Cooking RAK

INDUCTION COOKER
INSTRUCTION MANUAL

FORNELLO A INDUZIONE
MANUALE D'ISTRUZIONI

INDUKTIONSHERD
GEBRAUCHSANWEISUNG

PLAQUE À INDUCTION
MANUEL D'INSTRUCTIONS

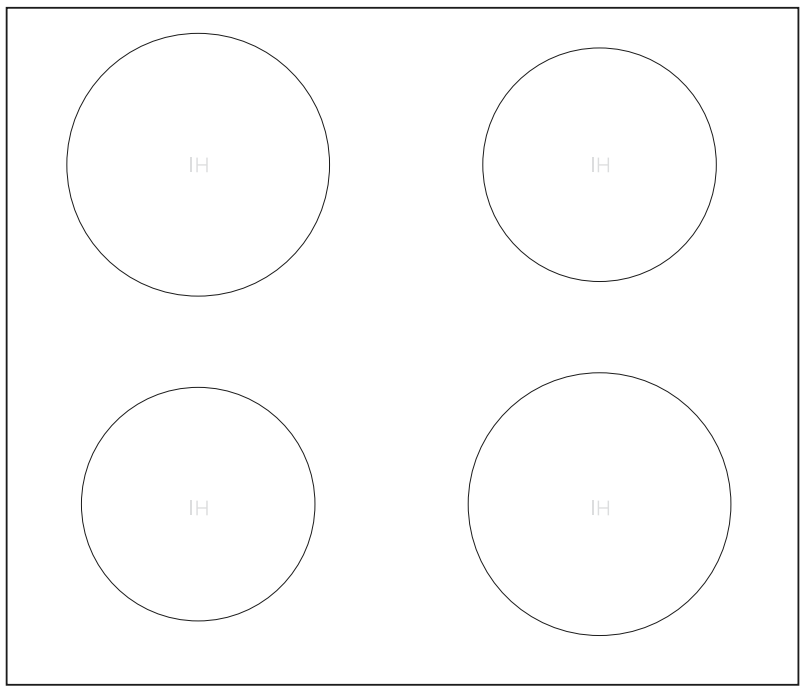
PLACA DE INDUCCIÓN
MANUAL DE INSTRUCCIONES

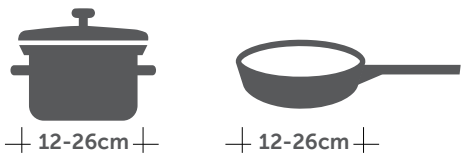
Please read these instructions carefully before operating the appliance | Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni | Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch | Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil | Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato

English

GENERAL SAFETY PRECAUTION

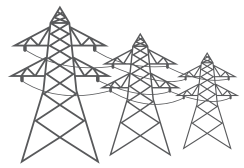
1. Thank you for purchasing a CookingRAK induction cooker. Before installing and using the appliance, please read all the instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference.
2. Do not use the appliance other than its intended use. Please note that the appliance is only compatible with 14.5mm thick porcelain kitchen tops manufactured by RAK Ceramics. It cannot be used with any other product.
3. Do not operate appliances with damaged cord sets or plugs. Any repairs should always be carried out by an experienced technician or by an authorized service center.
4. When moving the appliance, always be careful not to touch hot surfaces or to spill any hot liquids.
5. Use of accessories or equipment not supplied by the manufacturer may damage the appliance or cause injuries.



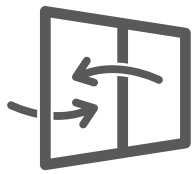


The appliances must be used with recommended types and sizes of pans. Do not use any pans made of inferior material. Recommended pans sizes range from 12-26cm. Pans with a diameter of up to 26 cm can also be used, but their performance is smaller.

Check and ensure that the supply voltage matches the voltage given on the specification plate under the induction cooker.



Electrical connections must comply with local regulations. National and local electrical regulations must be followed.

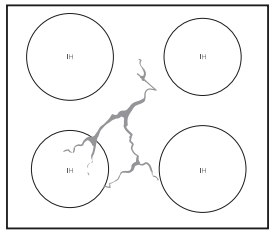


Ensure the induction cooker is properly ventilated.

Do not install the induction cooker near or on other heat sources.

Make sure that installation, support and inspection are carried out by qualified personnel only.

Make sure that the cooker is well positioned and not exposed to any vibration.



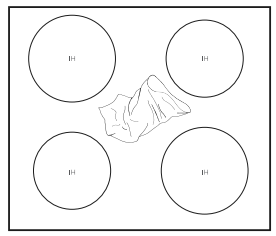
If the porcelain surface is cracked or broken, stop using the cooker, remove all objects from the surface, switch it off immediately and disconnect the cooker from the socket. Call your service agent for a replacement.

- Use a pan suitable for induction cooking with a bottom diameter higher than 12 cm (like most cooking pans available on the market).
- If using pans with a diameter smaller than 12 cm, or unsuitable pans, or if no pans are placed on the cooking zone, then no power will transfer and the indicator lamp E1 will flash.
- To verify if the pan is suitable, use a permanent magnet and check if it sticks to the bottom of the pan. If it does not, your pan is not suitable for induction cooking. Choose only pans that are recommended for induction cooking.

The cooking zone of the ceramic glass may have residual heat after cooking. To avoid injuries (burns) do not touch the cooking zone right after cooking.

To avoid overheating, do not leave pans unattended when the appliance is on.

After cooking, switch the cooker off at once by pressing the "On/Off" key to prevent the heating process from continuing automatically when a pan is placed back on the cooking zone after a while.

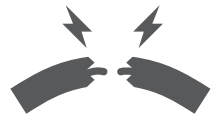


Do not insert any paper, cardboard, cloth, or other material between the pan and the cooking zone, as this might initiate a fire.

Do not place any other objects on the induction cooker heating zone, such as closed cans, aluminum foil, cutlery, jewelry, watches, knives, forks, spoons, lids, or others. Metallic objects may heat up and cause hazards.

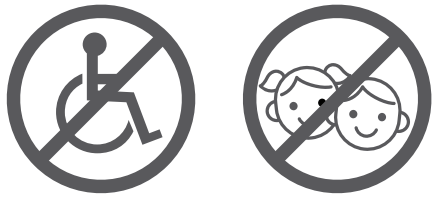
Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes, or other objects that are sensitive to magnetic fields on the induction cooker, as they may cause hazards.

Do not touch any parts inside the induction cooker.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent, or similarly qualified personnel to avoid any hazards.

The pan should always be kept in the center of the cooking zone during cooking; otherwise, it will heat unevenly, and the food may burn or not cook properly.



This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. In addition, this appliance is not intended for use by children.

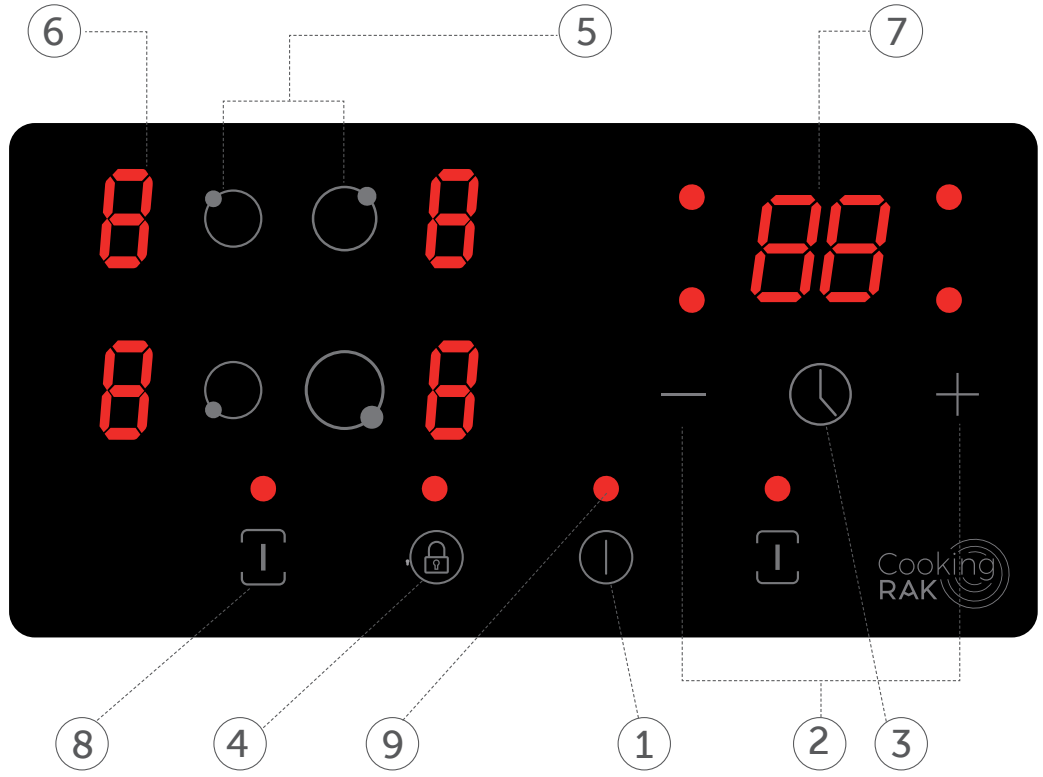
Never connect the induction system to an external timer switch or separate remote-control system.

Do not place/store items that could melt or catch fire in the cooking zones, even when it is not in use.

Never leave the cooktop unattended when in use especially when heating up oils or fats as they can easily catch fire.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

CONTROL PANEL



1- On/Off Key

2- Power /Timer adjusting key

3- Timer key

4- Lock key

5- Cooking zone selection

6- Zone display screen

7- Timer display Screen

8- Flex Zone function button

9-Function Indicator Light

Connect & Control using a Mobile App

You can also connect the induction hub wirelessly via Bluetooth using an Android or iOS enabled mobile device. Please download the mobile application from their respective stores by scanning the QR code below.

POWER LEVEL AND DISPLAY TABLE

Level / Power (W)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P(-Max)
Left Front	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Left Rear	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Left Flex Zone	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000
Right Front	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Right Rear	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Right Flex Zone	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000

SPECIFICATION

Model no.	RAK-CR4AAE
Voltage/Frequency	220V-240V~,50Hz
Power	6600W
Cooking Zones	4
Left top zone/left bottom zone/right zone power output	1600W+1800W+1600W+1800W
Product Dimensions(W*D*H)mm	560*480*57mm

OPERATING THE APPLIANCE

ON AND OFF

To switch on: Plug the power into the socket before turning it on. After turning the power on, the buzzer will beep once and all the indicator buttons will light up for a second. The induction cooker will enter standby mode and is now ready to use.

To switch off:

a. Press the "On/Off" key of the active cooking zone, and it will display the desired number. Press the "-" key, and the display will read "1", press "-" again, and the activated hob will shut off.

b.Press the desired cooking zone's "On/Off" key, and the digital display will read the desired number. For example, press the "-" key, and the display will read "1"; press "-" again, and the selected cooking zone will shut off.

c.press the "On/Off" key, it will "beep" once and then turn off. The hob will now enter standby mode.

LOCK and UNLOCK

To prevent unintended use of the induction cooker's control, press the 'lock' button for 3 seconds, the induction cooker will "beep" and light up, and then it will be in child lock mode.

To unlock, repeat the same process and the "lock" key light will turn off.

STANDBY and OPERATION MODE

When in power mode, press the "On/Off" key; the induction cooker will beep once and enter a preparation state. Only the ON/OFF indicator will be on when in preparation. If no further entry is made within 30 seconds, the induction cooker will return to standby state. While on standby mode, press the desired cooking zone then the corresponding burner head display will flash "0". Next, press the key "-" or "+" key within 30 seconds to the desired heating level. For example, the default heating level is "5", press "-" to enter the lowest power position (display "1"), and press "+". To enter the rated power position (display "P"). If no further entry is made within 30 seconds, the induction cooker will return to standby state.

The hob has an automatic shutoff feature that turns off the entire hob if any cooking zone has been operating continuously for 2 hours.

BRIDGE FUNCTION:

In standby mode, press the “bridge” key and the bridge indicator will turn on, the display screen will flash, and the appliance will enter the bridge heating preparation mode.

In the bridge heating preparation mode, press the keys “-” and “+” within 30 seconds to directly enter different furnace head heating positions: the default power level is “5”, press “-” to lower the power (display “1”) or “+” to increasethe power (display “P”).

If there is no key confirmation within 30 seconds, the induction cooker will automatically exit the bridge heating preparation mode.

TIMER SETTING

The timer setting range is 1 to 99 minutes. When in working mode, press the “timer” key; the corresponding burner timer light will flash, and the timer display will flash to show “00”.

Press + or - to adjust the timing time, which will be increased or decreased in units of 1 minute if it is less than 15 minutes, in units of 5 minutes if it is between 15 minutes and 40 minutes, in units of 10 minutes if it is between 40 minutes and 99 minutes. After the keystroke operation stops, the timer display will flash for 5 seconds, then turn to normal, the timing light will flash, and the timing time countdown will start. When the timer countdown is finished, the induction cooker will “beep” and then shut down automatically.

The timer display will read the minimum time after setting the timer for each burner.

CAUTION

The induction system is very efficient as the heat is directly transferred to the cooking pan hene; do not put any empty pans in the cooking zones. Instead, put oil or liquid into the pan and start the cooking process.

The pan should always remain in the center of the heating area while cooking. Otherwise, it will unevenly heat the bottom of the pan, and the food in the pan will burn. While heating oil, constantly check the pan to prevent overheating or burning.

SAFETY AND WARNING

After the induction cooker is turned off, the fan will automatically delay operation for 1 minute to dissipate heat.

When the center temperature of the microcrystalline plate detected by NTC is higher than 50°C, the ‘”H” will be displayed. When the used cookware is inconsistent or is moved away from the induction cooker, the heating will stop, the power display will read “E,” and the timer display will show “E1”. If the cookware is not placed in the desired cooking zone within 10 seconds, it will automatically turn off.

To maximise the efficiency of CookingRAK , please use pans suitable for induction cooking. When the voltage is too high (or too low), the heating will stop, the power display will show E, and the timer display will show E3 (or E2). If the voltage does not return to the average level within 10 seconds, it will automatically turn off. In this case, the induction cooker will beep as a warning sign and must be unplugged immediately.

ERROR SIGNS

1. When the induction cooker is in standby or working mode and the IGBT sensor (NTC1) is open circuit, the display will read E, the timer display will read E7, and the buzzer will make four long and five short beep prompts every 5 seconds.

2. When the induction cooker is in standby or working mode and IGBT sensor (NTC1) is on a short circuit, the display will read E, the timer display will read E8, and the buzzer will make four long, and four short beep prompts every 5 seconds.

3. When the induction cooker is in standby or working mode and the NTC2 is on an open circuit, the power display will show E, the timer display will read E9, and the buzzer will make three long and five short beep prompts every 5 seconds.

4. When the induction cooker is in standby or working mode and NTC2 is on short circuit, the power display will read E, the timer display will read E2, and the buzzer will give out three long and four short beep prompts every 5 seconds.

5. **Abnormalities when cooking:**

Active cooking zones will not heat up unless we use induction cooker-compatible cookware.If the system is in working mode' with set a temperature, but

- No cookware is placed on the zone.
- The bottom diameter of the cooker is less than 60 mm.
- The cookware is deformed.
- The Floating height is high.

The heating will stop, the power display will read E, the timer display will read E1, and if it is not recovered within 60 seconds, it will automatically turn off.

6. **The input voltage is too high**: When the induction cooker is in working mode, and the voltage is >270V$\pm$5V, the heating will be suspended immediately, the power display will read E, and the timer display read show E3. If the voltage is <260V$\pm$5V for more than 1 second, the operation will resume automatically. If the voltage is $\geq$260V$\pm$5V within 10 seconds, the buzzer will make two long and four short beeps prompts every 5 seconds. The alarm will shut off after 90 seconds or once the microcrystalline plate's temperature is lower than 60 °C.

7. **Input voltage is too low:** When the induction cooker is in working mode, and the voltage is $\leq$ 160V $\pm$ 5V, heating will be suspended immediately, power display will read E, the timer display will show E2 and if the voltage is $\geq$ 170V $\pm$ 5V for more than 1 second, it will automatically resume working if the voltage is < 170V$\pm$ 5V within 10 seconds, and the buzzer will give out two long and three short beep prompts every 5 seconds. The alarm will shut off after 90 seconds or once the microcrystalline plate's temperature is lower than 60 °C.

8. **IGBT Over-temperature:**If the IGBT temperature is too high, the heating will stop immediately, the power display will read E the timer display will read E0, and the buzzer will make four long and three short beep prompts every 5 seconds. Then change to the shutdown stroke, and the warning beep will stop.

9. **Lightning surge voltage protection:** When the induction cooker is heated, use a standard lightning surge generator, apply 1.2/50 μs lightning surge voltage of 1200V, and test at any phase for 10 minutes continuously, the induction cooker can be heated normally, and the circuit is not damaged.

10. **Anti-interference performance:** when the induction cooker is working, it is subject to 1500V interference of fast electrical transient - burst (IEC6100-4-4-2004), and the induction cooker can be heated normally without crashing, shutdown, reset and circuit damage.

11. **Overcurrent protection:** When the working current exceeds the set value, the circuit will automatically adjust, and the constant input current will be within the safe range. When the main circuit is of short circuit and over current occurs, the fuse will be used for fuse protection.

