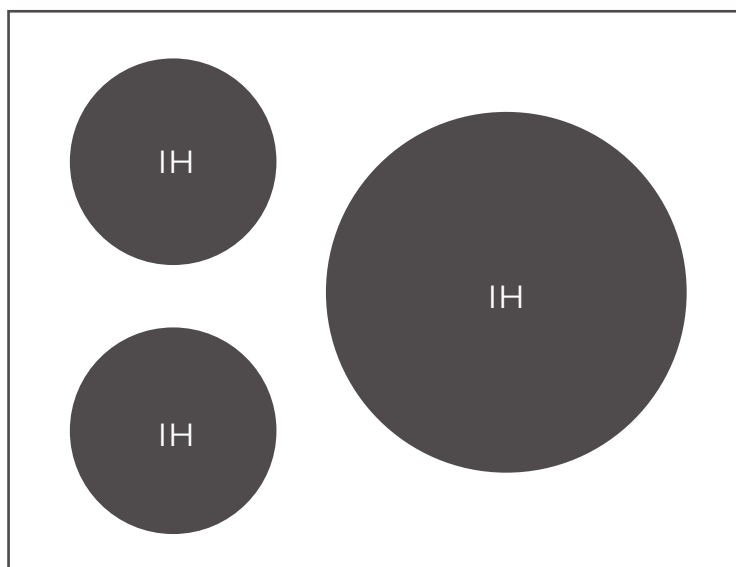


MANUAL DE INSTRUCCIONES

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE COMENZAR A
UTILIZAR EL EQUIPO



Índice:

• INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
• REGULACIÓN DE SEGURIDAD DEL SISTEMA DE INDUCCIÓN	4
• ESPECIFICACIONES	5
• PANEL DE CONTROL TÁCTIL	6
• INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	7
• EXPLICACIÓN DE LAS FUNCIONES	9
• SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	11
• TIPOS DE RUIDO GENERADOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL DEL APARATO	12
• CUIDADO DE LA COCINA DE INDUCCIÓN INVISIBLE	13
• REQUISITOS DE INSTALACIÓN Y MEDIDAS DE SEGURIDAD	13
• INSTALACIÓN	14
• CONEXIÓN DEL SISTEMA DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA	17
• GARANTÍA	18
• INSTRUCCIONES DE DESCARGA Y USO APP COOKING SURFACE	19

Instrucciones de seguridad:

Gracias por comprar nuestra cocina de inducción. Lea todas las instrucciones detenidamente antes de utilizar la máquina. Conserve el folleto de instrucciones para futuras consultas.

Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. El aparato no está destinado a su utilización mediante temporizadores externos o un sistema de control remoto separado.

No utilice el equipo si el enchufe o cable están dañados. Cualquier reparación debe ser siempre realizada por un técnico experimentado o por un centro de servicio autorizado.

Cuando mueva los recipientes de cocina, siempre tenga cuidado de no tocar las superficies calientes y también con los posibles derrames de líquidos calientes que éstos puedan contener.

El uso de accesorios o equipos no suministrados por el fabricante pueden llegar a causar daños o un mal funcionamiento del aparato pudiendo producir lesiones.

Es obligatorio el uso de los distanciadores de silicona siempre que se utilice el sistema de inducción con cualquier otro tipo de menaje no suministrado por el fabricante.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina corto debe ser vigilado continuamente.

ADVERTENCIA: Peligro de fuego: No colocar objetos sobre las superficies de cocinado

ADVERTENCIA: Usar sólo las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

Regulación de seguridad del sistema de inducción:

1. Los electrodomésticos deben realizarse con los tipos de ollas recomendados para los sistemas de inducción y ser del tamaño adecuado para la zona de cocción. Se recomienda usar sartenes con un diámetro de base mayor a 12cm.
2. Verifique y asegúrese de que el voltaje de suministro de la instalación eléctrica coincida con el voltaje que se indica en la placa de especificaciones situada debajo de la cocina de inducción.
3. Las conexiones eléctricas deben realizarse bajo criterio de los reglamentos de instalación eléctrica nacionales incorporando medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
4. Asegúrese de tener una buena ventilación para la cocina de inducción.
5. La unidad de inducción no debe colocarse cerca o sobre ninguna fuente emisora de calor.
6. Asegúrese de que la instalación, el soporte y la inspección sean realizados por personal autorizado.
7. Asegúrese de que la olla esté bien colocada y libre de exposición a vibraciones.
8. Retire todos los objetos de la zona de cocción superior. Si la superficie porcelánica está agrietada o rota, deje de utilizar el sistema. Apague inmediatamente el equipo, desconecte el suministro eléctrico y contacte con el servicio técnico oficial.
9. Utilice una sartén apta para la cocción por inducción, que tenga un diámetro de base superior a 12 cm (como la mayoría de las sartenes de cocción disponibles en los mercados).
10. Si utiliza recipientes con un diámetro inferior a 8 cm, no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción o si el recipiente no es adecuado, entonces, no se transferirá energía y en la pantalla del mando aparecerá el error E1.
11. Para verificar si la sartén es adecuada, use un imán y confirme si se pega en fondo de la sartén. De lo contrario, su sartén no es apta para el sistema de cocción por inducción. Para la elección de sartenes, se recomienda además que el imán se adhiera también a los laterales.
12. El área de calentamiento de la superficie porcelánica puede contener calor residual después de la cocción. Para evitar lesiones (quemaduras) no toque la zona de calentamiento.
13. Para evitar un sobrecalentamiento, no deje las sartenes desatendidas.
14. Apague siempre el sistema pulsando la tecla "On/Off" después de cocinar y no por medio del detector de recipiente.
15. No inserte trozos de papel, cartón, tela, etc. entre la sartén y el área de cocción, ya que podría iniciarse un incendio.
16. Objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera ya que éstos pueden ponerse calientes.
17. No coloque tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas u otros objetos sensibles al campo magnético sobre la cocina de inducción, ya que pueden causar daños.

