



Instructions guide **Manual de instrucciones**

Lea atentamente estas instrucciones antes de comenzar a utilizar la placa de inducción oculta.

Please read these instructions carefully before starting to use the hidden induction hob.

Índice:

- 3 Introducción
 - » ¿Qué encontrarás en este manual?
 - » Información importante antes de empezar
- 4 Regulación de seguridad del sistema de inducción
- 5 Especificaciones técnicas
- 6 Panel de control LCD táctil
 - » Instrucciones de uso
- 15 Niveles de potencia
- 16 Códigos de error y alertas
- 18 Solución de problemas
- 19 Tipos de ruido durante el funcionamiento
- 20 Mantenimiento y limpieza
- 21 Instalación
- 24 Garantía

Introducción

¡Gracias por elegir Smart Cooking Surface!

Enhorabuena por la adquisición de su **nueva Smart Cooking Surface**, la placa de inducción invisible diseñada para ofrecerle una experiencia de cocina moderna, segura y eficiente. Este manual contiene toda la información necesaria para **ayudarle a instalar, utilizar y mantener correctamente su equipo**.

Le recomendamos leerlo detenidamente antes del primer uso, con el fin de aprovechar al máximo todas sus funcionalidades y garantizar un funcionamiento óptimo.

¿Qué encontrará en este manual?

- Guía de instalación y primeros pasos
- Funcionalidades y modos inteligentes
- Consejos de uso y mantenimiento
- Solución de problemas frecuentes
- Información técnica y de garantía

Información importante antes de empezar

Antes de utilizar su Smart Cooking Surface, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones de seguridad para garantizar un uso correcto y evitar riesgos o daños en el equipo:

- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados por el fabricante. Cualquier uso indebido puede comprometer su seguridad y afectar al correcto funcionamiento del equipo.
- **No utilice la placa si el cable o el enchufe están dañados.** En caso de detectar cualquier anomalía, desconéctela de inmediato y póngase en contacto con un técnico autorizado. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado o por un centro de servicio autorizado.
- El **uso de los distanciadores de silicona suministrados es obligatorio**, ya que garantizan una correcta detección del recipiente y protegen la superficie frente a posibles daños.
- **Manipule con precaución los recipientes calientes.** Al moverlos sobre la superficie, preste especial atención al calor residual y a posibles derrames de líquidos que puedan causar quemaduras.
- Utilice únicamente accesorios y componentes originales, suministrados o recomendados por el fabricante. **El uso de elementos no compatibles puede provocar fallos de funcionamiento y poner en riesgo su seguridad.** Puede consultar la oferta de menajes oficiales en el siguiente enlace: <https://www.cookingsurface.com/induccin-invisible/menaje-para-cocinar/>
- **Conserve este manual en un lugar accesible.** Podría necesitar consultarlo en el futuro para resolver dudas, realizar tareas de mantenimiento o acceder a información técnica. También puede escanear el código QR incluido al final del documento para acceder a la versión digital.



Los **distanciadores de silicona** actúan como protectores frente a cambios bruscos de temperatura, también conocidos como choques térmicos, que pueden comprometer la integridad de materiales sensibles o provocar fallos en componentes electrónicos y mecánicos.

Regulación de seguridad del sistema de inducción

Para garantizar un uso seguro y eficiente de su Smart Cooking Surface, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Utilice siempre recipientes compatibles con los sistemas de inducción y del tamaño adecuado. Se recomienda emplear utensilios con un diámetro de base superior a 12 cm. No se aconseja el uso de ollas o sartenes con un diámetro inferior a 8 cm, ya que podrían no ser detectadas por el sistema
- Para comprobar si un recipiente es apto, acerque un imán a la base: si se adhiere firmemente (y preferiblemente también a los laterales), el utensilio es compatible con cocción por inducción.
- Verifique que el voltaje de su instalación eléctrica coincida con el indicado en la placa de especificaciones, ubicada en la parte inferior del equipo.
- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas cumplan con las normativas locales y nacionales vigentes.
- La instalación, el soporte y cualquier revisión técnica deben ser realizados exclusivamente por personal autorizado o técnicos cualificados.
- Garantice una ventilación adecuada en el lugar donde se instale el equipo.
- No instale la placa cerca ni sobre fuentes emisoras de calor que generen altas temperaturas.
- Mantenga despejada la zona de cocción antes de cada uso. Retire cualquier objeto innecesario de la superficie. Asegúrese de que la olla esté bien colocada y libre de exposición a vibraciones.
- Retire todos los objetos de la zona de cocción superior. Si la superficie porcelánica se agrieta o rompe, apague de inmediato el aparato, desconéctelo de la red eléctrica mediante el interruptor situado en la parte inferior del equipo y contacte con el servicio técnico oficial. No vuelva a utilizar el equipo hasta que haya sido revisado por un profesional.
- No coloque papel, cartón, tela u otros materiales entre el recipiente y la zona de cocción, ya que esto podría provocar un incendio.
- Evite colocar objetos metálicos como latas cerradas, cubiertos, tapas, papel de aluminio, relojes o joyas sobre la zona de calentamiento, ya que podrían calentarse accidentalmente y causar lesiones.
- Mantenga alejados de la superficie objetos sensibles a campos magnéticos, como tarjetas de crédito, tarjetas SIM o dispositivos electrónicos, que podrían resultar dañados.
- No toque ninguna parte interna del aparato. Si necesita acceder al interior por cualquier motivo, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado enviando un correo electrónico a "atencionalcliente@cookingsurface.com".
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, este debe ser reemplazado únicamente por el fabricante o personal técnico cualificado, a fin de evitar riesgos eléctricos.
- Coloque siempre el recipiente centrado en la zona de calentamiento, para asegurar una distribución uniforme del calor y un resultado óptimo en la cocción.

- No deje el equipo sin supervisión cuando esté calentando aceite u otros líquidos susceptibles de sobrecalentarse, ya que podrían provocar humo, quemaduras o incendios.
- El uso de los distanciadores de silicona suministradas es obligatorio. Estos garantizan un funcionamiento correcto y protegen la superficie de posibles daños.
- Si el sistema no detecta un recipiente adecuado o compatible, o si el tamaño es inferior al mínimo requerido, no se iniciará la cocción y se mostrará intermitentemente el error E1 en el panel de control.
- Tenga en cuenta que el área de cocción puede conservar calor residual tras su uso. Evite tocarla después de cocinar para prevenir quemaduras.
- Una vez finalizada la cocción, apague el equipo utilizando la tecla "On/Off" o el interruptor físico, para evitar encendidos accidentales al volver a colocar un recipiente sobre la superficie.

Especificaciones técnicas

Modelo de referencia	SMRT-CK3.0
Voltaje / Frecuencia	220 V ~ 240 V, 60 Hz
Potencia total	5500W
Número de zonas de cocción	3
Distribución por zona	Zona superior izquierda: 1500 W Zona inferior izquierda: 1800 W Zona derecha: 2200 W
Dimensiones del producto	560 × 493 × 57 mm (ancho × profundidad × alto)

Panel de control LCD táctil

Explicación de los símbolos en el panel de control

El panel de control táctil LCD de su Smart Cooking Surface le permite interactuar con el sistema de forma intuitiva, rápida y precisa.

A continuación, se detallan los símbolos e indicadores visuales que aparecen en pantalla, junto con su significado, para que pueda identificar fácilmente cada función y utilizar el equipo de forma segura y eficiente.



Instrucciones de uso

ENCENDIDO

Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y active el interruptor ubicado en la parte inferior del aparato.

Una vez encendido, el dispositivo emitirá una breve sintonía y se activará el panel de control LCD, mostrando una animación de bienvenida. Al finalizar la secuencia de inicio, aparecerá un mensaje informativo de seguridad en pantalla.

Para continuar, pulse el botón "Saltar introducción" y accederá al menú principal del sistema.

MENÚ PRINCIPAL

Una vez en el menú principal, podrá seleccionar entre dos opciones de uso:

- **Inicio rápido:** permite comenzar la cocción de forma inmediata utilizando los ajustes predeterminados del sistema.
- **Opciones avanzadas:** accede a la configuración del sistema y a funciones adicionales como personalización de zonas de cocción, consultar información técnica o ajustes de conectividad.

Seleccione la opción deseada tocando directamente sobre el icono correspondiente en la pantalla.



INICIO RÁPIDO

La función de **inicio rápido** le permite comenzar la cocción de manera inmediata, seleccionando la zona de cocción y el nivel de potencia deseado desde el panel táctil.

Selección de zona y potencia:

1. Toque sobre la zona de cocción que desea activar.
2. Seleccione el nivel de potencia desde la barra vertical situada a la derecha de la pantalla. Puede ajustar la potencia deslizando la esfera del control táctil o utilizando los botones “+” y “-”.



Cuando una zona esté activa:

- El interior del área de cocción aparecerá en color rojo.
- Se mostrará el nivel de potencia seleccionado dentro de la zona correspondiente.



DETECCIÓN DE RECIPIENTE

Si no se detecta un recipiente adecuado, o el material del utensilio no es compatible con el sistema de inducción, la pantalla mostrará de forma intermitente el error "E1" en la zona correspondiente y el panel LCD emitirá una señal acústica.

En ese caso, el sistema se apagará automáticamente tras 60 segundos.

Si durante ese tiempo se coloca un recipiente compatible, la cocción se reanudará automáticamente.

TEMPORIZADOR

Su Smart Cooking Surface permite programar un temporizador de cuenta atrás de forma individual para cada zona de cocción. Esta función detiene automáticamente la cocción al finalizar el tiempo configurado, lo que le permite cocinar con mayor precisión y seguridad.

Cómo configurar el temporizador:

1. Toque el icono del reloj  correspondiente a la zona de cocción deseada.
2. Establezca el tiempo de cocción mediante una de las siguientes opciones:
 - Desplace la esfera del control deslizante hacia la derecha o izquierda para ajustar el tiempo de forma manual.
 - Presione los botones "+" o "-" para incrementar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
3. El temporizador puede configurarse desde un mínimo de 2 minutos hasta un máximo de 120 minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo deseado, pulse el botón de confirmación "OK" para aplicar los cambios y volver a la interfaz de Inicio rápido.



Importante: si el valor configurado es 0:00, el temporizador permanecerá desactivado para esa zona de cocción.

BLOQUEO

La **función de bloqueo** impide el uso accidental o no autorizado del panel de control mientras el sistema está en funcionamiento.

Activación:

- Pulse el icono del candado "Lock"  una vez para bloquear la interfaz.
- El icono del candado aparecerá cerrado y con otro color en la pantalla.

Mientras el bloqueo esté activo:

- No será posible modificar el nivel de potencia ni acceder a otras funciones de cocción.
- Solo permanecerán operativas las teclas Encendido / Apagado  y Bloqueo .