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Causes	Action to take through operator or operating personnel
No standby light Indicator operation is OFF (dark)	No main supply	Check the electrical supply (cable plugged in the wall socket), check preliminary fuses
No heating With fan sound and E1 error sign flash	Pan too small (bottom diameter is less than 8 cm)	Use a suitable pan
	Pan is not placed in the center of the heating area (the cooker can't detect the pan)	Move the pan to the center of the heating area
	Unsuitable material pan	Choose a pan that is recommended for an induction cooker
	Cooker defective	Unplug the cooker from the electrical supply Ask your supplier for repair service
Poor heating Indicator operation is ON and flashes	Ambient temperature is too high (the cooling system is not able to keep the cooker in normal operating conditions)	Verify that there is no hot air source nearby the induction cooker or sucked in by the cooker ventilation fan. The air inlet temperature must be lower than 40 °C
	Cooker defective	Unplug the cooker from the electrical supply Ask your supplier for repair service

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Causes	Action to take through operator or operating personnel
Heating cycle switches off and on within minutes Fan is active	Air inlet or air outlet being obstructed	Remove objects from the air inlet and air outlet slots
Heating switches off and on within minutes Fan is never active	Fan is defective Fan control is defective	Ask your supplier for repair service
After a relatively long continuous operating time, the heating switches off and on within minutes	Coil overheated, cooking area too hot Empty pan Pan with overheated oil	Switch cooker off, remove pan and wait until the cooking area has cooled off
Small metallic objects (e.g., a spoon) are heated up within the heating zone	Pan detection tuned incorrectly	Call for repairing service

WARNING SOUNDS

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that which enable heat to be generated directly at the base of the pan. Depending on the manufacturing of the pan, these electromagnetic fields may produce certain noises or vibrations, as detailed below.

A LOW BUZZING NOISE

This happens when cooking at high power levels due to the high amount of energy transferred to the cookware. This noise will stop or lessen as the power level is reduced.

A LOW WHISTLING NOISE

This happens when the cookware placed on an active hob is empty. The noise will stop once the cookware is filled with water or an ingredient.

A CRACKLING NOISE

This happens when cookware that is made of different superimposed materials is used. The noise is caused by the vibration of the contact surfaces of the various superimposed materials. The intensity of the noise may vary depending on the food's quantity and the cooking method.

A HIGH-PITCHED WHISTLING NOISE

This noise is mostly produced by pans' which are composed of different superimposed materials, as soon as they are used at full heating power and at the same time on two hotplates. This whistling disappears or lessens as soon as the power is reduced.

FAN NOISE

The induction cooker must operate at a controlled temperature for the electronic system to run properly. The fan attached to the cooking system automatically starts when the temperature level is high. For safety reasons, the fan will continue to run for a few seconds even after being turned off to cool down the system.

The noises described in this section are normal. They are part of induction heating technology and do not indicate a malfunction.

CARE AND CLEANING

Before cleaning, make sure that the countertop surface is cooled down.

Your CookingRAK system is very easy to clean and maintain.

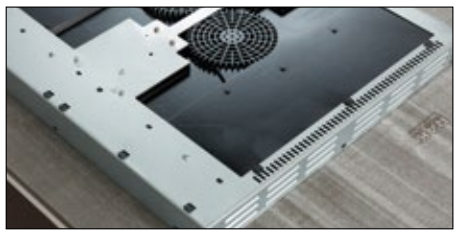
- Make sure that the system is turned off and the surface is cooled down.
- Always clean the countertop after every use.
- Use regular soap and water or any cleaning material suitable for countertops.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents, such as grill and oven sprays, stain and rust removers, scouring powder, and rough sponges.
- Ventilation ports should be cleaned with a vacuum cleaner or a brush. Do not use water as it may enter the induction unit and damage it.
- The power cord is damaged, please do not repair it yourself. To avoid any hazards, any repair should be carried out by the manufacturer or approved technician.

Other maintenance and servicing work should be performed by the authorised service personnel only.

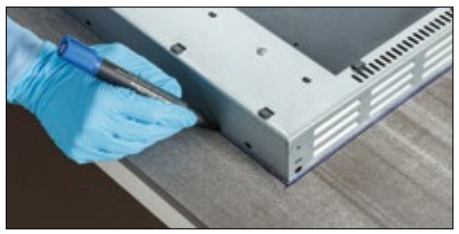
INSTALLATION GUIDE

Before installing the appliance, check that the location provides the required clearances from combustible materials and check if necessary to provide protection to adjacent surfaces as required by the regulation.

Remove the appliance from the carton and check if it is in good condition. (Any damage found must be reported within 7 days. Do not try to install the appliance if it shows signs of damage.)



Keep the system on the back of the RAK Ceramics Maximus slab.



Mark the perimeter of the system on the back of the slab.

Get metal bars with lateral attachments to fix the system.

Place the porcelain slab on top of the module.

Apply the conductive thermal paste on the sensor.

Attach the system to the porcelain slab using a prop while keeping a space of 5 cm to 10 cm on both sides for proper airflow.

Place and screw the metal bars under the system.

Connect the electrical cables and turn on the main switch. Finish assembling the furniture.

WARRANTY

We undertake that if within the warranty period from the date of purchase, we will, at our option, replace or repair any part of the product found to be defective in workmanship or material, on the condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for regular, domestic purposes only and per the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart, or tampered with by any person not authorized by us.
- The appliance uses 14.5mm thick porcelain kitchen tops manufactured by RAK Ceramics. Any other kitchen tops manufactured by different companies are incompatible, so any related warranty claims will not be valid.

Check the policy and activate your warranty online.
cookingrak.rakceramics.com/customer-support/warranty

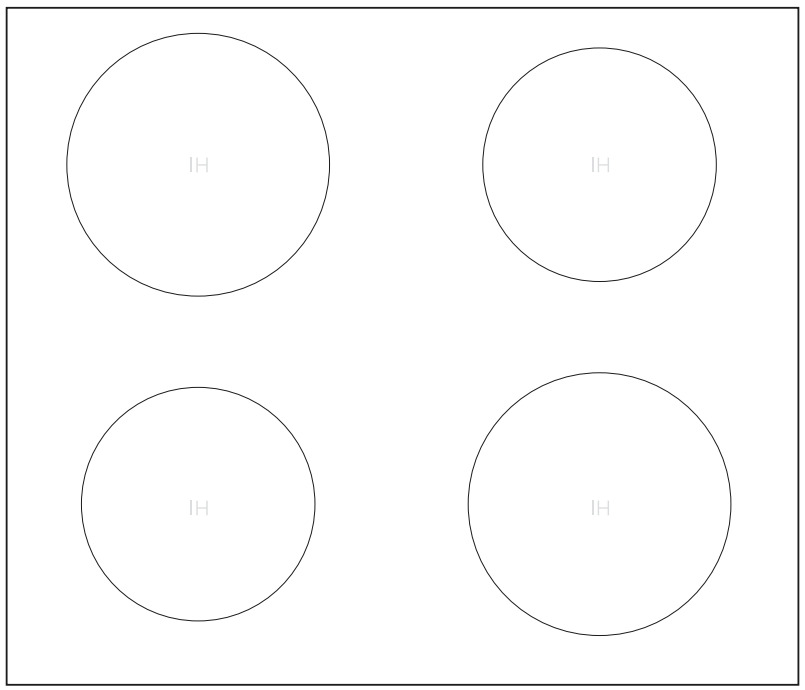
All service work under this warranty must be undertaken by an official authorized CookingRAK technician. Any appliance or defective part replaced shall become the Company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance like cleaning the induction cooker.

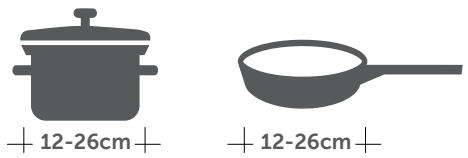
The manufacturer waives all liability for failing to observe the instructions for the appropriate installation, maintenance, and appliance use.

Cooking RAK

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

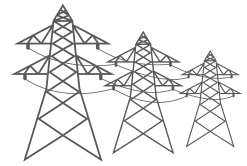
1. Grazie per aver acquistato un fornello a induzione Cooking RAK. Prima di installare e utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare il presente manuale di istruzioni per future consultazioni.
2. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti. L'apparecchio è compatibile solo con i piani di cottura in porcellana di 14,5 mm di spessore prodotti da RAK Ceramics. Non può essere utilizzato con altri prodotti.
3. Non utilizzare apparecchi con cavi o spine danneggiati. Eventuali riparazioni devono sempre essere effettuate da un tecnico esperto o da un centro di assistenza autorizzato.
4. Quando si sposta l'apparecchio, fare sempre attenzione a non toccare superfici calde o a non versare liquidi caldi.
5. L'uso di accessori o apparecchiature non fornite dal produttore può danneggiare l'apparecchio o causare lesioni.



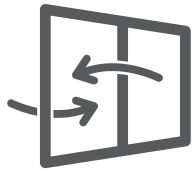


L'apparecchio deve essere utilizzato con le pentole di tipo e dimensioni raccomandate. Non utilizzare pentole di materiale scadente. Le dimensioni consigliate delle padelle vanno da 12 a 26 cm. È possibile utilizzare anche pentole con diametro fino a 26 cm, ma le prestazioni sono inferiori.

Controllare e assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta delle specifiche sotto il fornello a induzione.



I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali. Le norme elettriche nazionali nazionale e locale.

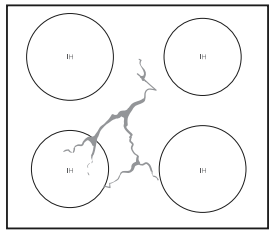


Assicurarsi che il fornello a induzione sia adeguatamente ventilato.

Non installare il fornello a induzione vicino o sopra altre fonti di calore.

Assicurarsi che l'installazione, l'assistenza e l'ispezione siano eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Assicurarsi che la pentola sia ben posizionata e non esposta a vibrazioni.



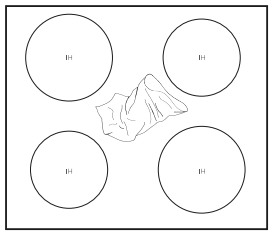
Se la superficie di porcellana è incrinata o rotta, smettere di usare la pentola, rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie, spegnerla immediatamente e scollegarla dalla presa di corrente. Rivolgersi al servizio di assistenza per la sostituzione.

- Utilizzare una padella adatta alla cottura a induzione, con un diametro del fondo superiore a 12 cm (come la maggior parte delle padelle disponibili sul mercato).
- Se si utilizzano pentole con un diametro inferiore a 12 cm, o pentole non adatte, o ancora se non si posiziona nessuna pentola sul piano di cottura.
- se non si posizionano padelle sulla zona di cottura, non si trasferisce energia e la spia E1 lampeggia.
- Per verificare se la pentola è adatta, utilizzare un magnete permanente e controllare se si attacca al fondo della pentola. se si attacca al fondo della padella. In caso contrario, la padella non è adatta alla cottura a induzione. per la cottura a induzione. Scegliere solo pentole consigliate per la cottura a induzione.

La zona di cottura del vetro ceramico può presentare dei residui di calore dopo la cottura. Per evitare lesioni (bruciature), non toccare la zona di cottura subito dopo la cottura.

Per evitare il surriscaldamento, non lasciare le pentole incustodite quando l'apparecchio è acceso.

Dopo la cottura, spegnere subito la pentola premendo il tasto On/ Off" per evitare che il processo di riscaldamento continui automaticamente quando una pentola viene rimessa sulla zona di cottura dopo un po' di tempo".



Non inserire carta, cartone, stoffa o altro materiale tra la pentola e la zona di cottura, perché potrebbe innescare un incendio.

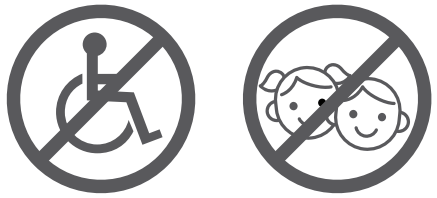
Non collochi altri oggetti sulla zona di riscaldamento del fornello a induzione, come lattine chiuse, fogli di alluminio, posate, gioielli, orologi, coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o altro. Gli oggetti metallici potrebbero riscaldarsi e causare pericoli.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per evitare qualsiasi pericolo.

Non toccare le parti interne del fornello a induzione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un addetto all'assistenza o da personale qualificato in modo analogo, per evitare rischi.

Durante la cottura, la pentola deve essere sempre mantenuta al centro della zona di cottura, altrimenti si riscalda in modo non uniforme e il cibo potrebbe bruciarsi o non cuocersi correttamente.



Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o non abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Inoltre, questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini.

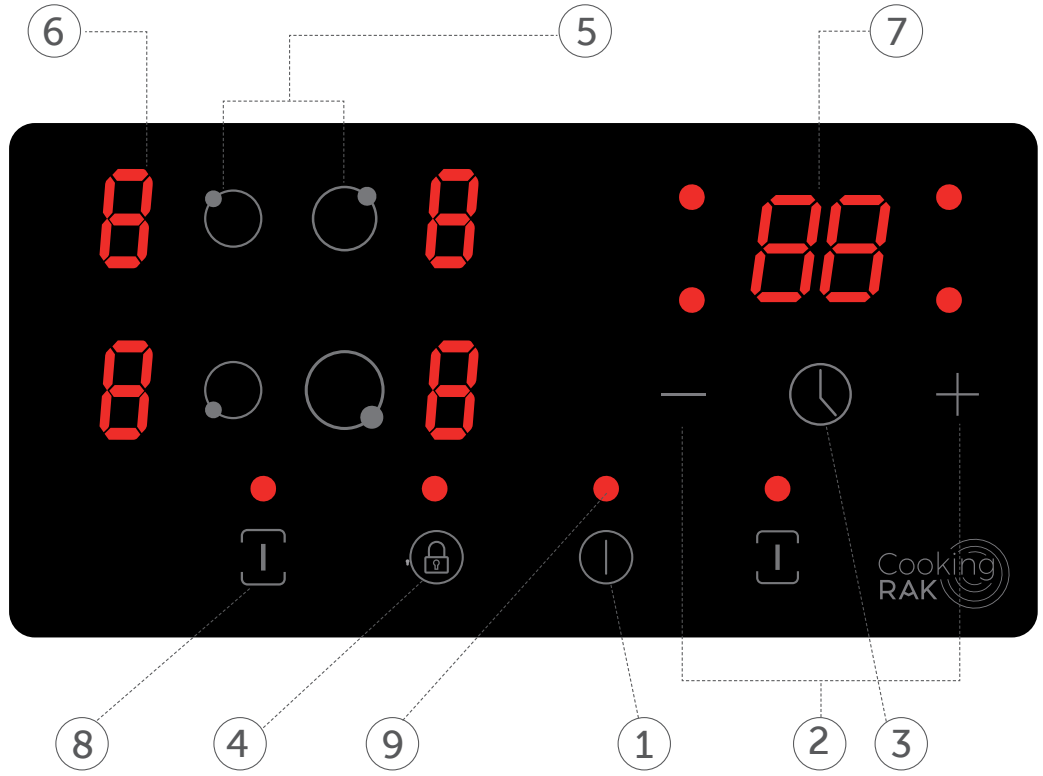
Non colleghi mai il sistema a induzione a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.

Non collochi/conservi oggetti che potrebbero fondere o prendere fuoco nelle zone di cottura, anche quando non è in uso.

Non lasci mai il piano di cottura incustodito quando è in uso, soprattutto quando riscalda oli o grassi, perché possono facilmente prendere fuoco.

Non smaltisca gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani non differenziati, ma si rivolga a centri di raccolta differenziata. Contatti l'amministrazione locale per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili. Se gli apparecchi elettrici vengono smaltiti in discariche o discariche, le sostanze pericolose possono fuoriuscire nelle falde acquifere ed entrare nella catena alimentare, danneggiando la sua salute e il suo benessere.

PANNELLO DI CONTROLLO



1- Tasto di accensione/spegnimento

E 2- Tasto per la regolazione dell'alimentazione e del timer

3- Tasto timer

4- Tasto di blocco

5- Selezione della zona di cottura

6- Schermata di visualizzazione della zona

7- Schermata di visualizzazione del timer

8- Pulsante funzione Flex Zone

9-L'indicatore luminoso di funzione

Collegamento e controllo tramite un'applicazione mobile

È possibile collegare l'hub a induzione in modalità wireless tramite Bluetooth utilizzando un dispositivo mobile Android o iOS. Scaricare l'applicazione mobile dai rispettivi store scansionando il codice QR qui sotto.

LIVELLO DI POTENZA E TABELLA DI VISUALIZZAZIONE

Livello / Potenza (W)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P(-Max)
Anteriore sinistro	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Sinistra posteriore	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Zona flessibile sinistra	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000
Anteriore destro	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Posteriore destro	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Zona flessibile destra	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000

SPECIFICHE

Model no.	RAK-CR4AAE
Tensione/Frequenza	220V-240V~,50Hz
Potenza	6600W
Zone di cottura	4
Potenza in uscita zona superiore sinistra/zona inferiore sinistra/zona destra	1600W+1800W+1600W+1800W
Dimensioni del prodotto (L*P*H)mm	560*480*57mm

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Per accendere: Inserisca la spina nella presa di corrente prima di accenderla. Dopo l'accensione, il cicalino emetterà un segnale acustico e tutti i pulsanti indicatori si illumineranno per un secondo. Il fornello a induzione entrerà in modalità standby e sarà pronto all'uso.

Per spegnere:

a. Prema il tasto "On/Off" della zona di cottura attiva e verrà visualizzato il numero desiderato. Prema il tasto "-" e il display visualizzerà "1", prema nuovamente "-" e il piano cottura attivato si spegnerà.

b.Prema il tasto "On/Off" della zona di cottura desiderata e il display digitale visualizzerà il numero desiderato. Ad esempio, prema il tasto "-" e il display visualizzerà "1"; prema nuovamente "-" e la zona di cottura selezionata si spegnerà.

c.Premere il tasto "On/Off" e il piano emetterà un "bip" una volta, quindi si spegnerà. Il piano cottura entrerà ora in modalità standby.

BLOCCO e SBLOCCO

Per evitare l'uso involontario dei comandi del piano cottura a induzione, prema il pulsante 'blocco' per 3 secondi; il piano cottura a induzione emetterà un 'bip' e si accenderà, quindi sarà in modalità blocco bambini.

Per sbloccare, ripeta la stessa procedura e la spia del tasto 'blocco' si spegnerà.

