

Vedi che non si vede?

semplicemente INVISIBLE



COOKING
SURFACE PRIME



PARIS
WINNER
INNOVATION
PRIX SPÉCIAL DU JURY
2019-2020

Il primo piano cottura a induzione invisibile

La primera encimera de inducción invisible

COOKING
SURFACE PRIME

Vedi che non si vede?

semplicemente **invisible**



Immagina i gesti quotidiani che danno gusto alla vita.

Imagina las actividades diarias que le dan sabor a la vida.

Il piano cottura rivoluzionario che libera i tuoi spazi, perchè quando è spento non si vede.

Inducción revolucionaria que libera espacio, porque cuando está apagada no se ve.



In una cucina dalle superfici naturali con tecnologia a induzione integrata.

En una cocina con superficies resistentes y tecnología de inducción integrada.



Scopri di più
Ver más





Simulazione del sistema integrato invisibile

Il futuro dell'induzione: il piano cottura invisibile

El futuro de la inducción: la encimera invisible

Quello che a prima vista sembra un semplice piano di lavoro, nasconde un sistema di cottura a induzione integrato da 3 o da 4 piastre che combina un design innovativo a una grande versatilità.

Il Reparto Ricerca e Sviluppo ha pensato COOKING Surface Prime realizzando una perfetta simbiosi tra tecnologia e materia per creare l'induzione del futuro.

L'induzione si verifica quando un campo magnetico entra in contatto con un recipiente metallico.

Il piano a induzione rileva un contenitore metallico e lo fa riscaldare, cuocendo il suo contenuto

Un piano cucina per chi ama cucinare.
Una tecnologia che stimola la creatività e permette di sfruttare al meglio lo spazio.

Lo que a primera vista parece una encimera limpia, esconde un sistema integrado de cocción por inducción con 3 puntos de calor capaces de combinar un diseño innovador junto con una gran versatilidad.

El departamento de I+D ha estudiado e implementado las características y la funcionalidad de COOKING Surface Prime logrando la fusión perfecta entre tecnología y material de alta ingeniería, creando la inducción del futuro.

El proceso de inducción tiene lugar cuando un campo magnético coincide con un utensilio de cocina metálico. La placa de inducción detecta la olla de metal y la calienta, cocinando lo que hay dentro.

Una encimera de cocina para los amantes de la cocina, tanto para los innovadores como para los conservadores.

Una tecnología que permite aumentar la creatividad utilizando todo el espacio de trabajo disponible.



NO DISPONIBLE EN MÉXICO



Lastre sinterizar una induzione

Inducción oculta en tu cubierta

El sistema de superficie de cocción Prime está abbinato alle grandi lastre sinterizzate 163,5x323 cm a spessore 20mm prodotte e distribuite da ABKSTONE, MATERIA y GARDENIA SLABS.

Le lastre, garantite 25 anni, sono perfette per l'applicazione sia in ambito domestico che professionale, resistono alle macchie, ai graffi, alle lame e questo consente di tagliare e preparare i cibi direttamente sulla superficie.

I materiali, completamente impermeabile e privi di porosità, sono altamente igienici e resistenti, non temono le alte e le basse temperature, né l'azione degli agenti atmosferici.

El sistema Cooking Surface Prime se combina con la piedra sinterizada de gran formato de 163,5x323 cm y 20 mm de espesor fabricadas y distribuidas por ABKSTONE by Ambient.

Las encimeras, garantizadas 25 años, son perfectas tanto para aplicaciones domésticas como profesionales. Son capaces de resistir manchas, rayones y cuchillas, de esta forma puedes cortar y preparar los alimentos directamente sobre la superficie.

Los materiales, totalmente impermeables y no porosos, se consideran altamente higiénicos y resistentes. Además, son capaces de soportar altas y bajas temperaturas junto con la exposición a condiciones climáticas adversas.



Resistente a los ácidos
Resistencia química



Material ecológico
Material ecológico



resistente al fuego
Resistente al fuego



Resistente all'acqua
Resistente al agua



Material reciclable
material reciclable



Resistente a todo macchie
Resistente a las manchas



Facil da pulire



Fácil de limpiar



Igienico
Higiénico

resistente all'attacco chimico
Resistencia química



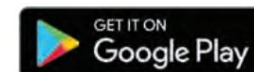


Un piano cottura Smart e connesso

Inducción controlada desde tu smartphone o desde el control de mandos.

Cooking Surface Prime ha modificado un sistema de control por gestos con todas las características y posibilidades del sistema. È possibile scaricare la nostra app gratuitamente su tutti i dispositivi per controllare e gestire il sistema.

El departamento de I+D de Cooking Surface Prime ha inventado un sistema de control para gestionar todas las funciones. Puede descargar nuestra aplicación de forma gratuita en todos los dispositivos para controlar y administrar el sistema.



I nuovi piani cottura a induzione Cooking Surface sono dotati di a telecomando per poter gestire tutte le zone di cottura in modo indipendente. Il telecomando permette di controllare la potenza delle zone di cottura con 9 livelli di intensità, oltre a programmare i tempi di cottura attraverso il timer incorporato nel telecomando stesso.

Il telecomando è dotato di serie di un cavo di collegamento conforme alle vigenti norme di sicurezza.

Un accessorio complementario permette di alloggiare il telecomando nel mobile della cucina tramite un sistema a scomparsa verticale.

Las nuevas parrillas de inducción Cooking Surface Prime incluyen una unidad de control para gestionar el funcionamiento de cada zona de cocción de forma independiente. Así mismo permite controlar la potencia de los puntos de calor mediante 9 niveles de intensidad, así como programar los tiempos de cocción mediante un temporizador.

El sistema de control de cocción viene de serie con un cable de conexión de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes.

Un herraje adicional permite integrar la unidad de control en el mueble de la cocina, ocultándola de la vista mediante un sistema de extracción vertical.



I vantaggi dei top Cocinar

Ventajas de la inducción oculta



Estetica Aesthetics

L'induzione è completamente integrata sotto al piano della cucina, senza tagli sulla superficie.

El sistema de inducción queda totalmente integrado bajo la encimera de la cocina, sin necesidad de hacer cortes en la encimera.



Multifunzione e versatilità Multifunción y versatilidad Quando non è in use, il piano di cottura può essere utilizzato per altre funzioni.

Cuando no se utiliza para cocinar, la encimera de la cocina se puede utilizar para otros fines.