Desbloqueo:

- Mantenga pulsado el icono del candado durante 2 segundos para desactivar el bloqueo.

Modo de espera

Pulse la tecla Encendido / Apagado  una vez para poner el sistema en modo de espera. La cocción se detendrá temporalmente y los tres indicadores de zona parpadearán en la pantalla, indicando que el equipo permanece encendido pero sin actividad.

APAGADO

Para detener cualquier zona de cocción en funcionamiento, puede reducir el nivel de potencia a "0" o utilizar el botón de apagado ubicado en la parte superior de la interfaz.

Si no hay ninguna zona de cocción activa, al pulsar el botón de apagado se desconectará el relé y el sistema de inducción entrará automáticamente en modo de bajo consumo.

Una vez desconectado el interruptor, mantenga pulsado el botón de apagado durante 2 segundos para apagar también la iluminación de la pantalla. La iluminación podrá reactivarse tocando cualquier punto de la interfaz.



RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE USO

- **No coloque nunca recipientes vacíos** sobre la zona de cocción. Asegúrese de que el recipiente contenga al menos aceite o líquido antes de iniciar el calentamiento.
- **Centre siempre el recipiente** sobre la zona de cocción activa para asegurar una distribución uniforme del calor.
- Al **calentar aceite**, vigile constantemente la cocción para evitar sobrecalentamientos o posibles riesgos de incendio.
- Para un funcionamiento correcto del sistema y para proteger la superficie de cocción es imprescindible el uso de los **distanciadores de silicona** suministrados.

OPCIONES AVANZADAS

Accediendo al menú de **opciones avanzadas**, podrá personalizar el funcionamiento del sistema, consultar información técnica o configurar distintos parámetros. El menú se divide en seis secciones:

- » Funciones
- » Recetas
- » Temperatura
- » Reloj
- » Configuración
- » Asistencia



» Funciones

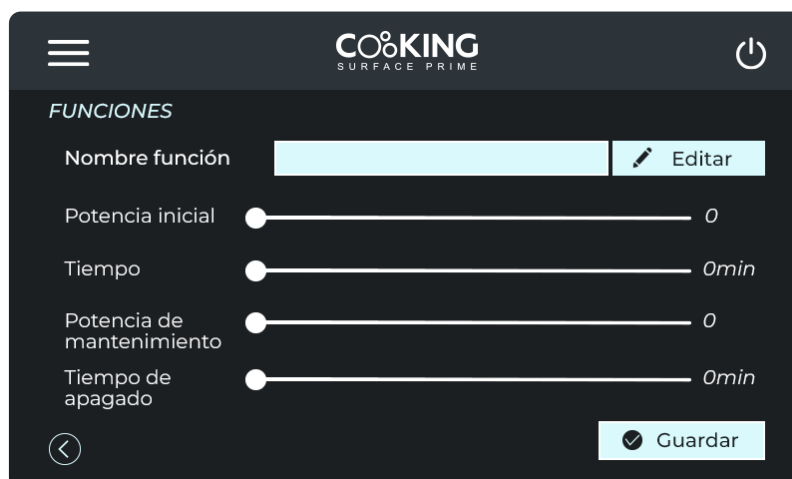
Desde esta sección, usted podrá seleccionar funciones de cocción preconfiguradas o crear nuevas funciones personalizadas.



Para añadir una función propia, pulse el botón “Añadir”, introduzca un nombre a través del teclado alfanumérico que se mostrará en pantalla, y configure el nivel de potencia y el tiempo deseados. Una vez completado, confirme pulsando “Guardar”.

El sistema cuenta con una programación avanzada que permite definir una potencia y un tiempo iniciales, así como un segundo nivel de potencia que se mantendrá constante durante el intervalo configurado en el parámetro “tiempo de apagado”. Esta funcionalidad es especialmente útil para procesos de cocción que requieren un calentamiento inicial más intenso seguido de una cocción sostenida y controlada.

El sistema permite almacenar hasta un máximo de 10 funciones personalizadas, que podrá editar o eliminar en cualquier momento.



Las funciones guardadas estarán disponibles en el apartado “Favoritas”.



Nota: Las funciones preestablecidas han sido diseñadas en base a los parámetros del menaje oficial Cookware. Si utiliza otros utensilios compatibles, los resultados de cocción podrían diferir.

Para consultar los tiempos y niveles de potencia de las funciones preestablecidas, por favor, remítase a la tabla de referencia incluida a continuación:

Función	Potencia inicial	Tiempo	Potencia de mantenimiento	Tiempo de apagado
Hervir 2l	9	9 min	5	-
Hervir 4l	9	12 min	5	-
Hervir 6l	9	20 min	5	-
Freír (poco aceite) - 100ml	9	30 seg	4	-
Freír (mucho aceite) - 1l	9	4:30 min	4	-
Plancha (sartén pequeña)	8	30 seg	3	-
Plancha (sartén grande)	7	1 min	3	-
Café	6	-	-	3 min

» Recetas

En esta sección se encuentra un recetario organizado por categorías.

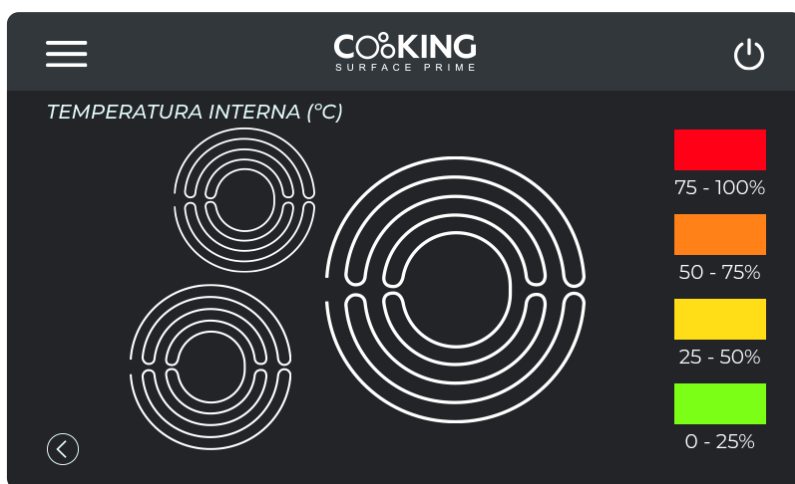
Las recetas integradas se muestran directamente en la pantalla y pueden consultarse paso a paso utilizando las flechas de navegación ⏪ ⏩ para avanzar o retroceder entre ingredientes y preparaciones.

» Temperatura

Esta opción permite consultar la temperatura interna del sistema de inducción. La lectura mostrada a través de un código de colores intuitivo tiene carácter informativo y sirve para optimizar el rendimiento del equipo, alternando las zonas de cocción según el estado térmico de los componentes electrónicos del aparato.

Tenga en cuenta que **la temperatura indicada no corresponde a la temperatura de la superficie porcelánica**, que puede permanecer fría aunque el sistema registre una alta temperatura interna. Este comportamiento es normal y no representa un fallo de funcionamiento.

En caso de **sobrecalentamiento**, se mostrará un **mensaje de error (E2)** en la zona de cocción correspondiente y el sistema activará sus mecanismos de protección automática.

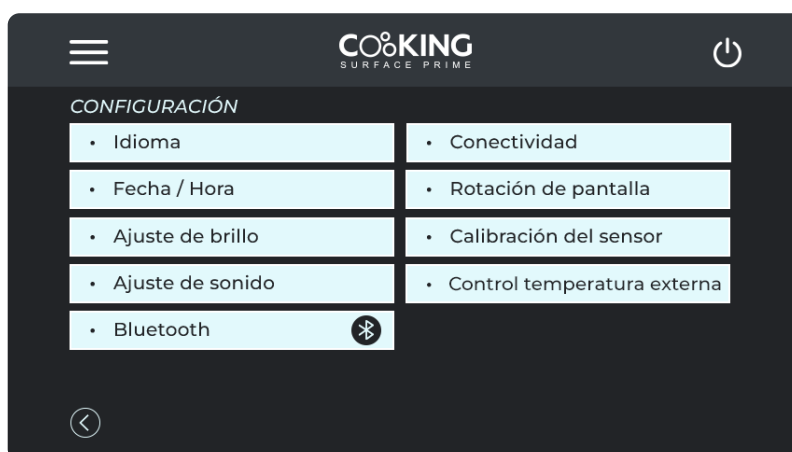


» Reloj

La **sección reloj** permite establecer una cuenta progresiva para llevar un control preciso del tiempo durante la preparación de sus recetas. Esta herramienta facilita el seguimiento de cada fase del cocinado, mejorando la gestión de los tiempos y optimizando los resultados.

» Configuración

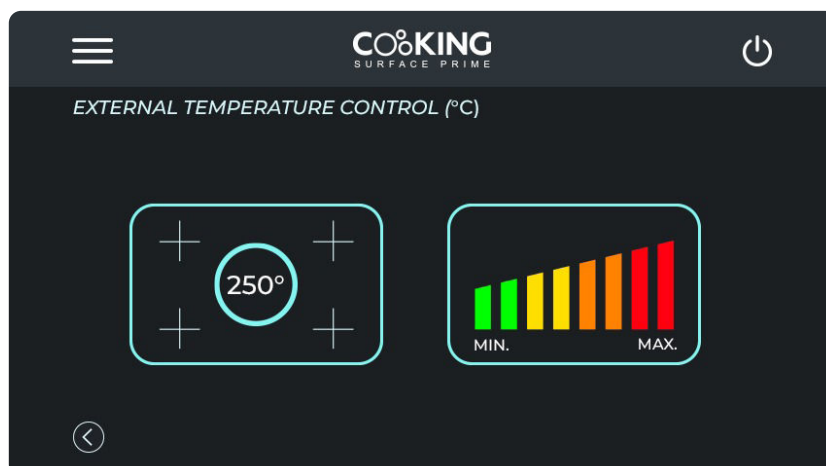
Desde la **interfaz de configuración**, el usuario puede definir diversos parámetros del sistema para personalizar su experiencia de uso:



- **Idioma:** Permite seleccionar el idioma de visualización del sistema. Están disponibles los siguientes idiomas: español, inglés, francés e italiano.
- **Fecha y hora:** Establezca manualmente la fecha y la hora correspondientes a su zona geográfica. Una vez configuradas, ambas se mostrarán de forma permanente en la esquina superior derecha de todas las interfaces del sistema.
- **Ajuste de brillo:** Configure el nivel de brillo de la pantalla LCD deslizando la esfera del control deslizante o utilizando los botones “+” y “-”.
- **Nivel de sonido:** Ajuste el volumen de los sonidos del sistema desplazando la esfera del control deslizante o utilizando los botones “+” y “-”.