18. ADVERTENCIA: si la superficie está desquebrajada, desconectar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
19. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
20. Si el cable de alimentación esta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
21. La sartén debe permanecer siempre en el centro del área de calentamiento durante la cocción, de lo contrario, el fondo de la sartén se calienta de manera desigual pudiendo no obtener el resultado deseado del alimento.

ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia sobre una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego.

NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

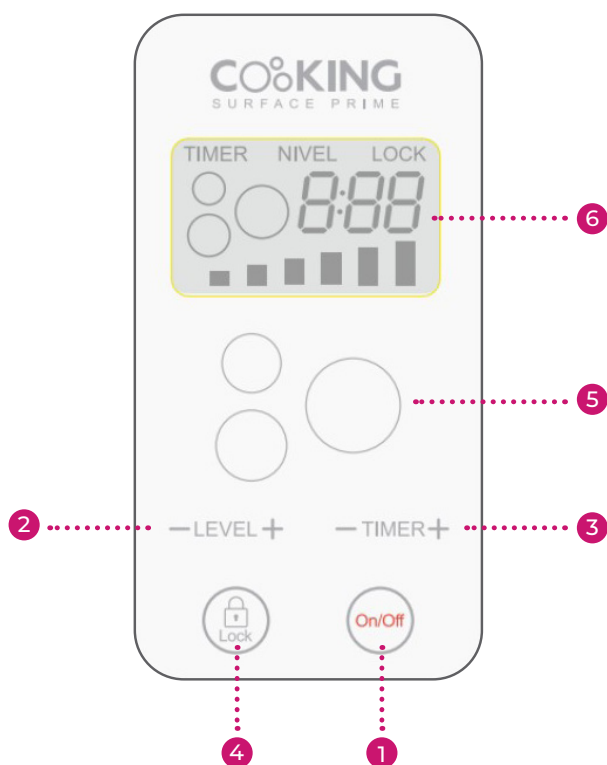
Especificaciones:

Modelo ref.	SVIF-CK3.0
Voltage / Frecuencia	220V~240V, 50Hz
Potencia	5500W
Zonas de cocción	3
Zona superior izquierda + zona inferior izquierda + zona de cocción derecha	1500W+1800W+2200W
Producto Dimensiones (Ancho*profundo*alto)	560*493*57mm

Panel de control táctil:

1. Tecla de encendido / apagado
2. Tecla de ajuste de potencia.
3. Tecla de ajuste del temporizador
4. Tecla de bloqueo
5. Selección de la zona de cocción
6. Panel de visualización

Niveles de potencia y tabla de visualización



ZONA DE COCCIÓN A									
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vatios	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONA DE COCCIÓN B									
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vatios	300W	500W	700W	800W	1000W	1100W	1300W	1500W	1800W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONA DE COCCIÓN C									
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vatios	300W	500W	800W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W	2200W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

Instrucciones de funcionamiento:

1 ENCENDIDO:

Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente.

Presione la tecla de ON/OFF para activar la cocina de inducción. El dispositivo emitirá una señal acústica la zona de cocción y mostrará los círculos correspondientes en la pantalla LCD del mando de manera intermitente a modo de espera. Luego presione la tecla de la zona de cocción deseada para comenzar a cocinar. El símbolo circular correspondiente a la zona de cocción seleccionada se mostrará de manera fija y el resto de los círculos desaparecerán. Finalmente seleccione la tecla de nivel (+) para arrancar el sistema con el nivel potencia deseado.