Igiene e pulizia Higiene y limpieza Avendo una superficie compacta e non porosa, il piano cucina risulta assolutamente igienico e di facile pulizia.

Al ser una superficie compacta y sin porosidad, la encimera de la cocina es muy higiénica y fácil de limpiar.



Sicurezza Safety Non

ci si brucia, si riscaldano solo i contenitori in metallo, in assenza dei quali il sistema non funziona e non consuma energia.

La encimera no se calienta, solo los utensilios de hierro se calientan; sin ellos el sistema no funciona y no consume energía.



Economía Ahorro de dinero

L'induzione, con la sua resa termica elevatissima (più che doppia rispetto al sistema a gas), è il sistema più economico per cucinare.

El sistema de Inducción, gracias a su altísima eficiencia térmica (más del doble respecto al sistema de gas tradicional) es el sistema de cocción más económico.



Facilità d'uso Fácil de usar

L'uso del sistema è facil ed intuitivo.

El uso del sistema es fácil e intuitivo.



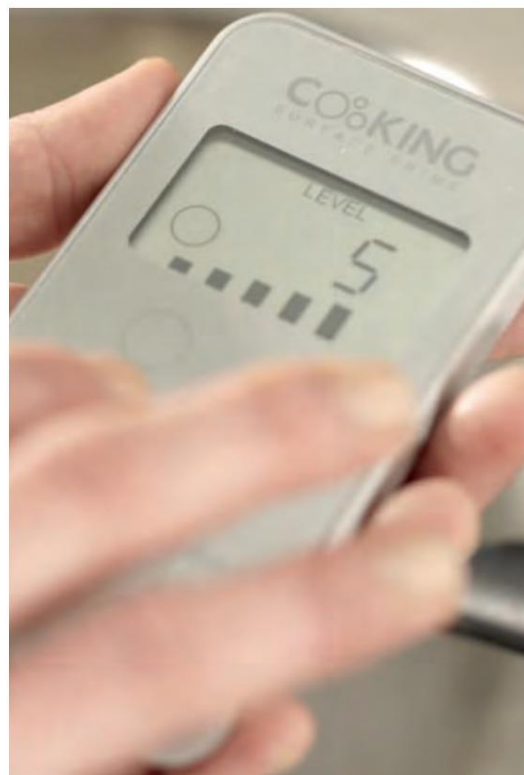
Completezza Completeness • 6

livelli di potenza •
Sistema di sicurezza •

• 6 niveles de potencia •
Sistema de seguridad •

Temporizador • Controllo della temperatura • Telecomando a cavo

Temporizador • Control de temperatura • Control por cable



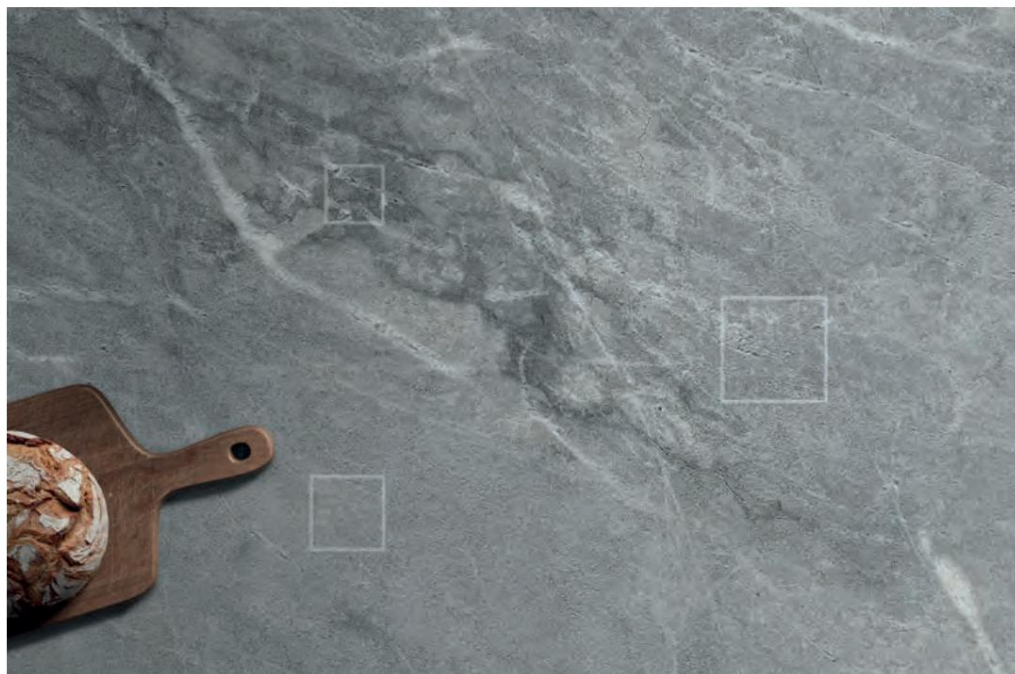
Visibile solo quando servir

Visible solo cuando es necesario

Per trovare istantaneamente il tuo nuovo piano cottura invisibile, le lastre abbinata al system Cooking Surface Prime prevedono una lavorazione aggiuntiva, che senza andare in profondità, permette di idente facilmente i fuochi, evidenziandone the different dimensioni.

La micro-sabbiatura, con una pressione ridotta a circa 5 bar, semplicemente "disegna" sulla superficie le zone di cottura, senza intaccare le qualità di resistenza e inassorbenza proprie delle lastre sinterizzate. Superficie de cottura Prime mette a disposizione different soluzioni grafiche per adattarsi perfettamente ad ogni tipo di cocina

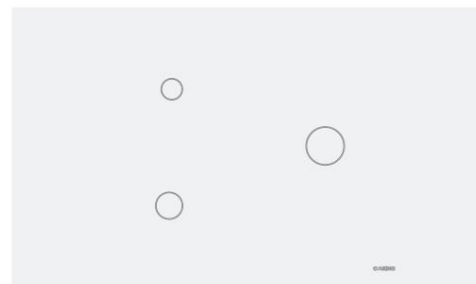
Para permitirle ubicar instantáneamente las zonas de cocción de diferentes tamaños en su nueva estufa invisible, las losas utilizadas con el sistema Cooking Surface Prime se someten a un proceso de mecanizado superficial adicional. Este tratamiento de microchorro de arena a baja presión (alrededor de 5 bar) crea un diseño en la superficie de la placa de cocción sin afectar la durabilidad o la no absorbencia de las losas sinterizadas. Cooking Surface Prime ofrece una selección de diferentes diseños gráficos adecuados para cualquier tipo de cocina.