MODALITÀ STANDBY e FUNZIONAMENTO

Quando è in modalità di alimentazione, prema il tasto On/Off"; il fornello a induzione emetterà un segnale acustico ed entrerà in uno stato di preparazione. Solo l'indicatore ON/OFF sarà acceso durante la preparazione. Se non vengono effettuate ulteriori immissioni entro 30 secondi, il fornello ad induzione tornerà allo stato di standby. In modalità standby, prema la zona di cottura desiderata e il display della testa del bruciatore corrispondente lampeggerà "0". Quindi, prema il tasto "-" o "+" entro 30 secondi per impostare il livello di riscaldamento desiderato. Ad esempio, il livello di riscaldamento predefinito è "5": prema il tasto "-" per accedere alla potenza più bassa. "+". To enter the rated power position (display "P"). If no further entry is made within 30 seconds, the induction cooker will return to standby state.

per inserire la posizione di potenza più bassa (display "1") e premere "+" per inserire la posizione di potenza nominale (display "P"). Se non vengono effettuate ulteriori immissioni entro 30 secondi, il piano cottura a induzione tornerà allo stato di s

FUNZIONE PONTE:

In modalità standby, premere il tasto ponte"; l'indicatore del ponte si accende, il display lampeggia e l'apparecchio entra in modalità di preparazione del riscaldamento a ponte. Nella modalità di preparazione del riscaldamento a ponte, premere i tasti "-" e "+" entro 30 secondi per accedere direttamente alle diverse posizioni di riscaldamento della cappa: il livello di potenza predefinito è "5", premere "-" per diminuire la potenza (display "1") o "+" per aumentarla (display "P"). Se non si conferma il tasto entro 30 secondi, l'apparecchio esce automaticamente dalla modalità di preparazione del riscaldamento a ponte".

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

L'intervallo di impostazione del timer va da 1 a 99 minuti. In modalità di lavoro, premere il tasto "temporizzazione": la spia di temporizzazione del bruciatore corrispondente lampeggia e il display della temporizzazione lampeggia per indicare "00". Premere + o - per regolare il tempo di temporizzazione, che sarà aumentato o diminuito in unità di 1 minuto se è inferiore a 15 minuti, in unità di 5 minuti se è compreso tra 15 minuti e 40 minuti, in unità di 10 minuti se è compreso tra 40 minuti e 99 minuti. Dopo l'interruzione dell'operazione di pressione dei tasti, il display del timer lampeggia per 5 secondi, quindi torna normale, la spia di temporizzazione lampeggia e inizia il conto alla rovescia del tempo di temporizzazione. Al termine del conto alla rovescia, la pentola a induzione emette un "bip" e si spegne automaticamente.

Il display del timer indicherà il tempo minimo dopo l'impostazione del timer per ciascun bruciatore.

ATTENZIONE

Il sistema a induzione è molto efficiente in quanto il calore viene trasferito direttamente alla padella, quindi non metta padelle vuote nelle zone di cottura. Invece, metta l'olio o il liquido nella padella e inizi il processo di cottura.

La padella deve sempre rimanere al centro dell'area di riscaldamento durante la cottura. In caso contrario, il fondo della padella si riscalderà in modo non uniforme e il cibo nella padella si brucerà. Durante il riscaldamento dell'olio, controlli costantemente la padella per evitare il surriscaldamento o la bruciatura.

SICUREZZA E AVVERTENZA

Dopo aver spento il fornello a induzione, la ventola ritarderà automaticamente il funzionamento per 1 minuto per dissipare il calore.

Quando la temperatura centrale della piastra microcristallina rilevata dall'NTC è superiore a 50°C, verrà visualizzato il simbolo ''H''. Quando la pentola usata non è coerente o la pentola viene allontanata dal fornello a induzione, il riscaldamento si interrompe, il display della potenza visualizza E e il display dei tempi visualizza E1. Se la pentola adatta non viene inserita entro 10 secondi, si spegne automaticamente.

Per garantire la cottura, utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Quando la tensione è troppo alta (o troppo bassa), il riscaldamento si spegne, il display della potenza visualizza E e il display del timer visualizza E3 (o E2). Se la tensione non torna al livello medio entro 10 secondi, si spegnerà automaticamente. In questo caso, il fornello a induzione emetterà un segnale acustico di avvertimento e dovrà essere scollegato immediatamente.

SEGNI DI ERRORE

1. 1.Quando la pentola a induzione è in modalità standby o di lavoro e il sensore IGBT (NTC1) è in circuito aperto, il display indicherà E, il display del timer indicherà E7 e il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi.

2. Quando la pentola a induzione è in modalità standby o di lavoro e il sensore IGBT (NTC1) è in cortocircuito, il display indicherà E, il display del timer indicherà E8 e il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi.

3. Quando la pentola a induzione è in modalità standby o di lavoro e l'NTC2 è su un circuito aperto, il display di alimentazione mostrerà E, il display del timer leggerà E9 e il cicalino emetterà tre segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi.

4. Quando la pentola a induzione è in modalità standby o di lavoro e l'NTC2 è in cortocircuito, il display dell'alimentazione visualizzerà E, il display del timer leggerà E2 e il cicalino emetterà tre segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi.

5. **Anomalie durante la cottura:**

Le zone di cottura attive non si riscaldano a meno che non si utilizzi una pentola compatibile con i fornelli a induzione.Se il sistema è in modalità di lavoro con una temperatura impostata, ma non viene posizionata alcuna pentola sulla zona.

- non viene posizionata alcuna pentola sulla zona
- il diametro del fondo della pentola è inferiore a 60 mm
- le pentole sono deformate
- l'altezza di galleggiamento è elevata

il riscaldamento si interromperà, il display della potenza indicherà E, il display del timer indicherà E1, e se non viene recuperato entro 60 secondi, si spegnerà automaticamente.

6. **La tensione di ingresso è troppo alta:** quando la pentola a induzione è in modalità di lavoro e la tensione è >270V±5V, il riscaldamento verrà sospeso immediatamente, il display dell'alimentazione visualizzerà E e il display del timer visualizzerà E3. Se la tensione è <260V±5V per più di 1 secondo, il funzionamento riprenderà automaticamente. Se la tensione è ≥260V±5V entro 10 secondi, il cicalino emetterà due segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi. L'allarme si spegnerà dopo 90 secondi o una volta che la temperatura della piastra microcristallina è inferiore a 60°C.

7. **La tensione di ingresso è troppo bassa:** Quando il fornello a induzione è in modalità di lavoro, la tensione è ≤ 160V ± 5V, il riscaldamento verrà sospeso immediatamente, il display di potenza leggerà E, il display del timer mostrerà E2, se la tensione è ≥ 170V ± 5V per più di 1 secondo, riprenderà automaticamente a funzionare se la tensione è < 170V± 5V entro 10 secondi, il cicalino emetterà due segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi. L'allarme si spegnerà dopo 90 secondi o quando la temperatura della piastra microcristallina sarà inferiore a 60°C.

8. **Sovratemperatura IGBT:** se la temperatura dell'IGBT è troppo alta, il riscaldamento si interromperà immediatamente, il display di potenza visualizzerà E, il display del timer visualizzerà E0 e il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi. Poi passerà alla corsa di spegnimento e il segnale acustico di avvertimento si fermerà.

9. **Protezione contro le sovratensioni da fulmini:** Quando la pentola a induzione è riscaldata, utilizzi un generatore di sovratensioni standard, applichi una tensione di sovratensione di 1200 V pari a 1,2/50 μs e la testi in qualsiasi fase, per 10 minuti continui; la pentola a induzione può essere riscaldata normalmente e il circuito non è danneggiato.

10. **Prestazioni anti-interferenza:** quando la cucina a induzione è in funzione, è soggetta all'interferenza di 1500V di transitori elettrici veloci - burst (IEC6100-4-4-2004), e la cucina a induzione può essere riscaldata normalmente senza crash, spegnimento, reset e danni al circuito.

11. **Protezione da sovracorrente:** quando la corrente di lavoro supera il valore impostato, il circuito si regolerà automaticamente e la corrente di ingresso costante rientrerà nell'intervallo di sicurezza. Quando il circuito principale è in cortocircuito e si verifica una sovracorrente, il fusibile verrà utilizzato per la protezione del fusibile.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Guasto	Possibili cause	Azione da intraprendere tramite l'operatore o il personale operativo
Nessuna luce di standby L'indicatore di funzionamento è spento (scuro)	Assenza di alimentazione principale	Controllare l'alimentazione elettrica (cavo inserito nella presa di corrente), controllare i fusibili preliminari.
Nessun riscaldamento Con il suono della ventola e il lampeggiamento del segnale di errore E1	Pentola troppo piccola (diametro inferiore a 8 cm)	Utilizzare una pentola adeguata
	La pentola non è posizionata al centro dell'area di riscaldamento (la pentola non riesce a rilevare la pentola)	Spostare la pentola al centro dell'area di riscaldamento.
	Padella di materiale inadatto	Scegliere una padella consigliata per il fornello a induzione.
	Fornello difettoso	Scollegare la pentola dalla rete elettrica Rivolgersi al proprio fornitore per la riparazione.
Riscaldamento insufficiente L'indicatore di funzionamento è acceso e lampeggia	La temperatura ambiente è troppo alta (il sistema di raffreddamento non è in grado di mantenere la pentola in condizioni di funzionamento normali).	Verificare che non ci sia una fonte di aria calda vicino alla pentola a induzione o che non venga aspirata dalla ventola di ventilazione della pentola La temperatura dell'aria in ingresso deve essere inferiore a 40°C
	Fornello difettoso	Scollegare la pentola dalla rete elettrica Rivolgersi al proprio fornitore per la riparazione.

TROUBLESHOOTING

Guasto	Possibili cause	Azione da intraprendere tramite l'operatore o il personale operativo
Il ciclo di riscaldamento si spegne e si accende in pochi minuti Il ventilatore è attivo.	Ingresso o uscita dell'aria ostruiti	Rimuovere gli oggetti dalle fessure di ingresso e uscita dell'aria.
Il riscaldamento si spegne e si accende entro pochi minuti Il ventilatore non è mai attivo	Il ventilatore è un rilevatore Il comando del ventilatore è difettoso.	Rivolgersi al fornitore per la riparazione
Dopo un periodo di funzionamento continuo relativamente lungo, il riscaldamento si spegne e si accende entro pochi minuti	Bobina surriscaldata, zona di cottura troppo calda Padella vuota Padella con olio surriscaldato	Spegnere la cucina, rimuovere la pentola e attendere che la zona di cottura si raffreddi.
Piccoli oggetti metallici (ad es. cucchiaio) si riscaldano all'interno della zona di riscaldamento	Rilevamento della pentola non regolato correttamente	Chiamare il servizio di riparazione

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

UN BASSO RONZIO

Si verifica quando cucina con livelli di potenza elevati, a causa dell'elevata quantità di energia trasferita alle pentole. Questo rumore si interrompe o si attenua con la riduzione del livello di potenza.

UN LEGGERO FISCHIO

Si verifica quando le pentole posizionate su un piano cottura attivo sono vuote. Il rumore cessa quando la pentola viene riempita d'acqua o di un ingrediente.

UN RUMORE SCOPPIETTANTE

Si verifica quando si utilizza una pentola composta da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalla vibrazione delle superfici di contatto dei vari materiali sovrapposti. L'intensità del rumore può variare a seconda della quantità di cibo e del metodo di cottura.

UN RUMORE SIBILANTE ACUTO

Questo rumore è prodotto principalmente da pentole composte da diversi materiali sovrapposti, non appena queste vengono utilizzate alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente su due piastre. Questo sibilo scompare o si attenua non appena la potenza viene ridotta.

RUMORE DELLA VENTOLA Il fornello a induzione deve funzionare a una temperatura controllata affinché il sistema elettronico funzioni correttamente. La ventola collegata al sistema di cottura si avvia automaticamente quando il livello di temperatura è alto. Per motivi di sicurezza, la ventola continuerà a funzionare per alcuni secondi anche dopo lo spegnimento, per raffreddare il sistema.

Prima di pulire, si assicuri che la superficie del piano di lavoro sia raffreddata.

CURA E PULIZIA

Si assicuri che il sistema sia spento e che la superficie sia raffreddata.

Il suo sistema CookingRAK è molto facile da pulire e mantenere.

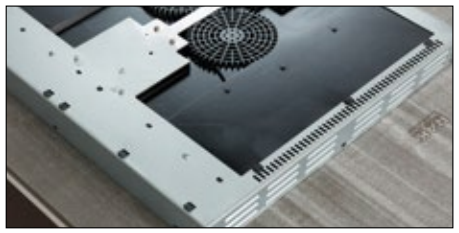
- Si assicuri che il sistema sia spento e che la superficie sia raffreddata.
- Pulisca sempre il piano di lavoro ogni volta che lo utilizza.
- Utilizzi normale acqua e sapone o qualsiasi altro materiale di pulizia adatto ai piani di lavoro.
- Non utilizzi detergenti corrosivi o abrasivi, come spray per griglie e forni, smacchiatori e antiruggine, polvere abrasiva e spugne ruvide.
- Le aperture di ventilazione devono essere pulite con un aspirapolvere o una spazzola. Non utilizzare acqua perché potrebbe penetrare A154 a induzione e danneggiarla.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non ripararlo da soli. Per evitare rischi, qualsiasi riparazione deve essere effettuata dal produttore o da un tecnico autorizzato.

Gli interventi di manutenzione e assistenza diversi dalla pulizia qui descritta devono essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato.

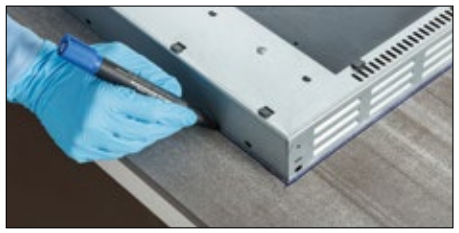
GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

Prima di installare l'apparecchio, verificare che il luogo di installazione offra le distanze richieste dai materiali combustibili e controllare se è necessario proteggere le superfici adiacenti come richiesto dalla normativa.

Estrarre l'apparecchio dalla confezione e verificare che sia in buone condizioni. (Eventuali danni riscontrati devono essere segnalati entro 7 giorni). Non tentare di installare l'apparecchio se presenta segni di danneggiamento).



Tenere il sistema sul retro della lastra RAK Ceramics Maximus.



Segnare il perimetro del sistema sul retro della lastra.

Procurarsi barre metalliche con attacchi laterali per fissare il sistema.

Posizionare la lastra di gres porcellanato sopra il modulo.

Applicare la pasta termale conduttiva sul sensore.

Fissare il sistema alla lastra di porcellana utilizzando un puntello mantenendo uno spazio da 5 cm a 10 cm su entrambi i lati per un corretto flusso d›aria.

Posizionare e avvitare le barre metalliche sotto il sistema.

Collegare i cavi elettrici e accendere l›interruttore principale. Terminare il montaggio del mobile.

GARANZIA

Ci impegniamo che, se entro il periodo di garanzia dalla data di acquisto verrà riscontrato un difetto in una parte del prodotto, provvederemo, a nostra discrezione, a sostituirla o ripararla. :

- L'apparecchio sia stato utilizzato esclusivamente per scopi domestici regolari e secondo le istruzioni del produttore.
- L'apparecchio sia stato utilizzato esclusivamente per scopi domestici regolari e secondo le istruzioni del produttore.
- Tutti gli interventi di assistenza previsti dalla presente garanzia devono essere eseguiti da un tecnico ufficiale autorizzato Cooking RAK. Qualsiasi apparecchio o parte difettosa sostituita diventerà di proprietà dell'azienda. La presente garanzia si aggiunge ai diritti legali e agli altri diritti dell'utente. La garanzia non comprende la manutenzione, come la pulizia del fornello a induzione.
- L'apparecchio utilizza piani di cottura in porcellana di 14,5 mm di spessore prodotti da RAK Ceramics. Eventuali altri piani di cottura prodotti da aziende diverse sono incompatibili, pertanto le relative richieste di garanzia non saranno valide.

Verifica la policy e attiva la tua garanzia online.
cookingrak.rakceramics.com/customer-support/warranty

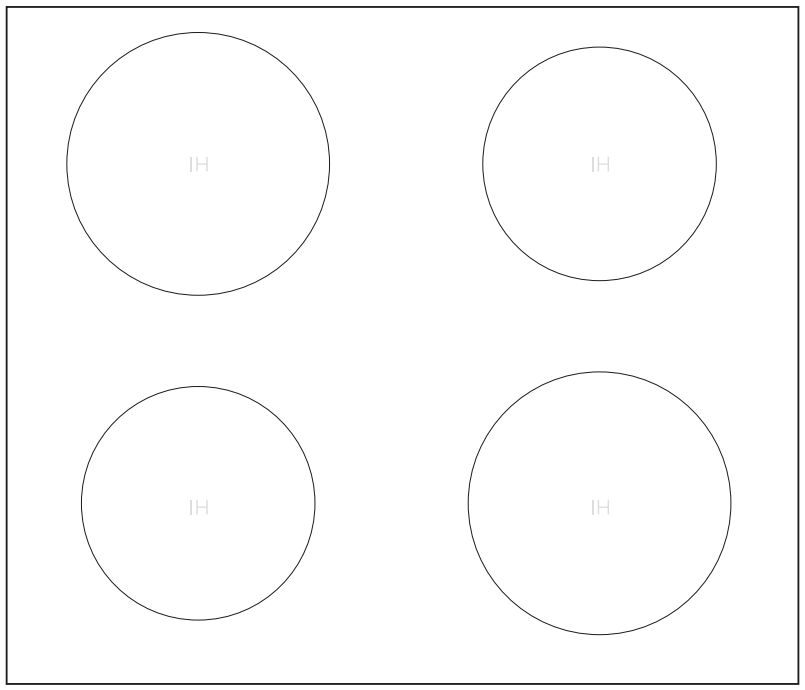
Tutti gli interventi di assistenza previsti dalla presente garanzia devono essere eseguiti da un tecnico ufficiale autorizzato Cooking RAK. Qualsiasi apparecchio o parte difettosa sostituita diventerà di proprietà dell'azienda. La presente garanzia si aggiunge ai diritti legali e agli altri diritti dell'utente. La garanzia non comprende la manutenzione, come la pulizia del fornello a induzione.

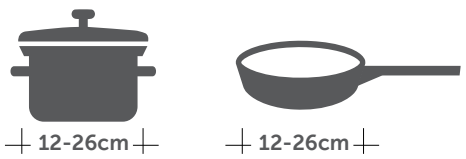
Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'installazione, la manutenzione e l'uso appropriati dell'apparecchio.

