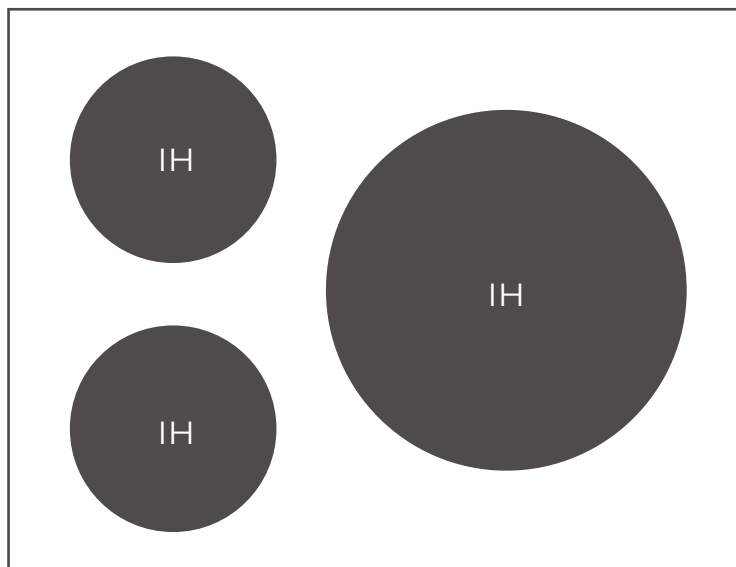


## MANUALE DI ISTRUZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI  
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO



## *Indice:*

• ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
• REGOLAMENTAZIONE DI SICUREZZA DEL SISTEMA A INDUZIONE	4
• SPECIFICHE	5
• PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH	6
• ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO	7
• SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI	9
• RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	11
• TIPI DI RUMORE GENERATI DURANTE IL FUNZIONAMENTO NORMALE DELL'APPARECCHIO	12
• CURA DELLA CUCINA A INDUZIONE INVISIBILE	13
• REQUISITI DI INSTALLAZIONE E MISURE DI SICUREZZA	13
• INSTALLAZIONE	14
• COLLEGAMENTO DEL SISTEMA A INDUZIONE ALLA RETE ELETTRICA	17
• GARANZIA	18
• ISTRUZIONI PER IL DOWNLOAD E L'USO DELL'APP COOKING SURFACE	19

## *Istruzioni di sicurezza:*

Grazie per aver acquistato il piano cottura ad induzione COOKING SURFACE PRIME. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare il libretto di istruzioni per consultazioni future.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenze, se adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinate all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati. L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato mediante timer esterni o un sistema di controllo remoto separato.

Non utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo sono danneggiati. Qualsiasi riparazione deve essere sempre effettuata da un tecnico esperto o da un centro di assistenza autorizzato.

Quando si spostano i recipienti di cottura, prestare sempre attenzione a non toccare le superfici calde e ai possibili schizzi di liquidi caldi contenuti.

L'uso di accessori o dispositivi non forniti dal produttore può causare danni o malfunzionamenti dell'apparecchio e provocare lesioni.

È obbligatorio l'uso dei distanziatori in silicone ogni volta che si utilizza il sistema a induzione con qualsiasi tipo di pentolame non fornito dal produttore.

**ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere vigilato continuamente.

**AVVERTENZA:** Pericolo di incendio – non posizionare oggetti sopra le superfici di cottura

**AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni per piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio oppure indicate come adatte nelle istruzioni d'uso. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.

## *Regolamentazione di sicurezza del sistema a induzione:*

1. Gli elettrodomestici devono essere utilizzati con le pentole consigliate per i sistemi a induzione e devono avere una dimensione adeguata alla zona di cottura. Si consiglia di usare padelle con un diametro di base superiore a 12 cm.
2. Verificare e assicurarsi che la tensione dell'impianto elettrico corrisponda a quella indicata sulla targhetta situata sotto il piano a induzione.
3. I collegamenti elettrici devono essere realizzati secondo i regolamenti nazionali sull'installazione elettrica, incorporando dispositivi di disconnessione all'impianto fisso in conformità con le normative.
4. Assicurarsi di avere una buona ventilazione per il piano a induzione.
5. L'unità a induzione non deve essere posizionata vicino o sopra a nessuna fonte di calore.
6. Assicurarsi che l'installazione, il supporto e l'ispezione siano effettuati da personale autorizzato.
7. Assicurarsi che la pentola sia ben posizionata e non esposta a vibrazioni.
8. Rimuovere tutti gli oggetti dalla zona superiore di cottura. Se la superficie porcellanata è crepata o rotta, smettere di usare il sistema. Spegnerne immediatamente l'apparecchio, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare l'assistenza tecnica ufficiale.
9. Usare una padella adatta alla cottura a induzione, con un diametro di base superiore a 12 cm (come la maggior parte delle padelle in commercio).
10. Se si usano recipienti con un diametro inferiore a 8 cm, non c'è nessun recipiente sulla zona di cottura o se il recipiente non è idoneo, allora non verrà trasferita energia e sul display del comando apparirà l'errore E1.
11. Per verificare se la padella è adatta, usare una calamita e confermare se si attacca al fondo della padella. In caso contrario, la padella non è adatta per la cottura a induzione. Per la scelta delle padelle, si consiglia inoltre che la calamita si attacchi anche ai lati.
12. L'area di riscaldamento della superficie porcellanata può contenere calore residuo dopo la cottura. Per evitare lesioni (ustioni), non toccare la zona di riscaldamento.
13. Per evitare surriscaldamenti, non lasciare le padelle incustodite.
14. Spegnerne sempre il sistema premendo il tasto "On/Off" dopo la cottura e non tramite il rilevatore di recipiente.
15. Non inserire pezzi di carta, cartone, stoffa, ecc. tra la padella e l'area di cottura, poiché potrebbe scatenarsi un incendio.
16. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano, poiché possono riscaldarsi.
17. Non collocare carte di credito, carte telefoniche o altri oggetti sensibili ai campi magnetici sul piano a induzione, perché potrebbero danneggiarsi.

18. AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
19. AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare caldi durante l'uso. Si consiglia di evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini sotto gli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
20. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
21. La padella deve rimanere sempre centrata nell'area di riscaldamento durante la cottura, altrimenti il fondo della padella si riscalderà in modo non uniforme e il risultato di cottura potrebbe non essere soddisfacente.

AVVERTENZA: Cuocere senza sorveglianza su un piano con olio o grassi può essere pericoloso e può causare incendi..

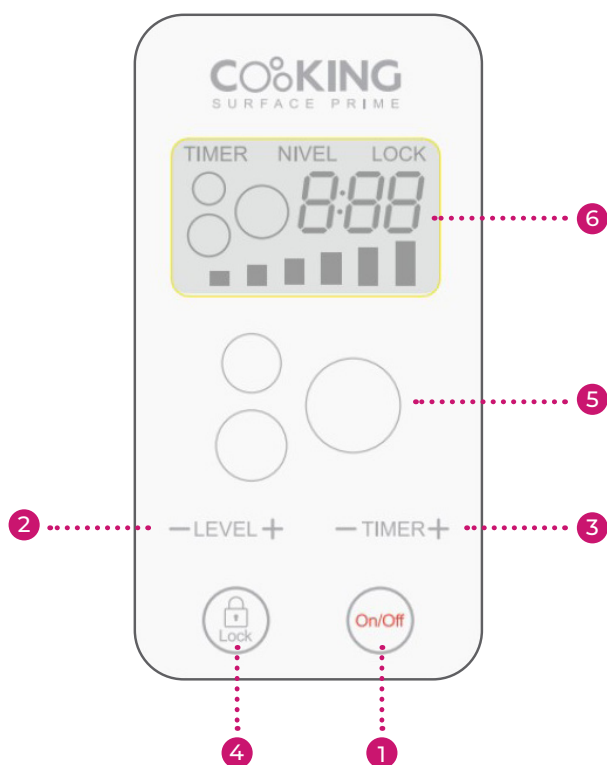
NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua – scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o con una coperta antincendio.

## Specifiche:

<b>Modello ref.</b>	SVIF-CK3.0
<b>Tensione / Frequenza</b>	220V~240V, 50Hz
<b>Potenza</b>	5500W
<b>Zone di cottura</b>	3
<b>Zona superiore sinistra + zona inferiore sinistra + zona di cottura destra</b>	1500W+1800W+2200W
<b>Dimensioni del prodotto (Larghezza x Profondità x Altezza)</b>	560*493*57mm

## Pannello di controllo tattile:

1. Tasto di accensione / spegnimento
2. Tasto per la regolazione della potenza
3. Tasto per la regolazione del timer
4. Tasto di blocco
5. Selezione della zona di cottura
6. Pannello di visualizzazione



Livelli di potenza e tabella di visualizzazione

ZONA DI COTTURA A									
Livello potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONA DI COTTURA B									
Livello potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	700W	800W	1000W	1100W	1300W	1500W	1800W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

ZONA DI COTTURA C									
Livello potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Watt	300W	500W	800W	900W	1100W	1300W	1600W	1800W	2200W
Display	1	1	2	2	3	3	4	5	6

# Istruzioni di funzionamento:

## ① ACCENSIONE DEL SISTEMA:

Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente.

Premere il tasto ON/OFF per attivare il piano a induzione. Il dispositivo emetterà un segnale acustico, la zona di cottura si illuminerà e i cerchi corrispondenti sul display LCD del comando lampeggeranno in modalità standby.

