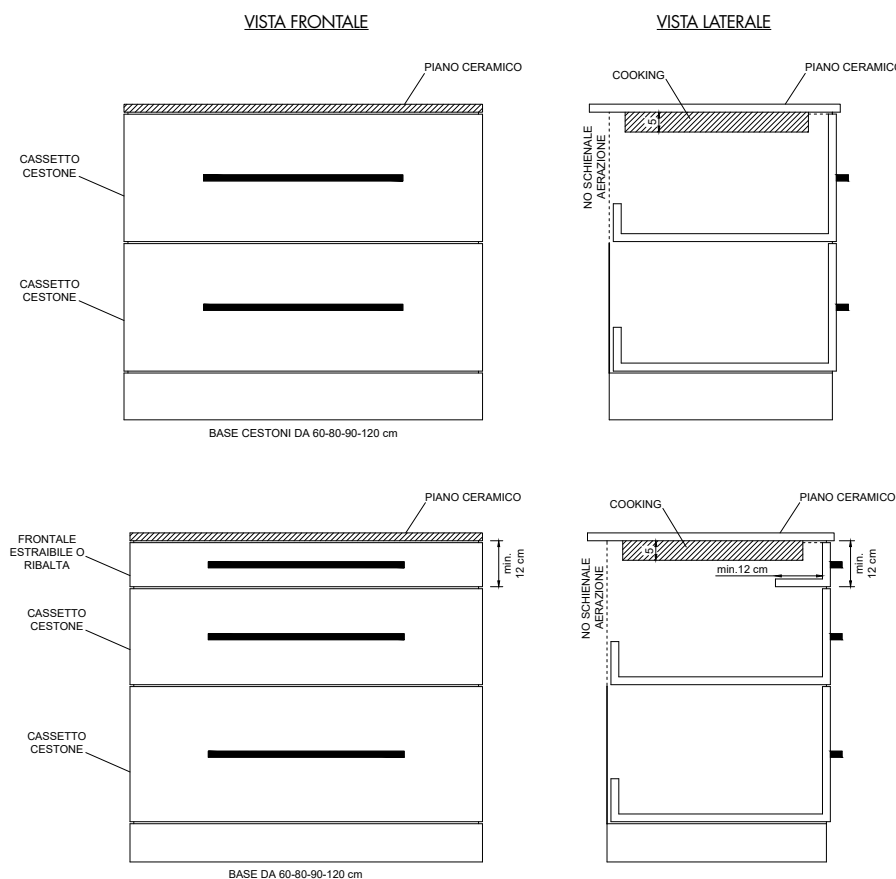


## Avvertenze per il progettista/arredatore

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

- Non utilizzare l'apparecchiatura per un uso diverso da quello previsto.
- Fori di qualsiasi tipo, grezzi, sottotop, filo top, od altri, vanno realizzati ad una distanza minima di 40 cm dalla posizione del sistema Cooking Surface Prime; una minore distanza può provocare la rottura del Top.
- Non posizionare il Cooking Surface Prime, vicino ad altre sorgenti di calore poiché i sensori termici del sistema potrebbero rilevare informazioni errate.
- L'inserimento del Cooking nelle basi di qualsiasi tipo, deve sempre prevedere con accuratezza, una buona ventilazione mantenendo una distanza minima completamente libera di almeno 12 cm dalla parte inferiore dell'apparecchiatura.
- Il sistema di cottura NON va posizionato sopra lavastoviglie, lavatrice, frigorifero o congelatore.
- In caso di installazione di un forno sotto al Cooking Surface Prime, prevedere un frontale estraibile o a ribalta sopra al forno di altezza minima di 12 cm con applicata una griglia di areazione minima di 46x8 cm.; il ripiano interno del frontale estraibile deve avere profondità max di 12 cm.
- Tutte le basi con ante, cassetti o cestoni che contengono il Cooking, non devono avere lo schienale per almeno 32 cm. da sotto il Cooking per permettere un'adeguata areazione.
- Le basi con cassetti e cestoni che contengono il Cooking, devono avere sempre il 1° cassetto estraibile o a ribalta, di altezza minima di 12 cm. ed il ripiano interno di profondità max di 12 cm.
- Per le basi con ante e/o cestoni con frontale superiore a 32 cm. è sufficiente siano prive dello schienale per 32 cm. da sotto il Cooking.
- Raccomandazione per l'utente: che il riempimento delle basi/cestoni, mantenga una adeguata areazione e che non il contenuto non vada ad ostruire la parte inferiore del Cooking: questa raccomandazione è valida per tutti i piani cottura.
- Se si desidera installare più Cooking Surface Prime si ricorda che va rispettata una distanza minima tra gli apparecchi di almeno 15 cm e che le unità vanno installate in moduli /basi diverse.
- Le cappe aspiranti integrate (cd. "downdraft"), non sono compatibili con il Cooking Prime System e non vanno installate.
- La lunghezza standard del cavo di alimentazione del telecomando è 1 metro.