Si no hay utensilios de cocina en la zona de cocción seleccionada o el material del recipiente no es apto para el sistema, la pantalla LCD mostrará de manera intermitente el error "E1" y el sistema se apagará automáticamente después de 60 segundos. Si durante estos 60 segundos, el sistema detecta el recipiente, comenzará a transmitir energía automáticamente.

2 MODO DE TEMPORIZADOR:

La tecla "TIMER" puede funcionar con todos los niveles de potencia seleccionados. El temporizador se puede configurar después de la selección del nivel de potencia. Presione la tecla temporizador + y la pantalla LCD mostrará "0:00" de manera intermitente.

Presione "+" o "-" para aumentar o disminuir la configuración de tiempo desde 1 minuto hasta un máximo de 2 horas. Una vez programado el temporizador, la pantalla LCD comenzará la cuenta atrás y apagará la zona de cocción al finalizar. Si la configuración de tiempo es 0:00, la función del temporizador permanecerá desactivada.

Observación: mantenga presionada la tecla "+" o "-" durante 3 segundos para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.

3 MODO DE BLOQUEO:

La tecla "Lock" puede funcionar junto con la función de "nivel de potencia" y la función de temporizador. Presione la tecla "Lock" para activar la función de bloqueo cuando el sistema esté en estado de funcionamiento, la palabra de bloqueo "Lock" se mostrará en la pantalla LCD. Una vez activado el bloque no es posible utilizar cualquier otra función del mando de control, excepto la tecla de "encendido / apagado" y la tecla de bloqueo para desbloquear. Presione la tecla "Lock" durante 3 segundos nuevamente para cancelar la función de bloqueo.

Si no existe interacción con el mando de control transcurridos 10 minutos de funcionamiento, automáticamente el sistema de bloqueo se activará por seguridad.

4 MODO DE ESPERA:

Presione la tecla Encendido / Apagado para ingresar al modo de espera. La cocción se detendrá e inmediatamente los tres quemadores aparecerán parpadeando en la pantalla.

5 FUNCIÓN DE INDICACIÓN DE ALTA TEMPERATURA:

Cuando la superficie porcelánica se sobrecalienta, en la pantalla LCD del mando de control aparecerá una "H" indicando sobrecalentamiento de las siguientes maneras:

A. Durante el proceso de calentamiento, cuando la superficie alcanza la temperatura establecida, la pantalla LCD mostrará "H" y parpadeará todo el tiempo, luego dejará de calentar y la pantalla LCD mostrará el dígito del nivel de potencia. (como 1,2,3,4,5,6)

B. En el modo de espera, cuando la superficie se sobrecalienta, la pantalla LCD mostrará "H" y parpadeará todo el tiempo hasta que el calor residual de la superficie sea inferior.

C. En el estado de apagado, cuando la superficie se sobrecalienta, la pantalla LCD mostrará "H" y parpadeará todo el tiempo hasta que el calor residual de la superficie disminuya.

6 APAGADO:

Apague la cocina de inducción presionando dos veces la tecla "ON/OFF". Se detendrá por completo todo el proceso de calentamiento en las zonas de cocción y los ventiladores se desconectarán transcurridos unos minutos.

- Otros: La cocción por inducción es muy eficiente, el calor se genera directamente desde el fondo del recipiente inmediatamente.

Por lo tanto, NO COLOQUE NUNCA RECIPIENTES VACÍOS en la zona de cocción. Primero añada aceite o líquido en el recipiente y luego comience el proceso de cocción. Seleccione el nivel de potencia según sus necesidades de cocción.

- El recipiente siempre debe permanecer en el centro del área de calentamiento durante la cocción, de lo contrario, el fondo del recipiente se calentará de manera desigual y el resultado de los alimentos puede no ser satisfactorio.
- Siempre que se caliente aceite, revisar constantemente la sartén para evitar que se sobrecaliente y se queme.
- Es imprescindible el uso de los distanciadores de silicona.

Explicación de las funciones:

FUNCIÓN DE POTENCIA (ZONA DE COCCIÓN SUPERIOR IZQUIERDA, ZONA A):

Presione la tecla “Encendido / Apagado” y luego presione sobre la tecla circular correspondiente a la “zona A”. El símbolo de la zona de cocción relativa se encenderá y el calentamiento comenzará automáticamente desde el primer nivel de potencia una vez seleccionado. Durante el calentamiento puede presionar la tecla “+” para aumentarlo en un nivel o la tecla “-” para disminuirlo en un nivel. Se puede seleccionar un total de 9 niveles de calentamiento. El dígito del nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla LCD del mando de control.

FUNCIÓN DE POTENCIA (ZONA DE COCCIÓN INFERIOR IZQUIERDA, ZONA B):

Presione la tecla “Encendido / Apagado” y luego presione sobre la tecla circular correspondiente a la “zona B”. El símbolo de la zona de cocción relativa se encenderá y el calentamiento comenzará automáticamente desde el primer nivel de potencia una vez seleccionado. Durante el calentamiento puede presionar la tecla “+” para aumentarlo en un nivel o la tecla “-” para disminuirlo en un nivel. Se puede seleccionar un total de 9 niveles de calentamiento. El dígito del nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla LCD del mando de control.