Premere il tasto della zona desiderata per iniziare la cottura. Il simbolo circolare corrispondente alla zona selezionata rimarrà acceso fisso e gli altri cerchi spariranno. Infine, selezionare il tasto livello (+) per avviare il sistema al livello di potenza desiderato.

Se non ci sono utensili nella zona selezionata o se il materiale del recipiente non è idoneo, il display mostrerà l'errore "E1" lampeggiante e il sistema si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi. Se entro questo tempo viene rilevato il recipiente, l'energia sarà trasmessa automaticamente.

## ② MODALITÀ TIMER:

Il tasto "TIMER" funziona con tutti i livelli di potenza selezionati.

Il timer può essere impostato dopo aver selezionato la potenza.

Premere il tasto "+" del timer e il display LCD mostrerà "0:00" lampeggiante.

Premere "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo da 1 minuto fino a un massimo di 2 ore.

Una volta impostato, il timer inizierà il conto alla rovescia e spegnerà la zona al termine.

Se il tempo impostato è 0:00, la funzione timer rimane disattivata.

Nota: tenere premuto il tasto "+" o "-" per 3 secondi per cambiare il tempo a intervalli di 10 minuti.

## ③ MODALITÀ DI BLOCCO:

Il tasto "Lock" funziona con le funzioni "livello di potenza" e "timer".

Premere il tasto "Lock" per attivare il blocco mentre il sistema è in funzione: comparirà "Lock" sul display LCD.

Una volta attivato il blocco, non sarà possibile utilizzare nessun altro tasto tranne "accensione/spegnimento" e "Lock" stesso per sbloccare.

Per disattivarlo, tenere premuto il tasto "Lock" per 3 secondi.

Dopo 10 minuti senza interazione con il comando, il sistema attiverà automaticamente il blocco di sicurezza.

#### 4 MODALITÀ ATTESA:

Premere il tasto ON/OFF per entrare nella modalità standby. La cottura si interromperà e i tre indicatori delle zone lampeggeranno sullo schermo.

#### 5 FUNZIONE DI INDICAZIONE TEMPERATURA ELEVATA:

Se la superficie porcellanata si surriscalda, comparirà sul display LCD del comando una "H" lampeggiante:

A. Durante il riscaldamento, quando la temperatura supera il limite, apparirà "H" lampeggiante. Il riscaldamento si ferma e il display torna a mostrare il livello di potenza.

B. In standby, "H" lampeggia fino a che la temperatura non scende.

C. A sistema spento, "H" lampeggia finché la superficie non si raffredda.

#### 6 SPEGNIMENTO:

Premere due volte il tasto ON/OFF per spegnere completamente la piastra. Il riscaldamento si interrompe in tutte le zone e le ventole si spegneranno dopo alcuni minuti.

- Altre note: La cottura a induzione è molto efficiente: il calore è generato direttamente dal fondo del recipiente.
- NON METTERE MAI RECIPIENTI VUOTI: prima aggiungere olio o liquidi.
- Il recipiente deve essere sempre centrato.
- Controllare costantemente l'olio caldo per evitare che si bruci.
- È obbligatorio usare i distanziatori in silicone.



## Spiegazione delle funzioni:

### **FUNZIONAMENTO DELLA ZONA DI COTTURA IN ALTO A SINISTRA A:**

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura in alto a sinistra A per avviare. La zona di cottura in alto a sinistra si accenderà ed il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza; il simbolo che rappresenta la zona di cottura in alto a sinistra comparirà sul display LCD. Durante il funzionamento è possibile selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" per aumentare il livello o il tasto "-" per diminuirlo. È possibile selezionare un totale di 9 livelli. La cifra del livello di potenza verrà visualizzata sul display LCD del telecomando.

### **FUNZIONAMENTO DELLA ZONA COTTURA IN BASSO A SINISTRA B:**

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura in basso a sinistra B per avviare. La zona di cottura in basso a sinistra si accenderà ed il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza; il simbolo che rappresenta la zona di cottura in basso a sinistra comparirà sul display LCD. Durante il funzionamento è possibile selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" per aumentare il livello o il tasto "-" per diminuirlo. È possibile selezionare un totale di 9 livelli. La cifra del livello di potenza verrà visualizzata sul display LCD del telecomando.

### **FUNZIONAMENTO DELLA ZONA DI COTTURA DESTRA C:**

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura destra C per avviare. La zona di cottura destra si accenderà ed il riscaldamento partirà automaticamente dal primo livello di potenza; il simbolo che rappresenta la zona di cottura destra comparirà sul display LCD. Durante il funzionamento è possibile selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" per aumentare il livello o il tasto "-" per diminuirlo. È possibile selezionare un totale di 9 livelli. La cifra del livello di potenza verrà visualizzata sul display LCD del telecomando.