German

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

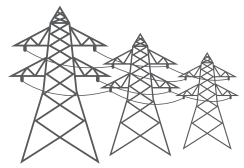
1. Vielen Dank, dass Sie sich für einen Cooking RAK-Induktionsherd entschieden haben. Bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Bitte beachten Sie, dass das Gerät nur mit 14,5 mm dicken Porzellan-Küchenplatten von RAK Ceramics kompatibel ist. Es kann mit keinem anderen Produkt verwendet werden.
3. Betreiben Sie keine Geräte mit beschädigten Kabeln oder Steckern. Reparaturen sollten immer von einem erfahrenen Techniker oder einem autorisierten Service-Center durchgeführt werden.
4. Achten Sie beim Bewegen des Geräts darauf, keine heißen Oberflächen zu berühren oder heiße Flüssigkeiten zu verschütten.
5. Die Verwendung von Zubehör oder Geräten, die nicht vom Hersteller geliefert wurden, kann das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen führen.



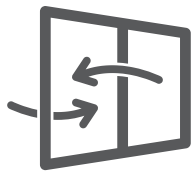


Die Geräte dürfen nur mit den empfohlenen Arten und Größen von Töpfen verwendet werden. Verwenden Sie keine Pfannen aus minderwertigem Material. Die empfohlenen Pfannengrößen reichen von 12 bis 26 cm. Pfannen mit einem Durchmesser von bis zu 26 cm können ebenfalls verwendet werden, die Leistung ist jedoch geringer.

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild unter dem Induktionsherd angegebenen Spannung übereinstimmt.



Elektrische Anschlüsse müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen. Nationale und lokalen Vorschriften für elektrische Anschlüsse müssen befolgt werden.

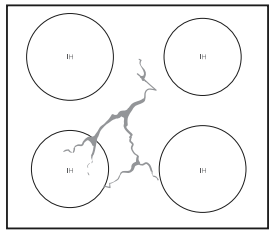


Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd gut belüftet ist.

Stellen Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe oder auf anderen Wärmequellen auf.

Stellen Sie sicher, dass Installation, Wartung und Inspektion nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Herd gut positioniert ist und keinen Vibrationen ausgesetzt ist.



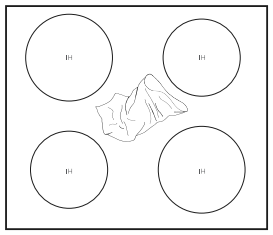
Wenn die Porzellanoberfläche einen Sprung hat oder zerbrochen ist, verwenden Sie den Herd nicht mehr, entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberfläche, schalten Sie ihn sofort aus und ziehen Sie den Herd aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst, um Ersatz zu erhalten.

- Verwenden Sie einen Topf, der für das Induktionskochen geeignet ist und einen Bodendurchmesser von mehr als 12 cm hat (wie die meisten auf dem Markt erhältlichen Kochtöpfe).
- Wenn Sie Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm oder ungeeignete Pfannen verwenden, oder wenn keine Pfannen auf die Kochzone gestellt werden, wird kein Strom übertragen und die Kontrollleuchte E1 blinkt.
- Um zu überprüfen, ob die Pfanne geeignet ist, nehmen Sie einen Dauermagneten und prüfen Sie, ob er am Boden der Pfanne haftet. Wenn dies nicht der Fall ist, ist Ihre Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet. Wählen Sie nur Pfannen, die für das Induktionskochen empfohlen sind.

Die Kochzone des Keramikglases kann nach dem Kochen noch Restwärme aufweisen. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, sollten Sie die Kochzone nicht direkt nach dem Kochen berühren.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, lassen Sie die Pfannen nicht unbeaufsichtigt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Schalten Sie den Herd nach dem Kochen sofort aus, indem Sie die Taste „Ein/Aus" drücken, um zu verhindern, dass der Heizvorgang automatisch fortgesetzt wird, wenn ein Topf nach einer Weile wieder auf die Kochzone gestellt wird.



Legen Sie kein Papier, keine Pappe, kein Tuch oder anderes Material zwischen die Pfanne und die Kochzone, da dies ein Feuer auslösen könnte.

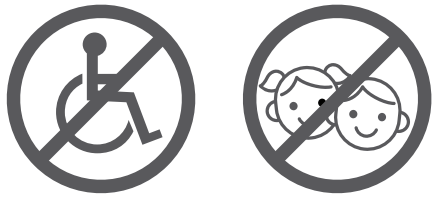
Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Heizzone des Induktionsherds, wie z. B. verschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren, Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder anderes. Metallische Gegenstände können sich erhitzen und eine Gefahr darstellen.

Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere Gegenstände die empfindlich auf Magnetfelder reagieren, auf den Induktionsherd, da sie eine Gefahr darstellen können.

Berühren Sie keine Teile im Inneren des Induktionskochers.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Die Pfanne sollte sich während des Kochens immer in der Mitte der Kochzone befinden, da sie sonst ungleichmäßig erhitzt wird und das Essen anbrennen oder nicht richtig garen kann.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder haben eine angemessene Einweisung in die Benutzung des Geräts erhalten. Darüber hinaus ist dieses Gerät nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt.

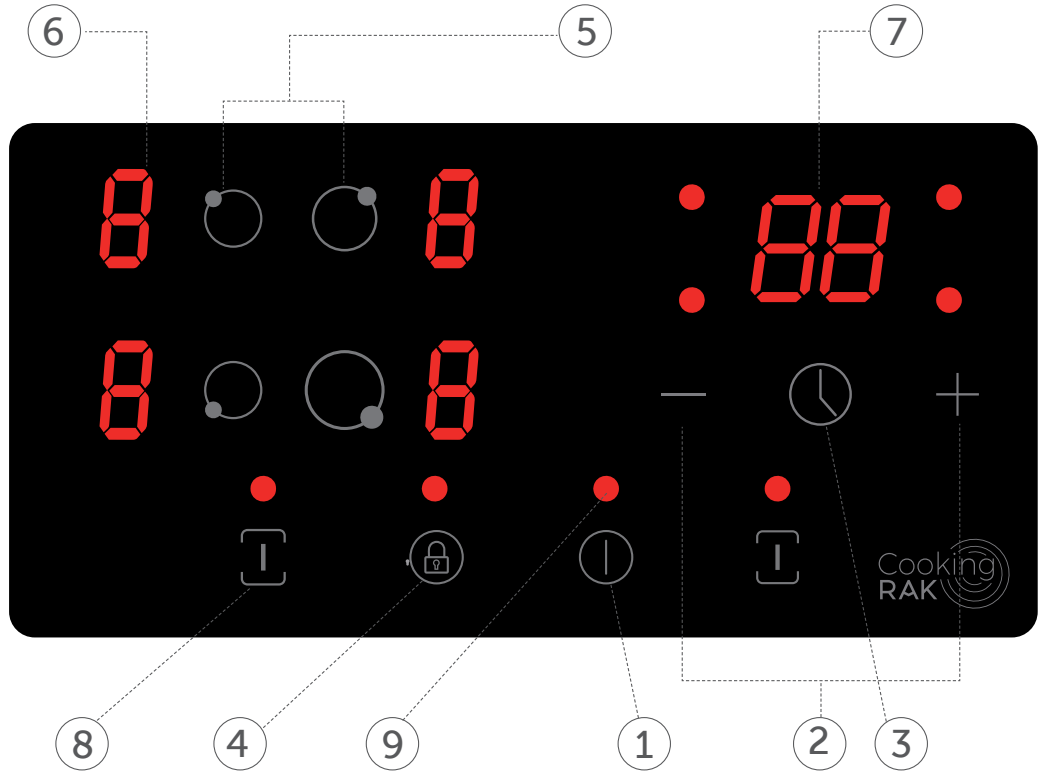
Schließen Sie das Induktionssystem niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.

Stellen/lagern Sie keine Gegenstände, die schmelzen oder Feuer fangen könnten, auf den Kochzonen, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist, insbesondere beim Erhitzen von Ölen oder Fetten, da diese leicht Feuer fangen können.

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht als gewöhnlichen Hausmüll, sondern nutzen Sie separate Sammelstellen. Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um Informationen über die verfügbaren Sammelstellen zu erhalten. Wenn Elektrogeräte auf Deponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gefährliche Stoffe ins Grundwasser und in die Nahrungskette gelangen und Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden schädigen.

Flex Zone Funktionstaste



1- Funktionskontrollleuchte

— Und + 2- Power/Timer-Einstelltaste

3- Timer-Taste

4- Sperrtaste

5- Kochzonen-Auswahl

6- Zonenanzeigen-Display

7- Timer-Anzeige-Display

8- Flex Zone Funktionstaste

9-Funktionskontrollleuchte

Verbinden und Steuern mit einer mobilen App
Sie können den Induktions-Hub auch drahtlos über Bluetooth mit einem Android- oder iOS-fähigen Mobilgerät verbinden. Bitte laden Sie die mobile App aus den jeweiligen Stores herunter, indem Sie den QR-Code unten scannen.

POWER LEVEL AND DISPLAY TABLE

Stufe / Leistung (W)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P(-Max)
Links Vorne	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Links hinten	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Linke flexible Zone	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000
Rechts vorne	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Rechts hinten	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Rechte flexible Zone	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000

SPEZIFIKATION

Modell-Nr.	RAK-CR4AAE
Spannung/Frequenz	220V-240V~,50Hz
Leistung	6600W
Kochzonen	4
Linke obere Zone/linke untere Zone/ rechte Zone Leistungsabgabe	1600W+1800W+1600W+1800W
Produktabmessungen (B*T*H) mm	560*480*57mm

BEDIENUNG DES GERÄTES

EIN UND AUS

Einschalten: Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, bevor Sie das Gerät einschalten. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigetasten leuchten für eine Sekunde auf. Der Induktionsherd schaltet in den Standby-Modus und ist nun einsatzbereit.

Ausschalten:

a. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus" der aktiven Kochzone und es wird die gewünschte Zahl erscheinen. Drücken Sie die Taste „-" und auf dem Display erscheint „1", drücken Sie erneut „-" und das aktivierte Kochfeld schaltet sich aus.

b. Drücken Sie die „Ein/Aus"-Taste der gewünschten Kochzone und auf der Digitalanzeige erscheint die gewünschte Zahl. Drücken Sie z. B. die Taste „-", erscheint auf dem Display die Zahl „1"; drücken Sie erneut „-", schaltet sich die gewählte Kochzone aus.

c. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus", woraufhin es einmal piept und sich dann ausschaltet. Das Kochfeld befindet sich nun im Standby-Modus.

SPERREN UND ENTRIEGELN

Um eine unbeabsichtigte Bedienung des Induktionskochfeldes zu verhindern, drücken Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang. Das Induktionskochfeld piept und leuchtet auf und befindet sich dann im Kindersicherungsmodus.

Um die Kindersicherung aufzuheben, wiederholen Sie den gleichen Vorgang und die leuchtende Taste „lock" erlischt.

STANDBY- und BETRIEBSMODUS

Drücken Sie im Betriebsmodus die Taste „Ein/Aus"; der Induktionsherd piept einmal und geht in den Vorbereitungszustand über. Im Vorbereitungszustand leuchtet nur die EIN/AUS-Anzeige. Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Eingabe erfolgt, kehrt der Induktionsherd in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie im Standby-Modus die gewünschte Kochzone, dann blinkt auf der Anzeige des entsprechenden Kochfeldes „0". Drücken Sie dann innerhalb von 30 Sekunden die Taste „-" oder „+", um die gewünschte Kochstufe einzustellen. Die Standard-Kochstufe ist zum Beispiel „5": Drücken Sie

„-", um die niedrigste Leistungsstufe einzugeben (Anzeige „1"), und drücken Sie „+", um die maximale Leistungsstufe einzugeben (Anzeige „P"). Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Eingabe erfolgt, kehrt der Induktionsherd in den Standby-Modus zurück.

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion, die das gesamte Kochfeld ausschaltet, wenn eine Kochzone 2 Stunden lang ununterbrochen in Betrieb war.

BRÜCKENFUNKTION:

Drücken Sie im Standby-Modus die Brückentaste und die Brückenanzeige leuchtet auf, das Display blinkt und das Gerät geht in den Vorbereitungsmodus für die Brückenbeheizung über.

Drücken Sie im Vorbereitungsmodus für die Brückenbeheizung innerhalb von 30 Sekunden die Tasten „-" und „+", um die verschiedenen Heizstufen des Ofenkopfes direkt aufzurufen: die Standardleistungsstufe ist „5", drücken Sie „-", um die Leistung zu verringern (Anzeige „1") oder „+", um die Leistung zu erhöhen (Anzeige „P"). Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Tastenbestätigung erfolgt, verlässt das Gerät automatisch den Vorbereitungsmodus für die Brückenbeheizung.

TIMER-EINSTELLUNG

Der Einstellbereich des Timers beträgt 1 bis 99 Minuten. Wenn Sie sich im Betriebsmodus befinden, drücken Sie die „Timing"-Taste: Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt, und auf der Timer-Anzeige erscheint „00".

Drücken Sie + oder -, um die Zeit einzustellen, die in Einheiten von 1 Minute erhöht oder verringert wird, wenn sie weniger als 15 Minuten beträgt, in Einheiten von 5 Minuten, wenn sie zwischen 15 Minuten und 40 Minuten liegt, in Einheiten von 10 Minuten, wenn sie zwischen 40 Minuten und 99 Minuten liegt. Nach Beendigung des Tastendrucks blinkt die Timer-Anzeige 5 Sekunden lang, schaltet dann auf normal, die Zeitanzeige blinkt und der Countdown der Zeitmessung beginnt. Wenn der Countdown der Zeit abgelaufen ist, gibt der Induktionsherd einen Piepton von sich und schaltet sich automatisch ab. Hinweis: Nachdem Sie die Zeit für die einzelnen Kochstellen eingestellt haben, zeigt die Timer-Anzeige die Mindestzeit an.

Auf der Timer-Anzeige wird die Mindestzeit nach der Einstellung des Timers für jede Kochstelle angezeigt.

ACHTUNG

Induktionskochen ist sehr effizient, da die Hitze direkt vom Boden des Kochgefäßes erzeugt wird. Stellen Sie deshalb KEINE LEEREN Töpfe auf die Kochzone. Geben Sie zuerst Öl oder Flüssigkeit in die Pfanne und starten Sie dann den Kochvorgang.

Die Pfanne sollte während des Kochens immer in der Mitte der Kochzone bleiben, da sonst der Boden der Pfanne ungleichmäßig erhitzt wird und die Speisen in der Pfanne anbrennen können. Überprüfen Sie beim Erhitzen des Öls ständig die Pfanne, um ein Überhitzen oder Anbrennen zu vermeiden.

HINWEISE:

Nach dem Ausschalten des Induktionsherds schaltet sich die Lüftung automatisch für 1 Minute aus, um die Wärme abzuführen.

Wenn die vom NTC gemessene Kerntemperatur der mikrokristallinen Platte höher als 50 °C. ist, wird auf dem entsprechenden Display H angezeigt. Wenn der verwendete Kochtopf nicht passt oder vom Induktionsherd entfernt wird, stoppt die Erwärmung, die Power-Anzeige zeigt E und die Timing-Anzeige zeigt E1. Wenn der geeignete Kochtopf nicht innerhalb von 10 Sekunden eingesetzt wird, schaltet es sich automatisch ab.

Um den Kochvorgang zu gewährleisten, verwenden Sie bitte Töpfe, die für das Induktionskochen geeignet sind.

Wenn die Spannung zu hoch (oder zu niedrig) ist, schaltet sich der Heizvorgang ab, die Leistungsanzeige zeigt „E" an und die Timeranzeige zeigt „E3" (oder „E2") an. Wenn die Spannung nicht innerhalb von 10 Sekunden auf das Normalniveau zurückkehrt, schaltet sich das Gerät automatisch aus. In diesem Fall gibt der Induktionsherd einen Piepton als Warnzeichen ab und muss sofort vom Stromnetz getrennt werden.

FEHLERANZEICHEN

1. Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebsmodus befindet und der IGBT-Sensor (NTC1) keinen Stromkreis aufweist, zeigt die Power-Anzeige E an, die Timing-Anzeige zeigt E7 an und der Summer gibt alle 5 s vier lange und fünf kurze Signaltöne von sich.

2. Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebsmodus befindet und der IGBT-Sensor (NTC1) einen Kurzschluss hat, zeigt die Power-Anzeige E an, die Timing-Anzeige zeigt E8 an und der Summer gibt alle 5 s vier lange und vier kurze Signaltöne ab.

3. Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebsmodus befindet und der NTC2 einen keinen Stromkreis hat, zeigt die Power-Anzeige E an, die Timing-Anzeige zeigt E9 an und der Summer gibt alle 5 s drei lange und fünf kurze Signaltöne ab.

4. Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebsmodus befindet und der NTC2 einen Kurzschluss hat, zeigt die Power-Anzeige E an, die Timing-Anzeige zeigt E2 an und der Summer gibt alle 5 s drei lange und vier kurze Signaltöne ab.

5. **Unregelmäßigkeiten beim Kochen:**

Aktive Kochzonen heizen nicht auf, es sei denn, wir verwenden ein mit dem Induktionsherd kompatibles Kochgeschirr. Wenn sich das System im Betriebsmodus befindet und eine Temperatur eingestellt ist, aber

• kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht

• Der Bodendurchmesser des Herdes beträgt weniger als 60 mm

• Das Kochgeschirr ist deformiert

• Die Schwebehöhe ist hoch

Die Heizung stoppt, auf der Leistungsanzeige wird E angezeigt, auf der Timer-Anzeige wird E1 angezeigt. Wenn die Heizung nicht innerhalb von 60 Sekunden wiederhergestellt wird, schaltet sie sich automatisch aus.

6. **Die Eingangsspannung ist zu hoch:** Wenn sich der Induktionsherd im Betriebsmodus befindet und die Spannung >270V±5V ist, wird die Erwärmung sofort unterbrochen, auf der Power-Anzeige erscheint E, und auf derTiming-Anzeige erscheint E3. Wenn die Spannung <260V±5V für mehr als 1 s ist, wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen. Wenn die Spannung innerhalb von 10s ≥260V±5V ist, gibt der Summer alle 5 Sekunden zwei lange und vier kurze Signaltöne von sich und der Alarm wird nach etwa 90 s oder entsprechend der Temperatur der mikrokristallinen Platte, die niedriger als 60 °C. ist, gelöscht.