Por razones de seguridad, las señales acústicas asociadas a errores o alarmas mantendrán siempre un nivel fijo de volumen, sin posibilidad de atenuación.

- **Bluetooth:** Active el módulo Bluetooth para vincular el sistema con la aplicación móvil. Una vez activado, el icono correspondiente cambiará de color y se visualizará en la parte superior de la barra de navegación. Puede descargar la aplicación y su correspondiente manual a través de los códigos QR de la interfaz de “asistencia”.
- **Conectividad (Wi-Fi):** Active esta función para acceder a actualizaciones del sistema, almacenamiento en la nube y asistencia remota.
- **Rotación de pantalla:** Permite invertir la visualización del panel LCD (180°). Mantenga pulsado el icono correspondiente durante 3 segundos. Esta función es especialmente útil si el mando se coloca directamente sobre la encimera y no se utiliza el accesorio Push Control.
- **Calibración del sensor externo:** Disponible únicamente con la adquisición del complemento de control externo “ThermIQ”. Para configurar el sensor de temperatura externa, siga las instrucciones indicadas en el manual de instalación del dispositivo.
- **Control temperatura externa:** Esta función está disponible únicamente con la adquisición del dispositivo de control externo “ThermIQ”. Una vez instalado, el sistema lo reconocerá y vinculará automáticamente, lo cual se indicará mediante el siguiente icono azul situado en la parte superior de la barra de menú.



Desde esta interfaz, podrá visualizar en tiempo real la temperatura del punto más caliente detectado sobre las zonas de cocción. En caso de que se detecte un recipiente con exceso de temperatura, el sistema se detendrá automáticamente como medida de seguridad.

Para conocer más detalles sobre la instalación del dispositivo ThermIQ, consulte el manual de instrucciones específico incluido con el producto. Allí encontrará información detallada sobre el proceso de montaje, vinculación y calibración del sensor externo.

» Asistencia

Consulte o descargue en su dispositivo móvil los manuales de instrucciones y uso escaneando los distintos códigos QR que se muestran en la interfaz. Esta función le permitirá acceder rápidamente a documentación técnica actualizada, guías de instalación y otros recursos útiles.



Niveles de potencia

Cada zona de cocción de su Smart Cooking Surface dispone de nueve niveles de potencia, que pueden seleccionarse de forma individual y en función de las necesidades específicas de cada preparación.

Los niveles de potencia están distribuidos en dos rangos operativos:

- **Niveles 1 a 5:** Funcionan en modo intermitente o discontinuo, alternando ciclos de encendido y apagado para lograr una cocción más suave o mantener alimentos a temperatura constante.
- **Niveles 6 a 9:** Funcionan en modo continuo, proporcionando un suministro de energía constante para preparaciones que requieren mayor intensidad de calor, como el sellado de carnes o hervidos rápidos.

Esta distribución le permite seleccionar con precisión el nivel adecuado de energía en función del tipo de cocción deseada, optimizando al mismo tiempo el consumo energético y la durabilidad de su menaje de cocina.

Zona de cocción superior izquierda:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
LCD	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modo	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Zona de cocción inferior izquierda:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia	400W	600W	750W	900W	1000W	1100W	1350W	1600W	1800W
LCD	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modo	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Zona de cocción derecha:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Potencia	350W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1900W	2200W
LCD	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modo	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Códigos de error y alertas

A continuación, se detallan los principales códigos de error que pueden aparecer en la pantalla LCD durante el funcionamiento del sistema. Cada código va acompañado de una señal acústica de advertencia:

- » **“E0” + señal acústica:** Fallo en el circuito o desconexión del sistema.
- » **“E1” + señal acústica:**
 - No se ha detectado ningún recipiente en la zona de cocción seleccionada.
 - El utensilio utilizado no es compatible con el sistema de inducción invisible o no está siendo detectado correctamente.
 - El diámetro de los recipientes es inferior a 8 cm y no está siendo detectado.
- » **“E2” + señal acústica:** Temperatura interna excesiva. El sistema activa la protección contra sobrecalentamiento y corta el suministro de energía.
Asegúrese de que el sistema dispone de una ventilación adecuada y espere unos minutos antes de volver a utilizarlo.
- » **“E3” + señal acústica:** Protección por sobrevoltaje activada. El voltaje de la red eléctrica supera los 275 V. Desconecte el sistema y consulte con un técnico cualificado.
- » **“E4” + señal acústica:** Protección por bajo voltaje activada. El voltaje detectado es inferior a 145 V. Verifique la instalación eléctrica antes de volver a utilizar el sistema.
- » **“E5” + señal acústica:** Sensor principal desconectado o con fallo de funcionamiento. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- » **“E6” + señal acústica:** Temperatura excesiva en el recipiente. Existe riesgo de quemado de los alimentos o daños en el sistema. El equipo se apaga automáticamente por seguridad. Presione el botón de encendido/apagado para reiniciar.
- » **“E8” + señal acústica:** Fallo de comunicación con las zonas de cocción A o B (superior izquierda o inferior izquierda).
- » **“E9” + señal acústica:** Fallo de comunicación con la zona de cocción C (derecha).
- » **“EF” + señal acústica:** Fallo general de comunicación del panel de control LCD.

Para conocer las posibles soluciones a estos errores y continuar utilizando su Smart Cooking Surface con normalidad, consulte la siguiente sección: **Solución de problemas** en la página 18 de este manual.

ALERTA: TEMPERATURA ELEVADA (H)

El sistema de control LCD incluye una función de advertencia visual para indicar la presencia de calor residual en la superficie porcelánica. Cuando esta alcanza una temperatura elevada, se mostrará la letra “H” en la pantalla como señal de sobrecalentamiento en las siguientes situaciones:

- A)** Cuando la encimera porcelánica permanece caliente después de que el sistema de inducción haya terminado de funcionar (modo de espera o apagado), el control LCD mostrará una “H” en el interior de la zona de cocción correspondiente, advirtiéndole al usuario de que no debe tocar la superficie ni dejar objetos sobre ella, para evitar posibles daños.
- B)** Si al encender nuevamente el sistema de inducción continúa apareciendo la señal “H” en alguna de las zonas de cocción, esto indica que aún existe calor residual en esa área de la encimera. Esta función de seguridad busca prevenir accidentes o deterioro de materiales sensibles al calor al mantener informado al usuario sobre el estado térmico de la superficie.



Esta función de seguridad está diseñada para evitar accidentes o daños en materiales sensibles al calor, manteniendo al usuario informado sobre el estado térmico de la superficie.

Solución de problemas

En esta sección se detallan algunas incidencias comunes que pueden surgir durante el uso del sistema, junto con sus posibles causas y acciones recomendadas. Si el problema persiste tras seguir las indicaciones, le recomendamos contactar con el servicio técnico autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
El mando de control no se enciende.	» No hay tensión de alimentación en la placa de inducción.	» Verifique la instalación eléctrica y asegúrese de que el interruptor situado en la parte inferior del aparato esté activado.
El sistema no calienta. El ventilador está activo y aparece el error E1 con señal acústica.	» El tamaño del recipiente es inadecuado. » El recipiente no está correctamente centrado. » El material del recipiente no es compatible con el sistema de inducción invisible. » Placa no instalada correctamente.	» Utilice un recipiente adecuado siguiendo las recomendaciones del manual. » Recoloque el recipiente en la zona central de cocción. » Asegúrese de utilizar menaje compatible. » Contacte con su proveedor para solicitar el servicio de asistencia técnica.
Calentamiento insuficiente.	» La temperatura interna del sistema es excesivamente alta. El sistema de refrigeración no logra mantener condiciones óptimas. » El material del recipiente no es compatible con el sistema.	» Asegúrese de que no haya fuentes de calor próximas al sistema. » Verifique que las entradas y salidas de ventilación estén libres de obstrucciones. » Compruebe que la temperatura del aire de entrada no supere los 40 °C. » Asegúrese de utilizar menaje compatible.
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga durante el proceso de cocción (ventilador encendido).	» La entrada o salida de aire está obstruida. » El material y/o tamaño del recipiente se encuentran en el límite inferior de detección ferromagnética.	» Retire cualquier objeto que esté bloqueando las rejillas de ventilación. » Sustituya el recipiente por uno que cumpla con las especificaciones del manual del usuario.
El ciclo de calentamiento se enciende y se apaga durante el proceso de cocción (ventilador apagado).	» Fallo en el ventilador. » Avería en el sistema de control del ventilador.	» Contacte con el proveedor o el servicio técnico autorizado para solicitar la reparación o sustitución del componente defectuoso.
Después de un tiempo de funcionamiento prolongado, el sistema de calentamiento se apaga y se enciende automáticamente.	» Sobrecalentamiento de la bobina o de la zona de cocción. » Sartén vacía en funcionamiento » Sobrecalentamiento del aceite contenido en la sartén.	» Apague la zona de cocción y espere a que la temperatura descienda. » En caso de ser necesario, utilice una zona de cocción distinta que no haya sido utilizada recientemente.
Pequeños objetos metálicos se calientan dentro del área de cocción.	» El sistema ha sintonizado incorrectamente un objeto metálico como recipiente válido.	» Apague inmediatamente el sistema de inducción y retire el objeto con precaución. » Contacte con su proveedor para solicitar el servicio de asistencia técnica.

Tipos de ruido durante el funcionamiento

Observaciones generales:

La tecnología de calentamiento por inducción genera calor directamente en la base del recipiente mediante campos electromagnéticos. Dependiendo del tipo de recipiente y de las condiciones de uso, pueden percibirse ciertos ruidos o vibraciones durante el funcionamiento, los cuales son completamente normales y no indican un fallo del sistema.

Tipos de ruido comunes:

- **Zumbido bajo** (similar al de un transformador):

Puede aparecer al cocinar con niveles de potencia elevados. Se trata del sonido natural generado por la transferencia de energía entre la superficie de inducción y el recipiente. Este sonido disminuye o desaparece al reducir la potencia.

- **Silbido bajo:**

Al igual que el zumbido, este silbido puede aparecer con potencias altas. La intensidad disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

- **Ruido metálico o vibración** ("candente"):

Asociado a utensilios fabricados con varios materiales superpuestos (por ejemplo, bases tipo sándwich). Se produce por la vibración entre capas del propio recipiente y puede variar según la cantidad de alimento y la potencia seleccionada.

- **Silbido agudo:**

Es más frecuente al utilizar al mismo tiempo varias zonas de cocción con recipientes de construcción multicapa a máxima potencia. Este sonido puede reducirse disminuyendo la potencia o recolocando los recipientes.

