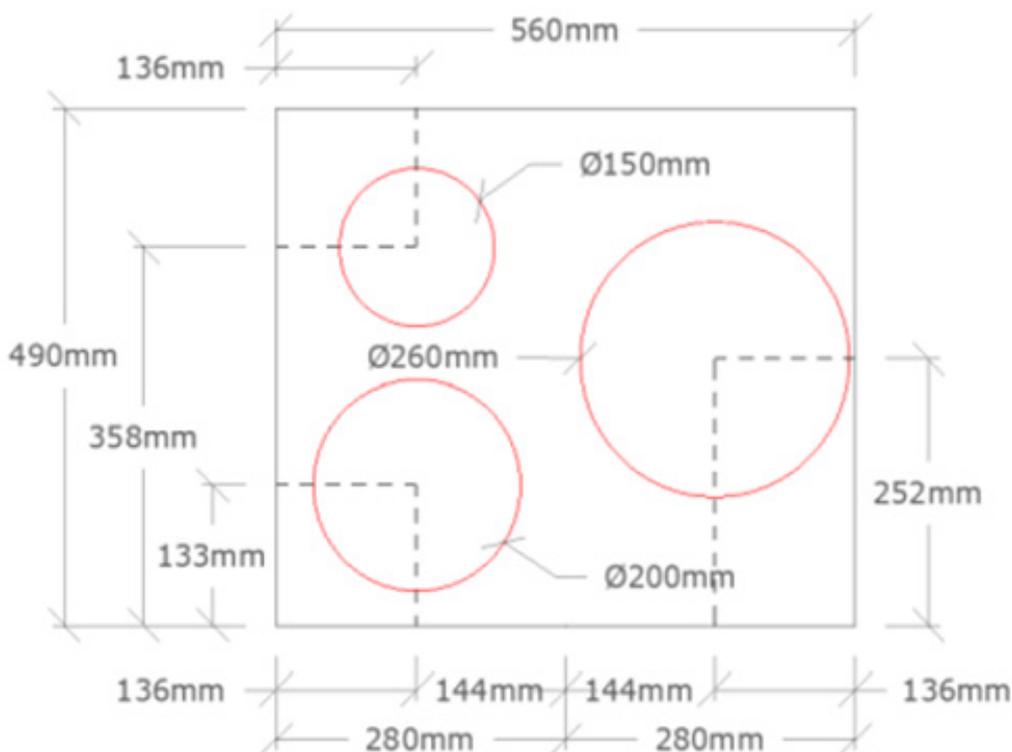


Manuale di istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto

Precauzioni generali di sicurezza

1. Grazie per aver acquistato il piano cottura a induzione COOKING SURFACE PRIME. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'attrezzatura. Conservare il libretto di istruzioni per riferimenti futuri.
2. Si ricorda che l'apparecchiatura è compatibile esclusivamente con top cucina in gres ceramico sinterizzato con spessore di 20 mm prodotto da ABK Group. Non utilizzare l'apparecchiatura per un uso diverso da quello previsto.
3. Non utilizzare l'apparecchiatura se i cavi o le spine sono danneggiati. Qualsiasi riparazione deve essere sempre eseguita da un tecnico esperto o da un centro di assistenza autorizzato.
4. Quando si sposta l'apparecchiatura, fare sempre attenzione a non toccare le superfici calde e fare attenzione alla possibile fuoriuscita di liquidi bollenti.
5. Si raccomanda l'utilizzo del set di pentole e padelle COOKWARE, in grado di garantire il massimo rendimento del piano di cottura a induzione COOKING SURFACE PRIME. In caso di uso di pentole e padelle diverse si ricorda che esse devono comunque essere adatte a cottura su piani a induzione, di dimensioni proporzionate alla zona di cottura e che vanno obbligatoriamente usati i distanziatori in silicone in dotazione nella confezione.
6. L'uso di accessori o apparecchi non forniti dal produttore può causare danni o malfunzionamenti alle apparecchiature o provocare lesioni.