Cocina 3.0: tre zone di cottura Tres puntos de calor

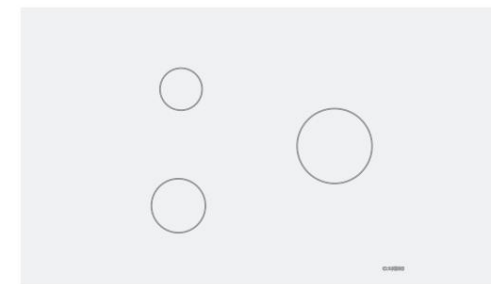
MODIFICACIÓN. 3.0 1A

Cerchi dimensione piccola. Pequeños círculos.



MODIFICACIÓN. 3.0

1B Cerchi dimensione media. Círculos de tamaño mediano.



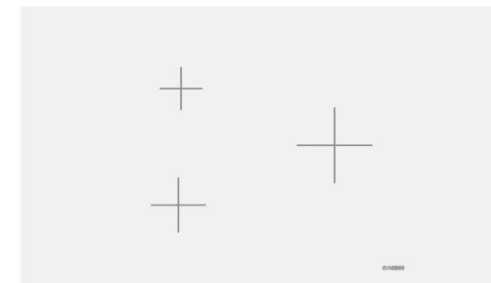
MODIFICACIÓN. 3.0 2A

Croci dimensione piccola. Pequeñas cruces.



MODIFICACIÓN. 3.0

2B Croci dimensione media. Cruces de tamaño mediano.



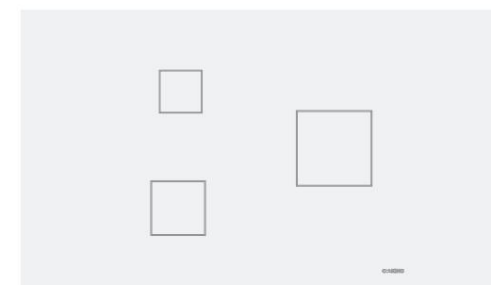
MODIFICACIÓN. 3.0 3A

Quadrati dimensione piccola. Cuadrados pequeños.



MODIFICACIÓN. 3.0

3B Quadrati dimensione media. Cuadrados de tamaño mediano.



NB L'inserimento del logo Cooking è opzionale. NB El logo de Cooking es opcional.

Utensilios de cocina: strumenti su misura

Utensilios de cocina: herramientas a medida

La perfetta combinazione per gli amanti della cucina

Per ottimizzare l'efficienza del sistema di cottura a induzione Cooking Surface Prime, abbiamo sviluppato anche una speciale batteria di pentole.

cottura.

Con il set ufficiale Cookware non sono necessari accessori e/o l'utilizzo di elementi distanziatori.

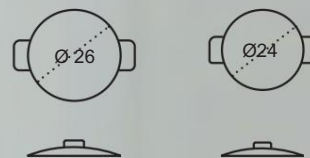
La combinación perfecta para los amantes de la cocina.

Para maximizar la eficiencia del sistema de cocción por inducción Cooking Surface Prime, hemos desarrollado un juego de utensilios de cocina que permite un mejor control de la temperatura. Nuestros utensilios de cocina tienen en la base unos espaciadores que garantizan el espacio óptimo para la interacción entre la superficie metálica y la encimera de la cocina.

Con nuestro juego de utensilios de cocina, no se requieren herramientas accesorias y/o el uso de espaciadores.

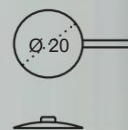
Pentola in acciaio inossidabile

Utensilios de cocina de acero inoxidable



Pentola in acciaio inossidabile con manico

Utensilios de cocina de acero inoxidable con asa



Padella in acciaio inossidabile

Sartén de acero inoxidable



Nel caso si utilizzino pentole standard per cottura a induzione, si raccomanda l'uso dei distanziatori in silicone, già forniti col system, per evitare il surriscaldamento e l'eventuale danneggiamento della lastra sinterizzata.

En caso de no utilizar nuestros utensilios de cocina, se recomienda utilizar algunos espaciadores que son necesarios para evitar el riesgo de sobrecalentamiento y de daño de la encimera, lo que permite la oportunidad de usarlo durante mucho tiempo en cualquier caso.

Un unico sistema, diverse scelte di stile

Un solo sistema de inducción, muchas opciones de encimeras en espesor 20mm

Il sistema a induzione invisibile esalta l'estetica del piano cucina, che, senza alcuna interruzione, può integrarsi visivamente a tutte le altre superfici della cucina.

Con una vasta gamma di lastre da abbinare al piano cottura è possibile creare ambienti che rispecchino a pieno il proprio stile, spaziando dalla bellezza senza tempo dei marmi, passando attraverso il calore rustico degli effetti pietra e legno, fino alle superfici più moderne in tinta unita o ispirate a cemento e metalli.

El sistema de inducción oculto realza la estética de la encimera de la cocina, que puede integrarse a la perfección con todas las demás superficies de la cocina.

Con una amplia gama de modelos disponibles para complementar su parrilla, puede crear un ambiente que refleje completamente su estilo, ya sea que opte por la belleza atemporal del mármol, la calidez rústica de la piedra o la madera, o un color más moderno, cemento o metal. superficies inspiradas.





Progetta la tua cucina, anche all'aria aperta

Diseña tu cocina, incluso al aire libre

La tua casa ha uno spazio esterno, un terrazzo, un pórtico? Hai mai pensato di attrezzarlo con un piano cottura? Con Cooking Surface prime è un'operazione semplice, ti basterà realizzare a piano di lavoro con lastre da 20 mm di spessore and avere a disposizione a presa elettrica, and rest ci penserà tua fantasia.

¿Tu casa tiene un espacio exterior, una terraza o un patio? ¿Has pensado alguna vez en equiparlo con una placa de cocción? Con Cooking Surface Prime no podría ser más fácil. Solo necesitas una encimera ABKSTONE de 20 mm de espesor y una conexión eléctrica, ¡y tu imaginación se encargará del resto!



Preguntas más frecuentes

Come funziona l'induzione?

¿Cómo funcionan las placas de inducción?

Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come avviene nei piani in vetroceramica. Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipientes di cottura stesso.

En las estufas de inducción, la bobina de inducción electromagnética genera calor intenso directamente dentro del metal de los utensilios de cocina, no en la superficie de vidrio como es el caso de las estufas de vidrio cerámico. Esto se logra haciendo pasar una corriente eléctrica variable a través de una bobina que genera un campo magnético variable, induciendo a su vez una corriente eléctrica en un segundo conductor, a saber, la base de la olla o sartén.

Quali vantaggi ha il piano a induzione rispetto ad altri formati tradizionali?

¿Cuáles son las ventajas de una placa de inducción en comparación con los métodos de cocción convencionales?

Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come accade nei piani in vetroceramica.

Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipientes di cottura stesso.

En las estufas de inducción, la bobina de inducción electromagnética genera calor intenso directamente dentro del metal de los utensilios de cocina, no en la superficie de vidrio como es el caso de las estufas de vidrio cerámico.

Esto se logra haciendo pasar una corriente eléctrica variable a través de una bobina que genera un campo magnético variable, induciendo a su vez una corriente eléctrica en un segundo conductor, a saber, la base de la olla o sartén.

Come si usa il piano a induzione Cooking?

¿Cómo se utiliza la cocina de inducción Cooking?

La manipulación del fornello a induzione nascosto o invisibile viene effettuata con un touch control / display LCD che è collegato ad esso tramite un cavo lungo 1m, tale cavo è obbligatorio per ottenere il certificato CE in quanto protegge l'utente / client da possibili rischi del telecomando per questo tipo di prodotto, impidiendo rischi di incendio o altri rischi come surriscaldamento e rottura della lastra.

La placa de inducción oculta u oculta se maneja mediante un control/pantalla táctil LCD conectado a través de un cable de 1 metro de longitud. Este cable es obligatorio a efectos de la certificación CE ya que protege al usuario de los posibles riesgos asociados al mando a distancia para este tipo de productos (incendio u otros riesgos como sobrecalentamiento y rotura de la encimera).

Se rimuovo la pentola dalle zone di cottura durante l'uso, il piano di cottura emette un segnale acustico e si spegne, è normale?

Si retro la olla de los fogones durante el uso, la placa de cocción emite un pitido y se apaga. ¿Esto es normal?

Sì, è del tutto comune. Il piano, infatti, è programmato per spegnersi senza il contatto di un elemento in ferro sulla sua superficie, in modo da avvertire l'utente se la padella o la pentola è posizionata o posizionata in modo errato, in modo che l'utente sia consapevole. Vole del suo errore e possa rimediare ed evitare di sprecare energia o potenza di cottura.

Sí, lo es. La estufa está programada para apagarse automáticamente si una sartén con fondo de hierro no está en contacto con su superficie. Así, si el recipiente no está colocado correctamente, la placa de cocción le avisará para que pueda corregir el error y evitar el desperdicio de energía.

Che tipo di utensili da cucina posso usare?

¿Qué tipo de utensilios de cocina debo usar?

Para evitar sacche d'aria e ridurre la potenza e l'efficacia del piano cottura, è necessario utilizzare una pentola con fondo piatto e resistente con lega di ferro o, preferibilmente, l'use delle nostre pentole consigliate: Cookware, dove non è richiesto l'uso di distanziatori in silicóna.

Para evitar bolsas de aire que reducirían la potencia y la eficiencia de la estufa, debe usar ollas y sartenes de fondo plano y resistentes hechas de aleación de hierro o, preferiblemente, las de nuestra marca recomendada de utensilios de cocina que no requieren el uso de espaciadores de silicóna.

Com'è il consumo di Cooking?

¿Cuánta energía consume Cooking?

Cocinar è uno dei piani cottura più veloci sul mercato, ei piani a induzione in generale sono i più potenti rispetto ad altre opzioni tradizionali come gas o vetroceramica.

Nei piani cottura a induzione il calore è immediato. Inoltre, l'induzione non immagazzina il calore residuo, quindi il suo utilizzo può essere regolato con precisione e reagisce rapidamente tra le sue diverse potenze, adattando la cottura alle necessità di ogni momento. Il consumo energetico è ridotto fino al 20% rispetto ad altre opzioni grazie all'induzione.

Las cocinas de inducción en general son más potentes que los electrodomésticos tradicionales como las cocinas de gas o vitrocerámica, y Cooking es una de las cocinas de inducción más rápidas del mercado. Las estufas de inducción son muy sensibles y proporcionan calor al instante.

Un beneficio adicional es el hecho de que una placa de inducción no almacena calor residual, por lo que se puede ajustar con precisión. También cambia rápidamente entre las diferentes configuraciones de potencia, brindando la cantidad precisa de calor necesaria. El proceso de inducción consume hasta un 20% menos de energía que otros métodos de cocción.

¿Qué es necesario para una instalación o ventilación óptima de la cocina?

¿Qué condiciones se requieren para una instalación y ventilación óptimas de la placa de cocción Cooking?

La ventilazione di questo modello è posta frontalmente ed è necessario un minimo di 6 cm tra l'induzione e il resto dei componenti che si trovano sotto la lastra, come un forno o un cassetto. Va tenuto presente che il piano cottura è 5,5 cm sotto la lastra ceramica. Il fissaggio avviene tramite barre laterali in alluminio.

En este modelo, el sistema de ventilación se coloca en la parte frontal del aparato y debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm entre la unidad de inducción y los demás componentes instalados debajo de la encimera, como un horno o un cajón.

Tenga en cuenta que la placa de cocción se coloca 5,5 cm por debajo de la losa de cerámica y se monta mediante barras laterales de aluminio.

Di cosa si dovrebbe tenere conto per l'uso quotidiano di Cooking?

¿Qué cosas debo recordar para el uso diario de Cooking?

Esistono diverse opzioni e consigli per prolungare la vita utile del prodotto, il nostro consiglio principale è quello di seguire il manuale di istruzioni prima di iniziare a cucinare con Cooking. Una volta letto il manuale, è possibile prendere in considerazione le seguenti raccomandazioni: - Utilizzare le nostre pentole sviluppate e brevettate specificamente per l'uso in Cooking:

- le pentole Cookware.
- Utilizzare sempre distanziatori in silicóna (anche quando le pentole calde vengono spostate) se non si utilizzano le nostre pentole Cookware.
- Abbassare la potenza se non è necessaria.
- Coprire le pentole durante la cottura per ridurre i tempi di utilizzo.
- Separare la cottura.
- Dividere la cottura tra i fuochi.