7. **Die Eingangsspannung ist zu niedrig:** Wenn sich der Induktionsherd im Betriebsmodus befindet und die Spannung ≤ 160V ± 5V ist, wird die Erwärmung sofort unterbrochen, die Power-Anzeige zeigt E an, die Timer-Anzeige zeigt E2 an, wenn die Spannung ≥ 170V ± 5V für mehr als 1 s ist, wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen, wenn die Spannung innerhalb von 10 s < 170V ± 5V ist, gibt der Summer alle 5 Sekunden zwei lange und drei kurze Signaltöne ab, und der Alarm wird nach etwa 90 s oder je nach Temperatur der mikrokristallinen Platte, die niedriger als 60 °C ist, gelöscht.

8. **IGBT-Übertemperatur:** Wenn die IGBT-Temperatur zu hoch ist, wird die Erwärmung sofort gestoppt, die Power-Anzeige zeigt E und die Timer-Anzeige E0 an und der Summer gibt alle 5 s vier lange und drei kurze Signaltöne von sich. Nach zweimaligem Ertönen wechseln Sie in den Abschaltmodus, und der Warnton verschwindet.

9. **Blitzüberspannungsschutz:** Wenn der Induktionsherd aufgeheizt wird, verwenden Sie einen Standard-Blitzstromgenerator, legen Sie eine Blitzüberspannung von 1200 V an 1,2/50 µs an, testen Sie in jeder Phase, 10 Minuten lang ununterbrochen, der Induktionsherd kann normal aufgeheizt werden, und der Stromkreis wird nicht beschädigt.

10. **Anti-Interferenz-Leistung:** Wenn der Induktionsherd in Betrieb ist, ist er einer 1500V Interferenz elektrischer schneller Transienten - Burst (IEC6100-4-4-2004) ausgesetzt, und der Induktionsherd kann normal erhitzt werden, ohne abzustürzen, abzuschalten, zurückzusetzen und den Stromkreis zu beschädigen.

11. **Überstromschutz:** Wenn der Betriebsstrom den eingestellten Wert überschreitet, passt sich der Stromkreis automatisch an, und der konstante Eingangsstrom liegt im sicheren Bereich. Wenn der Hauptstromkreis einen Kurzschluss hat und ein Überstrom auftritt, wird die Sicherung zum Schutz verwendet..

FEHLERBEHEBUNG

WARNTÖNE	Mögliche Ursachen	Zu ergreifende Maßnahmen durch den Bediener oder das Bedienpersonal
Kein Standby-Licht Anzeigebetrieb ist AUS (dunkel)	Keine Stromversorgung	Prüfen Sie die Stromversorgung (Kabel in der Steckdose), prüfen Sie die Vorsicherungen
Keine Erwärmung Mit Lüftergeräusch und blinkendem E1-Fehlerzeichen	Pfanne zu klein (Bodendurchmesser weniger als 8 cm)	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne
	Die Pfanne steht nicht in der Mitte des Heizbereichs (der Herd kann die Pfanne nicht erkennen)	Bewegen Sie die Pfanne in die Mitte des Heizbereichs
	Pfanne aus ungeeignetem Material	Wählen Sie eine Pfanne, die für den Induktionsherd empfohlen wird
	Herd defekt	Ziehen Sie den Stecker des Herdes aus der Steckdose Bitten Sie Ihren Händler um Reparatur
Unzureichende Erwärmung Die Betriebsanzeige leuchtet und blinkt	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem ist nicht in der Lage, den Herd unter normalen Betriebsbedingungen zu halten)	Vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe des Induktionskochers keine Heißluftquelle befindet oder durch die Lüftung des Kochers angesaugt wird. Die Lufteintrittstemperatur muss unter 40°C liegen.
	Herd defekt	Trennen Sie den Herd vom Stromnetz Wenden Sie sich an Ihren Händler, um eine Reparatur zu veranlassen.

FEHLERBEHEBUNG

WARNTÖNE	Mögliche Ursachen	Zu ergreifende Maßnahmen durch den Bediener oder das Bedienpersonal
Erwärmungszyklus schaltet innerhalb von Minuten aus und ein Lüftung ist aktiv	Lufteintritt oder Luftaustritt ist verstopft	Entfernen Sie Objekte aus den Lufteinlass- und Luftauslassschlitzen
Heizung schaltet sich innerhalb weniger Minuten aus und wieder ein Lüftung ist nie aktiv	Lüftung ist defekt Lüftungssteuerung ist defekt	Bitten Sie Ihren Händler um Reparatur
Nach einer relativ langen ununterbrochenen Betriebszeit schaltet sich die Erwärmung innerhalb weniger Minuten aus und wieder ein	Spule überhitzt, Kochbereich zu heiß Leere Pfanne Pfanne mit überhitztem Öl	Schalten Sie den Herd aus, nehmen Sie die Pfanne weg und warten Sie, bis die Kochstelle abgekühlt ist
Kleine metallische Objekte (z. B. Löffel) werden innerhalb der Erwärmungszone erhitzt	Die Pfannenerkennung ist falsch eingestellt	Wenden Sie sich an den Reparaturservice

WARNTÖNE

Die Technologie der Induktionserwärmung basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, die es ermöglichen, Wärme direkt am Boden der Pfanne zu erzeugen. Je nach Herstellung der Pfanne können diese elektromagnetischen Felder bestimmte Geräusche oder Vibrationen erzeugen, die im Folgenden beschrieben werden:

EIN TIEF SUMMENDER TON

Dieser Ton tritt beim Kochen mit hoher Leistungsstufe aufgrund der hohen Energieabgabe an das Kochgeschirr auf. Dieser Ton verstummt oder wird leiser, wenn Sie die Leistungsstufe reduzieren.

EIN TIEF PFEIFENDER TON

Dieser Ton tritt auf, wenn das Kochgeschirr, das auf einem aktiven Kochfeld steht, leer ist. Der Ton verstummt, sobald das Kochgeschirr mit Wasser oder einer Zutat befüllt ist.

EIN KNISTERNDER TON

Dies tritt auf, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, das aus verschiedenen, übereinander liegenden Materialien besteht.
Das Geräusch wird durch die Vibration der Kontaktflächen der verschiedenen übereinander liegenden Materialien verursacht. Die Intensität des Geräusches kann je nach Menge der Lebensmittel und der Garmethode variieren.

EIN HOHER, PFEIFENDER TON

Dieser Ton wird meist von Pfannen erzeugt, die aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien bestehen, sobald diese bei voller Heizleistung und gleichzeitig auf zwei Kochplatten verwendet werden. Dieses Pfeifen verschwindet oder wird leiser, sobald die Leistung reduziert wird.

LÜFTERGERÄUSCH

Der Induktionsherd muss bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden, damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert. Der an das Kochsystem angeschlossene Lüfter schaltet sich automatisch ein, wenn das Temperaturniveau hoch ist. Aus Sicherheitsgründen läuft der Ventilator auch nach dem Ausschalten noch einige Sekunden lang weiter, um das System abzukühlen.

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Geräusche sind normal. Sie sind Teil der Induktionserwärmungstechnologie und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

PFLEGE UND REINIGUNG

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Arbeitsfläche abgekühlt ist.

Ihr Cooking RAK-System ist sehr einfach zu reinigen und zu pflegen.

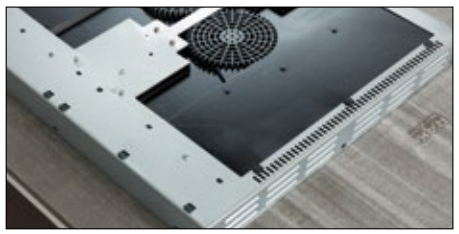
- Vergewissern Sie sich, dass das System ausgeschaltet ist und die Oberfläche abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte immer nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie normales Spülmittel und Wasser oder ein für Kochplatten geeignetes Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel wie Grill- und Backofenspray, Flecken- und Rostentferner, Scheuerpulver und raue Schwämme.
- Lüftungsöffnungen sollten mit einem Staubsauger oder einer Bürste gereinigt werden. Verwenden Sie kein WASSER da es in die Induktionseinheit eindringen und diese beschädigen könnte.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, reparieren Sie es bitte nicht selbst. Um Gefahren zu vermeiden, sollte jede Reparatur vom Hersteller oder einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden.

Andere Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten als die hier beschriebene Reinigung dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

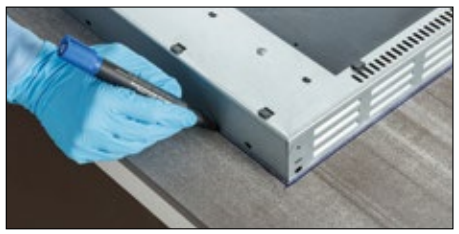
INSTALLATIONSANLEITUNG

Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass der Standort die erforderlichen Abstände zu brennbaren Materialien aufweist, und prüfen Sie, ob die angrenzenden Flächen gemäß den Vorschriften geschützt werden müssen.

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und überprüfen Sie, ob es in gutem Zustand ist. (Eventuell festgestellte Schäden müssen innerhalb von 7 Tagen gemeldet werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu installieren, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist.)



Bewahren Sie das System auf der Rückseite der RAK Ceramics Maximus-Platte auf.



Markieren Sie die Umrisse des Systems auf der Rückseite der Platte.

Besorgen Sie sich Metallstangen mit seitlichen Befestigungen, um das System zu fixieren.

Legen Sie die Porzellanplatte auf das Modul.

Tragen Sie die leitende Klebepaste auf den Sensor auf.

Befestigen Sie das System mit einer Stütze an der Porzellanplatte und lassen Sie auf beiden Seiten einen Abstand von 5 cm bis 10 cm, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.

Platzieren und verschrauben Sie die Metallstangen unter dem System.

Schließen Sie die elektrischen Kabel an und schalten Sie den Hauptschalter ein. Beenden Sie den Zusammenbau der Möbel.

GARANTIE

Wir verpflichten uns, innerhalb der Garantiezeit ab dem Kaufdatum nach unserer Wahl jedes Teil des Produkts, das einen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweist, zu reparieren oder zu ersetzen, unter der Bedingung, dass :

- Das Gerät wurde nur für normale, häusliche Zwecke und gemäß den Anweisungen des Herstellers verwendet.
- Das Gerät wurde nur für normale, häusliche Zwecke und gemäß den Anweisungen des Herstellers verwendet.
- Alle Servicearbeiten im Rahmen dieser Garantie müssen von einem offiziell autorisierten Cooking RAK-Techniker durchgeführt werden. Jedes ausgetauschte Gerät oder defekte Teil geht in das Eigentum des Unternehmens über. Diese Garantie gilt zusätzlich zu Ihren gesetzlichen und anderen Rechten. Diese Garantie umfasst keine Wartungsarbeiten wie die Reinigung des Induktionsherds.
- Das Gerät verwendet 14,5 mm dicke Porzellanküchenplatten von RAK Ceramics. Alle anderen Küchenplatten, die von anderen Firmen hergestellt wurden, sind nicht kompatibel, so dass alle damit verbundenen Garantieansprüche nicht gültig sind.

Überprüfen Sie die Richtlinie und aktivieren Sie Ihre Garantie online.

cookingrak.rakceramics.com/customer-support/warranty

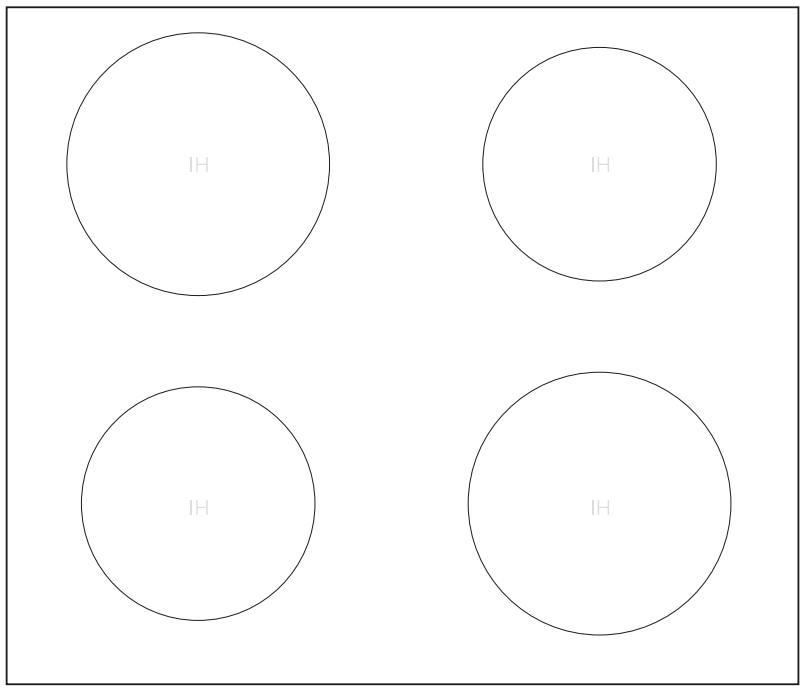
Alle Servicearbeiten im Rahmen dieser Garantie müssen von einem offiziell autorisierten Cooking RAK-Techniker durchgeführt werden. Jedes ausgetauschte Gerät oder defekte Teil geht in das Eigentum des Unternehmens über. Diese Garantie gilt zusätzlich zu Ihren gesetzlichen und anderen Rechten. Diese Garantie umfasst keine Wartungsarbeiten wie die Reinigung des Induktionsherds.

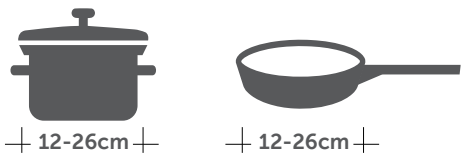
Der Hersteller lehnt jede Haftung für die Nichtbeachtung der Anweisungen für die ordnungsgemäße Installation, Wartung und Verwendung des Geräts ab.

Cooking RAK

Précautions générales de sécurité

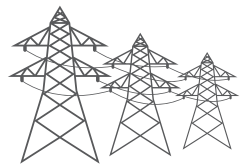
1. Nous vous remercions d'avoir opté pour une plaque à induction Cooking RAK. Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions. Conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.
2. Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue. Veuillez noter que l'appareil est uniquement compatible avec les plans de cuisine en porcelaine de 14,5 mm d'épaisseur fabriqués par RAK Ceramics. Il ne peut être utilisé avec aucun autre produit.
3. Ne pas utiliser les appareils dont les cordons ou les fiches sont endommagés. Toute réparation doit toujours être effectuée par un technicien expérimenté ou par un centre de service agréé.
4. Lorsque vous déplacez l'appareil, veillez toujours à ne pas toucher les surfaces chaudes et à ne pas renverser de liquides chauds.
5. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non fournis par le fabricant peut endommager l'appareil ou causer des blessures.



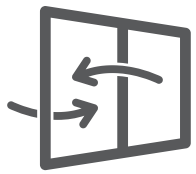


Les appareils doivent être utilisés avec les types et tailles de poêles recommandés. N'utilisez pas de poêles fabriquées en matériaux de qualité inférieure. Les tailles de poêles recommandées vont de 12 à 26 cm. Les poêles d'un diamètre allant jusqu'à 26 cm peuvent également être utilisées, mais la performance est moins importante.

Vérifiez et assurez-vous que la voltage de l'alimentation correspond au voltage donné sur la plaque signalétique située en dessous de la plaque à induction.



Les branchements électriques doivent être conformes aux réglementations locales. Les réglementations électriques nationales et locales doivent être respectées.

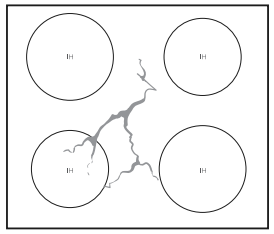


Assurez-vous de la bonne ventilation de la plaque à induction.

Ne pas installer la plaque à induction sur ou à proximité d'autres sources de chaleur.

Veillez à ce que l'installation, l'assistance et l'inspection soient effectuées uniquement par du personnel qualifié.

Veillez à ce que la plaque de cuisson soit bien positionnée et ne soit exposée à aucune vibration.



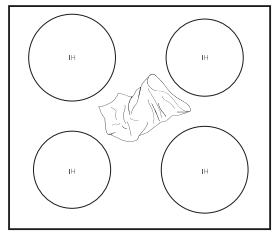
Si la surface en porcelaine est fissurée ou cassée, cessez d'utiliser la plaque de cuisson, retirez tous les objets de la surface, éteignez-la immédiatement et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant. Contactez votre agent de service pour un remplacement.

- Utilisez une poêle adaptée à la cuisson par induction, dont le diamètre du fond est supérieur à 12 cm (comme la majorité des poêles disponibles sur le marché).
- Si vous utilisez des poêles dont le diamètre est inférieur à 12 cm, ou des poêles inadaptés, ou encore si aucune poêle n'est placée sur la zone de cuisson, aucun transfert de puissance ne sera effectué et le témoin E1 clignotera.
- Pour vérifier si la poêle est adaptée, utilisez un aimant permanent et vérifiez s'il adhère au fond de la poêle. Si ce n'est pas le cas, votre poêle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. Choisissez uniquement des casseroles recommandées pour la cuisson par induction.

La zone de cuisson du verre céramique peut présenter une chaleur résiduelle après la cuisson. Pour éviter les blessures (brûlures), ne pas toucher la zone de cuisson juste après la cuisson.

Pour éviter toute surchauffe, ne pas laisser les casseroles sans surveillance lorsque l'appareil est en marche.

Après la cuisson, éteignez immédiatement la plaque en appuyant sur la touche "On/ Off" pour éviter que le processus de chauffage ne se poursuive automatiquement lorsqu'une casserole est replacée sur la zone de cuisson après un certain temps.

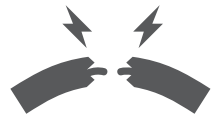


Ne pas insérer de papier, carton, tissu ou autre matériau entre la casserole et la zone de cuisson, car cela pourrait déclencher un incendie.

Ne placez aucun objet sur la zone de chauffe de la plaque à induction, que ce soit des boîtes de conserve fermées, du papier d'aluminium, des couverts, des bijoux, des montres, des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou autres. Les objets métalliques peuvent chauffer et présenter des dangers.