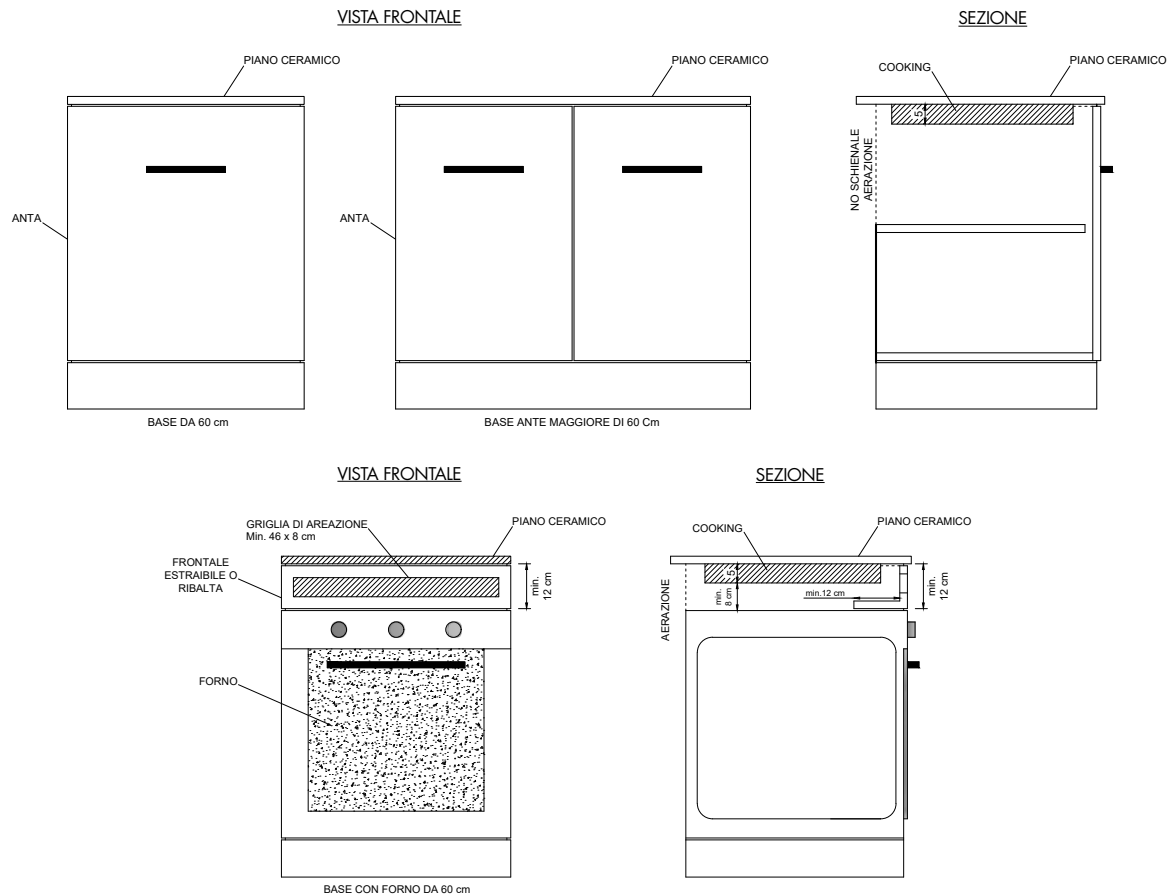
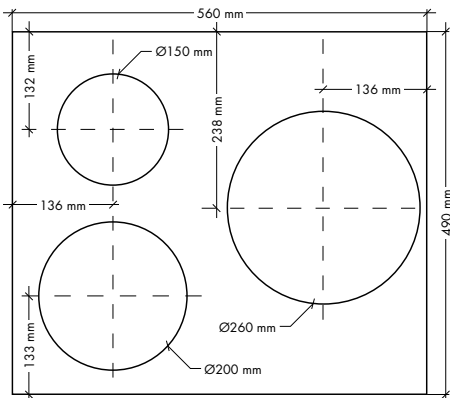


Fig. 2 - Installazione in mobile con forno: In caso di Forno sotto al Cooking è indispensabile griglia di areazione come indicata nel disegno tecnico con frontale apribile a ribalta o cassetto estraibile.