FUNCIÓN DE POTENCIA (ZONA DE COCCIÓN DERECHA, ZONA C):

Presione la tecla “Encendido / Apagado” y luego presione sobre la tecla circular correspondiente a la “zona C”. El símbolo de la zona de cocción relativa se encenderá y el calentamiento comenzará automáticamente desde el primer nivel de potencia una vez seleccionado. Durante el calentamiento puede presionar la tecla “+” para aumentarlo en un nivel o la tecla “-” para disminuirlo en un nivel. Se puede seleccionar un total de 9 niveles de calentamiento. El dígito del nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla LCD del mando de control.

Observación: Si hay más de una zona de cocción activadas simultáneamente, el dígito del nivel de potencia correspondiente a cada zona de cocción activada se mostrará en la pantalla LCD del mando de control de manera alterna con una frecuencia de 5 segundos.

SIGNOS DE ERROR:

“E0” + señal acústica:

Fallo del circuito / desconectado

“E1” + señal acústica:

1. No hay ningún recipiente en la zona de cocción seleccionada.
2. El utensilio de cocina no es apto para el sistema de inducción invisible y no está siendo detectado
3. El diámetro de los utensilios de cocina es inferior a 8 cm y no está siendo detectado.

“E2” + señal acústica:

La temperatura de trabajo interna es demasiado alta, el sistema de protección contra sobrecalentamiento corta la energía. Verifique que la ventilación sea suficiente y espere unos minutos.

“E3” + señal acústica:

Protección de alto voltaje activada, el voltaje local es más de 275V

“E4” + señal acústica:

Protección de bajo voltaje activada, el voltaje local es inferior a 145Vdetectado.

“E5” + señal acústica:

El sensor principal está desconectado.

“E6” + señal acústica:

La temperatura del recipiente es demasiado alta, los alimentos pueden quemarse y producir daños. El sistema corta la energía automáticamente por seguridad. Presione on / off para apagar el sistema.

“E7” + señal acústica:

Fallo de comunicación de las zonas de cocción A o B (superior izquierda e inferior izquierda).

“E8” + señal acústica:

Fallo de comunicación de la zona de cocción C (derecha).

“E9” + señal acústica:

Fallo de comunicación. El circuito principal no recibe comunicación

Solución de problemas:

DEFECTO	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
El mando de control no se enciende	No llega tensión de alimentación a la placa de inducción	Compruebe la instalación eléctrica de suministro y verifique que el interruptor de debajo de la placa está encendido.
El sistema no calienta El ventilador está activado y el error E1 parpadea junto con la señal acústica	El tamaño del recipiente no es el adecuado.	Utilice un recipiente adecuado siguiendo las recomendaciones del manual
	El recipiente no se encuentra centrado	Desplace el recipiente hasta situarlo en la posición correcta
	El material del recipiente no es válido para el sistema de inducción invisible.	Utilice un recipiente adecuado siguiendo las recomendaciones del manual
	Placa defectuosa	Pregunte a su proveedor por el servicio de reparación.
Calentamiento insuficiente	La temperatura interna del sistema es demasiado alta (el circuito de refrigeración no puede mantener la temperatura de la placa en condiciones normales de funcionamiento)	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que no haya ninguna fuente emisora de calor cerca del aparato. • Compruebe que la ventilación es correcta y no exista ningún objeto obstruyendo las salidas de aire. • La temperatura del aire de entrada será inferior a 40°C
	Placa defectuosa	Pregunte a su proveedor por el servicio de reparación.
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga en el proceso de cocción El ventilador está encendido	Entrada de aire o salida obstruida	Retire los objetos que se interpongan en la entrada y o salida del aire.
	El material y/o tamaño del recipiente están en el límite ferromagnético para que el sistema de inducción trabaje correctamente	Reemplace el recipiente actual y pruebe con otro siguiendo las recomendaciones del manual
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga en el proceso de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador defectuoso • Control del ventilador averiado. 	Pregunte a su proveedor por el servicio de reparación.
Después de un tiempo de operación relativamente largo, el Sistema de calentamiento se apaga y se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Bobina sobrecalentada, área de cocción demasiado caliente. • Sartén vacía • Sartén con aceite sobrecalentado. 	Apague la zona de cocción y espere a que se enfríe. Puede cambiar de zona de cocción, si éstas están inactivas
Pequeños objetos metálicos se calientan dentro del área de cocción	Detección del recipiente sintonizado incorrectamente	Pregunte a su proveedor por el servicio de reparación.