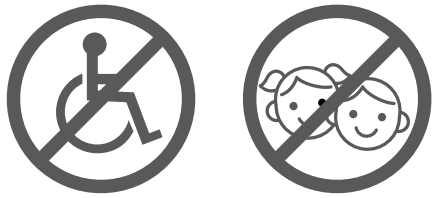
Ne pas placer de cartes de crédit, de cartes téléphoniques, des cassettes ou d'autres objets sensibles aux champs magnétiques sur la plaque à induction, car ils peuvent causer des dangers.

Ne pas toucher les pièces situées à l'intérieur de la plaque à induction.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne similairement qualifiée afin d'éviter tout danger.

La casserole doit toujours être maintenue au centre de la zone de cuisson pendant la cuisson, sinon elle chauffera de manière inégale et les aliments risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles aient reçu des instructions appropriées pour utiliser l'appareil. En outre, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

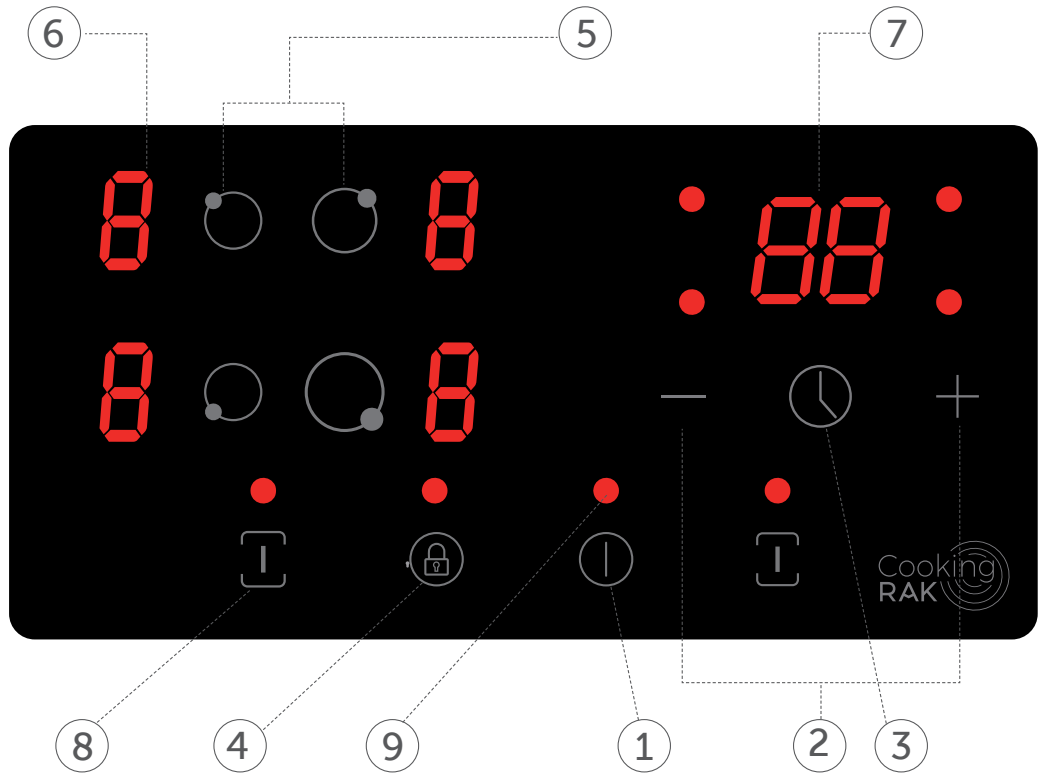
Ne connectez jamais le système d'induction à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé.

Ne pas placer / stocker d'objets qui pourraient fondre ou s'enflammer dans les zones de cuisson, même lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée, et surtout lorsque vous faites chauffer des huiles ou des graisses, car elles peuvent facilement prendre feu.

Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte séparée. Contactez votre administration locale pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont mis au rebut dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être.

Bouton de fonction Flex Zone



1- Touche marche/arrêt

2- Touche d'alimentation / de réglage de la minuterie

3- Touche de la minuterie

4- Touche de verrouillage

5- Choix de la zone de cuisson

6- Écran d'affichage des zones

7- Écran d'affichage de la minuterie

8- Bouton de fonction Flex Zone

9-Témoin de fonctionnement

Connexion et contrôle à l'aide d'une application mobile

Vous pouvez également connecter le concentrateur à induction sans fil via Bluetooth à l'aide d'un appareil mobile compatible avec Android ou iOS. Veuillez télécharger l'application mobile depuis leurs stores respectifs en scannant le code QR ci-dessous.

TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE ET D'AFFICHAGE

Niveau / Puissance (W)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P(-Max)
Avant gauche	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Arrière gauche	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Zone flexible gauche	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000
Avant droit	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Arrière droit	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Zone flexible droite	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° de modèle	RAK-CR4AAE
Voltage/Fréquence	220V-240V~,50Hz
Puissance	6600W
Zones de cuisson	4
Puissance de sortie de la zone supérieure gauche/zone inférieure gauche/zone droite	1600W+1800W+1600W+1800W
Dimensions du produit (L*P*H) en mm	560*480*57mm

UTILISATION DE L'APPAREIL

MARCHE / ARRÊT

Pour mettre en marche : Branchez l'appareil dans la prise avant de l'allumer. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émettra un bip et tous les boutons indicateurs s'allumeront pendant 1 seconde. La plaque à induction passera en mode veille et sera alors prête à être utilisée.

Pour arrêter :

a. Appuyez sur la touche "On/Off" de la zone de cuisson active et celle-ci affichera le numéro souhaité. Appuyez sur la touche "-" et l'écran affichera "1", appuyez à nouveau sur "-" et la plaque de cuisson activée s'éteindra.

b.Appuyez sur la touche "On/Off" de la zone de cuisson souhaitée, et l'affichage numérique indiquera le numéro souhaité. Par exemple, appuyez sur la touche "-" et l'affichage indiquera "1" ; appuyez à nouveau sur "-" et la zone de cuisson sélectionnée s'éteindra.

c.Appuyez sur la touche "On/Off", elle émettra un "bip", puis s'éteindra. La table de cuisson passera alors en mode veille.

VERROUILLAGE / DÉVERROUILLAGE

Pour empêcher toute utilisation accidentelle de la commande de la plaque à induction, appuyez sur la touche "verrouillage" pendant 3 secondes, la plaque à induction émettra un "bip" et s'allumera, puis elle passera en mode sécurité enfants.

Pour déverrouiller, répétez le même processus et le voyant de la touche "verrouillage" s'éteindra.

MODE DE VEILLE / MODE DE FONCTIONNEMENT

" En mode d'alimentation, appuyez sur la touche " On/Off " ; la plaque à induction émettra un bip et passera en état de préparation. Seul le voyant "ON/OFF" sera allumé en état de préparation. Si aucune autre entrée n'est effectuée dans les 30 secondes, la plaque à induction reviendra en mode veille. Durant le mode veille, appuyez sur la zone de cuisson souhaitée, puis l'affichage de la tête de brûleur correspondante clignotera "0". Ensuite, appuyez sur la touche "-" ou "+" dans les 30 secondes pour obtenir le niveau de chauffage souhaité. Par exemple, le niveau de chauffage par défaut est "5" : appuyez sur

"-" pour entrer la position de puissance la plus basse (affichage "1"), et appuyez sur "+" pour entrer la position de puissance nominale (affichage "P"). Si aucune autre saisie n'est effectuée dans les 30 secondes, la plaque à induction se remettra en veille."

La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table si une zone de cuisson a fonctionné en continu pendant 2 heures.

FONCTION BRIDGE :

En mode veille, appuyez sur la touche "bridge" et le voyant bridge s'allumera, l'écran d'affichage clignotera et l'appareil entrera dans le mode de préparation du chauffage bridge.

En mode de préparation du chauffage bridge, appuyez sur les touches "-" et "+" dans les 30 secondes pour accéder directement aux différentes positions de chauffage de la tête du four : le niveau de puissance par défaut est "5", appuyez sur "-" pour diminuer la puissance (affichage "1") ou "+" pour augmenter la puissance (affichage "P"). S'il n'y a pas de confirmation de la touche dans les 30 secondes, l'appareil quittera automatiquement le mode de préparation du chauffage bridge.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

The timer setting range is 1 to 99 minutes. When in working mode, press the "timer" key; the corresponding burner timer light will flash, and the timer display will flash to show "00".

Press + or - to adjust the timing time, which will be increased or decreased in units of 1 minute if it is less than 15 minutes, in units of 5 minutes if it is between 15 minutes and 40 minutes, in units of 10 minutes if it is between 40 minutes and 99 minutes. After the keystroke operation stops, the timer display will flash for 5 seconds, then turn to normal, the timing light will flash, and the timing time countdown will start. When the timer countdown is finished, the induction cooker will "beep" and then shut down automatically.

L'affichage du minuteur affichera le délai minimal après le réglage de la minuterie pour chacun des brûleurs.

ATTENTION

La cuisson par induction est très efficace car la chaleur est générée directement à partir du fond du récipient de cuisson, immédiatement. Pour cette raison, NE PLACEZ AUCUN RÉCIPIENT VIDE sur la zone de cuisson. Il faut d'abord verser de l'huile ou du liquide dans la poêle, puis lancer le processus de cuisson.

Le récipient doit toujours rester au centre de la zone de chauffage pendant la cuisson, sinon le fond de la casserole sera chauffé de manière inégale et les aliments dans la casserole risquent de brûler. Pendant que l'huile chauffe, vérifiez constamment la casserole pour éviter qu'elle ne surchauffe ou ne brûle.

REMARQUES :

Après l'arrêt de la plaque à induction, le ventilateur retardera automatiquement son fonctionnement pendant 1 minute pour dissiper la chaleur.

Lorsque la température centrale de la plaque micro cristalline détectée par NTC est supérieure à 50°C, l'affichage correspondant indiquera H.

Lorsque le récipient utilisé n'est pas cohérent ou que le récipient est éloigné de la plaque à induction, le chauffage s'arrête, l'affichage de la puissance indiquera E, et l'affichage du temps indiquera E1. Si le récipient approprié n'est pas mis en place dans les 10 secondes, elle s'éteindra automatiquement.

Afin de garantir la cuisson, veuillez utiliser des récipients adaptées à la cuisson par induction.

Lorsque la tension est trop élevée (ou trop basse), le chauffage s'arrête, l'affichage de l'alimentation affichera E, et le voyant de la minuterie affichera E3 (ou E2). Si la tension ne revient pas au niveau moyen 10 secondes après, elle s'éteint automatiquement. Dans ce cas, la plaque à induction émettra un signal sonore d'avertissement et devra être débranchée immédiatement.

SIGNES D'ERREUR

1. Lorsque la plaque à induction est en mode veille ou en mode de fonctionnement et que le capteur IGBT (NTC1) est en circuit ouvert, l'affichage de l'alimentation indiquera E, l'affichage du minuteur indiquera E7 et l'avertisseur sonore émettra quatre bips longs et cinq courts toutes les 5 secondes.

2. Lorsque la plaque à induction est en mode veille ou en mode de fonctionnement et que le capteur IGBT (NTC1) est en court-circuit, l'affichage de l'alimentation indiquera E, l'affichage du temps indiquera E8 et l'avertisseur sonore émettra quatre bips longs et quatre courts toutes les 5 secondes.

3. Lorsque la plaque à induction est en mode veille ou en mode de fonctionnement et que le NTC2 est en circuit ouvert, l'affichage de l'alimentation indiquera E, l'affichage du minuteur indiquera E9 et l'avertisseur sonore émettra trois bips longs et cinq courts toutes les 5 secondes.

4. Lorsque la plaque à induction est en mode veille ou en mode de fonctionnement et que NTC2 est en court-circuit, l'affichage de l'alimentation indiquera E, l'affichage du temps indiquera E2 et l'avertisseur sonore émettra trois longs et quatre courts bips toutes les 5 secondes.

5. **Anomalies lors de la cuisson:**

   Les zones de cuisson actives ne chaufferont pas à moins que nous n'utilisions des ustensiles de cuisine compatibles avec la cuisinière à induction. Si le système est en mode de fonctionnement avec une température définie, mais

- Aucun récipient de cuisson n'est placé sur la zone.
- Le diamètre inférieur de la cuisinière est inférieur à 60 mm.
- The cookware is deformed.
- La batterie de cuisine est déformée.

   Le chauffage s'arrêtera, l'affichage de puissance indiquera E, l'affichage de la minuterie indiquera E1, et s'il n'est pas récupéré dans les 60 secondes, il s'éteindra automatiquement.

6. **La tension d'entrée est trop élevée :** lorsque la plaque à induction est en mode de fonctionnement et que la tension est >270V±5V, la chauffe est immédiatement interrompue, l'affichage de la puissance indiquera E, et l'affichage du minuteur indiquera E3. Si la tension est <260V±5V pour plus de 1s, le fonctionnement reprendra automatiquement. Si la tension est ≥260V±5V dans les 10s, l'avertisseur sonore émettra deux bips longs et quatre courts toutes les 5 secondes, et l'alarme sera annulée après environ 90s ou selon la température de la plaque micro-cristalline qui est inférieure à 60°C

7. **La tension d'entrée est trop faible :**lorsque la plaque à induction est en mode de fonctionnement, la tension est ≤ 160V ± 5V, le chauffage sera immédiatement suspendu, l'affichage de l'alimentation indiquera E, l'affichage du minuteur indiquera E2, si la tension est ≥ 170V ± 5V pendant plus de 1s, Elle reprendra automatiquement le fonctionnement, si la tension est < 170V ± 5V dans les 10s, l'avertisseur sonore émettra deux bips longs et trois courts toutes les 5 secondes, et l'alarme sera annulée après environ 90s ou selon la température de la plaque micro-cristalline qui est inférieure à 60°C.

8. **Surchauffe de l'IGBT :** si la température de l'IGBT est trop élevée, la chauffe cessera immédiatement, l'écran d'alimentation affichera E, l'écran de minuterie affichera E0 et l'avertisseur sonore émettra quatre bips longs et trois courts toutes les 5 secondes. Après avoir sonné deux fois, basculez sur la touche d'arrêt, et le bip d'avertissement disparaîtra.

9. **Protection contre la surtension de foudre:** lorsque la plaque à induction est chauffée, utilisez un générateur de surtension de foudre standard, appliquez une surtension de foudre de 1,2/50 µs de 1200V, testez à n'importe quelle phase, pendant 10min en continu, la plaque à induction peut être chauffée normalement, et le circuit n'est pas endommagé.

10. **Performances anti-interférences :** lorsque la plaque à induction fonctionne, elle est soumise à une interférence de 1500 V de transitoire électrique rapide - éclatement (IEC6100-4-4-2004), et la plaque à induction peut être chauffée normalement sans plantage, arrêt, réinitialisation et dommages au circuit.

11. **Protection contre les surintensités :** lorsque le courant de fonctionnement dépasse la valeur définie, le circuit s'ajustera automatiquement, et le courant d'entrée constant sera dans la plage de sécurité. Lorsque le circuit principal est en court-circuit et qu'une surintensité se produise, le fusible sera utilisé pour protection.

DÉPANNAGE

SONS D'AVERTISSEMENT	UN FAIBLE BOURDONNEMENT	Cela se produit lors de la cuisson avec des niveaux de chaleur élevés en raison de la grande quantité d'énergie transférée à l'ustensile de cuisson. Ce bruit s'arrête ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est abaissé.
Pas de lumière de veille L'indicateur de fonctionnement est éteint (sombre)	Pas d'alimentation principale	Vérifiez l'alimentation électrique (câble branché dans la prise murale), vérifiez les fusibles préliminaires.
Pas de chauffage Avec bruit de ventilateur et clignotement du signe d'erreur E1	La casserole est trop petite (le diamètre du fond est inférieur à 8 cm).	Utilisez un récipient adaptée
	Pan is not placed in the center of the heating area (the cooker can't detect the pan)	Placez la casserole au centre de la zone de chauffe.
	Récipient en matériau inadapté	Choisissez un récipient recommandé pour la plaque à induction.
	Cuisinière défectueuse	Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique Demandez à votre fournisseur un service de réparation
Faible chauffe L'indicateur de fonctionnement est allumé et clignote	La température ambiante est trop élevée (le système de refroidissement n'est pas en mesure de maintenir la cuisinière dans des conditions normales de fonctionnement).	Vérifiez qu'il n'y a pas de source d'air chaud à proximité de la plaque à induction ou aspiré par le ventilateur de la plaque La température de l'air d'entrée doit être inférieure à 40°C.
	Cuisinière défectueuse	Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique Demandez à votre fournisseur un service de réparation

DÉPANNAGE

SONS D'AVERTISSEMENT	UN FAIBLE BOURDONNEMENT	Cela se produit lors de la cuisson avec des niveaux de chaleur élevés en raison de la grande quantité d'énergie transférée à l'ustensile de cuisson. Ce bruit s'arrête ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est abaissé.
Le cycle de chauffage s'éteint et se rallume en quelques minutes Le ventilateur est activé	L'entrée ou la sortie d'air est obstruée	Retirez les objets des fentes d'entrée et de sortie d'air.
Le chauffage s'éteint et se rallume en quelques minutes Le ventilateur n'est jamais actif	Cuisinière défectueuse La commande du ventilateur est défectueuse	Demandez à votre fournisseur un service de réparation
Après un temps de fonctionnement relativement en continu, le chauffage s'éteint et se rallume en quelques minutes.	Bobine surchauffée, zone de cuisson trop chaude Récipient vide Récipient avec de l'huile surchauffée	Éteignez la cuisinière, retirez la casserole et attendez que la zone de cuisson se refroidisse
Les petits objets métalliques (par exemple, une cuillère) sont chauffés dans la zone de chauffage.	La détection du récipient est mal réglée	Appelez pour un service de réparation

SONS D’AVERTISSEMENT

Cela se produit lors de la cuisson avec des niveaux de chaleur élevés en raison de la grande quantité d’énergie transférée à l’ustensile de cuisson. Ce bruit s’arrête ou s’atténue lorsque le niveau de puissance est abaissé.