- **Ruido del ventilador:**

Para garantizar un correcto funcionamiento de los componentes electrónicos, el sistema incorpora ventiladores que se activan automáticamente durante el uso. Estos ventiladores también pueden continuar en funcionamiento tras haber apagado el sistema, si la temperatura interna sigue siendo elevada.



Importante: Todos los sonidos descritos forman parte del funcionamiento normal del sistema de inducción invisible. No deben considerarse señales de fallo o defecto técnico.

Mantenimiento y limpieza

Para un mantenimiento óptimo de las encimeras ABKSTONE, le recomendamos el uso del **Clean Pack**, nuestro **pack de limpieza profesional** que incluye un limpiador de uso diario, un limpiador de uso intensivo y una bayeta de microfibra. Este kit ha sido desarrollado específicamente para conservar el buen estado y el acabado original de la superficie de cocción.



Importante: Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, asegúrese de que la superficie porcelánica se haya enfriado completamente.

Instrucciones de limpieza generales:

- **Superficie porcelánica:**

La limpieza debe realizarse de forma similar a la de otras superficies cerámicas o vitrificadas. Utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

No emplee productos abrasivos, disolventes, detergentes corrosivos, ni utensilios con fibras metálicas o esponjas ásperas, ya que podrían dañar o rayar la superficie.

- **Manchas persistentes:**

Para suciedad difícil de eliminar, utilice productos de limpieza específicos para porcelánicos con la ayuda de un paño suave. Evite frotar con objetos o estropajos abrasivos.

- **Ventilación y rejillas:**

Los puertos de ventilación deben mantenerse limpios y libres de obstrucciones.

Límpielos utilizando una aspiradora o cepillo suave, asegurándose siempre de que el equipo esté completamente desconectado del suministro eléctrico.

No utilice agua, ya que podría filtrarse hacia el interior del equipo e inutilizar el sistema electrónico.

Precauciones generales:

- » **Cualquier tarea de mantenimiento distinta a la limpieza básica debe ser realizada exclusivamente por un técnico autorizado.** El usuario no debe manipular el interior del equipo bajo ninguna circunstancia.
- » Asegúrese de retirar completamente cualquier resto de producto de limpieza de la superficie antes de volver a utilizar el sistema. La acumulación de residuos puede provocar manchas permanentes en la superficie.
- » No golpee la superficie. Si detecta grietas, fracturas o daños visibles en la placa porcelánica, desconecte el equipo del suministro eléctrico inmediatamente y contacte con el servicio técnico oficial.



ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, no intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con su proveedor o con el servicio técnico oficial autorizado.

Instalación



ADVERTENCIA

Este equipo debe ser instalado exclusivamente por personal técnico cualificado o un profesional autorizado. Una instalación incorrecta puede causar daños materiales, riesgos eléctricos o incendio.

Requisitos generales de instalación:

1. La instalación eléctrica y el cableado deben cumplir con las normativas locales vigentes y ser conformes a la legislación en materia de seguridad eléctrica.
2. Consulte la placa de características ubicada en la parte inferior del aparato para obtener información técnica relevante (tensión, potencia, frecuencia).
3. El cableado debe estar correctamente protegido frente a daños mecánicos.
4. El sistema debe contar con un medio de desconexión individual con separación mínima de contactos de 3 mm, integrado en el cableado fijo.
5. Asegúrese de respetar las distancias mínimas de seguridad respecto a superficies combustibles, conforme a la información de la placa de características y la normativa nacional de protección contra incendios.
6. En caso de instalar la placa cerca de ventanas, extreme precauciones para evitar que corrientes de aire desplacen cortinas u otros tejidos hacia el aparato, lo cual supondría un riesgo de incendio.
7. Elija una ubicación adecuada considerando tanto el acceso al suministro eléctrico como la correcta ventilación del módulo de instalación.
8. Cierre todas las aberturas alrededor de los enchufes de servicio eléctrico antes de finalizar la instalación.
9. Verifique que la parte inferior de la superficie porcelánica esté limpia y libre de residuos antes de colocar el equipo.
10. Asegúrese de que la encimera tenga un soporte sólido y resistente al peso del aparato.
11. Compruebe que el aparato esté nivelado tanto lateral como longitudinalmente.
12. Mejore la ventilación del módulo de instalación mediante rejillas o perforaciones adecuadas, asegurándose de que nunca se obstruyan los orificios de ventilación del equipo.
13. Si se instala una campana extractora sobre el aparato, respete las recomendaciones del fabricante. Como norma general, mantenga una distancia vertical mínima de 700 mm (28") desde la superficie porcelánica hasta la parte inferior del armario o extractor.
14. En caso de instalar un enchufe, este debe ser acorde a las especificaciones técnicas del aparato y accesible incluso una vez instalado el aparato, permitiendo desconectarlo con facilidad.

Procedimiento de instalación (a realizar exclusivamente por personal autorizado)

1. Antes de comenzar, verifique que el espacio elegido cumple con los requisitos de seguridad y distancias mínimas respecto a materiales combustibles. Si es necesario, proteja adecuadamente las superficies adyacentes conforme a la normativa.
2. Extraiga el equipo de su embalaje con precaución y compruebe que no presenta daños.
Nota: En caso de daños visibles, no instale el aparato y comuníquelo al proveedor en un plazo máximo de 7 días.
3. Aplique una pequeña cantidad de la pasta térmica conductora (suministrada) sobre los tetones de goma situados en el centro de cada inductor (zona central de cada área de cocción).
4. Posicione la placa de inducción bajo la superficie porcelánica y fíjela correctamente mediante barras de sujeción o elementos de fijación, atornillados a los laterales del módulo.
5. Realice la conexión al suministro eléctrico de acuerdo con las instrucciones y esquemas eléctricos correspondientes.
6. Una vez finalizada la instalación, entregue al usuario el manual de instrucciones junto con los distanciadores de silicona suministrados.

Para más información técnica o detalles específicos sobre distancias mínimas, ventilación y requisitos de montaje, escanee el código QR correspondiente o acceda a la sección de descargas disponible en nuestra página web oficial. Allí encontrará el documento completo de **"Normativa de Instalación"** junto con otros recursos técnicos actualizados.

**Normativa de Instalación**

Escanee el siguiente código QR para acceder al documento completo de requisitos técnicos de instalación del sistema de inducción invisible.

Otra documentación a tener en cuenta:

RECOMENDACIONES
DE USO

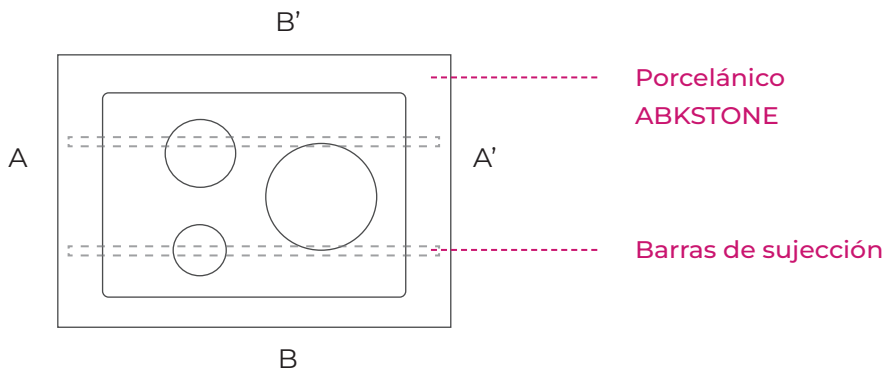


FICHA TÉCNICA
COOKING 3.0

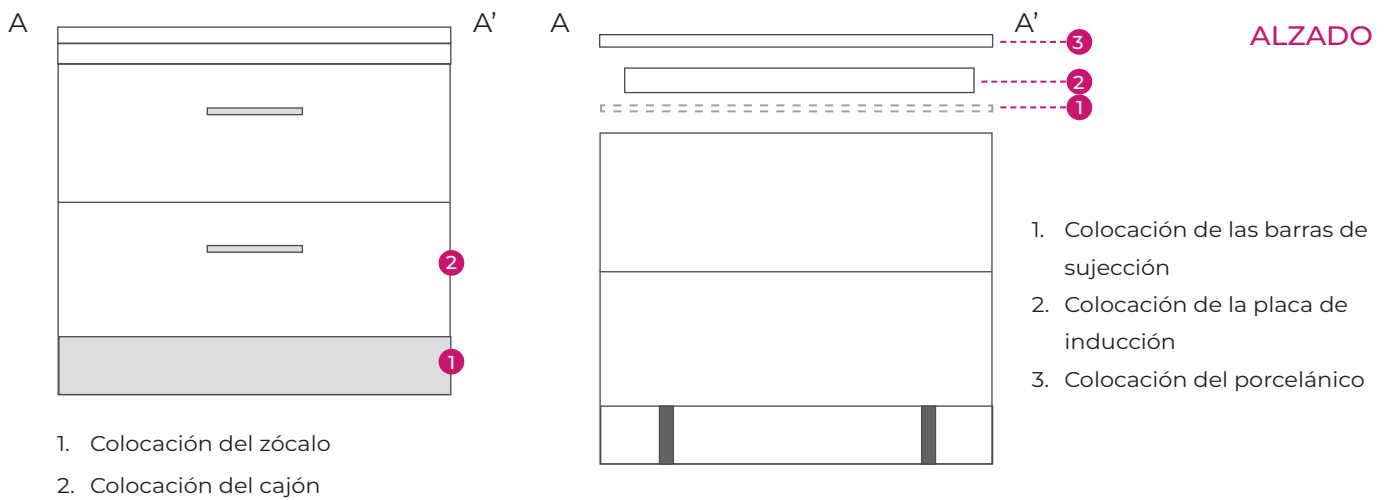


COOKWARE

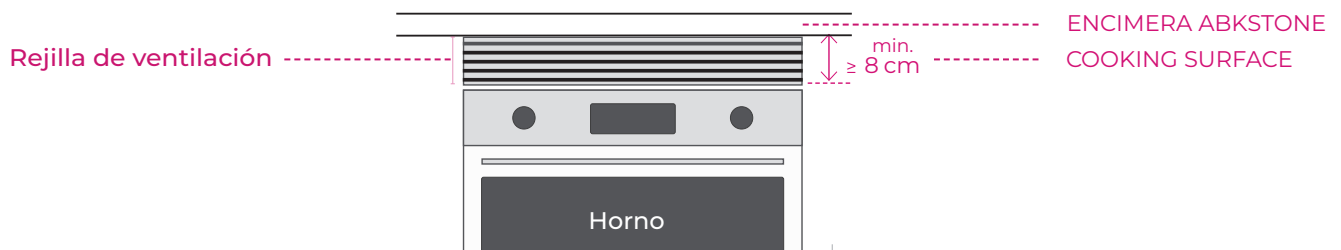
PLANTA

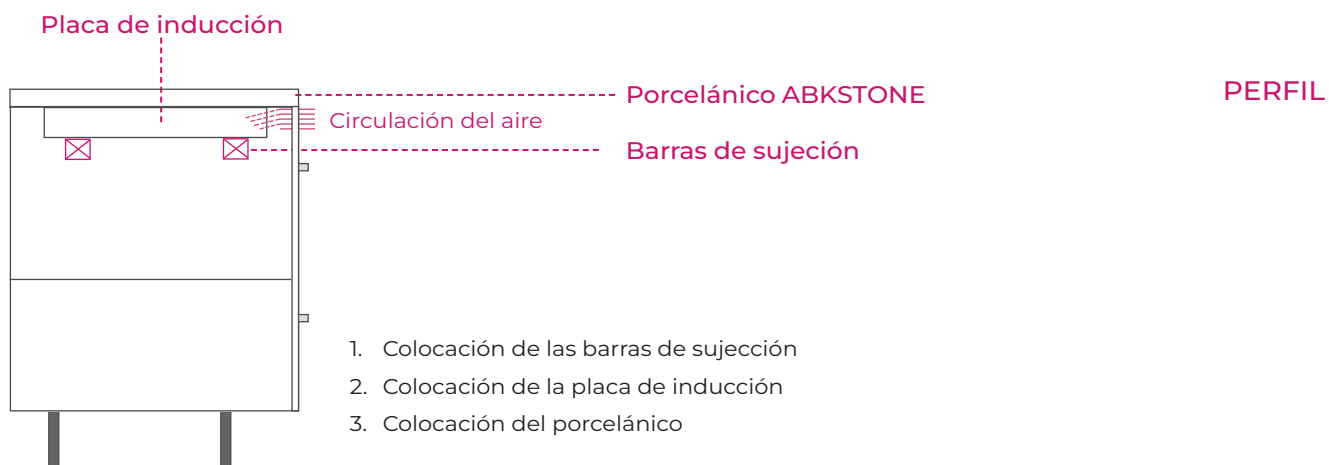


ALZADO


ADVERTENCIA

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, no quedando nunca una distancia menor a 10 cm entre la parte superior del horno y la parte inferior de la placa de inducción.





Garantía

Nos comprometemos a que, si dentro de un **plazo de 36 meses** a partir de la fecha de compra, este electrodoméstico o cualquiera de sus componentes presenta un defecto de fabricación, procederemos a **repararlo o reemplazarlo sin coste alguno** en lo que respecta a mano de obra, materiales o transporte, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- El aparato ha sido instalado correctamente y se ha utilizado exclusivamente con el tipo de alimentación eléctrica indicado en la placa de características, garantizando que la sección del cableado cumple con la normativa vigente.
- El uso del aparato se ha limitado a fines domésticos normales, conforme a las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- El aparato no ha sido reparado, desarmado ni manipulado por personal no autorizado.

Todos los trabajos de servicio cubiertos por esta garantía deberán ser realizados exclusivamente por un **Centro de Servicio Oficial Autorizado de COOKING SURFACE**. Cualquier componente o equipo sustituido pasará a ser propiedad de la compañía.

Esta garantía se ofrece como complemento a sus derechos legales como consumidor y no cubre operaciones de mantenimiento, como la limpieza de la superficie de inducción.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones de instalación, mantenimiento o uso adecuado del electrodoméstico.



Registre su garantía en el siguiente enlace:

<https://www.cookingsurface.com/atencion-al-cliente/garantia/>

Index:

3	Introduction
	» What will you find in this manual?
	» Important information before starting
4	Induction system safety regulations
5	Technical specifications
6	Touch LCD control display
	» Operating instructions
15	Power levels
16	Error codes and alerts
18	Troubleshooting
19	Types of noise during operation
20	Maintenance and cleaning
21	Installation
24	Warranty

Introduction

Thank you for choosing Smart Cooking Surface!

Congratulations on acquiring your **new Smart Cooking Surface**, the invisible induction hob designed to provide a modern, safe, and efficient cooking experience.

This manual contains all the necessary information to **help you correctly install, use, and maintain your equipment**.

We recommend reading it carefully before first use, in order to make the most of all its features and ensure optimal performance.

What will you find in this manual?

- Installation guide and first steps
- Smart features and modes
- Usage and maintenance tips
- Troubleshooting
- Technical and warranty information

Important information before starting

Before using your Smart Cooking Surface, take into account the following safety recommendations to ensure proper use and avoid risks or damage to the equipment:

- Use the appliance only for the purposes indicated by the manufacturer. Any misuse may compromise your safety and affect proper operation of the equipment.
- **Do not use the hob if the cable or plug is damaged.** If you detect any anomaly, disconnect it immediately and contact an authorized technician. Repairs must be carried out exclusively by qualified personnel or an authorized service center.
- The **use of the supplied silicone spacers is mandatory**, as they ensure correct detection of the cookware and protect the surface against potential damage.
- **Handle hot cookware with caution.** When moving them over the surface, pay special attention to residual heat and possible liquid spills that could cause burns.
- Use only original accessories and components, supplied or recommended by the manufacturer. **The use of incompatible items may cause malfunctions and put your safety at risk.** You can check the official cookware range at the following link: <https://www.cookingsurface.com/en/induction-invisible/kitchen-cookware-battery/>
- **Keep this manual in an accessible place.** You may need to consult it in the future to resolve doubts, perform maintenance tasks, or access technical information. You can also scan the QR code included at the end of the document to access the digital version.

 The **silicone spacers** act as protectors against sudden temperature changes, also known as thermal shocks, which can compromise the integrity of sensitive materials or cause failures in electronic and mechanical components.

Induction System Safety Regulations

To ensure safe and efficient use of your Smart Cooking Surface, take into account the following recommendations:

- Always use cookware compatible with induction systems and of the appropriate size. It is recommended to use utensils with a base diameter greater than 12 cm. The use of pots or pans with a diameter smaller than 8 cm is not recommended, as they may not be detected by the system.
- To check if a container is suitable, bring a magnet to the base: if it adheres firmly (preferably also on the sides), the utensil is compatible with induction cooking.
- Verify that the voltage of your electrical installation matches that indicated on the specification plate, located on the underside of the equipment.
- Ensure that all electrical connections comply with current local and national regulations.
- Installation, support, and any technical inspection must be carried out exclusively by authorized personnel or qualified technicians.
- Ensure adequate ventilation in the place where the equipment is installed.
- Do not install the hob near or above heat-emitting sources that generate high temperatures.
- Keep the cooking area clear before each use. Remove any unnecessary objects from the surface. Make sure the pot is properly placed and free from exposure to vibrations.
- Remove all objects from the top cooking area. If the porcelain surface cracks or breaks, immediately turn off the appliance, disconnect it from the electrical network using the switch located at the bottom of the equipment, and contact official technical support. Do not use the equipment again until it has been checked by a professional.
- Do not place paper, cardboard, fabric, or other materials between the pot and the cooking zone, as this could cause a fire.
- Avoid placing metallic objects such as closed cans, cutlery, lids, aluminum foil, watches, or jewelry on the heating area, as they could heat up accidentally and cause injury.
- Keep objects sensitive to magnetic fields, such as credit cards, SIM cards, or electronic devices, away from the surface, as they could be damaged.
- Do not touch any internal part of the appliance. If you need to access the interior for any reason, contact authorized technical support at ["atencionalcliente@cookingsurface.com"](mailto:atencionalcliente@cookingsurface.com).
- If the power cable is damaged, it must be replaced only by the manufacturer or qualified technical personnel, in order to avoid electrical risks.
- Always place the cookware centered on the heating area to ensure even heat distribution and optimal cooking results.

- Do not leave the equipment unattended when heating oil or other liquids that may overheat, as they could cause smoke, burns, or fires.
- The use of the supplied silicone spacers is mandatory. They ensure proper operation and protect the surface from possible damage.
- If the system does not detect a suitable or compatible container, or if the size is smaller than the minimum required, cooking will not start and error E1 will intermittently appear on the control panel.
- Please note that the cooking area may retain residual heat after use. Avoid touching it after cooking to prevent burns.
- Once cooking is finished, turn off the equipment using the "On/Off" key or the physical switch to avoid accidental startups when placing a container back on the surface.

Technical Specifications

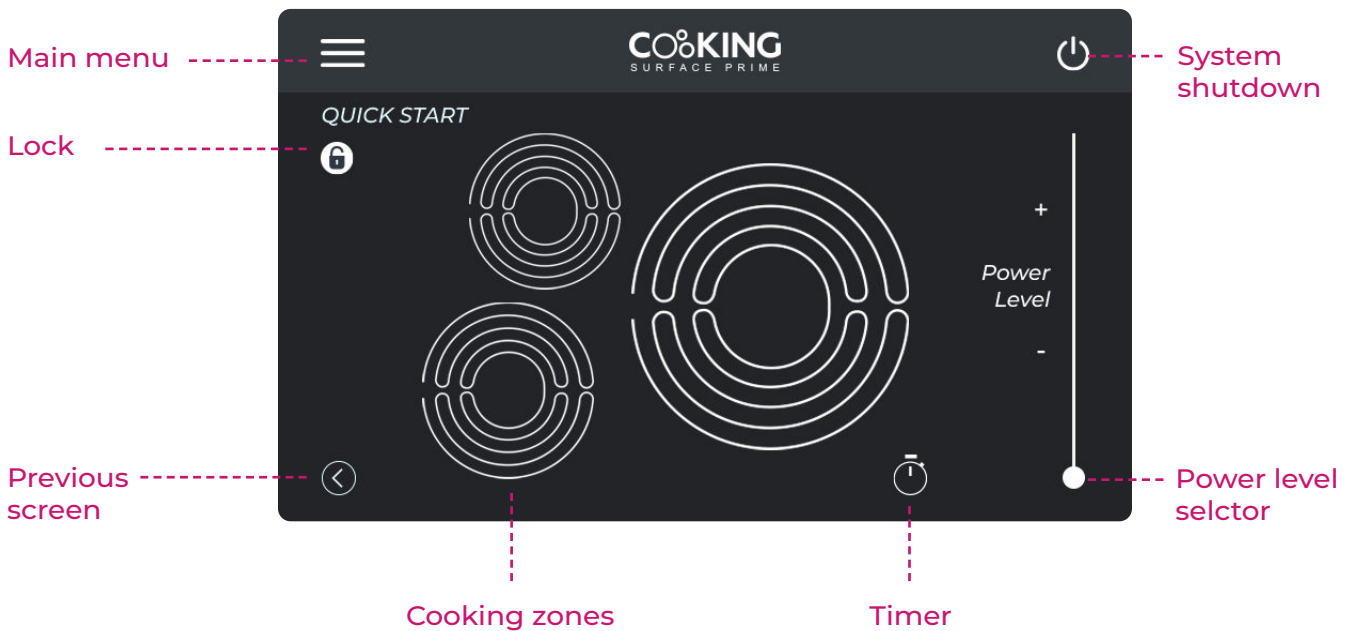
Reference model	SMRT-CK3.0
Voltage / Frequency	220 V ~ 240 V, 60 Hz
Total power	5500W
Number of cooking zones	3
Power distribution by zone	Upper left zone: 1500 W Lower left zone: 1800 W Right zone: 2200 W
Product dimensions	560 × 493 × 57 mm (width × depth × height)

Touch LCD control display

Explanation of the symbols on the control panel

The LCD touch control panel of your Smart Cooking Surface allows you to interact with the system in an intuitive, fast, and precise way.