Tipos de ruido generados durante el funcionamiento normal del aparato:

OBSERVACIONES:

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que permiten generar calor directamente en la base de la olla. Dependiendo de la construcción del recipiente empleado, estos campos electromagnéticos pueden producir cierto ruido o vibraciones como se detallan a continuación:

- **Un zumbido bajo, como un transformador**

Este ruido se produce al cocinar con altos niveles de potencia. Es la cantidad de energía transferida desde la placa de cocción al recipiente la que provoca el ruido. Este ruido desaparecerá o disminuirá a medida que se reduzca el nivel de potencia.

- **Un silbido bajo**

Este ruido se produce al cocinar con altos niveles de potencia. Es la cantidad de energía transferida desde la placa de cocción al recipiente la que provoca el ruido. Este ruido desaparecerá o disminuirá a medida que se reduzca el nivel de potencia.

- **Candente**

Este ruido es producido por recipientes que están compuestos por diferentes materiales superpuestos. El ruido es causado por la vibración de las superficies de contacto de los diversos materiales superpuestos. Este ruido proviene de los utensilios de cocina y se ve determinado por diversos factores como la cantidad de comida o el nivel de potencia seleccionado.

- **Silbidos agudos**

Este ruido se produce mayoritariamente por cacerolas compuestas por diferentes materiales superpuestos, tan pronto como se utilizan a plena potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos fogones. Este silbido desaparece o puede ser controlado en cuanto se reduce la potencia o se recolocan los recipientes.

- **Ruido del ventilador**

Para que la electrónica funcione correctamente, la estufa debe operar a una temperatura controlada. Para ello, la placa está equipada con ventiladores que se encienden cuando se inicia el calentamiento de las diferentes áreas de cocción. El ventilador también seguirá funcionando después una vez detenido el sistema si la temperatura detectada sigue siendo demasiado alta. Los ruidos descritos en esta sección son normales, son parte de la tecnología de calentamiento por inducción y no indican un mal funcionamiento del aparato.

Cuidados de la cocina de inducción invisible:

Antes de comenzar a limpiar, la superficie de material porcelánico debe enfriarse.

- Superficie porcelánica: La limpieza de la superficie es idéntica a la de otras superficies similares. No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos, ni tampoco utensilios de limpieza con fibras metálicas que puedan dañar la superficie. Se debe limpiar la superficie con un trapo húmedo.
- No utilice esponjas ásperas para limpiar manchas rebeldes
- Los puertos de ventilación deben limpiarse con una aspiradora y con el equipo desconectado del suministro eléctrico. No debe utilizarse nunca un aparato de limpieza a vapor para el fin.
- Otros trabajos de mantenimiento y servicio distintos al de limpieza como se describe aquí, deben ser realizados por personal del servicio técnico autorizado.
- Los restos de agentes de limpieza deben eliminarse de la superficie antes del uso de la placa, de lo contrario, pueden producirse manchas inoportunas en el material. Un buen mantenimiento de la cocina de inducción invisible requiere de limpieza, cuidado y servicio regulares.
- No golpee la superficie. Si aparece una grieta en la superficie, desconecte el equipo del suministro eléctrico inmediatamente y póngase en contacto con el servicio técnico oficial.

ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, no intente repararlo usted mismo. Contacte con su proveedor o llame al servicio técnico oficial.

Requisitos de instalación y medidas de seguridad:

El módulo del mobiliario de cocina deberá tener unas dimensiones mínimas de 60cm de ancho y 50cm de fondo en su interior.

Si utiliza barras de sujeción, éstas deberán tener una sección transversal cuadrada de 2cm como mínimo, asegurando así el peso soportado del aparato y una longitud apropiada para el módulo.

No coloque las barras nunca de forma que queden por debajo de las rejillas de ventilación inferiores del aparato. Esto podría provocar una mala ventilación del sistema de inducción.

La placa de inducción deberá tener un espacio libre de 10 cm desde su parte inferior, por lo que se recomienda el uso de cajones caceroleros, nunca cajones cuberteros.

La placa de inducción deberá tener una distancia mínima de seguridad de 40cm con cualquier junta o recorte existente sobre la propia superficie porcelánica. Esto incluye encastres, así como rebajes o recortes en el material para salvar un pilar o cualquier otro elemento adicional.

Cuando la placa de inducción se instale con un horno debajo, será imprescindible la instalación de una rejilla de ventilación de 8 cm de altura o superior.