Regole per l'uso in sicurezza del piano cottura a induzione

1. Controllare ed assicurarsi che il voltaggio di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta delle specifiche sotto il piano di cottura a induzione.
2. I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali. È necessario seguire le normative elettriche nazionali e locali. Nota per l'installatore: la sezione dei cavi di alimentazione della linea domestica deve essere di diametro non inferiore ai 4 mm.
3. Assicurarsi di avere una buona ventilazione per il piano cottura a induzione; si raccomanda una distanza minima di almeno 10 cm sotto la base dell'apparecchiatura. Si raccomanda di posizionare il sistema di cottura ad induzione in un cassetto apribile per evitarne il surriscaldamento ed il conseguente calo di rendimento.
4. Non posizionare il sistema di cottura ad induzione vicino ad altre sorgenti di calore poiché i sensori termici del sistema potrebbero rilevare informazioni errate.
5. Assicurarsi che l'installazione, il supporto e l'ispezione siano eseguiti da personale qualificato e che la piastra sia ben posizionata e priva di esposizione a vibrazioni.
6. Se possibile, tenere pulite le griglie di ventilazione alla base del sistema usando un panno asciutto o un aspiratore; non usare assolutamente acqua.
7. Se la superficie in gres porcellanato è incrinata o rotta, interrompere l'uso del sistema di cottura e spegnerlo immediatamente scollegando il piano di cottura dalla presa. Contattare il rivenditore per la sostituzione.
8. Utilizzare pentole e padelle COOKWARE o comunque adatte alla cottura a induzione, con un diametro non inferiore a 12 cm (come la maggior parte delle pentole disponibili in commercio).
9. Quando si posizionano pentole con un diametro inferiore a 10 cm o non si posiziona una pentola sulla zona di cottura o si utilizza una pentola inadeguata, non verrà trasferita potenza e sul display verrà visualizzato l'errore E1.
10. Dopo un lungo periodo di utilizzo, la zona di cottura potrebbe rimanere calda (residuo) dopo la cottura. In questo caso, per evitare lesioni o ustioni, si consiglia di non toccare la zona di cottura.
11. Per evitarne il surriscaldamento, non lasciare le pentole incustodite durante la cottura.
12. Per spegnere l'apparecchiatura, premere il tasto "On / Off" dopo la cottura per evitare che il processo continui automaticamente quando una pentola viene rimessa sulla zona di cottura.
13. Non inserire pezzi di carta, cartone, stoffa, ecc. tra la pentola e la zona di cottura, poiché potrebbero prendere un fuoco.
14. Non posizionare altri oggetti metallici come lattine, fogli di alluminio, posate, gioielli, orologi, coltelli, forchette, cucchiari nella zona di cottura poiché possono diventare caldi e pericolosi.
15. Non mettere carte di credito, schede telefoniche, cassette o altri oggetti sensibili al campo magnetico sul piano di cottura a induzione poiché possono danneggiarsi.
16. Non toccare nessuna parte all'interno del sistema ad induzione.
17. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato.

Regole per l'uso in sicurezza del piano cottura a induzione

18. La pentola deve rimanere al centro della zona di cottura durante l'uso, altrimenti si riscalda in modo irregolare e la qualità della cottura può risentirne.

19. Durante il riscaldamento dell'olio, l'utente non deve lasciare il piano cottura a induzione da solo per evitare di bruciare olio o surriscaldarsi.

20. Suggerimento: quando si mette acqua a bollire si consiglia l'uso di un coperchio per abbreviare il tempo di attesa e risparmiare sul consumo di corrente elettrica.

Specifiche del modello

Modello No.	SVIF-CK3.0
Voltaggio/Frequenza	220V-240V~, 50Hz
Potenza	5500W
Zone di cottura	3
Zona di cottura superiore sinistra Zona di cottura inferiore sinistra Zona di cottura destra	1500W 1800W 2200W
Dimensioni del Prodotto (Lx L x H)	560 x 493 x 57 mm

Specifiche del telecomando



1. Pulsante accensione/spegnimento



2. Pulsante comando potenza



3. Pulsante timer



4. Blocco piano cottura



5. Selezione zona cottura



6. Display digitale



Livelli di potenza e tabella di visualizzazione

Zona cottura superiore sinistra

Livello	1	2	3	4	5	6
Potenza	300W	900W	1000W	1100W	1300W	1500W
Monitor	1	2	3	4	5	6

Zona cottura inferiore sinistra

Livello	1	2	3	4	5	6
Potenza	300W	900W	1100W	1300W	1500W	1800W
Monitor	1	2	3	4	5	6

Zona cottura destra

Livello	1	2	3	4	5	6
Potenza	300W	1000W	1200W	1500W	1800W	2200W
Monitor	1	2	3	4	5	6

1. **Accensione:** Assicurarsi che l'interruttore generale sia posizionato su "1". Premere il tasto on/off del telecomando per attivare il piano a induzione. L'apparecchio emetterà un beep e le zone di cottura appariranno sul display LCD del telecomando. Il piano di cottura entrerà in modalità standby. Per avviare la cottura scegliere uno dei tre punti di cottura premendo il cerchio corrispondente sullo schermo. La pentola o la padella inizieranno automaticamente a scaldarsi; se sul punto scelto non è posizionata una pentola o una padella il display LCD farà lampeggiare la scritta "E1" e il piano di cottura si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi.