**Nota bene:** Se più zone di cottura funzionano contemporaneamente il livello di potenza per ciascuna zona di cottura in funzione verrà visualizzato in alternanza sul display LCD del telecomando con una frequenza di 5 secondi.

## **CODICI DI ERRORE:**

### **“E0” + segnale acustico:**

Errore circuito / scollegato

### **“E1” + segnale acustico:**

1. Nessun recipiente rilevato.
2. Utensile non compatibile con l'induzione invisibile.
3. Diametro della pentola <8 cm

### **“E2” + segnale acustico:**

Temperatura interna di lavoro troppo alta → Il sistema di protezione dal surriscaldamento interrompe l'alimentazione. Verificare che la ventilazione sia sufficiente e attendere alcuni minuti per riavviare.

### **“E3” + segnale acustico:**

Protezione da alta tensione attivata. La tensione locale è superiore a 275 V.

### **“E4” + segnale acustico:**

Protezione di bassa tensione attivata. La tensione locale è inferiore a 145V.

### **“E5” + segnale acustico:**

Il sensore principale è scollegato.

### **“E6” + segnale acustico:**

La temperatura della padella è troppo alta, l'acqua o il cibo potrebbero bruciare. Viene interrotta l'alimentazione per motivi di sicurezza. Premere on/off per spegnere il piano cottura. Attendere qualche minuto per riavviare.

### **“E7” + segnale acustico:**

Anomalia comunicazione tra le sezioni di cottura A e B contemporaneamente o della sola sezione B o della sola sezione A.

### **“E8” + segnale acustico:**

Anomalia comunicazione sezione cottura C.

### **“E9” + segnale acustico:**

Errore generale comunicazione tra circuito principale e zona.

## Risoluzione dei problemi:

DIFETTO	POSSIBILE CAUSA	AZIONE
Il comando di controllo non si accende	Il sistema non è alimentato, la tensione principale è assente o troppo bassa.	Verificare i collegamenti elettrici e che la tensione principale rispetti le indicazioni della targhetta.
Il sistema non riscalda  La ventilazione è attivata, l'errore e1 lampeggia insieme alla segnalazione acustica	La dimensione del contenitore è inadeguata.	Usare un contenitore adatto come indicato nel manuale.
	Il contenitore non è centrato correttamente.	Posizionare il contenitore in modo corretto.
	Il materiale del contenitore non è idoneo al sistema ad induzione invisibile difetto della zona ad induzione.	Usare soltanto contenitori consigliati nel manuale o ad alto contenuto ferroso.
	Difetto del sistema ad induzione.	Contattare l'assistenza.
Riscaldamento insufficiente	La temperatura interna del Sistema è troppo alta (il sistema di raffreddamento non riesce a mantenere la temperatura in condizioni ottimali)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze del sistema.</li> <li>• Verificare che la ventilazione sia corretta e che le prese d'aria siano libere.</li> <li>• La temperatura dell'aria d'ingresso deve essere inferiore ai 40°C.</li> </ul>
	Difetto del sistema ad induzione.	Contattare l'assistenza.
Il ciclo di riscaldamento si accende e si spegne durante il processo di cottura.  La ventilazione è on	L'ingresso o l'uscita dell'aria sono ostruiti.	Rimuovere eventuali oggetti che ostruiscono le prese d'aria.
	La composizione del materiale del contenitore è al limite per il corretto funzionamento del sistema ad induzione.	Sostituire il contenitore in uso con un altro tipo come consigliato nel manuale.
Il ciclo di riscaldamento si accende e si spegne durante il processo di cottura	Ventilazione difettosa o in avaria	Contattare l'assistenza.
Dopo un tempo relativamente lungo di funzionamento il sistema di cottura si accende e si spegne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surriscaldamento della scheda interna o la zona di cottura ha raggiunto una temperatura troppo elevata</li> <li>• La padella o tegame utilizzato è vuoto</li> <li>• L'olio contenuto nella padella si è surriscaldato</li> </ul>	Spegnere la zona di cottura in uso e attendere che si raffreddi. Nel frattempo, si può utilizzare un'altra zona di cottura.
Piccoli oggetti di metallo sono stati riscaldati all'interno della zona di cottura	Il sistema di rilevamento del contenitore non funziona in modo corretto.	Contattare l'assistenza.

## *Tipi di rumori generati durante il normale funzionamento dell'apparecchio:*

### OSSERVAZIONI:

La tecnologia del riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono di generare calore direttamente sul fondo della pentola. A seconda della costruzione della padella, questi campi elettromagnetici possono produrre determinati rumori o vibrazioni come descritto di seguito:

- **Un basso ronzio, come quello di un trasformatore**

Il rumore si produce quando si cuoce con livelli di potenza elevati è la quantità di energia trasferita dal piano di cottura alla padella che provoca il rumore. Questo rumore scomparirà o diminuirà man mano che il livello di potenza viene ridotto.