- Pulire la superficie dopo ogni utilizzo.

Hay una serie de cosas que puede hacer para prolongar la vida útil del producto. El consejo más importante es leer atentamente el manual de instrucciones antes de empezar a cocinar con Cooking. Después de leer el manual, también puede tener en cuenta las siguientes recomendaciones ciones:

- Utilice nuestras ollas y sartenes de la marca Cookware especialmente desarrolladas y patentadas para su uso con Cooking.
- Siempre use espaciadores de silicóna cuando use ollas y sartenes que no sean de nuestra línea de utensilios de cocina (también cuando mueva sartenes calientes).
- Reducir la potencia cuando no se necesite.
- Cubra las ollas durante la cocción para reducir los tiempos de uso.
- Use los anillos alternativamente en lugar de uno todo el tiempo.
- Distribuya la comida que está cocinando sobre los aros.
- Limpiar la superficie después de cada uso.

Cosa può succedere se il piano a induzione non è installato correttamente?

¿Qué puede pasar si la placa de inducción no está instalada correctamente?

Una non corretta installazione può portare ad un eccessivo riscaldamento dei circuiti elettrici.

Se si verifica questo scenario, si ha una riduzione immediata della potenza erogata. Non appena la temperatura torna ai livelli normali, il system is riprende automaticamente. Per evitare che ciò avvenga, si consiglia una revisione dell'installazione dell'appa recchio, in particolare la ventilazione frontale.

Una instalación incorrecta puede hacer que los circuitos eléctricos se sobrecalienten, lo que provocaría una reducción inmediata de la potencia de salida. Tan pronto como la temperatura vuelva a los niveles normales, el sistema reanudará la operación automáticamente. Para evitar que esto suceda, recomendamos comprobar que el aparato esté correctamente instalado, especialmente el sistema de ventilación frontal.

Come posso risparmiare energia con il mio piano cottura a induzione?

¿Cómo puedo ahorrar energía con mi placa de inducción?

Per il risparmio energetico e l'uso ottimale dell'induzione ci sono differenti raccomandazioni come: Utilizzo di una pentola adattata e sviluppata ad-hoc per il piano a induzione, ovvero il Cookware di Cooking Surface che include un sistema brevettato con punzoni alla base dei suoi sette componenti per proteggere e isolare le superfici dal calore causato dal system a induzione.

Se si desea completar il nostro set di pentole e padelle con altri, il consiglio è quello di utilizzare pentole e padelle con fondo spesso e liscio, perché in contenitori irregolari è stato testato e provato che i tempi di cottura si prolungano.

Un'altra raccomandazione sarebbe quella di utilizzare pentole con le misure necessarie per ciascuna zona di cottura in modo che la potenza non venga persa. Utilizzare sempre pentole adatte ai diversi cibi che vuoi cucinare.

Hay varias cosas que puede hacer para ahorrar energía y hacer el mejor uso posible de su cocina de inducción.

Utilice utensilios de cocina adecuados especialmente desarrollados para la placa de inducción, como los utensilios de cocina de Cooking Surface. Este juego de siete piezas cuenta con un sistema patentado de protuberancias en el fondo de las ollas y sartenes para proteger y aislar las superficies del calor provocado por el sistema de inducción.

Si desea complementar nuestro juego de utensilios de cocina con artículos de otras marcas, le recomendamos que utilice ollas y sartenes con una base gruesa y plana, ya que las pruebas han demostrado que los utensilios de cocina con bases rugosas o irregulares prolongan los tiempos de cocción.

Otra recomendación es elegir ollas y sartenes con diámetros a juego con los fogones para evitar pérdidas de potencia. Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para los alimentos que desee cocinar.

Preguntas más frecuentes

La temperatura della piastra diminuisce dopo che è stata utilizzata per un pò, è normale?

La temperatura de la placa de cocción desciende después de un tiempo de uso. ¿Esto es normal?

Il Cooking è dotato di sensori di temperatura che permettono di dotare di intelligenza il piano a induzione per garantire la massima estensione della vita del prodotto, per questo motivo, si auto raffredda e si auto regola in differenti situazioni, in questo modo, seguito un utilizzo prolungato per cucinare ei sensori termici rilevano un eccesso di temperatura, automaticamente, si tiene una riduzione della potenza.

La cocción está equipada con sensores de temperatura inteligentes para maximizar la vida útil del producto. Esto significa que la estufa de inducción se autoenfriará y se autorregulará según las diferentes situaciones. Si los sensores de temperatura detectan una temperatura excesivamente alta después de un tiempo de cocción prolongado, reducirán automáticamente la potencia.

Quali precauzioni è necessario prendere quando si utilizza ¿Cocinar?

¿Qué precauciones debo tener al usar Cooking?

Distanziatori in silicóna inclusi in Cooking devono essere sempre utilizzati per pentole diversità dalle cosiddette Cookware. Evitare di utilizzare pentole e padelle prive di superfici lisce, cioè pentole o padelle con fondo ruvido, in modo da evitare la generazione di sacche d'aria e, di conseguenza, risultati inefficaci e meno potenti di quelli che il piano cottura a induzione è in grado di generación. È necessario che il fondo di pentole e padelle sia sempre pulito e asciutto prima dell'utilizzo, in modo da evitare rugosità o superfici meno lisce.

Allo stesso modo, non bisogna cuocere in receiveri che non hanno una lega di ferro, come contenitori di alluminio o plastica perché, in questo modo, la piastra non funziona.

Utilice siempre los espaciadores de silicóna proporcionados con Cooking cuando utilice ollas y sartenes que no sean de la marca Cookware. Evite el uso de ollas y sartenes de fondo rugoso para no crear bolsas de aire que reducirían la eficacia y la potencia de salida de la placa de inducción.

El fondo de las ollas y sartenes siempre debe estar limpio y seco antes de su uso para evitar crear superficies ásperas o irregulares.

No intente usar ollas y sartenes hechas de materiales no magnéticos, como aluminio o plástico, ya que la estufa solo funcionará con utensilios de cocina que tengan una base de aleación de hierro.

Si sentono dei rumori quando si cucina sul piano di cottura a induzione, è normale?