Below are the symbols and visual indicators that appear on the screen, along with their meaning, so that you can easily identify each function and operate the equipment safely and efficiently.



Operating Instructions

POWER ON

Connect the power cable to the socket and activate the switch located at the bottom of the appliance. Once turned on, the device will emit a short tune and the LCD control panel will activate, displaying a welcome animation. At the end of the startup sequence, a safety information message will appear on the screen.

To continue, press the “Skip introduction” button and you will access the system’s main menu.

MAIN MENU

From the main menu, you can select between two options:

- **Quick start:** allows you to begin cooking immediately using the system's default settings.
- **Advanced options:** provides access to system configuration and additional functions such as cooking zone customization, technical information, or connectivity settings.

Select the desired option by touching the corresponding icon directly on the screen.



QUICK START

The **quick start function** allows you to begin cooking immediately by selecting the cooking zone and the desired power level from the touch panel.

Zone and power selection:

1. Tap the cooking zone you wish to activate.
2. Select the power level from the vertical bar on the right-hand side of the screen. Adjust the power by sliding the touch control knob or using the “+” and “-” buttons.



When a zone is active:

- The inside of the cooking area will appear in red.
- The selected power level will be displayed within the corresponding zone.



COOKWARE DETECTION

If no suitable container is detected, or if the material of the utensil is incompatible with the induction system, the screen will intermittently display error “E1” in the corresponding zone, and the LCD panel will emit an acoustic signal.

In this case, the system will automatically switch off after 60 seconds.

If a compatible container is placed during that time, cooking will automatically resume.

TIMER

Your Smart Cooking Surface allows you to program an individual countdown timer for each cooking zone. This function automatically stops cooking when the set time ends, allowing more precise and safe cooking.

How to set the timer:

1. Tap the clock icon  corresponding to the desired cooking zone.
2. Set the cooking time using one of the following options:
 - Slide the control knob right or left to adjust the time manually.
 - Press the “+” or “-” buttons to increase or decrease the time in 1-minute steps.
3. The timer can be set from a minimum of 2 minutes up to a maximum of 120 minutes.
4. Once the desired time is selected, press the “OK” confirmation button to apply the changes and return to the Quick Start interface.



Important: if the configured value is 0:00, the timer will remain deactivated for that cooking zone.

LOCK FUNCTION

The **lock function** prevents accidental or unauthorized use of the control panel while the system is operating.

Activation:

- Press the lock icon  once to lock the interface.
- The lock icon will appear closed and change color on the screen.

While the lock is active:

- It will not be possible to modify the power level or access other cooking functions.
- Only the On/Off  and Lock keys  will remain operational.

Deactivation:

- Hold down the lock icon for 2 seconds to disable the lock.

Standby

Press the On/Off  key once to put the system in standby mode. Cooking will stop temporarily, and the three zone indicators will flash on the screen, indicating the unit is on but inactive.

SHUTDOWN

To stop any active cooking zone, you can either reduce the power level to “0” or use the shutdown button at the top of the interface.

If no cooking zone is active, pressing the shutdown button will disconnect the relay and the induction system will automatically enter low-power mode.

Once the relay is disconnected, hold the shutdown button for 2 seconds to also switch off the screen backlight. The display backlight can be reactivated by touching any point on the interface.



IMPORTANT USAGE RECOMMENDATIONS

- **Never place empty containers** on the cooking zone. Ensure the container contains at least oil or liquid before starting heating.
- **Always center the container** on the active cooking zone to ensure even heat distribution
- When **heating oil**, constantly monitor cooking to avoid overheating or possible fire hazards.
- For correct operation of the system and to protect the cooking surface, the use of the supplied **silicone spacers is mandatory**.

ADVANCED OPTIONS

By accessing the **advanced options menu**, you can customize the system's operation, check technical information, or configure various parameters. The menu is divided into six sections:

- » Functions
- » Recipes
- » Temperature
- » Clock
- » Settings
- » Assistance



» Functions

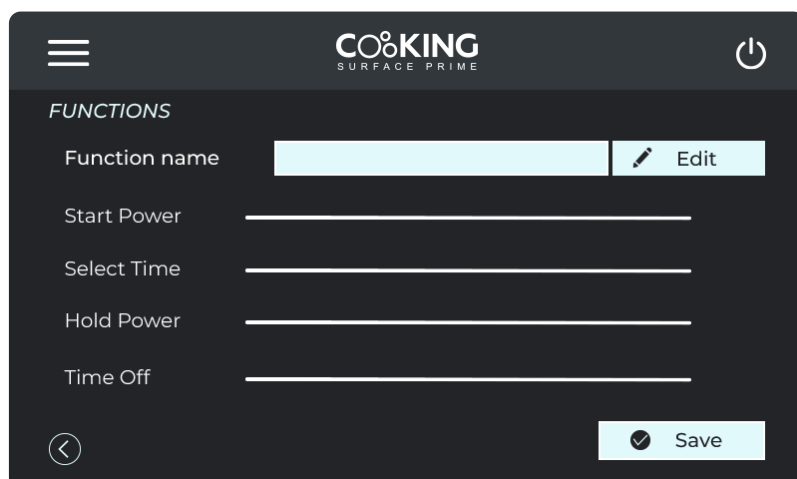
In this section, you can select pre-configured cooking functions or create new custom ones.



To add your own function press the “Add” button, enter a name using the alphanumeric keyboard displayed on screen and configure the desired power level and cooking time. Confirm by pressing “Save”.

The system supports advanced programming that allows you to define an initial power and time, followed by a secondary power level that will remain constant during the interval set in the “shutdown time” parameter. This functionality is especially useful for cooking processes that require an initial high heat phase followed by sustained, controlled cooking.

The system can store up to 10 custom functions, which you can edit or delete at any time.



Saved functions are available in the “Favorites” section.



Note: The pre-set functions are designed according to the parameters of official Cookware utensils. If you use other compatible utensils, the cooking results may differ.

For reference, below is the table of default functions and their programmed values:

Function	Initial Power	Time	Maintenance Power	Shutdown Time
Boil 2 L	9	9 min	5	-
Boil 4 L	9	12 min	5	-
Boil 6 L	9	20 min	5	-
Fry (low oil) - 100 ml	9	30 sec	4	-
Fry (deep oil) - 1 L	9	4:30 min	4	-
Griddle (small pan)	8	30 sec	3	-
Griddle (large pan)	7	1 min	3	-
Coffee	6	-	-	3 min

» Recipes

This section contains a recipe book organized by categories.

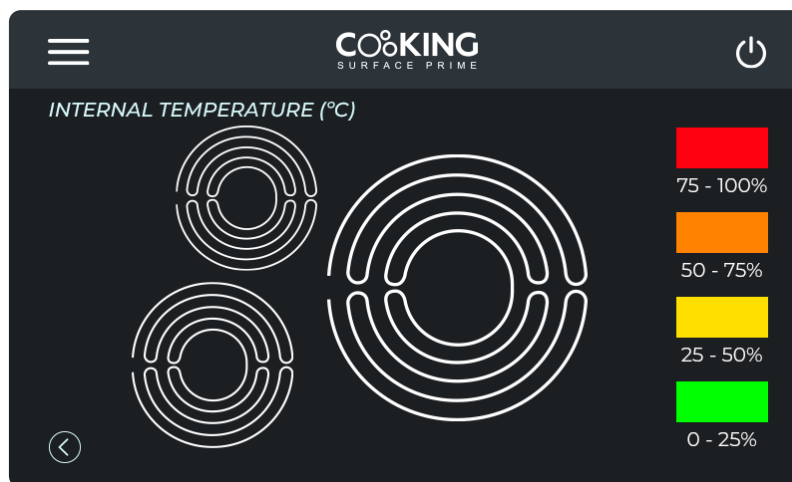
The integrated recipes are displayed directly on screen and can be viewed step by step, using the navigation arrows ⏪ ⏩ to move forward or backward between ingredients and instructions.

» Temperature

This option allows you to monitor the internal temperature of the induction system. The reading is displayed with an intuitive color code and is informative, helping optimize system performance by alternating cooking zones depending on the thermal status of the electronic components.

Please note: the **displayed temperature does not correspond to the porcelain surface temperature**, which may remain cool even if the system registers a high internal temperature. This behavior is normal and does not indicate a malfunction.

If overheating occurs, an error message (E2) will appear in the corresponding cooking zone, and the system will activate its automatic protection mechanisms.

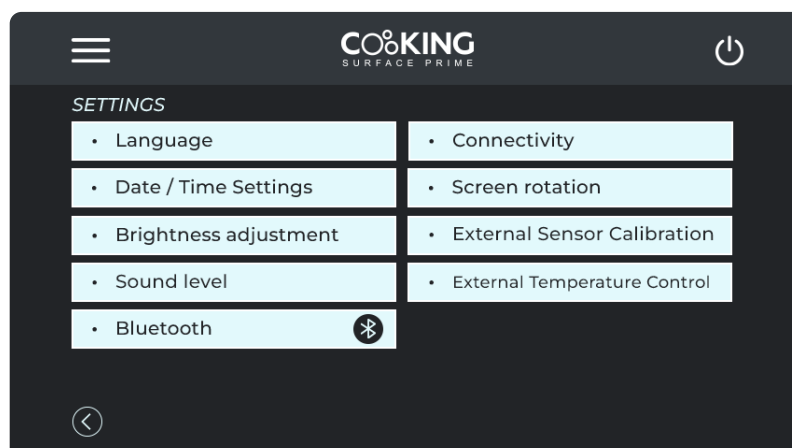


» Clock

The **clock section** allows you to set a progressive timer to track cooking time precisely. This tool helps monitor each phase of cooking, improving time management and optimizing results.