- **Un fischio basso**

Questo rumore si produce quando si cuoce con livelli di potenza elevati. è la quantità di energia trasferita dal piano di cottura alla pentola che provoca il rumore. Questo rumore scomparirà o diminuirà man mano che il livello di potenza viene ridotto.

- **Sfrigolante**

Il rumore è causato dalla vibrazione delle superfici di contatto dei vari materiali sovrapposti. Questo rumore proviene dalle pentole. la quantità di cibo e il metodo di cottura possono variarlo.

- **Fischio acuto**

Questo rumore è per lo più prodotto da pentole composte da diversi materiali sovrapposti, non appena vengono utilizzate a piena potenza riscaldante e contemporaneamente su due piastre riscaldanti. Questi fischi scompaiono non appena la potenza si riduce.

- **Rumore della ventola**

Per far funzionare correttamente il sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a temperatura controllata. per fare ciò il piano di cottura è dotato di una ventola che si accende dopo ogni temperatura rilevata utilizzando diversi livelli di potenza. la ventola continuerà a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

I rumori descritti in questa sezione sono normali. Fanno parte della tecnologia del riscaldamento a induzione e non indicano un malfunzionamento.

## *Cura della cucina a induzione invisibile:*

Prima di iniziare la pulizia, la superficie in pietra sinterizzata deve raffreddarsi.

- Superficie in pietra sinterizzata: La pulizia della superficie è identica a quella di altre superfici simili. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi, né utensili di pulizia con fibre metalliche che potrebbero danneggiare la superficie. Pulire la superficie con un panno umido.
- Non utilizzare spugne abrasive per rimuovere macchie persistenti.
- Le prese d'aerazione devono essere pulite con un aspirapolvere e con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica. Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore a tale scopo.
- Tutti gli altri interventi di manutenzione e assistenza, diversi da quelli di pulizia descritti sopra, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico autorizzato.
- I residui di detergente devono essere rimossi dalla superficie prima dell'uso della piastra, altrimenti possono verificarsi macchie indesiderate sul materiale. Una corretta manutenzione della cucina a induzione invisibile richiede pulizia, cura e assistenza regolari.
- Non colpire la superficie. Se si forma una crepa sulla superficie, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare il servizio tecnico autorizzato.

**AVVERTENZA:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non tentare di ripararlo autonomamente. Contattare il fornitore o rivolgersi al servizio tecnico ufficiale.

## *Requisiti di installazione e misure di sicurezza:*

Il modulo del mobile cucina deve avere dimensioni minime interne di 60 cm di larghezza e 50 cm di profondità.

Se si utilizzano barre di supporto, queste devono avere una sezione trasversale quadrata di almeno 2 cm, in modo da garantire la portata del peso dell'apparecchio e una lunghezza adeguata al modulo.

Non posizionare mai le barre in modo che si trovino sotto le griglie di ventilazione inferiori dell'apparecchio. Questo potrebbe compromettere la corretta ventilazione del sistema a induzione.

La piastra a induzione deve disporre di uno spazio libero di almeno 10 cm nella parte inferiore. Si raccomanda pertanto l'uso di cestoni e non cassette portaposate.

La piastra a induzione deve mantenere una distanza minima di sicurezza di 40 cm da qualsiasi giunzione o intaglio presente sulla superficie in gres porcellanato. Ciò include incassi, scanalature o tagli del materiale per adattarsi a pilastri o altri elementi strutturali.

Se la piastra a induzione viene installata con un forno sottostante, è obbligatoria l'installazione di una griglia di ventilazione di almeno 8 cm di altezza.

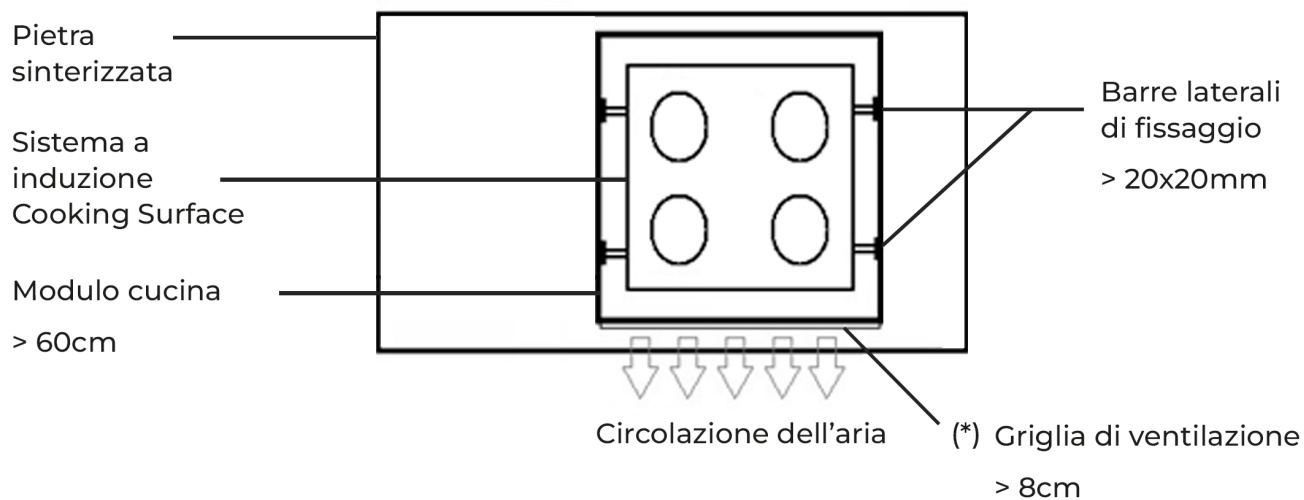
## Installazione:

1. Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato o da una persona autorizzata.
2. I collegamenti e il cablaggio dell'alimentazione elettrica devono essere conformi alle normative e rispettare le disposizioni vigenti dell'autorità locale competente.
3. Consultare la targhetta identificativa dell'apparecchio per ottenere informazioni tecniche. La targhetta si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
4. Il cablaggio deve essere protetto contro danni meccanici.
5. Deve essere previsto un dispositivo di disconnessione con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm sul cablaggio fisso.
6. Rispettare tutte le istruzioni relative alla distanza minima da qualsiasi superficie combustibile. Queste devono essere conformi alle informazioni della targhetta tecnica e alle normative antincendio nazionali.
7. Se il piano cottura viene installato vicino a finestre, adottare le necessarie precauzioni per evitare che tende o tessuti possano svolazzare sopra l'apparecchio, creando un PERICOLO DI INCENDIO.
8. Nella scelta della posizione per questo elettrodomestico, considerare la disponibilità e la posizione dei punti di alimentazione elettrica.
9. Qualsiasi apertura attorno alle prese di servizio elettrico deve essere sigillata al momento dell'installazione.
10. Verificare che la parte inferiore della superficie in gres porcellanato sia priva di particelle che possano sporcare l'apparecchio prima della sua installazione. Assicurarsi che il piano di lavoro abbia un supporto solido e sia in grado di sostenere il peso dell'apparecchio.
11. Accertarsi che l'apparecchio sia livellato da un lato all'altro e da davanti a dietro, nella sua posizione di installazione.
12. La ventilazione del modulo di installazione può essere migliorata mediante aperture o griglie di aerazione nel mobile. Prestare attenzione e assicurarsi che le aperture di ventilazione del piano non risultino ostruite.
13. Quando si installa una cappa aspirante, fare riferimento alle istruzioni del produttore relative a quel prodotto. Tuttavia, come regola generale, si deve mantenere una distanza verticale minima di 700 mm (28") tra l'apparecchio e la parte inferiore di qualsiasi pensile, armadio o sistema di ventilazione.
14. Se viene installata una presa elettrica, questa deve essere accessibile con l'apparecchio in posizione, poiché deve restare raggiungibile anche dopo l'installazione.