UN FAIBLE BOURDONNEMENT

Cela se produit lors de la cuisson avec des niveaux de chaleur élevés en raison de la grande quantité d’énergie transférée à l’ustensile de cuisson. Ce bruit s’arrête ou s’atténue lorsque le niveau de puissance est abaissé.

UN FAIBLE BRUIT DE SIFFLEMENT

Cela se produit lorsque les ustensiles de cuisson placés sur une surface de cuisson active sont vides. Le bruit s’arrête lorsque l’ustensile de cuisson est rempli d’eau ou d’un ingrédient.

UN BRUIT DE CRAQUEMENT

Cela se produit lorsqu’on utilise un ustensile de cuisine composé de différents matériaux superposés. Le bruit est causé par la vibration des surfaces de contact des différents matériaux superposés. L’intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité d’aliments et du mode de cuisson.

UN BRUIT DE SIFFLEMENT AIGU

Ce bruit est surtout produit par les casseroles composées de différents matériaux superposés, dès que celles-ci sont utilisées à pleine puissance de chauffe et en même temps sur deux plaques de cuisson. Ce sifflement disparaît ou s’atténue dès que l’on réduit la puissance.

BRUIT DU VENTILATEUR

La plaque à induction doit fonctionner à une température contrôlée pour que le système électronique puisse fonctionner correctement. Le ventilateur fixé au système de cuisson se met automatiquement en marche lorsque le niveau de température est élevé. Pour des raisons de sécurité, le ventilateur continuera à fonctionner pendant quelques secondes même après s’être éteint pour refroidir le système.

Avant le nettoyage, veillez à ce que la surface du comptoir soit refroidie.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, veillez à ce que la surface du comptoir soit refroidie.

Votre système CookingRAK est très facile à nettoyer et à entretenir.

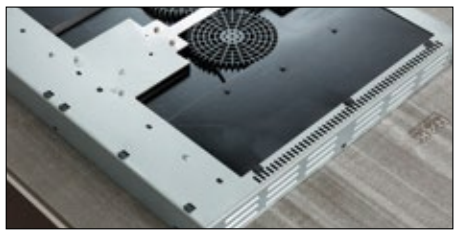
- Assurez-vous que le système est éteint et que la surface est refroidie.
- Nettoyez toujours le comptoir après chaque utilisation.
- Utilisez du savon ordinaire et de l’eau ou tout produit de nettoyage adapté aux comptoirs..
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, tels que les vaporisateurs pour grill et four, les détachants et antirouille, la poudre à gratter et les éponges rugueuses.
- Les orifices de ventilation doivent être nettoyés à l’aide d’un aspirateur ou d’une brosse. N’utilisez pas d’EAU car elle pourrait pénétrer dans l’unité d’induction et l’endommager.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, veuillez ne pas le réparer vous-même. Pour éviter tout danger, toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou un technicien agréé..

Les travaux d’entretien et de maintenance autres que le nettoyage décrit ici ne doivent être effectués que par un personnel de service autorisé.

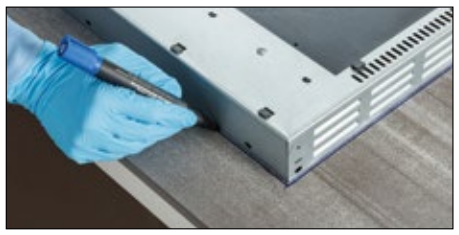
GUIDE D'INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, vérifiez que l'emplacement offre les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et vérifiez s'il est nécessaire de fournir une protection aux surfaces adjacentes comme l'exige la réglementation.

Sortez l'appareil du carton et vérifiez qu'il est en bon état. (Tout dommage constaté doit être signalé dans les 7 jours. Ne pas essayer d'installer l'appareil s'il présente des signes de détérioration).



Conservez le système au dos de la dalle RAK Ceramics Maximus.



Marquez le périmètre du système sur le dos de la dalle.

Procurez-vous des barres métalliques avec des attaches latérales pour fixer le système.

Placez la dalle de porcelaine au dessus du module.

Appliquez la pâte termale conductrice sur le capteur.

Fixez le système à la dalle de porcelaine à l'aide d›un support tout en gardant un espace de 5 cm à 10 cm des deux côtés pour une bonne circulation de l'air.

Placez et vissez les barres métalliques sous le système.

Connectez les câbles électriques et allumez ›interrupteur principal. Terminez le montage des meubles.

GARANTIE

Nous nous engageons à ce que, pendant la période de garantie à compter de la date d'achat, nous remplacions ou réparions, à notre discrétion, toute pièce du produit reconnue défectueuse en raison d'un vice de fabrication ou de matériau, à condition que :

- L'appareil a été correctement installé et utilisé uniquement sur le courant électrique indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil a été utilisé pour un usage domestique normal uniquement, et conformément aux instructions du fabricant.
- L'appareil n'a pas été révisé, entretenu, réparé, démonté ou modifié par une personne non autorisée par nous.
- L'appareil fonctionne avec des plans de travail en porcelaine de 14,5 mm d'épaisseur fabriqués par RAK Ceramics. Toute autre surface de cuisine fabriquée par d'autres sociétés est incompatible, de sorte que toute demande de garantie s'y afférant ne saurait être valable.

Vérifiez la politique et activez votre garantie en ligne.
cookingrak.rakceramics.com/customer-support/warranty

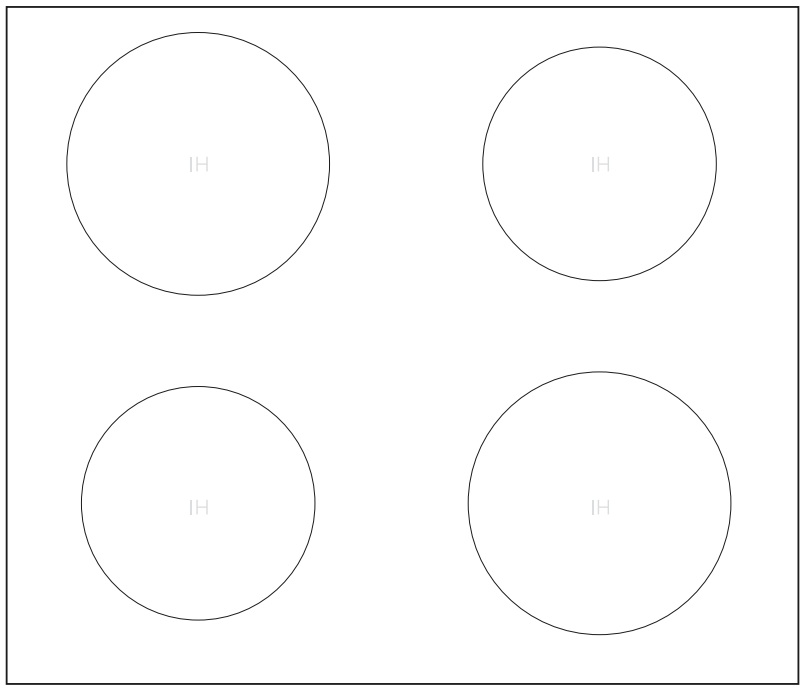
Tous les travaux d'entretien dans le cadre de cette garantie doivent être effectués par un représentant autorisé de Cooking RAK. Tout appareil ou pièce défectueuse remplacée devient la propriété de la Société. Cette garantie s'ajoute à vos droits statutaires et autres droits légaux. Cette garantie ne comprend pas l'entretien comme le nettoyage de la plaque à induction.

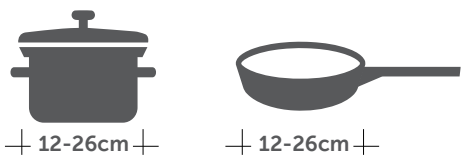
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions relatives à l'installation, à l'entretien et à l'utilisation appropriée de l'appareil.

Cooking RAK

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

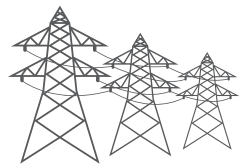
1. Gracias por elegir una placa de inducción Cooking RAK. Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente todas las instrucciones. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
2. aparato sólo es compatible con las encimeras de porcelana de 14,5 mm dNo utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto. Tenga en cuenta que el aparato sólo es compatible con las encimeras de porcelana de 14,5 mm de espesor fabricadas por RAK Ceramics. No puede utilizarse con ningún otro producto.e espesor fabricadas por RAK Ceramics. No puede utilizarse con ningún otro producto.
3. No utilice aparatos con cables o enchufes dañados. Cualquier reparación debe ser realizada siempre por un técnico experimentado o una empresa de servicio autorizado.
4. When moving the appliance, always be careful not to touch hot surfaces or to spill any hot liquids.
5. Al desplazar el aparato, evite siempre tocar superficies calientes ni derramar líquidos calientes.



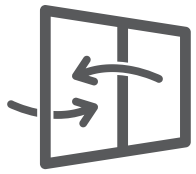


Los aparatos deben utilizarse con los tipos y tamaños de ollas recomendados. No utilice ollas fabricadas con materiales de baja calidad. Los tamaños de olla recomendados van de 12 a 26 cm. También se pueden utilizar ollas con un diámetro de hasta 26 cm, pero el rendimiento es menos importante.

Compruebe y asegúrese de que la tensión de alimentación se corresponde con la tensión indicada en la placa de características situada en la parte inferior de la placa de inducción.



Las conexiones eléctricas deben cumplir con la normativa local. Deben cumplir las normas eléctricas nacionales y locales.

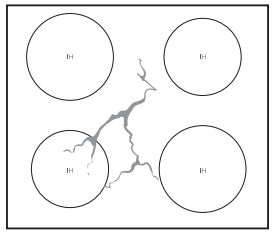


Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada.

No instale la placa de inducción sobre o cerca de otras fuentes de calor.

Asegúrese de que la instalación, el mantenimiento y la inspección sean realizados únicamente por personal cualificado.

Asegúrese de que la placa de inducción está colocada correctamente y no está expuesta a ninguna vibración.



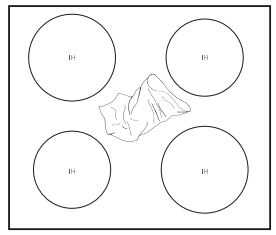
Si la superficie de porcelana está agrietada o rota, deje de utilizar la placa de cocción, retire todos los objetos de la superficie, desconecte inmediatamente la alimentación y desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente. Contacte con su agente de servicio para obtener una sustitución.

- Utilice una olla adecuada para la cocción de inducción, con un diámetro de fondo superior a 12 cm (como la mayoría de las ollas disponibles en el mercado).
- Si utiliza ollas con un diámetro inferior a 12 cm, o ollas inadecuadas, o si no se coloca ninguna olla en la zona de cocción, no se producirá la transferencia de energía y el testigo E1 parpadeará.
- Para comprobar si la olla es adecuada, utilice un imán permanente y compruebe si se pega al fondo de la olla. Si no es así, su olla no es adecuada para la placa de inducción. Elija sólo las ollas recomendadas para la placa de inducción.

La zona de cocción de la vitrocerámica puede tener calor residual después de la cocción. Para evitar lesiones (quemaduras), no toque la zona de cocción inmediatamente después de cocinar.

Para evitar el sobrecalentamiento, no deje las ollas desatendidas mientras el aparato está en funcionamiento

Después de cocinar, apague inmedíatamente la placa de cocción pulsando el botón “On/Off” para evitar que el proceso de calentamiento continúe automáticamente cuando se vuelva a colocar una olla en la zona de cocción después de un tiempo determinado.



No introduzca papel, cartón, tela u otro material entre la olla y la zona de cocción, ya que puede provocar un incendio.

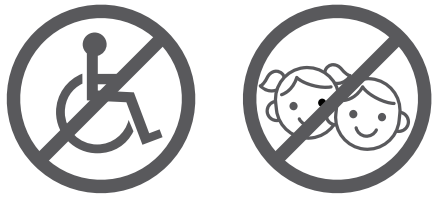
No coloque ningún otro objeto en la zona de calentamiento de la placa de inducción, como latas cerradas, papel de aluminio, cubiertos, joyas, relojes, cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros. Los objetos metálicos pueden calentarse y causar peligros.

No coloque tarjetas bancarias, tarjetas telefónicas, cassettes u otros objetos sensibles a los campos magnéticos sobre la placa de inducción, ya que pueden crear riesgos.

No toque las piezas del interior de la placa de inducción.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.

La olla debe mantenerse siempre en el centro de la zona de cocción durante la cocción, de lo contrario se calentará de forma desigual y los alimentos podrían quemarse o no cocinarse correctamente.



Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas para utilizar el aparato. Además, este aparato no está destinado a ser utilizado por niños.

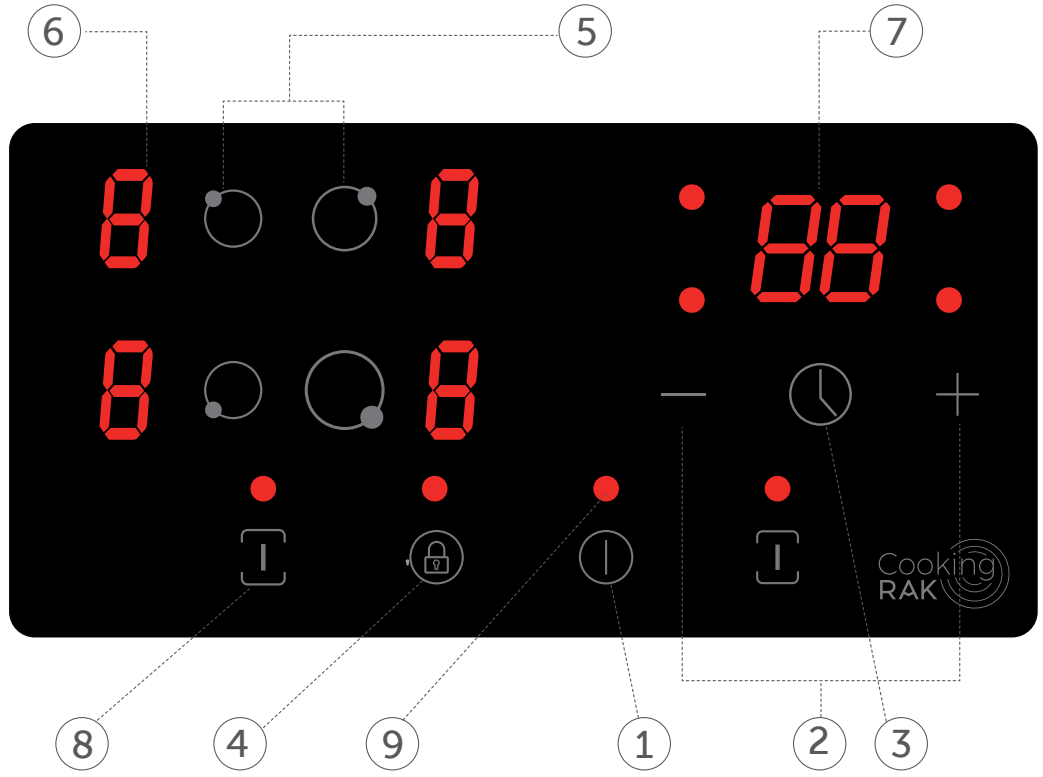
No conecte nunca el sistema de inducción a un interruptor temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

No coloque/almacene objetos que puedan derretirse o incendiarse en las zonas de cocción, incluso cuando no esté en uso.

No deje nunca la placa de cocción sin vigilancia cuando esté en uso, especialmente al calentar aceites o grasas, ya que pueden incendiarse fácilmente.

No elimine los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y llegar a la cadena alimentaria, perjudicando su salud y bienestar.

PANEL DE CONTROL



1- Botón de encendido/apagado

— and + 2- Botón de encendido/temporizador

3- Botón de temporizador

4- Botón de bloqueo

5- Selección de la zona de cocción

6- Pantalla de visualización de zonas

7- Pantalla de visualización del temporizador

8-Botón función Flex Zone

9-Testigo de función

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

También puede conectar el centro de inducción de forma inalámbrica a través de Bluetooth utilizando un dispositivo móvil con Android o iOS. Descargue la aplicación móvil de sus respectivas tiendas escaneando el código QR a continuación.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA Y VISUALIZACIÓN

Nivel / Potencia (W)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P(-Max)
Delantera izquierda	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Trasera izquierda	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Zona flexible izquierda	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000
Delantera derecha	100	300	400	500	800	1000	1200	1300	1500	1800
Trasera derecha	100	300	400	500	800	900	1000	1100	1300	1500
Zona flexible derecha	200	400	600	1000	1400	2200	2400	2600	2800	3000

DATOS TÉCNICOS

Modelo Nº.	RAK-CR4AAE
Tensión/Frecuencia	220V-240V~,50Hz
Potencia	6600W
Zonas de cocción	4
Potencia de la zona superior izquierda/ zona inferior izquierda/ zona derecha	1600W+1800W+1600W+1800W
Dimensiones del producto (ancho*-fondo*alto) en mm	560*480*57mm

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

ENCENDIDO Y APAGADO

Para encende: Enchufe el aparato en la toma de corriente antes de encenderlo. Después de encenderla, el zumbador emitirá un pitido y todos los botones indicadores se iluminarán durante un segundo. La placa de inducción entrará en el modo de espera y estará lista para ser utilizada.

Para apagar:

a. Pulse la tecla "On/Off" de la zona de cocción activa y se mostrará el número deseado. Pulse la tecla "-" y en la pantalla aparecerá "1", vuelva a pulsar "-" y la placa de cocción activada se apagará.

b. Pulse la tecla "On/Off" de la zona de cocción deseada y en la pantalla digital aparecerá el número deseado. Por ejemplo, pulse la tecla "-" y la pantalla mostrará "1"; vuelva a pulsar "-" y la zona de cocción seleccionada se apagará.

c. Pulse la tecla "On/Off" y ésta emitirá un "bip" y se apagará. La placa de cocción entrará ahora en modo de espera.

BLOQUEO y DESBLOQUEO

Para evitar el uso involuntario del control de la placa de inducción, presione el botón de "bloqueo" durante 3 segundos, la placa de inducción emitirá un "bip" y se iluminará, estando en modo de bloqueo para niños.