Oigo ruidos cuando cocino en la placa de inducción. ¿Esto es normal?

Per una ventilazione e una cura ottimali del piano cottura invisibile, Cooking è composto da più ventole che aiutano a raffreddare sia il piano cottura che la sua superficie in gres, garantendo un buon utilizzo del prodotto, queste ventole si accendono automaticamente a seconda della temperatura della piastra, quindi, è normale che si sentano dei suoni sottostanti durante l'utilizzo del piano ad induzione, allo stesso modo l'utente può sentire il collegamento e lo scollegamento.

Dipenderà dalla temperatura raggiunta dalla piastra e dal proprio sistema di raffreddamento, per aiutare questo sistema, la piastra è integrata anche da sensori che rilevano il surriscaldamento, come nei livelli 1, 2 e 3, dove sono presenti intermittenze di potenza che mettono in sicurezza il sistema di cottura in base al gusto e alle esigenze dell'utente.

Para una ventilación y cuidado óptimos de la placa empotrada, Cooking está equipada con ventiladores que ayudan a enfriar tanto la placa como la encimera de porcelana. Estos ventiladores se encienden automáticamente cuando la estufa alcanza cierta temperatura, por lo que es perfectamente normal escuchar sonidos debajo de la estufa mientras se cocina. Asimismo, es posible que escuche los ventiladores al encender y apagar la unidad.

Depende de la temperatura que alcance la placa de cocción y del sistema de refrigeración, ya que la placa de cocción está equipada con sensores para detectar el sobrecalentamiento. Por ejemplo, cuando la potencia se establece en los niveles 1, 2 y 3, el calentamiento se realiza de forma intermitente para garantizar un funcionamiento seguro de acuerdo con el estilo de cocina y las necesidades del usuario.

La corrente si interrompe quando accendo il piano cottura a induzione, è normale?

Se corta la luz cuando enciendo la placa de inducción. ¿Esto es normal?

Non è normale, poiché il consumo del piano a induzione si colloca all'interno degli standard della sua categoria di prodotto come elettrodomestico, nello specifico, tra i piani a induzione il cui sistema è il più efficiente per risparmio e potenza sul mercato. Pertanto, possono sorgere diversi scenari da considerare: Da un lato, l'utente potrebbe avere meno energia contratta con il proprio rivenditore di energia rispetto a quella richiesta dalla piastra, quindi la soluzione sarebbe estendere il contratto esistente per un altro con maggiore potenza.

E l'altro scenario, estremamente eccezionale, è che il piano di cottura è stato collegato in modo errato e l'impianto elettrico interviene per evitare futuri pericoli per la casa, quindi la soluzione sarà controllare l'installazione del piano a induzione.

No, no es normal. El consumo de energía de la placa de inducción se encuentra dentro del rango normal para su categoría de electrodoméstico y las placas de inducción son los electrodomésticos más eficientes energéticamente en el mercado. Sin embargo, existen varias razones por las que esto puede ocurrir: en primer lugar, el nivel máximo de potencia contractual suministrado por su proveedor de electricidad puede ser inferior a la potencia requerida por la placa de cocción, en cuyo caso deberá ampliar su contrato a una potencia superior.

Otro escenario posible pero extremadamente raro es que la placa de cocción se haya conectado incorrectamente y el disyuntor eléctrico se esté disparando para evitar riesgos de seguridad. En este caso, deberá comprobar que la placa de inducción se ha instalado correctamente.

I campi elettromagnetici causati dal piano a induzione sono dannosi per la salute?

¿Son los campos electromagnéticos generados por la placa de inducción un peligro para la salud?

La respuesta es mai. Non esiste uno scenario quotidiano in cui l'uso abituale dell'atto di cucinare possa rappresentare un rischio per l'utente o per il suo ambiente. Il piano e il suo sistema di induzione vengono testati in numerose prove, costantemente e regolarmente e non sono stati riscontrati risultati sanitari negativi, al contrario, tutte le misure e i requisiti adottati sono conformi alle normative dell'Organizzazione Mondiale della Sanità .

Con un uso normal y siguiente le informazioni fornite nel manuale di istruzioni, il sistema supera gli standard ei requisiti forniti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, includendo non solo il personale adulto ma anche i bambini nell'ambiente.

No, la placa de inducción nunca representa un riesgo para el usuario o el entorno doméstico cuando se utiliza para las actividades diarias de cocción. La placa de cocción y el sistema de inducción cumplen todos los requisitos y normativas de la Organización Mundial de la Salud. Se someten a pruebas periódicas y nunca se han encontrado efectos negativos para la salud.

Siempre que la placa de cocción se utilice con normalidad y de acuerdo con la información proporcionada en el manual de instrucciones, el sistema supera los estándares y requisitos de la Organización Mundial de la Salud, que se aplican a espacios utilizados tanto por adultos como por niños.

A seconda del recipiente utilizzato per l'induzione, sento dei suoni, è normale?

Escucho varios sonidos dependiendo de los utensilios de cocina utilizados para la cocción por inducción. ¿Esto es normal?

Ci sono diversi argomenti per rispondere a questa domanda, ma sì, è normale, questi suoni si originano a seconda della composizione del recipiente stesso, così che, a seconda della sua costituzione, determinati rumori o vibrazioni sono considerati normali e non indicano che si tratta di un difetto o di un malfunzionamento della piastra.

Hay varias razones por las que esto puede ocurrir, pero sí, es normal. Estos sonidos dependen de la composición de los utensilios de cocina, por lo que ciertos ruidos o vibraciones se consideran normales y no significan que la estufa esté defectuosa o no funcione correctamente.

Primer de la superficie de cocción

Garanzia

Garantía

GARANZIA 1 ANNI COOKING SURFACE PRIME Il sistema

di cottura ad induzione è garantito per 1 anni dalla data dell'acquisto a condizione insindacabile che venga installato esclusivamente con una lastra sinterizzata a marchio ABKSTONE. Il sistema di cottura non abbinato alle suddette lastre NON dà diritto ad alcuna forma di garanzia. Per attivare la garanzia del sistema di cottura compilare l'apposito

modulo su abkstone.com, su materiaslab.com o su gardenia.it a seconda della lastra che è stata abbinata durante l'acquisto.

GARANTÍA DE 1 AÑO COOKING SURFACE PRIME EI

El sistema de inducción Cooking Surface Prime tiene una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra únicamente si se instala exclusivamente con una losa sinterizada de alto rendimiento ABKSTONE. El sistema de cocción NO ESTÁ garantizado si se instala con losas de otra marca.