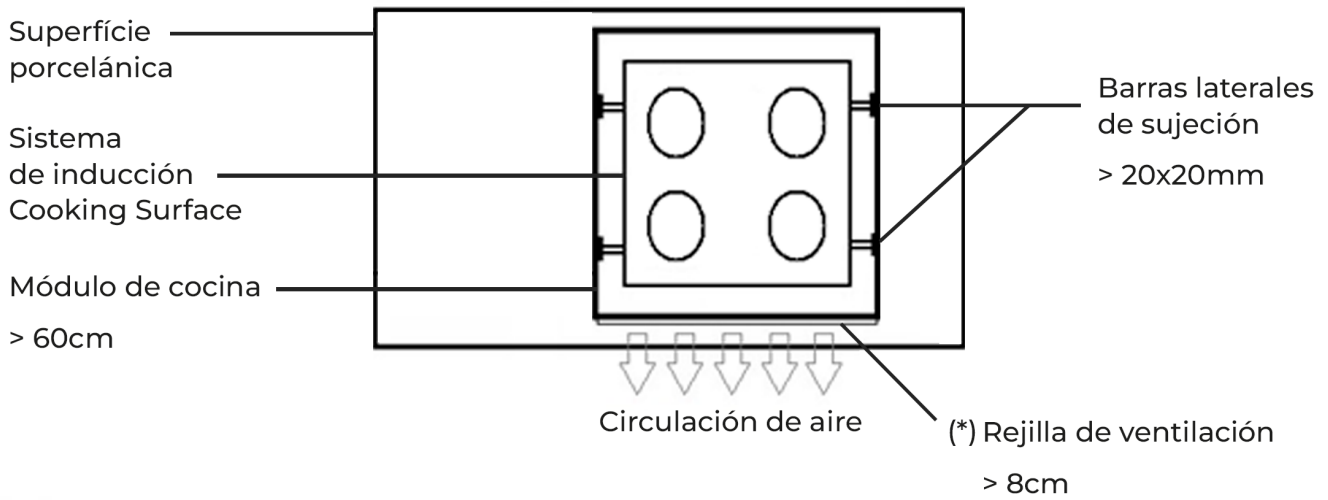
Instalación:

1. Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado o una persona autorizada.
2. Las conexiones y el cableado del suministro eléctrico deben ser conformes a la normativa y cumplir con las regulaciones vigentes de la autoridad local.
3. Consulte la placa de características del aparato para obtener información sobre el mismo. La placa se encuentra en la parte inferior del aparato.
4. El cableado debe estar protegido contra fallas mecánicas.
5. Debe suministrarse un medio de desconexión con una separación de contactos de al menos 3 mm en el cableado fijo.
6. Observe todas las instrucciones para una distancia mínima a cualquier superficie combustible. Éstas deben estar de acuerdo con la información de la placa de calificación y con las leyes nacionales contra incendios.
7. Si la placa de cocción se instala cerca de ventanas, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre el aparato creando un PELIGRO DE INCENDIO.
8. Al elegir una ubicación para este electrodoméstico, considere la disponibilidad y la posición de las rutas de suministro eléctrico.
9. Cualquier abertura alrededor de los enchufes de servicio eléctrico deberá estar cerrada al momento de la instalación.
10. Verifique que la parte inferior de la superficie porcelánica queda libre de partículas que puedan ensuciar el aparato antes de su instalación. Asegúrese de que la encimera tenga un soporte sólido y pueda soportar el peso del aparato.
11. Compruebe que el aparato esté nivelado de lado a lado y, de adelante hacia atrás, en su posición de instalación.
12. La ventilación del módulo de instalación se puede mejorar mediante orificios de ventilación en el módulo de instalación o mediante rejillas de ventilación. Se debe tener precaución y asegurarse de que los orificios de ventilación de la placa no quedan obstruidos.
13. Cuando coloque una campana extractora, consulte las instalaciones propias del fabricante relacionadas con ese producto. Sin embargo, como regla general, se debe mantener una distancia vertical mínima de 700 mm (28") entre el aparato y la parte inferior de cualquier armario, unidad de pared o ventilación.
14. Si se instala un enchufe, debe ser accesible con el aparato instalado, ya que el enchufe debe ser accesible después de la instalación.

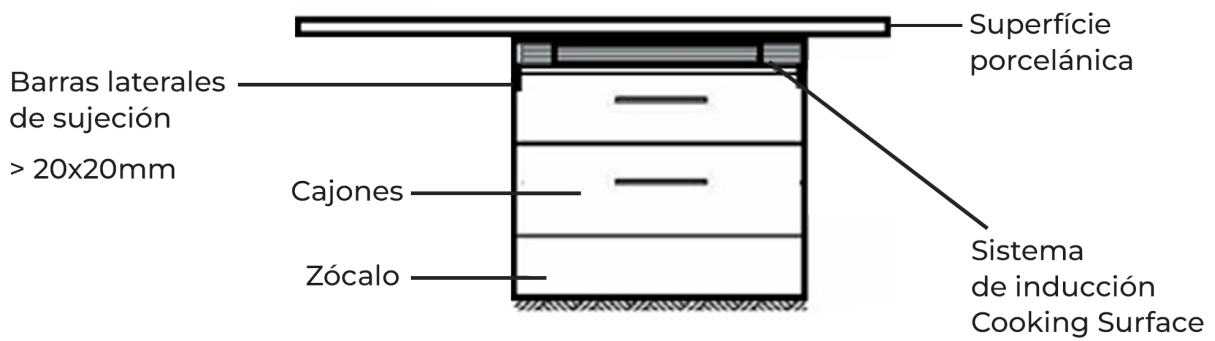
PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN (POR PERSONAL AUTORIZADO):