Para desbloquear, repita el mismo proceso y la luz de la tecla 'lock' se apagará.

MODO DE ESPERA y FUNCIONAMIENTO

Cuando esté en modo de funcionamiento, pulse la tecla "On/Off"; la placa de inducción emitirá un pitido y entrará en estado de preparación. Sólo se encenderá el indicador ON/OFF cuando esté en preparación. Si no se realiza ninguna otra entrada en 30 segundos, la placa de inducción volverá al estado de espera. Mientras está en estado de preparación, pulse la zona de cocción deseada y luego la pantalla del cabezal del quemador correspondiente parpadeará "0". A continuación, pulse la tecla "-" o "+" en un plazo de 30 segundos hasta alcanzar el nivel de calentamiento deseado. Por ejemplo, el nivel de calentamiento por defecto es "5": pulse

"-" para introducir la posición de potencia más baja (pantalla "1"), y pulse "+" para introducir la posición de potencia nominal (pantalla "P"). Si no se realiza ninguna otra entrada en 30 segundos, la placa de inducción volverá al estado de espera".

La placa de cocción dispone de una función de desconexión automática que apaga toda la placa de cocción si alguna zona de cocción ha estado funcionando continuamente durante 2 horas.

FUNCIÓN BRIDGE :

En el modo de espera, pulse la tecla "bridge" y el testigo de bridge se encenderá, la pantalla parpadeará y el aparato entrará en el modo de preparación de calentamiento por bridge.

En el modo de preparación del calentamiento del puente, pulse los botones "-" y "+" en un plazo de 30 segundos para acceder directamente a las diferentes posiciones de calentamiento del cabezal del horno: el nivel de potencia por defecto es "5", pulse "-" para disminuir la potencia (pantalla "1") o "+" para aumentar la potencia (pantalla "P"). Si no hay confirmación del botón en 30 segundos, el aparato saldrá automáticamente del modo de preparación del calentamiento del puente.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El rango de ajuste del temporizador es de 1 a 99 minutos. En el modo de trabajo, pulse el botón de "temporización": el testigo de temporización del quemador correspondiente parpadeará, y la pantalla de temporización parpadeará para mostrar "00". Pulse + o - para ajustar el tiempo de temporización, que aumentará o disminuirá en unidades de 1 minuto si es inferior a 15 minutos, en unidades de 5 minutos si está entre 15 minutos y 40 minutos, en unidades de 10 minutos si está entre 40 minutos y 99 minutos. Después de que deje de pulsar la tecla, la pantalla del temporizador parpadeará durante 5 segundos, luego volverá a la normalidad, el testigo del temporizador parpadeará y el tiempo del temporizador comenzará la cuenta atrás. Cuando se complete la cuenta atrás, la placa de inducción emitirá un pitido y se apagará automáticamente. Nota: Después de ajustar el tiempo del temporizador para cada quemador, la pantalla del temporizador mostrará el tiempo mínimo.

La pantalla del temporizador indicará el tiempo mínimo después de ajustar el temporizador para cada quemador.

CUIDADO

La cocción por inducción es muy eficiente porque el calor se genera directamente desde el fondo del recipiente de cocción inmediatamente. Por esta razón, NO COLOQUE NINGÚN RECIPIENTE VACÍO en la zona de cocción. Primero hay que verter el aceite o el líquido en la olla y luego iniciar el proceso de cocción.

El recipiente debe permanecer siempre en el centro de la zona de calentamiento durante la cocción, de lo contrario, el fondo de la olla se calentará de forma desigual y los alimentos en la olla podrían quemarse. Mientras se calienta el aceite, comprueba constantemente la olla para evitar que se sobrecaliente o se queme.

NOTAS:

Después de apagar la placa de inducción, el ventilador retrasará automáticamente su funcionamiento durante 1 minuto para disipar el calor.

Cuando la temperatura central de la placa microcristalina detectada por NTC es superior a 50 °C, la pantalla correspondiente mostrará H. Cuando el recipiente utilizado no es consistente o el recipiente está lejos de la placa de inducción, el calentamiento se detendrá, la pantalla de potencia mostrará E, y la pantalla de tiempo mostrará E1. Si no se coloca el recipiente correcto en 10 segundos, se apagará automáticamente..

Para garantizar una cocción correcta, utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Si la tensión es demasiado alta (o demasiado baja), el calentamiento se apagará, la pantalla de potencia mostrará E y la pantalla del temporizador mostrará E3 (o E2). Si la tensión no vuelve al nivel medio en 10 segundos, se apagará automáticamente. En este caso, la placa de inducción emitirá un pitido como señal de advertencia y deberá desenchufarse inmediatamente.

SEÑALES DE ERROR

1. Cuando la placa de inducción está en modo de espera o de funcionamiento y el sensor IGBT (NTC1) está en circuito abierto, la pantalla de alimentación mostrará E, la pantalla del temporizador mostrará E7 y el zumbador emitirá cuatro pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos.

2. Cuando la placa de inducción está en modo de espera o de funcionamiento y la sonda IGBT (NTC1) está en cortocircuito, la pantalla de potencia indicará E, la pantalla del temporizador indicará E8 y el zumbador emitirá cuatro pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos.

3. Cuando la placa de inducción está en modo de espera o de funcionamiento y el NTC2 está en circuito abierto, la pantalla de alimentación mostrará E, la pantalla del temporizador mostrará E9 y el zumbador emitirá tres pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos.

4. Cuando la placa de inducción está en modo de espera o de funcionamiento y el NTC2 está en cortocircuito, la pantalla de alimentación mostrará E, la pantalla del temporizador mostrará E2 y el zumbador emitirá tres pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos.

5. **Abnormalities when cooking:**

   Cuando la placa de inducción está en modo de funcionamiento,

   - la placa se retira o el diámetro del fondo de la placa es inferior a 60 mm o el material de la placa es inadecuado,
   - la deformación es demasiado grande o la altura de flotación es alta,
   - el calentamiento se detendrá, la pantalla de potencia mostrará E, la pantalla de tiempo mostrará E1,

   y si no se restablece en 60s, se apagará automáticamente.

6. **El voltaje de entrada es demasiado alto**: Cuando la placa de inducción está en modo de funcionamiento y el voltaje es >270V$\pm$5V, el calentamiento se interrumpe inmediatamente, la pantalla de alimentación mostrará E, y la pantalla del temporizador mostrará E3. Si la tensión es <260V$\pm$5V durante más de 1s, el funcionamiento se reanudará automáticamente. Si la tensión es $\geq$260V$\pm$5V en 10s, el zumbador emitirá dos pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos, y la alarma se cancelará después de unos 90s o dependiendo de la temperatura de la placa de microcristal que sea inferior a 60 °C.

7. **La tensión de entrada es demasiado baja:** Cuando la placa de inducción está en modo de funcionamiento, la tensión es $\leq$ 160V $\pm$ 5V, el calentamiento se suspenderá inmediatamente, la pantalla de la fuente de alimentación mostrará E, la pantalla del temporizador mostrará E2, si la tensión es $\geq$ 170V $\pm$ 5V durante más de 1s, se reanudará automáticamente la operación, si el voltaje es < 170V $\pm$ 5V dentro de 10s, el zumbador emitirá dos pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos, y la alarma se cancelará después de unos 90s o dependiendo de la temperatura de la placa microcristalina que está por debajo de 60 °C.

8. **Sobrecalentamiento del IGBT:** si la temperatura del IGBT es demasiado alta, el calentamiento se detendrá inmediatamente, la pantalla de potencia mostrará E, la pantalla del temporizador mostrará E0, y el zumbador emitirá cuatro pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos. Después de emitir dos pitidos, cambie al botón de parada, y el pitido de aviso desaparecerá.

9. **Protección contra sobretensiones por rayo:** cuando se calienta la placa de inducción, utilice un generador de sobretensiones por rayo estándar, aplique una sobretensión de 1,2/50 µs de 1200V, pruebe en cualquier fase, durante 10 min continuamente, la placa de inducción se puede calentar normalmente, y el circuito no se daña.

10. **Rendimiento anti-interferencias:** cuando la placa de inducción está en funcionamiento, está sometida a una interferencia de 1500V de transitorios eléctricos rápidos - ráfagas (IEC6100-4-4-2004), y la placa de inducción puede calentarse normalmente sin dañarse, apagarse, reiniciarse y dañar el circuito.

11. **Protección contra sobrecorriente:** Cuando la corriente de funcionamiento supera el valor establecido, el circuito se ajustará automáticamente, y la corriente de entrada constante estará dentro del rango de seguridad. Cuando el circuito principal está en cortocircuito y se produce una sobrecorriente, el fusible se utilizará como protección.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error	Posibles causas	Acción a tomar a través del operador o del personal operativo
No hay luz de espera. El testigo de funcionamiento está apagado (oscuro)	No hay fuente de alimentación principal	Compruebe la alimentación eléctrica (cable enchufado a la toma de corriente), compruebe los fusibles previos.s
Sin calentamiento Con ruido del ventilador y señal de error intermitente E1	La olla es demasiado pequeña (el diámetro del fondo es inferior a 8 cm).	Utilice un recipiente adecuado
	La olla no está colocada en el centro de la zona de calentamiento (la placa no detecta la olla).	Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento.
	Recipiente de material inadecuado	Elija un recipiente recomendado para la placa de inducción.
	Cocina defectuosa	Desconecte la cocina de la red eléctrica. Solicite a su proveedor un servicio de reparación
Calor bajo El testigo de funcionamiento está encendido y parpadea	La temperatura ambiente es demasiado alta (el sistema de refrigeración no es capaz de mantener la cocina en condiciones normales de funcionamiento).	Compruebe que no hay ninguna fuente de aire caliente cerca de la placa de inducción o aspirado por el ventilador de la placa La temperatura del aire de entrada debe ser inferior a 40°C.
	Cocina defectuosa	Desconecte la cocina de la red eléctrica Solicite a su proveedor un servicio de reparación

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error	Posibles causas	Acción a tomar a través del operador o del personal operativo
El ciclo de calentamiento se apaga y se enciende en pocos minutos El ventilador está activado.	La entrada o salida de aire está bloqueada	Retire los objetos de las ranuras de entrada y salida de aire.
El calentador se apaga y se enciende en pocos minutos El ventilador nunca está activo	Cocina defectuosa El control del ventilador está defectuoso.	Solicite a su proveedor un servicio de reparación
Tras un periodo relativamente largo de funcionamiento continuo, el calentador se apaga y se vuelve a encender en pocos minutos.	Bobina sobrecalentada, zona de cocción demasiado caliente Recipiente vacío Recipiente con aceite sobrecalentado	Apague la cocina, retire la olla y espere a que la zona de cocción se enfríe.
Los objetos metálicos pequeños (por ejemplo, una cuchara) se calientan en la zona de calentamiento.	La detección del recipiente está mal ajustada	Llame al servicio de reparación

SONIDOS DE ADVERTENCIA

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que generan calor directamente en la base del recipiente. Dependiendo de la construcción del recipiente, estos campos electromagnéticos pueden producir ciertos ruidos o vibraciones, como se detalla a continuación:

ZUMBIDO BAJO

Esto ocurre cuando se cocina con niveles de potencia altos debido a la gran cantidad de energía que se transfiere a la batería de cocina. Este ruido se detendrá o disminuirá a medida que se reduzca el nivel de potencia..

SILBIDO BAJO

Esto ocurre cuando la batería de cocina colocada en una placa activa está vacía. El ruido cesará cuando la batería de cocina se llene de agua o de algún ingrediente.

CHISPORROTEO

Esto ocurre cuando se utiliza una batería de cocina de diferentes materiales superpuestos. El ruido se produce por la vibración de las superficies de contacto de los distintos materiales superpuestos. La intensidad del ruido puede variar en función de la cantidad de alimentos y del método de cocción.

RUIDO SILBANTE Y AGUDO

Este ruido se produce sobre todo en las sartenes compuestas de diferentes materiales superpuestos, en cuanto se utilizan a plena potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos placas de cocción. Este silbido desaparece o disminuye en cuanto se reduce la potencia.

RUIDO DE VENTILADOR

La placa de inducción debe funcionar a una temperatura controlada para que el sistema electrónico funcione correctamente. El ventilador acoplado al sistema de cocción se pone en marcha automáticamente cuando el nivel de temperatura es alto. Por razones de seguridad, el ventilador seguirá funcionando durante unos segundos incluso después de apagarse para enfriar el sistema.

Antes de limpiarlo, asegúrese de que la superficie de la encimera se ha enfriado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiarlo, asegúrese de que la superficie de la encimera se ha enfriado

Su sistema CookingRAK es muy fácil de limpiar y mantener.

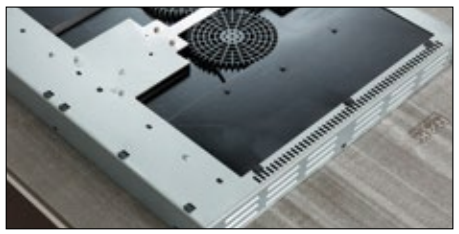
- Asegúrese de que el sistema está apagado y la superficie está enfriada.
- Limpie siempre la encimera cada vez que la utilice.
- Utilice agua y jabón normal o cualquier material de limpieza adecuado para encimeras..
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos, como sprays para parrillas y hornos, quitamanchas y antioxidantes, polvos para fregar y esponjas rugosas.
- Los orificios de ventilación deben limpiarse con una aspiradora o un cepillo. No utilice agua, ya que puede penetrar en la unidad de inducción y dañarla.
- Si el cable de alimentación está dañado, no lo repare usted mismo. Para evitar cualquier peligro, todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o por un técnico autorizado..

Los trabajos de servicio y mantenimiento distintos de la limpieza aquí descrita sólo pueden ser realizados por personal de servicio autorizado.

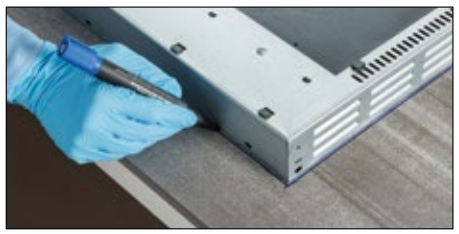
GUÍA DE INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato, compruebe que el emplazamiento ofrece las distancias requeridas con respecto a los materiales combustibles y verifique si es necesario proporcionar protección a las superficies adyacentes, tal y como exige la normativa.

Saque el aparato de la caja y compruebe que está en buen estado (cualquier daño que se encuentre debe notificarse en un plazo de 7 días). No intente instalar el aparato si muestra signos de daños).



Mantenga el sistema en la parte posterior de la losa RAK Ceramics Maximus.



Marque el perímetro del sistema en el reverso de la losa.

Use barras metálicas con amarres laterales para asegurar el sistema.

Use barras metálicas con amarres laterales para asegurar el sistema.

Aplique pasta termal conductora al sensor.

Fije el sistema a la losa de porcelana con un puntal y mantenga un espacio de 5 cm a 10 cm en ambos lados para que fluya el aire correctamente.

Coloque y atornille las barras metálicas bajo el sistema.

Conecte los cables eléctricos y encienda el interruptor principal. Termina de montar los muebles.

GARANTÍA

Nos comprometemos a que, durante el período de garantía contado desde la fecha de compra, sustituiremos o repararemos, a nuestra discreción, cualquier parte del producto que se encuentre defectuosa por un fallo de fabricación o de material, con la condición de que :

- El aparato se haya instalado correctamente y funcione únicamente con la corriente eléctrica indicada en la placa de características.
- El aparato ha sido utilizado únicamente para un uso doméstico normal y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El aparato no ha sido revisado, mantenido, reparado, desmontado o modificado por alguien no autorizado por nosotros.
- El aparato utiliza encimeras de porcelana de 14,5 mm de grosor fabricadas por RAK Ceramics. Cualquier otra encimera de cocina fabricada por otras empresas es incompatible, por lo que nio será válida ninguna reclamación de garantía relacionada .

Consulta la política y activa tu garantía en línea.
cookingrak.rakceramics.com/customer-support/warranty

Todos los trabajos de mantenimiento bajo esta garantía deben ser realizados por un representante autorizado de Cooking RAK. Todo aparato defectuoso o pieza sustituida pasa a ser propiedad de la Compañía. Esta garantía se suma a sus derechos legales y de otro tipo. Esta garantía no incluye el mantenimiento, como la limpieza de la placa de inducción.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones de instalación, mantenimiento y uso adecuado del aparato.

Cooking RAK

CONTACT US:

UAE (HEADQUARTER)
RAK CERAMICS PJSC,
P.O. Box 4714, Ras Al Khaimah, United Arab Emirates (U.A.E.)
Tel.: +971 7 2467000
Email : info@rakceramics.com

ITALY
RAK CERAMICS DISTRIBUTION EUROPE SRL,
Via Ferrari Carazzoli 21, 41042, Fiorano Modenese (MO) - Italy
Tel.: +39 0536 1888600

UK
RAK CERAMICS UK LTD.,
Bradford House, Frenchmans Road, Petersfeild, Hampshire, GU32 3AW, UK
Tel.: +44 1730 237 850

GERMANY
RAK CERAMICS CE GMBH,
Otto-Hahn-Straße 7, 64579 Gernsheim, Germany
Tel.: +49 (0) 6258 9418410

INDIA
RAK CERAMICS INDIA PVT LTD.,
2nd Floor, New Commercial Wing, Vikas Paradise, LBS Road, Near Santoshi Mata Mandir, Mulund West, Mumbai, Maharashtra-400080, India
Tel.: +91 25923 233/340

BANGLADESH
RAK CERAMICS BANGLADESH LTD.,
RAK Tower (7th, 8th, & 9th Floor), Plot# 1/A, Sector #3, Jasimuddin Avenue, Utter Model Town, Dhaka - 1230, Bangladesh
Tel.: +880 2 58957393

SAUDI ARABIA
RAK CERAMICS LLC, P.O. Box: 126613, Jeddah, Saudi Arabia
Tel. +966 12 252 0183
RAK CERAMICS LLC, P.O. Box: 68647, Riyadh, Saudi Arabia
Tel. +966 11 488 9977

AUSTRALIA:
RAK CERAMICS AUSTRALIA,
16 Raglan Road, Auburn, NSW, 2144, Australia
Tel.: +1300 23726427