

COOKING
SURFACE PRIME



USO BÁSICO DEL SISTEMA DE INDUCCIÓN **COOKING SURFACE**



www.cookingsurface.com

Uso obligatorio de los distanciadores de silicona

Para su utilización es imprescindible siempre el uso de los distanciadores de silicona con forma hexagonal suministrados. Para ello, se deberá colocar siempre primero el distanciador sobre la encimera y sobre el mismo el recipiente a calentar.

La función de estos elementos es la de aislar el calor que se transmite a la encimera evitando choques térmicos cuando se está cocinando, así como la protección del material porcelánico.

La no utilización de estos aislantes térmicos podría provocar daños irreversibles en su encimera de material porcelánico.

Menaje o recipientes apropiados

Al tratarse de un sistema de inducción no convencional, no todos los recipientes indicados por el fabricante como aptos para inducción serán compatibles.

Cuando un recipiente no sea detectado por el sistema de inducción invisible aparecerá el error **E1** en el mando de control o en su defecto, un calentamiento discontinuo. El usuario percibirá una falta de potencia en los niveles continuos.

Los recipientes más apropiados son los que tienen un alto contenido de hierro.

La recomendación es la adquisición del **menaje Cookware** del fabricante diseñado expresamente para este sistema de inducción donde se consigue el rendimiento óptimo y una mayor eficiencia energética.

Más información: [▶ Accesorios de cocina para inducción - Cooking Surface](#)

Recomendaciones

- No utilizar nunca adaptadores para inducción.
- Evitar utilizar los niveles continuos o de mayor potencia de manera prolongada o innecesariamente.
- No colocar objetos fríos sobre las zonas calientes de la encimera.
- No colocar utensilios metálicos debajo del sistema.
- Refrigerar el sistema abriendo de vez en cuando el cajón cuando se cocine prolongadamente.

Cualquier información sobre el funcionamiento o características del sistema de inducción podrá encontrarla en el manual del producto.

Para cualquier otra información o consulta puede ponerse en contacto en la siguiente dirección de correo: SAT@cookingsurface.com

Recomendaciones de uso:

PREVENCIÓN CHOQUE TÉRMICO

El material porcelánico es reconocido por su gran resistencia a las altas temperaturas, sin embargo, como cualquier otro material de composición cerámica es susceptible a los cambios bruscos de temperatura o choque térmico.

Para garantizar el correcto uso del sistema de inducción Cooking Surface y proteger el material porcelánico de los choques térmicos se recomienda:

- Precalentar el recipiente utilizando los niveles discontinuos.
- No dejar nunca un recipiente desatendido con la placa en funcionamiento.
- No calentar recipientes que no contengan líquidos o alimentos utilizando los niveles de potencia superiores.
- No colocar nunca el recipiente caliente directamente sobre la zona de cocción o cualquier otro punto más alejado de la encimera porcelánica.
- Utilizar siempre los distanciadores de silicona, incluso cuando se retiren los recipientes de la zona de cocción. Tenga en cuenta que el recipiente podría estar a más de 300°C.
- No colocar nunca alimentos congelados o muy fríos sobre la zona de cocción cuando ésta se encuentre caliente. Intentar aprovechar el calor residual de la encimera para descongelar alimentos podría provocar daños irreparables en el material.
- Prestar especial atención a los utensilios de cocina no suministrados por el fabricante que son destinados para la preparación de frituras, asados o alimentos a la plancha y situar distanciadores de silicona adicionales cuando el recipiente sobresalga en exceso. Esto también evitará las posibles deformaciones indeseadas de los recipientes y sobrecalentamientos del material.

Departamento Técnico de Cooking Surface

Revisado en marzo de 2022

COOKING
SURFACE PRIME



info@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com