1. Antes de instalar el electrodoméstico, verifique que la ubicación tenga los espacios libres requeridos de materiales combustibles y verifique si es necesario para brindar protección a las superficies adyacentes como lo requiere la regulación.
2. Saque el aparato de la caja y compruebe si está en buenas condiciones. (Cualquier daño encontrado deberá notificarlo a su distribuidor en un plazo de 7 días y nunca deberá instalarse).
3. Aplique un poco de la pasta térmica conductora suministrada sobre los tetones de goma situados en el centro de cada inductor (puntos centrales de las zonas de cocción).
4. Para la instalación, coloque la placa de inducción bajo la superficie porcelánica y fíjela mediante 2 barras de sujeción atornilladas a los laterales del módulo del mobiliario de cocina.
5. Preste especial atención mientras realice las maniobras de instalación para no dañar las rejillas inferiores de ventilación del aparato.
6. Ayúdese siempre de un puntal o pida ayuda a otra persona para atornillar las barras de sujeción.
7. Verifique que la caja metálica del aparato ha quedado perfectamente en contacto con la encimera en todo su perímetro.
8. Conecte el aparato al suministro eléctrico siguiendo las indicaciones del fabricante.
9. Asegúrese de dejar el manual y los salvamanteles de silicona con el usuario. Para cualquier información adicional contacte con el departamento técnico del servicio especializado.

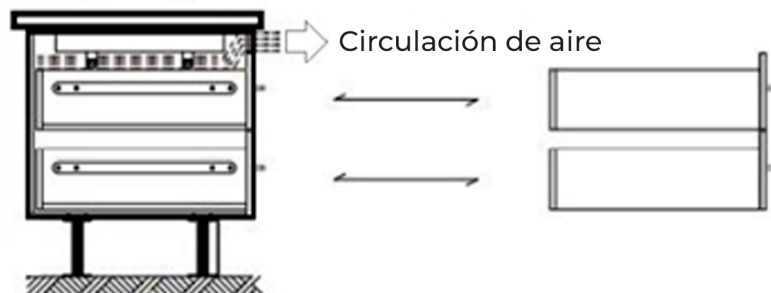
VISTA PLANTA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



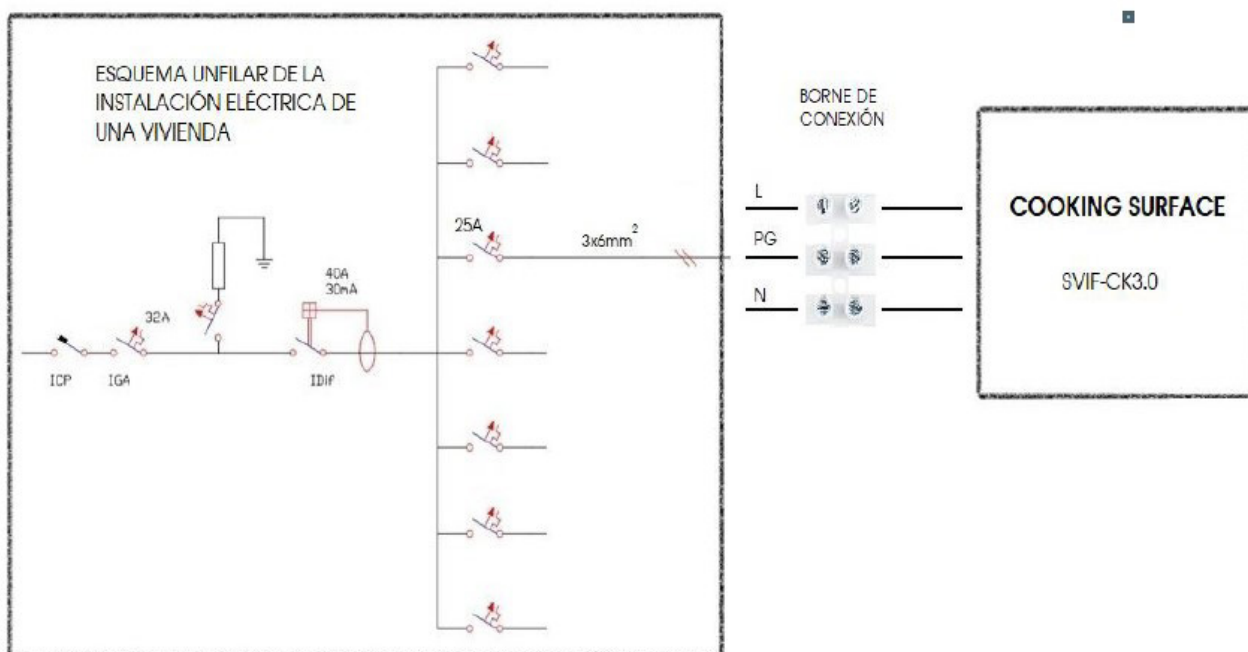
(*) Siempre que exista un horno debajo del sistema de inducción será necesario colocar la rejilla de ventilación.