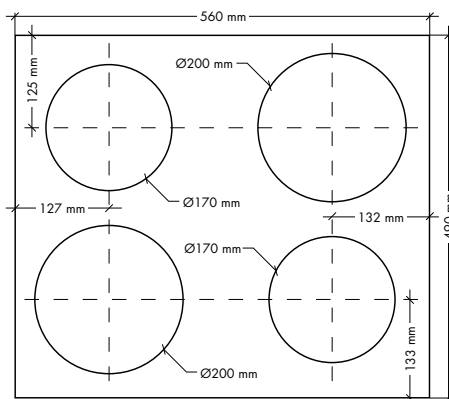
### 3.0 Disegno tecnico



### 3.0 Caratteristiche del sistema

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

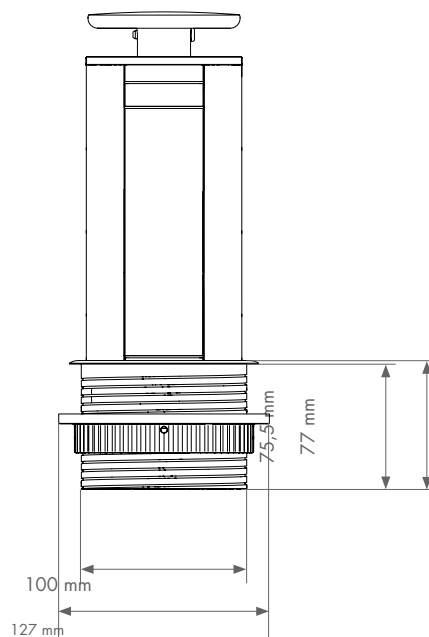
### 4.0 Disegno tecnico



### 4.0 Caratteristiche del sistema

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

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



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

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

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

### Dima Fuochi Cooking Surface Prime 3.0

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

### DWG\_Dima Fuochi Cooking Surface Prime 3.0

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



### Dima Fuochi Cooking Surface Prime 4.0

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

### DWG\_Dima Fuochi Cooking Surface Prime 4.0

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



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

## In fase di installazione:

- Assicurarsi che l'installazione, il supporto e l'ispezione siano eseguiti da personale qualificato e che la piastra sia ben posizionata e priva di esposizione a vibrazioni.
- Il top va installato mantenendo una distanza minima di 2 mm dai muri. Tale distanza è indispensabile per compensare una fisiologica dilatazione; questa prescrizione è da applicare anche per top senza il Cooking System prime
- In ogni confezione è disponibile un piccolo contenitore con della crema bianca, chiamata Pasta Termica, che va obbligatoriamente usata in fase di installazione spalmandola sui tre sensori o quattro sensori al centro dei magneti. Anche questo importante ed obbligatorio passaggio è mostrato nei tutorial sopra menzionati.

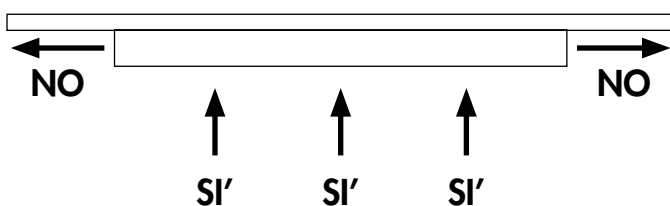


<https://www.cookingsurface.it/public/dwnVideo/95-617-Cooking-Surface-PrimeInstallazione-IT.mp4>

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



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



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

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

## Cookware Set

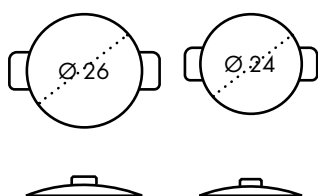
Esistono in commercio diverse tipologie di set pentole idonee per i piani ad induzione, le cui performances sono però differenti e non perfettamente prevedibili dato che dipendono dai materiali utilizzati per la loro realizzazione.

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

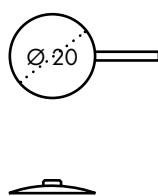
Ci raccomandiamo di non utilizzare adattatori e/o piastre aggiuntive che potrebbero ridurre l'efficienza e la sicurezza del piano. Cooking Surface Prime e il piano cucina sono garantiti con l'utilizzo del nostro set di pentole Cookware Set.

Il set di pentole Cookware consiste in 6 pezzi:

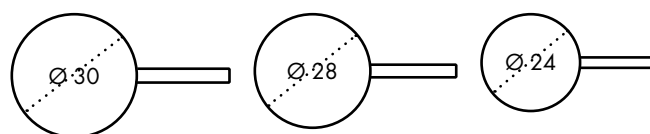
Pentole in acciaio inossidabile



Pentola in acciaio inossidabile con manico



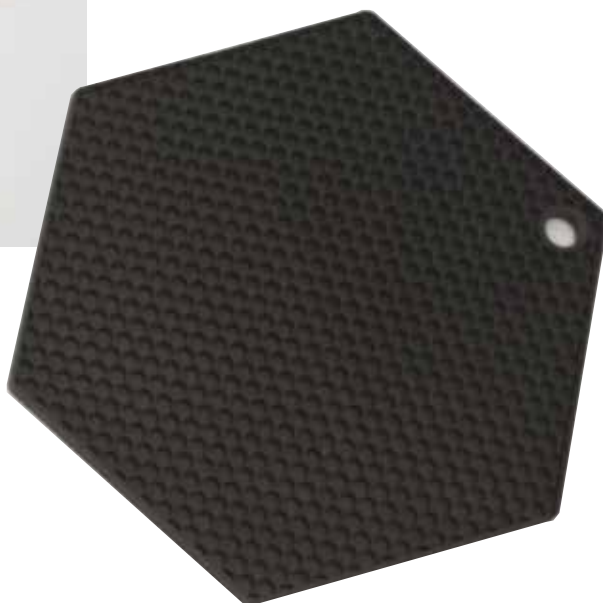
Padelle in acciaio inossidabile



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



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



# 1-NORME DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche la relativa documentazione.

2. Prima dell'installazione controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Se si fossero verificati danni imputabili al trasporto, non collegare l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchiatura se i cavi sono danneggiati. Qualsiasi riparazione deve essere sempre eseguita da un tecnico o da un centro d'assistenza autorizzato, in caso di riparazioni non conformi decade il diritto alla garanzia.

3. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato solo da un tecnico autorizzato o da un elettricista. Sul manuale e sull'etichetta sottostante l'apparecchio sono indicate la tensione e la potenza elettrica. Per i collegamenti si dovrà far riferimento alle normative elettriche nazionali del paese d'appartenenza. In caso l'apparecchio non venisse collegato correttamente, decade il diritto alla garanzia.

4. L'installazione del piano ad induzione deve essere eseguita da personale specializzato rispettando le istruzioni che si trovano nel manuale tecnico per installatori, in caso l'apparecchio venisse installato in modo 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-ACCENNI ALLE MODALITÀ D'USO

1. L'apparecchio è stato ideato esclusivamente per uso privato ed esclusivamente per preparare cibi. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di timer esterni o di un sistema di controllo remoto separato.

2. Adulti e bambini non devono assolutamente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza se non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte. Se ne sconsiglia l'utilizzo ai bambini.

3. L'uso di accessori o apparecchiature non forniti dal produttore può causare danni o malfunzionamenti del dispositivo e provocare lesioni.

**4. Fare attenzione alle superfici calde. Il telecomando segnalerà le zone calde con il simbolo "H". La superficie della lastra si riscalda per riflesso della cottura eseguita nel tegame o nella pentola. Per cotture lunghe (1 ora circa) la superficie risulterà molto calda e quindi con rischio di scottature; la temperatura sul piano, seppur inferiore rispetto ai tradizionali piani cottura ad induzione vetro ceramica, potrebbe rimanere elevata anche dopo diverso tempo dallo spegnimento; pertanto si devono mantenere le precauzioni d'uso adeguate anche dopo ultimazione della cottura.**

5. Durante l'utilizzo dell'apparecchio tenere lontano i bambini, i tegami o pentole potrebbero essere bollenti anche in mancanza di vapori/fumo. Si consiglia sempre di immettere le pietanze o i liquidi all'interno dei tegami o pentole prima di accendere l'apparecchiatura. Non appoggiare mai oggetti metallici (es.: lattine, posate, gioielli, orologi, fogli di alluminio, ecc.) o alimenti avvolti in pellicola di alluminio sul piano cottura mentre è in funzione perché potrebbero surriscaldarsi con conseguente pericolo di scottature e con la possibilità che si crei uno shock termico sulla superficie della lastra innescando una conseguente rottura della stessa. Evitare altresì di posizionare cibi congelati sulla zona di cottura se spenta da poco o se la si deve utilizzare nel breve periodo.

6. Attenzione a non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori potrebbero prendere fuoco. Allo stesso modo fare attenzione quando si scalda olio o burro. Mai versare acqua nel tegame contenente olio e burro molto caldi. Per via del peso specifico inferiore all'acqua verrebbero espulsi all'esterno del contenitore e potrebbero recare gravi ustioni alla persona. In caso l'olio o il burro prendessero fuoco spegnere immediatamente il sistema ad induzione e coprire il tegame o la pentola con un coperchio per soffocare le fiamme. Non usare acqua per spegnere l'incendio.

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

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

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

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

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

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

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

## FUNZIONAMENTO APP, ISTRUZIONI GENERALI

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

### APP SISTEMA OPERATIVO IOS:

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

### APP SISTEMA OPERATIVO ANDROID:

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

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



MANUALE D'USO 3.0



MANUALE D'USO 4.0

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



### CUSTOMERSERVICE

tel: +39 0535 761311

email: [customerservice@cookingsurface.it](mailto:customerservice@cookingsurface.it)



**COOKING**  
SURFACE PRIME

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