Descrizione

Descripción

Sistema di cottura ad induzione elettromagnetica ideata e sviluppata per essere installata in aderenza sotto una lastra sinterizzata in gres porcellanato e non visibile dall'alto. Controllo ed utilizzo: la gestione del sistema a induzione invisibile viene effettuata con un telecomando con display LCD, collegato ad esso tramite un cavo lungo 1 m.

Sistema de cocción por inducción electromagnética inventado y desarrollado para ser instalado bajo una losa sinterizada de alto rendimiento y oculto a la vista. Control y uso: el control del sistema de inducción invisible es administrado por un control remoto con cable de 1 mt con pantalla LCD.

Instalación

Instalación

Il sistema di ventilazione di questo modello è nella parte frontale e, per il suo corretto funzionamento si raccomanda un minimo di 6 cm tra il sistema di induzione ed il resto dei componenti che eventualmente si trovano sotto il piano cottura, come un forno o un cassetto. Va tenuto presente che il piano cottura ha uno spessore di 5,5 cm oltre a quello della lastra di gres porcellanato.

El sistema de ventilación de este modelo se encuentra en la parte frontal y, para un correcto funcionamiento, se recomienda un espacio mínimo de 6 cm entre el sistema de inducción y otros aparatos que puedan estar ubicados debajo del sistema de cocción, como un horno o una cajón. Hay que tener en cuenta que el sistema de cocción tiene un espesor de 5,5 cm excluyendo el espesor de la losa de porcelanato. El fissaggio avviene tramite barra de alluminio.

Cooking Surface Prime 3.0 dispone de tres puntos de cottura, e il modello 4.0 ne ha quattro, ognuno per differenti usi.

punti di cottura

Puntos de calentamiento

Cooking Surface Prime 3.0 tiene tres puntos de calentamiento,

Detalles técnicos

COCINA 3.0

modelo | Modelo Svif-ck3.0 Misure
| Tamaño en mm 560x493x57 mm Peso Piano
induzione | Peonza Inducción Peso 8,5 Kg Peso con Imballo |
Peso con Embalaje incluido 10 Kg Materiale | Material Tela metálica |
Estructura de metal Potenza | Potencia 5500W | 230VAC / 50
Hz Frecuencia | Frecuencia 50-60 Hz Punti di cottura |
Puntos de calefacción 3 (1 x 1500W, 1 x
1800W, 1 x 2200W)
Funciones | Bloque de funciones . | Temperatura.
Temporizador | Temporizador 1 - 99 min
Livelli di potenza | Niveles de potencia 6
Control Temp. | Control de temperatura 60-240°C

Raccomandazioni per l'uso Recomendaciones de uso

Nel caso in cui non si utilizzi il set di pentole appositamente studiato è fortemente raccomandato l'utilizzo del supporto in silicone durante l'uso, questo supporto aiuta a distribuire meglio il calore mentre si cucina e ripara la lastra sinterizzata dall'eccessivo calore. Non tutti i contenitori disponibili sul mercato per la cottura ad induzione funzionano bene con il sistema di cottura ad induzione Cooking Surface Prime, devono essere contenitori la cui base sia tutta in metallo e con un elevato contenuto di ferro. L'uso di contenitori che utilizzano una base metallica abbinata a leghe metalliche non consente di ottenere un risultato ottimale.

En caso de no utilizar el juego de utensilios de cocina especialmente diseñado, se recomienda encarecidamente el uso del soporte de silicona durante el uso que ayuda a distribuir mejor el calor durante la cocción y protege la placa sinterizada de alto rendimiento del calor excesivo. No todos los utensilios de cocina de inducción funcionan bien con el sistema de cocción Cooking Surface Prime, los utensilios de cocina deben estar hechos completamente de metal y con un alto contenido de hierro. El uso de utensilios de cocina con base metálica combinados con aleaciones metálicas no permite obtener un resultado óptimo.

