



UTILIZZO BASE DEL SISTEMA A INDUZIONE **COOKING SURFACE**

Uso obbligatorio dei distanziatori in silicone

Per l'utilizzo è sempre **obbligatorio l'uso dei distanziatori in silicone** a forma esagonale forniti. È necessario posizionare sempre prima il distanziatore sulla superficie del piano e sopra di esso il recipiente da riscaldare.

La funzione di questi elementi è **isolare il calore** trasmesso al piano per **evitare shock termici** durante la cottura, oltre a proteggere il materiale in Pietra Sinterizzata.

La mancata utilizzazione di questi isolanti termici potrebbe causare danni irreversibili alla tua superficie in pietra sinterizzata.

Pentole o recipienti appropriati

Trattandosi di un sistema a induzione non convenzionale, **non tutti i recipienti indicati come compatibili con l'induzione saranno realmente adatti.**

Quando un recipiente non viene rilevato dal sistema a induzione invisibile, apparirà **l'errore E1 sul comando** o, in alternativa, si noterà un **riscaldamento intermittente**. L'utente percepirà una **mancanza di potenza ai livelli continui**.

I recipienti più indicati sono quelli con **alto contenuto di ferro**.

Si raccomanda **l'acquisto del set cottura Cookware del produttore**, progettato espressamente per questo sistema a induzione, in grado di garantire prestazioni ottimali e maggiore efficienza energetica.

Maggiori informazioni: [Batteria da cucina Cookware by Cooking Surface](#)

Raccomandazioni

- Non utilizzare mai adattatori per induzione.
- Evitare l'uso prolungato e non necessario dei livelli continui o di massima potenza.
- Non posizionare oggetti freddi sulle zone calde del piano.
- Non posizionare utensili metallici sotto il sistema.
- Raffreddare il sistema aprendo di tanto in tanto il cassetto durante una cottura prolungata

Per qualsiasi informazione sul funzionamento o le caratteristiche del sistema a induzione, consultare il manuale del prodotto.

Per ulteriori richieste, puoi scrivere a: SAT@cookingsurface.com

Raccomandazioni d'uso:

PREVENZIONE SHOCK TERMICO

La Pietra Sinterizzata è nota per la sua elevata resistenza alle alte temperature, tuttavia, come ogni materiale ceramico, è sensibile ai cambi bruschi di temperatura o shock termico.

Per garantire il corretto utilizzo del sistema a induzione Cooking Surface e proteggere il materiale in Pietra Sinterizzata dagli shock termici, si raccomanda di seguire scrupolosamente queste istruzioni.:

- Pre-riscaldare il recipiente utilizzando i livelli discontinui
- Non lasciare mai incustodito un recipiente mentre la piastra è in funzione
- Non riscaldare contenitori vuoti o privi di alimenti/liquidi con livelli di potenza elevati
- Non appoggiare mai direttamente il recipiente caldo sulla zona di cottura o su altri punti della Pietra Sinterizzata
- Usare sempre i distanziatori in silicone, anche quando si rimuove il recipiente dalla zona di cottura. Tenere presente che il recipiente potrebbe raggiungere oltre i 300 °C
- Non appoggiare mai alimenti congelati o molto freddi sulla zona di cottura quando questa è calda. Tentare di scongelare gli alimenti sfruttando il calore residuo della superficie potrebbe causare danni irreparabili al materiale
- Prestare particolare attenzione all'uso di utensili da cucina non forniti dal produttore, in particolare per frittture, grigliate o cottura alla piastra: in questi casi, utilizzare distanziatori aggiuntivi quando il recipiente è molto grande. Questo aiuta anche a evitare deformazioni indesiderate dei recipienti e il surriscaldamento della superficie.

Dipartimento Tecnico di Cooking Surface

COOKING
SURFACE PRIME



contatti@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com/it