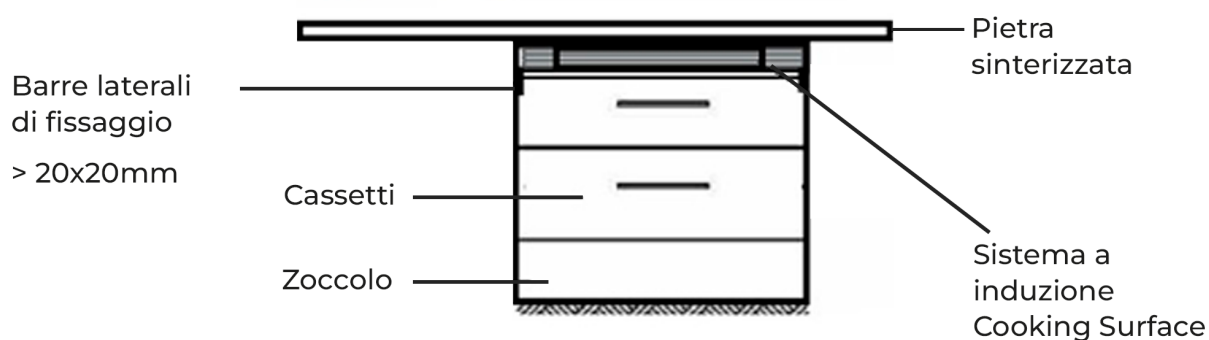
## **PROCEDURA DI INSTALLAZIONE (DA PERSONALE AUTORIZZATO):**

1. Prima di installare l'elettrodomestico, verificare che il luogo scelto rispetti le distanze minime richieste dai materiali combustibili e valutare se è necessario prevedere protezioni per le superfici adiacenti, come richiesto dalla normativa vigente.
2. Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che sia in buone condizioni. (Eventuali danni riscontrati devono essere comunicati al proprio rivenditore entro 7 giorni; in nessun caso l'apparecchio deve essere installato se danneggiato).
3. Applicare una piccola quantità della pasta termica conduttiva fornita sui perni in gomma situati al centro di ciascun induttore (punti centrali delle zone di cottura).
4. Per l'installazione, posizionare il piano a induzione sotto la superficie in gres porcellanato e fissarlo mediante 2 barre di supporto avvitate ai lati del modulo del mobile cucina.
5. Prestare particolare attenzione durante le operazioni di installazione per non danneggiare le griglie di ventilazione inferiori dell'apparecchio.
6. Utilizzare sempre un puntello o farsi aiutare da un'altra persona per avvitare le barre di fissaggio in sicurezza.
7. Verificare che la scocca metallica dell'apparecchio sia perfettamente aderente al piano in gres su tutto il perimetro.
8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica seguendo le istruzioni del produttore.
9. Assicurarsi di lasciare il manuale d'uso e i sottopentola in silicone all'utente. Per ulteriori informazioni, contattare il reparto tecnico del servizio di assistenza specializzato.

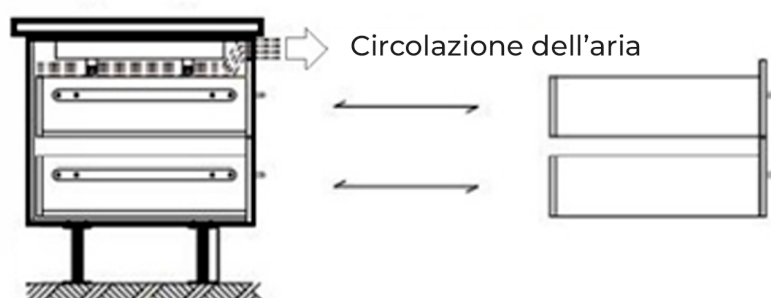
### VISTA DALL'ALTO



### VISTA FRONTALE



### VISTA LATERALE



(\*) Ogni volta che sotto il sistema a induzione è presente un forno, è obbligatorio installare una griglia di ventilazione