Asistencia técnica

Apoyo técnico

En caso de asistencia técnica, escriba a contacto@ambiente.com.mx

Certificaciones

Certificaciones



Lastre sinterizado por piani cucina

Piedras sinterizadas para encimeras de cocina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	NORMA ESTÁNDAR	DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRUEBA DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRUEBA	PRUEBAS DE RESULTADOS RESULTADOS DE LA PRUEBA
Forza di rottura en n (sp. >7,5 Mm) Resistencia a la rotura en n (espesor > 7,5 mm)	Norma ISO 10545-4	Aplicación de una fuerza sull'asse centrale della piastrella fino al punto di rottura	Valor medio 20.000 N Valor medio 20.000 N
Resistencia a la flexión en n/mm2 Ensayo de resistencia a la flexión N/mm2		Aplicación de una carga en la línea media del panel hasta obtener la rotura	Valor medio 50 N/mm2 Valor medio 50 N/mm2
Reazione al fuoco Reacción al fuego	UNI EN 13501-1	Prova al pannello radiante per pavimenti UNI EN ISO 9293-1 Ensayo de suelo radiante UNI EN ISO 9293-1	Clase A1fl+A1
Resistenza all'urto Resistencia al impacto	UNI EN ISO 14617-9	Resistenza alla caduta di a biglia di acciaio di 1 Kg on a campione posto su a letto di sabbia Resistencia al dejar caer una bola de acero de 1 kg sobre una muestra colocada sobre un lecho de arena.	conforme obediente
Coefficiente di restituzione Coeficiente de retorno	UNI EN ISO 10545-5	Misurazione dell'altezza di rimbalzo di una biglia di acciaio di 28 g Medición de la altura de rebote de una bola de acero de 28 g	conforme conforme
Prove di emite di composti organici volatili Emisión de compuestos orgánicos volátiles pruebas	UNI EN ISO 16000-9	28 giorni di condizionamento Prueba de duración de 28 días	conforme conforme
Resistenza a la compressión Fuerza comprensiva	ASTM C170M-16	Carico di rottura a compresion su campioni di misura 12x12x12 mm Carga de rotura en muestras de 12x12x12 mm	conforme obediente
Carico statico per pavimentazioni sopraelevate Carga estática para suelos técnicos	UNI EN ISO 12825	Aplicación de un carico puntuale crescente fino a cedimento del campione Aplicación de carga creciente hasta muestra hasta obtener rotura	conforme conforme
Cesión de cadmio y plomo en mg/dm2 Liberación de cadmio y plomo en mg/dm2	Norma ISO 10545-15	Richiesta per superfici GL con impieghi su piani di lavoro Solicitud de superficies GL para encimeras	asentimiento ninguno
Resistenza al calor umido Resistencia al calor húmedo	UNI EN 12721:2013	cicli da 55° a 100° 55° a 100° ciclos	conforme conforme
Resistenza al calor seco Resistencia al calor seco	UNI EN 12722:2013	ciclo de 55° a 100° Ciclos de 55° a 100°	conforme obediente
Resistenza ai liquidi freddi Resistencia a líquidos fríos	UNI EN 12720:2013	tiempos de contacto de 10 sa 24h Periodo de contacto 10s a 24 h	conforme conforme
Tendenza a ritenero lo sporco Tendencia a retener la suciedad.	UNI 9300:2015	Macchiante Nero carbone Agente de tinción de negro de carbón	Nessun cambiamento visibile Ningún cambio visible
Resistenza a la graffiatura Resistencia al rayado	UNI EN 15186:2012 metB	Caricó > 10N Carga > 10N	conforme (Superficie Nat.+ Soft) conforme (Nat. + Soft Surface)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	NORMA ESTÁNDAR	DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRUEBA DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRUEBA	PRUEBAS DE RESULTADOS RESULTADOS DE LA PRUEBA
Resistenza a los hongos Resistencia a hongos	ASTM G 21-15	Contacto por 28 giorni con diversi ceppi fungini Contacto durante 28 días con una variedad de cepas fúngicas	conforme conforme
Sri indice di riflessione solare índice de reflectancia solar sri Lrv valore di riflessione della luce valor de reflectancia de luz lrv	Método de prueba interno Método de prueba interno	luminante D65 / luminante D65 luminante A / luminante A espectrofotómetro a 10° / Espectrofotómetro a 10°	En base al color Basado en el color Disponible a richiesta Disponible bajo petición
Resistenza dei colori alla luce Resistencia de los colores a la decoloración	DIN 51094	Valutazione del cambiamento di colore dopo l'esposizione a luce ultravioletta per 28 giorni Evaluación de los cambios de color tras una exposición de 28 días a la luz ultravioleta	conforme obediente
Deviazione ammissibile, in percento, dello spessore medio di ogni piastrella dalla dimensione fabbricazione Desviación admitida, en %, del espesor medio de cada baldosa respecto a las dimensiones de producción	Norma ISO 10545-2	± 5%	± 5%
Planarità (curvatura del centro, dello spigolo e svergolamento) Planitud (curvatura en el medio, esquina y alabeo)	Norma ISO 10545-2	±0,5% ±2mm	±0,5% mm
Qualità della superficie Calidad de la superficie	Norma ISO 10545-2	Il 95% min delle piastrelle deve essere esente da difetti visibili. Al menos el 95% de las baldosas deben estar libres de defectos visibles.	conforme conforme
Masa de agua assorbita en % % Absorción de agua	Norma ISO 10545-3	< 0,5%	< 0,5%
Resistenza all'abrasione profonda delle piastrelle non smaltate resistenza a la abrasión profunda de baldosas sin esmaltar	Norma ISO 10545-6	<175 mm3	conforme obediente
Resistenza agli sbalzi termici Resistente a los choques térmicos	Norma ISO 10545-9	metodo di prova disponibile método de prueba disponible	resistir resistente
Resistenza alle macchie Resistencia a las manchas	Norma ISO 10545-14	come dichiarato dal produttore ver certificato del fabricante	Clase 5 (Nat. + Suave) Clase 3-4 (Lux)
Resistenza a la baja concentración de ácidos y álcalis Resistencia a bajas concentraciones de ácidos y álcalis	Norma ISO 10545-13	come dichiarato dal produttore ver certificato del fabricante	ULA-ULB (Nacional) + Suave) UB (Lux)
Resistenza ai prodotti chimici di uso domestico e agli additivi per piscina Resistencia a productos químicos domésticos y aditivos para piscinas		MIN B	AU
Resistenza al gelo resistencia a las heladas	Norma ISO 10545-12	richiesta requerido	resistir resistente

Instalación

Instalación



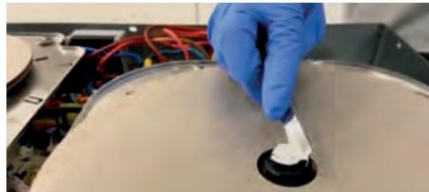
Segnare il perimetro del sistema sul retro del top cucina.
 Marque el perímetro del sistema en la parte posterior de la encimera.



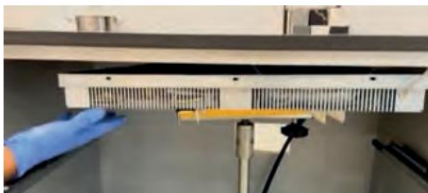
Munirsi di barre metalliche per fissare il system.
 Consigue barras de metal con fijaciones laterales para fijar el sistema.



Collocare la lastra sopra il mobile. Coloque la encimera sobre los gabinetes.



Aplicar la pasta térmica sui sensori del sistema.
 Aplique la pasta térmica conductora en el sensor.



Usando un sostegno, attaccare il sistema alla lastra.
 Usando un puntal, fije el sistema a la encimera.



Sistemare e avvitare le barre metalliche sotto al sistema.
 Coloque y atornille las barras de metal debajo del sistema.



Connettere i cavi elettrici e accendere l'interruttore.
 Conecte los cables eléctricos y encienda el interruptor principal.



Concludere il montaggio del mobile.
 Termina de armar los muebles.

Cooking Surface Prime: una idea revolucionaria distribuida en exclusiva del Grupo ABK


Cooking Surface Prime: una idea revolucionaria distribuida en exclusiva por ABK Group

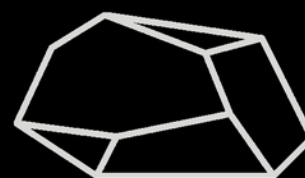


 ambient.com.mx

 [ambient_mx](https://www.instagram.com/ambient_mx)

 [ambient_mx](https://www.facebook.com/ambient_mx)

 (449) 238 5974



AMBIENT

ABKSTONE
Natural Innovation

COOKING
SURFACE PRIME