» Settings

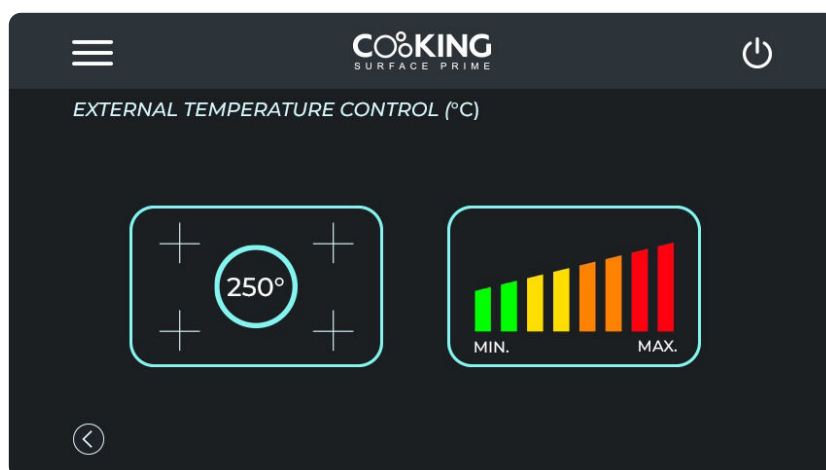
From the **settings interface**, you can define various system parameters:



- **Language:** Choose the system display language. Available: Spanish, English, French, Italian.
- **Date and Time:** Manually set your local date and time. Once configured, these are displayed permanently in the top right corner of all system interfaces.
- **Brightness Adjustment:** Adjust LCD brightness by sliding the control knob or using “+” or “-” buttons.
- **Sound Level:** Adjust system volume by sliding the control knob or using “+” or “-” buttons.

For safety reasons, error or alarm signals will always maintain a fixed volume level and cannot be muted.

- **Bluetooth:** Activate to link the system with the mobile app. Once enabled, the icon changes color and appears in the navigation bar. Download the app via the QR codes in the Assistance interface.
- **Connectivity (Wi-Fi):** Enable to access system updates, cloud storage, and remote support.
- **Screen Rotation:** Invert LCD display 180°. Hold the corresponding icon for 3 seconds. Useful when the control knob is mounted on the countertop without the Push Control accessory.
- **External Sensor Calibration:** Available only with the optional “**ThermIQ**” external control accessory. Configure the external temperature sensor following its installation manual.
- **External Temperature Control:** Available only with “**ThermIQ**.” Once installed, the system will recognize and link it automatically, indicated by a blue icon at the top of the menu bar.



From this interface, you can also view in real time the hottest point detected on the cooking zones. If a container overheats, the system will automatically stop as a safety measure

To learn more details about installing the ThermIQ device, please refer to the specific instruction manual included with the product. There you will find detailed information about the assembly process, linking, and calibration of the external sensor.

» Assistance

You can view or download user manuals and guides on your mobile device by scanning the QR codes displayed in this interface. This gives you quick access to updated technical documentation, installation guides, and other useful resources.



Power levels

Each cooking zone of your Smart Cooking Surface has nine power levels, which can be selected individually according to the specific needs of each preparation.

The power levels are distributed into two operating ranges:

- **Levels 1 to 5:** Operate in intermittent (ON/OFF) mode, alternating heating and pause cycles to achieve gentler cooking or to keep food at a constant temperature.
- **Levels 6 to 9:** Operate in continuous mode, providing a constant supply of energy for preparations that require higher heat intensity, such as searing meat or rapid boiling.

This distribution allows you to precisely select the appropriate energy level depending on the type of cooking desired, while optimizing energy consumption and prolonging the durability of your cookware.

Upper Left Cooking Zone:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power (W)	300W	500W	700W	800W	900W	1000W	1200W	1350W	1500W
LCD Display	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mode	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Lower Left Cooking Zone:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power (W)	400W	600W	750W	900W	1000W	1100W	1350W	1600W	1800W
LCD Display	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mode	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Right Cooking Zone:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power (W)	350W	500W	700W	900W	1100W	1300W	1600W	1900W	2200W
LCD Display	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mode	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON	ON	ON	ON

Error codes and alerts

Below are the main error codes that may appear on the LCD screen during system operation. Each code is accompanied by an acoustic warning signal.

- » **“E0” + acoustic signal:** Circuit failure or system disconnection.
- » **“E1” + acoustic signal:**
 - No container detected in the selected cooking zone.
 - The utensil used is not compatible with the invisible induction system or is not being correctly detected.
 - The diameter of the container is less than 8 cm and is not being detected.
- » **“E2” + acoustic signal:** Excessive internal temperature. The system activates overheating protection and cuts off the power supply.
Ensure that the system has adequate ventilation and wait a few minutes before using it again.
- » **“E3” + acoustic signal:** Overvoltage protection activated. The mains voltage exceeds 275 V. Disconnect the system and consult a qualified technician.
- » **“E4” + acoustic signal:** Undervoltage protection activated. The detected voltage is below 145 V. Verify the electrical installation before using the system again.
- » **“E5” + acoustic signal:** Main sensor disconnected or malfunctioning. Contact technical support.
- » **“E6” + acoustic signal:** Excessive temperature in the container. Risk of food burning or system damage. The unit shuts down automatically for safety. Press the On/Off button to restart.
- » **“E8” + acoustic signal:** Communication failure with cooking zones A or B (upper left or lower left).
- » **“E9” + acoustic signal:** Communication failure with cooking zone C (right).
- » **“EF” + acoustic signal:** General communication failure of the LCD control panel.

For possible solutions and to continue using your Smart Cooking Surface normally, please refer to the **Troubleshooting** section on page 18 of this manual.

HIGH TEMPERATURE ALERT (H)

The LCD control system includes a visual warning function to indicate the presence of residual heat on the porcelain surface. When it reaches a high temperature, the letter “H” will appear on the display as an overheating signal in the following situations:

- A)** When the porcelain hob remains hot after the induction system has finished operating (standby or shutdown), the LCD control will display an “H” inside the corresponding cooking zone, warning the user not to touch the surface or place objects on it, to prevent possible damage.
- B)** If, when restarting the induction system, the “H” signal continues to appear in any of the cooking zones, this indicates that residual heat is still present in that area of the hob.



This safety function is designed to prevent accidents or damage to heat-sensitive materials by keeping the user informed about the thermal state of the surface.

Troubleshooting

This section details some common issues that may arise during use of the system, along with their possible causes and recommended actions. If the problem persists after following the instructions, we recommend contacting authorized technical support.

Problem	Possible cause	Solution
The control knob does not turn on.	» No power supply to the induction hob.	» Check the electrical installation and ensure that the switch located at the bottom of the appliance is turned on.
The system does not heat. The fan is active and error E1 with acoustic signal appears.	» The container size is inadequate. » The container is not properly centered. » The container material is not compatible with the invisible induction system. » The hob is not installed correctly.	» Use a suitable container following the manual's recommendations » Reposition the container in the central cooking area. » Ensure you are using compatible cookware. » Contact your supplier to request technical assistance.
Insufficient heating.	» Excessive internal system temperature. The cooling system cannot maintain optimal conditions. » The container material is not compatible with the system.	» Ensure there are no external heat sources near the system. » Verify that ventilation inlets and outlets are free from obstructions. » Check that the incoming air temperature does not exceed 40 °C. » Make sure to use compatible cookware.
The heating cycle turns on and off during cooking (fan running).	» Air inlet or outlet is blocked. » Container material and/or size is at the lower limit of ferromagnetic detection.	» Remove any object blocking the ventilation grilles. » Replace the container with one that meets the specifications in the user manual.
The heating cycle turns on and off during cooking (fan off).	» Fan failure. » Fault in the fan control system.	» Contact the supplier or authorized technical service to request repair or replacement of the faulty component.
After prolonged use, the heating system switches off and then turns on automatically.	» Overheating of the coil or cooking zone. » Empty pan in operation. » Oil overheating in the pan	» Turn off the cooking zone and wait for the temperature to drop. » If necessary, use a different cooking zone that has not been recently used.
Small metallic objects heat up within the cooking area.	» The system has mistakenly tuned a metallic object as a valid container.	» Immediately switch off the induction system and carefully remove the object. » Contact your supplier to request technical assistance.

Types of noise during operation

General observations:

Induction heating technology generates heat directly in the base of the cookware using electromagnetic fields. Depending on the type of cookware and the usage conditions, certain noises or vibrations may be perceived during operation.

These sounds are completely normal and do not indicate a system malfunction.

Common types of noise:

- **Low hum** (similar to a transformer):

This may occur when cooking at high power levels. It is the natural sound generated by the transfer of energy between the induction surface and the cookware. This sound decreases or disappears when power is reduced.

- **Low whistle:**

Like the hum, this whistling sound may appear at high power levels. Its intensity decreases if the power level is reduced.

- **Metallic noise or vibration** ("buzzing"):

Associated with utensils made of multiple layered materials (for example, sandwich-type bases). It is caused by vibration between the layers of the container itself and may vary depending on the amount of food and the selected power level.

- **High-pitched whistle:**

More frequent when using multiple cooking zones simultaneously with multilayer cookware at maximum power. This sound can be reduced by lowering the power or repositioning the cookware.

- **Fan noise:**

To ensure correct operation of the electronic components, the system includes fans that activate automatically during use. These fans may also continue running after the system has been turned off, if the internal temperature remains high.



Important: All the sounds described above are part of the normal operation of the invisible induction system. They should not be considered as signs of failure or technical defect.

Maintenance and cleaning

For optimal maintenance of ABKSTONE countertops, we recommend using the **Clean Pack**, our **professional cleaning kit** that includes: a daily-use cleaner, an intensive cleaner and a microfiber cloth. This kit has been specifically developed to preserve the good condition and original finish of the Cooking Surface.



Important: Before carrying out any cleaning task, ensure that the porcelain surface has completely cooled down.

General cleaning instructions:

- **Porcelain surface:**

Clean in the same way as other ceramic or vitrified surfaces. Use a soft, slightly damp cloth. Do not use abrasive products, solvents, corrosive detergents, or utensils with metallic fibers or rough sponges, as these could scratch or damage the surface.

- **Persistent stains:**

For dirt that is difficult to remove, use cleaning products specifically designed for porcelain, together with a soft cloth. Avoid scrubbing with abrasive objects or scouring pads.

- **Ventilation and grilles:**

The ventilation ports must be kept clean and free of obstructions.

Clean them using a vacuum cleaner or a soft brush, always ensuring the unit is completely disconnected from the power supply.

Do not use water, as it could seep inside the unit and damage the electronic system.

General precautions:

- » **Any maintenance task other than basic cleaning must be carried out exclusively by an authorized technician.** The user should never tamper with the inside of the equipment under any circumstances.
- » Always ensure that any cleaning product residues are completely removed from the surface before using the system again. Residue accumulation may cause permanent stains on the surface.
- » Do not strike the surface. If you detect cracks, fractures, or visible damage on the porcelain hob, immediately disconnect the appliance from the power supply and contact official technical support.