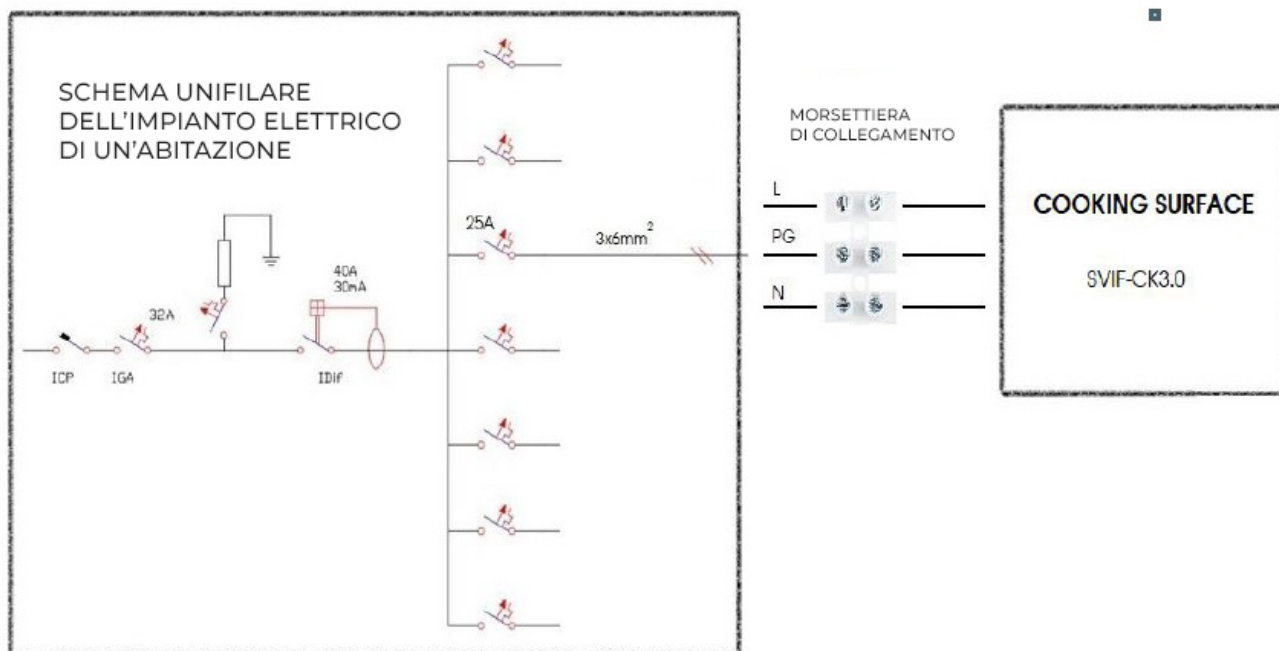


## Collegamento del sistema a induzione alla rete elettrica:

- La protezione dell'impianto elettrico deve essere conforme alle normative vigenti.
- Prima del collegamento, verificare che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica.
- L'impianto elettrico deve prevedere un interruttore che disconnetta l'apparecchio da tutti i poli della rete, con una distanza di separazione tra i contatti di almeno 3 mm in posizione aperta. Sono adatti fusibili automatici, interruttori magnetotermici, ecc.
- Il connettore deve essere scelto in funzione della corrente supportata sia dall'impianto che dai fusibili.
- Una volta installati, gli elementi conduttivi e gli elementi isolati devono essere protetti per impedire qualsiasi contatto tra di essi.

**AVVERTENZA:** Il collegamento può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. Un collegamento errato può causare danni ai componenti dell'apparecchio. In tal caso, la garanzia non sarà valida!  
Prima di qualsiasi intervento, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.

### SCHEMA DI COLLEGAMENTO



La tensione tra la fase e il collegamento neutro deve essere compresa tra 220-240V.

Installare la morsettiera di collegamento assicurandosi che non vi sia tensione nella rete elettrica.

Allo stesso modo, verificare che l'elemento di protezione sia almeno da 25A e che la sezione del cavo sia di almeno 6 mm<sup>2</sup>.

Il cavo di collegamento deve passare attraverso il dispositivo di sicurezza, proteggendolo da un'estrazione accidentale. Un collegamento errato può danneggiare le parti dell'apparecchio, annullando così la garanzia.

Prima di qualsiasi tentativo di collegamento, verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda all'alimentazione elettrica domestica. La tensione di collegamento deve essere verificata da un tecnico qualificato mediante l'apposito dispositivo di misurazione.

## Garanzia:

Ci impegniamo a che, se entro un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto, questo apparecchio o parte di esso risultasse difettoso a causa di un guasto seriale o di fabbricazione, lo ripareremo o lo sostituiremo gratuitamente per manodopera, materiali o trasporto, a condizione che:

- Il dispositivo sia stato installato correttamente (seguendo il manuale di installazione fornito da Cooking Surface all'installatore autorizzato), utilizzando solo la potenza indicata nelle specifiche e che la sezione del cavo di alimentazione elettrica utilizzata sia conforme alle normative vigenti.
- L'apparecchio è stato utilizzato solo per i normali usi domestici e secondo le istruzioni del produttore.
- L'apparecchio non sia stato riparato, smontato o manomesso da personale non autorizzato.
- Tutti gli interventi di assistenza coperti da questa garanzia devono essere eseguiti da un centro di assistenza autorizzato ufficiale di COOKING SURFACE. Eventuali apparecchiature o parti difettose sostituite diventeranno di proprietà della Società. Questa garanzia è in aggiunta ai tuoi diritti legali. Questa garanzia non include la manutenzione come la pulizia del fornello a induzione
- Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle istruzioni per la corretta installazione, manutenzione ed uso dell'apparecchio.

## Istruzioni per il download e l'uso

### APP COOKING SURFACE:



Cooking Surface 4+

Cooking Surface

Gratis

#### LINK PER IL DOWNLOAD DELL'APP:

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



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

#### PROCEDURA:

- 1) Accendere il piano a induzione (senza selezionare alcuna zona cottura)
- 2) Aprire l'APP Cooking Surface dal dispositivo IOS, dove verrà chiesto all'utente il permesso per la connessione Bluetooth. Bisogna cliccare su "Sì".
- Aprire le "Impostazioni" del telefono, selezionare Bluetooth e apparirà il nome del Bluetooth della piastra per poterlo collegare: "RAK INDUCTION". Cliccare su RAK INDUCTION e il telefono sarà associato alla piastra.

A questo punto, sarà possibile selezionare dal comando della piastra la zona cottura per aumentare o diminuire la potenza, dopo aver inserito il codice 1,2,3,4,5,6.

Per quanto riguarda l'app Android, è necessario prima connettere il Bluetooth e poi effettuare l'associazione, mentre su IOS l'associazione avviene direttamente tramite l'APP.se enlaza directamente desde la APP.



#### IMPORTANTE

In conformità con la normativa europea per l'ottenimento della certificazione CE, la funzione dell'App consente esclusivamente il controllo dei livelli di potenza.

Come misura di sicurezza, sarà necessario attivare la zona cottura desiderata dal comando di controllo.

**COOKING**  
SURFACE PRIME



[contatti@cookingsurface.com](mailto:contatti@cookingsurface.com)

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