Conexión del sistema de inducción a la red eléctrica:

- La protección de la instalación eléctrica debe estar de acuerdo con los reglamentos en vigor.
- Antes de la conexión debe comprobar si la tensión indicada en la placa es igual a la de la red eléctrica.
- En la instalación eléctrica debe ser previsto un interruptor que separe el aparato en todos los polos de la red eléctrica y en el cual en la posición abierta la distancia entre los contactos sea de 3 mm como mínimo. Conviene los fusibles, los interruptores de corriente, etc.
- El conector debe ser seleccionado en función de la corriente que aceptan la instalación y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.

ADVERTENCIA: La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.

ESQUEMA DE CONEXIÓN



El voltaje entre la fase y la conexión neutra debe ser de 220-240V.

Instale el borne de conexión asegurándose de que no existe tensión en la red eléctrica.

Del mismo modo, asegúrese de que el elemento de protección es de al menos 25A y la sección del cable de 6mm² como mínimo.

El cable de conexión debe pasar a través del dispositivo de seguridad, protegiéndolo de una extracción accidental. La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando de este modo la garantía. Antes de cualquier intento de conexión, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características corresponde con el suministro eléctrico de su hogar. La tensión de conexión debe ser comprobada por un técnico cualificado con el correspondiente dispositivo de medición.

Garantía:

Nos comprometemos a que, si dentro de un plazo de 24 meses a partir de la fecha de compra, este electrodoméstico o cualquier parte del mismo se encuentra defectuoso por un fallo de serie o fabricación, repararemos o reemplazaremos el mismo GRATUITAMENTE para mano de obra, materiales o transporte, con la condición de que:

- El aparato ha sido correctamente instalado (siguiendo el manual de instalación proporcionado por COOKING SURFACE al personal instalador autorizado), utilizando únicamente con la alimentación indicada en la placa de características y que la sección de cable del suministro eléctrico utilizado cumple la normativa vigente.
- El aparato se ha utilizado únicamente para fines domésticos normales y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El aparato no ha sido reparado, desarmado o manipulado por personal no autorizado.
- Todo el trabajo de servicio bajo esta garantía debe ser realizado por un Centro de Servicio Oficial Autorizado de COOKING SURFACE. Cualquier equipo o pieza defectuosa reemplazada pasará a ser propiedad de la Compañía. Esta garantía es adicional a sus derechos legales. Esta garantía no incluye mantenimiento como el de limpieza de la cocina de inducción.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones para la instalación, el mantenimiento y el uso adecuados del electrodoméstico.

Instrucciones de descarga y uso

APP COOKING SURFACE:



Cooking Surface 4+

Cooking Surface

Gratis

ENLACES DE DESCARGA APP:

iOS <https://apps.apple.com/es/app/cooking-surface/id1535319505>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cookingrak.app&hl=es>

- **PASO 1:** Encender la placa de inducción (sin seleccionar ningún fuego)
- **PASO 2:** Abrir la APP Cooking Surface desde el dispositivo IOS, donde preguntará al usuario la opción de permitir conexión Bluetooth. Tenemos que clicar "SÍ".
- **PASO 3:** Abrir "ajustes" del teléfono, seleccionar Bluetooth y entonces nos aparecerá el nombre del bluetooth de la placa para poder enlazarlo: "RAK INDUCTION". Pinchamos en RAK INDUCTION y ya tenemos emparejado el móvil con la placa.

A continuación, ya podremos seleccionar desde el mando de la placa, la zona de cocción para subir y bajar las potencias tras haber introducido la clave 1,2,3,4,5,6.

Respecto a la app de Android tienes que conectar primero el bluetooth y enlazarlo y, en cambio, en IOS, se enlaza directamente desde la APP.



IMPORTANTE

Por cumplimiento de la normativa europea para la obtención del certificado CE, la función de la App únicamente permitirá el control de los niveles de potencia.

Como medida de seguridad, será necesario activar la zona de cocción deseada desde el mando de control.

COOKING
SURFACE PRIME



info@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com