WARNING

If the power cable is damaged, do not attempt to repair it yourself. Contact your supplier or official authorized technical service.

Installation



WARNING

This appliance must be installed only by qualified technical personnel or an authorized professional. Incorrect installation may cause material damage, electrical risks, or fire.

General installation requirements:

1. The electrical installation and wiring must comply with current local regulations and safety legislation.
2. Consult the specification plate located on the underside of the appliance for relevant technical information (voltage, power, frequency).
3. Wiring must be properly protected against mechanical damage.
4. The system must have an individual disconnection device with a minimum contact separation of 3 mm, integrated into the fixed wiring.
5. Ensure compliance with minimum safety distances from combustible surfaces, in accordance with the specification plate information and national fire protection regulations.
6. If the hob is installed near windows, take precautions to prevent drafts from moving curtains or fabrics toward the appliance, as this poses a fire hazard.
7. Choose a suitable location considering both access to the electrical supply and proper ventilation of the installation module.
8. Close all openings around electrical service outlets before completing installation.
9. Ensure the underside of the porcelain surface is clean and free of debris before placing the equipment.
10. Ensure that the countertop provides a solid support, resistant to the weight of the appliance.
11. Verify that the appliance is level both laterally and longitudinally.
12. Improve ventilation of the installation module using suitable grilles or perforations, ensuring that the equipment's ventilation holes are never obstructed.
13. If a range hood is installed above the appliance, follow the manufacturer's recommendations. As a general rule, maintain a minimum vertical distance of 700 mm (28") from the porcelain surface to the underside of the cabinet or hood.
14. If a plug socket is installed, it must comply with the technical specifications of the appliance and remain accessible even after installation, allowing easy disconnection.

Installation procedure (to be carried out exclusively by authorized personnel):

1. Before starting, verify that the chosen location meets safety requirements and minimum distances from combustible materials. If necessary, adequately protect adjacent surfaces according to regulations.
2. Carefully remove the unit from its packaging and check that it is not damaged.

Note: In case of visible damage, do not install the appliance. Notify the supplier within 7 days.

3. Apply a small amount of the supplied thermal conductive paste on the rubber studs located in the center of each inductor (central area of each cooking zone).
4. Position the induction hob beneath the porcelain surface and secure it properly using support bars or fixing elements, screwed to the sides of the module.
5. Connect the unit to the electrical supply according to the provided instructions and wiring diagrams.
6. Once installation is complete, provide the user with the instruction manual along with the supplied silicone spacers.

For more technical details on minimum distances, ventilation, and mounting requirements, scan the corresponding QR code or access the download section on our official website, where you will find the complete **Installation Guide** document and other updated technical resources.

**Installation Guide**

Scan the following QR code to access the full document of technical requirements for the invisible induction system installation.

Additional documentation to consider:

**USER
RECOMMENDATIONS**

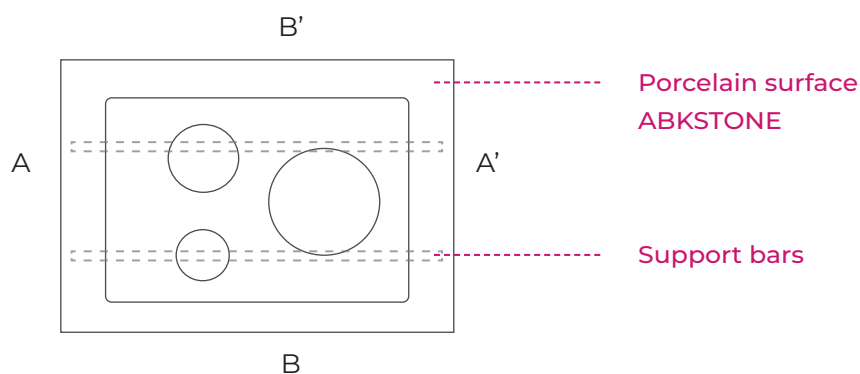


**TECHNICAL SHEET
COOKING 3.0**

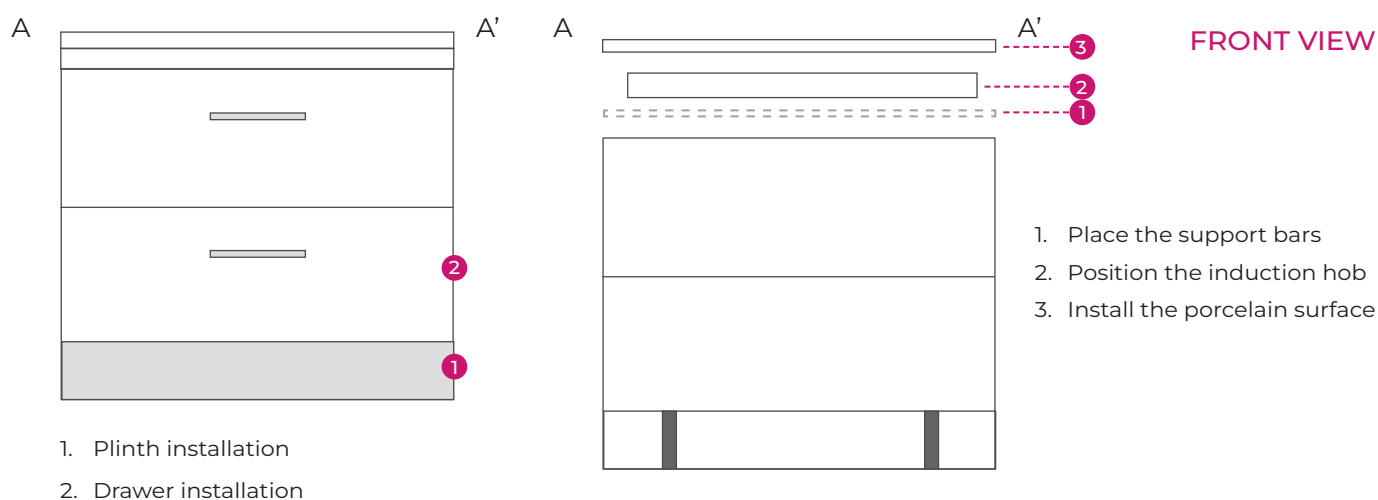


COOKWARE

TOP VIEW

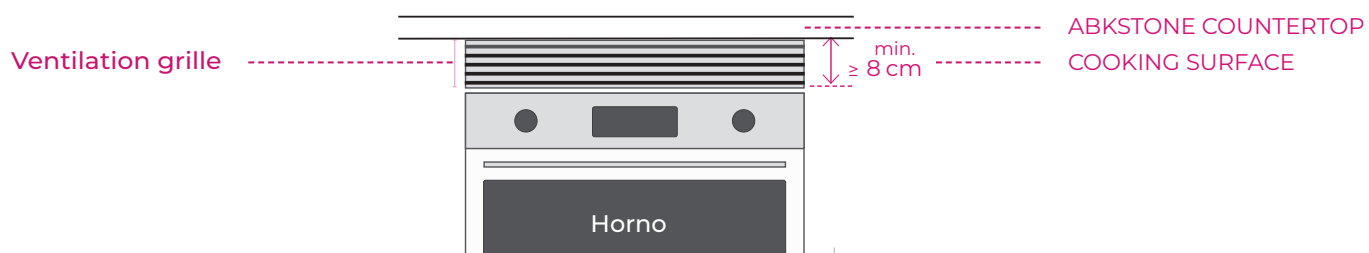


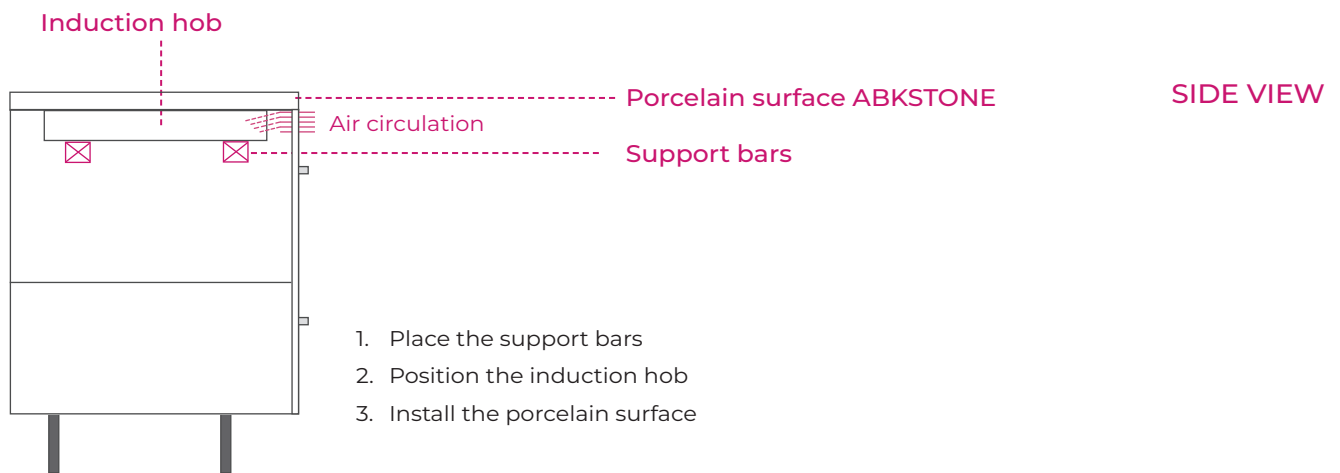
FRONT VIEW



⚠ WARNING

When the induction hob is installed with an oven underneath, it is essential to install a ventilation grille with a height of at least 8 cm. The distance between the top of the oven and the bottom of the induction hob must never be less than 10 cm.





Warranty

We guarantee that if, within a **period of 36 months** from the date of purchase, this appliance or any of its components presents a manufacturing defect, **we will repair or replace it free of charge** in terms of labor, materials, or transport, provided that the following conditions are met:

- The appliance has been installed correctly and used exclusively with the type of electrical supply indicated on the specification plate, ensuring that the wiring section complies with current regulations.
- The use of the appliance has been limited to normal domestic purposes, in accordance with the instructions provided by the manufacturer.
- The appliance has not been repaired, dismantled, or tampered with by unauthorized personnel.

All service work covered by this warranty must be carried out exclusively by an **Authorized Official Service Center of COOKING SURFACE**. Any replaced component or equipment will become the property of the company.

This warranty is offered as a complement to your legal consumer rights and does not cover maintenance operations, such as cleaning of the induction surface.

The manufacturer accepts no liability in cases of failure to comply with installation, maintenance, or proper usage instructions.



Register your warranty at the following link:

<https://www.cookingsurface.com/en/customer-service/warranty/>



smart
COOKING
SURFACE PRIME