2. **Modalità timer:** il tasto "Timer" può essere usato per mantenere un livello di potenza per un determinato periodo di tempo. Il timer può essere impostato dopo aver selezionato il fuoco e la relativa potenza. Premere una volta il tasto + o - del Timer e il display LCD visualizzerà la posizione "0:00", l'ora lampeggerà. Premere "+" o "-" per aumentare o diminuire l'impostazione dell'ora da +1 minuto fino a 2 ore. Dopo aver impostato il timer, lo schermo LCD inizierà il conto alla rovescia e spegnerà il funzionamento della zona di cottura al termine; se l'impostazione del tempo è 0, la funzione timer si spegnerà.

Nota: tenere premuto il tasto "+" o "-" per 3 secondi per aumentare o diminuire il tempo da 10 minuti a 2 ore.

3. **Modalità di blocco:** si usa il tasto "Lock" per mantenere bloccate ai livelli prefissati le funzioni "livello di potenza" e "timer". Per attivare questa funzione premere il tasto "Lock" quando il sistema è in funzione, sul display LCD verrà visualizzato il simbolo di blocco "L". In modalità di blocco non si può usare alcun altro tasto tranne il tasto "on / off" e lo stesso tasto di blocco. Premere nuovamente il tasto "Lock" per 3 secondi per annullare la funzione di blocco.

4. Funzione di indicazione della temperatura elevata:

Nel caso in cui il top cucina si surriscaldi eccessivamente il display LCD visualizzerà "H" (hot), le modalità sono le seguenti:

a. Durante il processo di riscaldamento: il display LCD visualizzerà "H" e lampeggerà tutto il tempo, quindi si fermerà il processo di riscaldamento e il display LCD visualizzerà la cifra del livello di potenza (da 1 a 6).

b. In modalità standby: il display LCD visualizzerà "H" e lampeggerà continuamente fino a scomparire con l'abbassamento della temperatura.

c. In modalità OFF: il display LCD visualizzerà "H" e lampeggerà tutto il tempo fino a scomparire con l'abbassamento della temperatura.

5. **Spegnimento:** spegnere il sistema di cottura a induzione premendo il tasto "On / Off". Il processo di riscaldamento della zona di cottura si interromperà.

Nota Bene: Si ricorda che la cottura a induzione è molto efficiente e rapida, il calore viene generato direttamente e velocemente dal fondo della padella. Pertanto, si raccomanda di non posizionare la pentola nella zona di cottura senza contenuto. Mettere prima l'olio o quanto necessario nella padella e poi avviare il processo di cottura, selezionando il livello di riscaldamento in base alle proprie esigenze.

Durante la cottura la pentola deve rimanere sempre al centro della zona di riscaldamento altrimenti il fondo della pentola si riscalderà in modo non uniforme inficiando la cottura del cibo. Mentre l'olio si riscalda, controllare costantemente la padella per evitare surriscaldamenti e possibili bruciature.

L'utilizzo di sottopentola in silicone è fondamentale in caso di uso di pentole e padelle non COOKWARE.

Funzionamento della zona di cottura in alto a sinistra:

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura in alto a sinistra 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 6 livelli. La cifra del livello di potenza verrà visualizzata sul display LCD del telecomando.

Funzionamento della zona cottura in basso a sinistra:

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura in basso a sinistra 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 6 livelli. La cifra del livello di potenza verrà visualizzata sul display LCD del telecomando.

Funzionamento della zona di cottura destra:

Premere il tasto "On / Off" e poi premere il tasto circolare corrispondente alla zona di cottura destra 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 6 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.

E1 + Allarme:

1. Non c'è pentola sulla zona di cottura.
2. La pentola non è adatta per la cottura a induzione.
3. Il diametro della pentola è inferiore a 10 cm.

E2 + Allarme:

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

E3 + Allarme:

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

E4 + Allarme:

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

E5 + Allarme:

Il sensore principale è scollegato.

E6 + Allarme:

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 + Allarme:

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

E8 + Allarme:

Anomalia comunicazione sezione cottura C.

E9 + Allarme:

Anomalia connessione Bluetooth.

