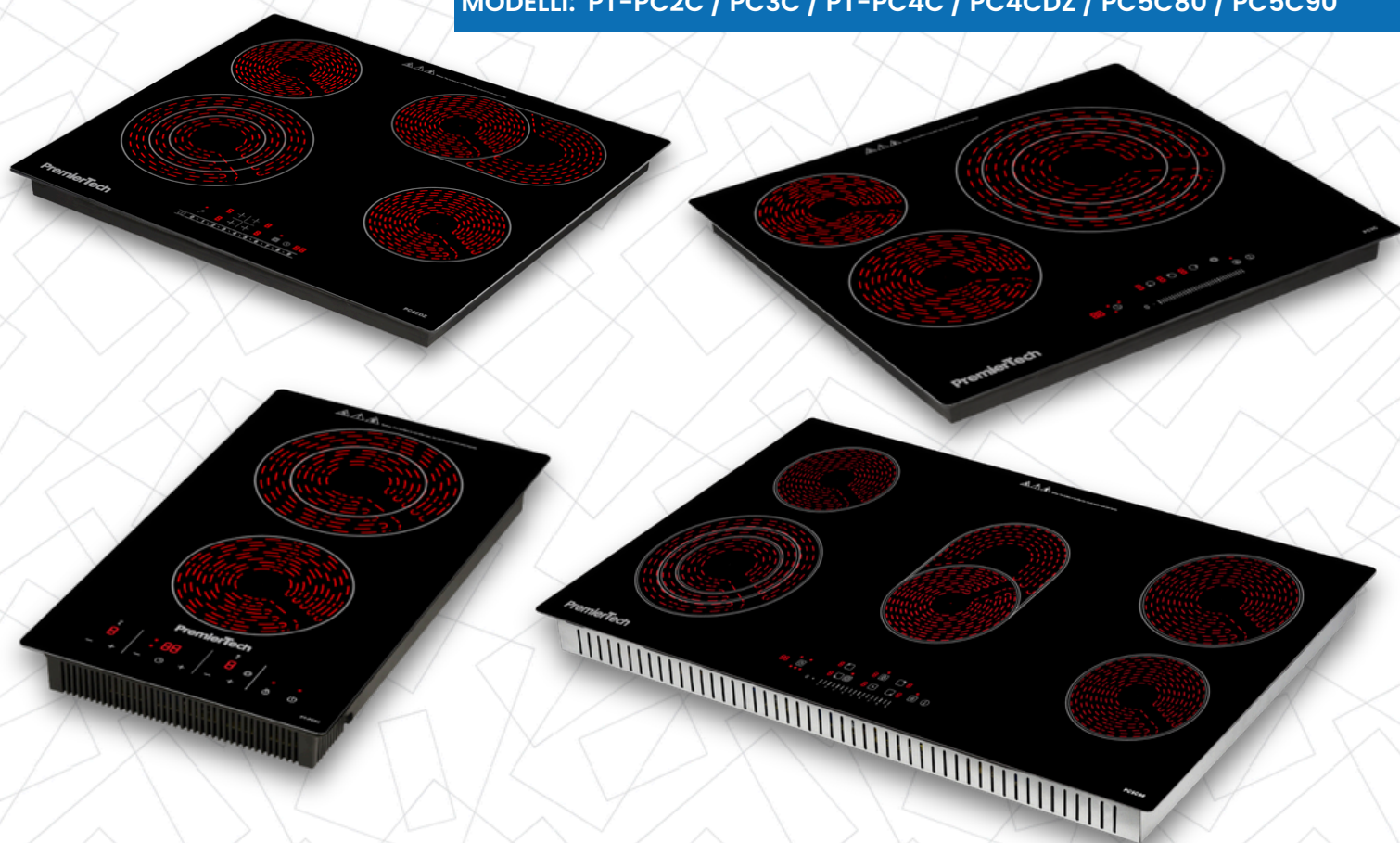


MANUALE D'USO

PremierTech

PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA

MODELLI: PT-PC2C / PC3C / PT-PC4C / PC4CDZ / PC5C80 / PC5C90

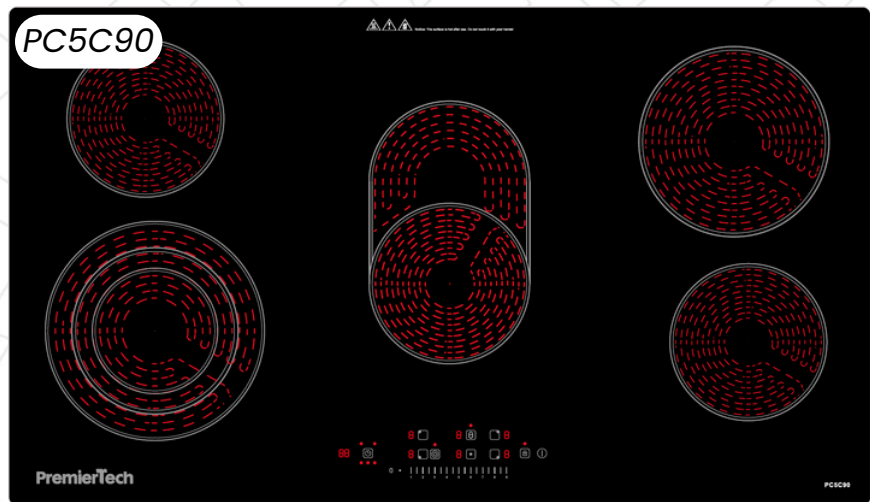
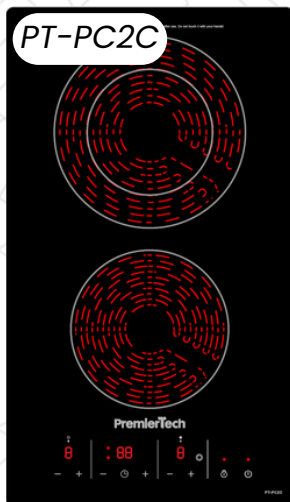
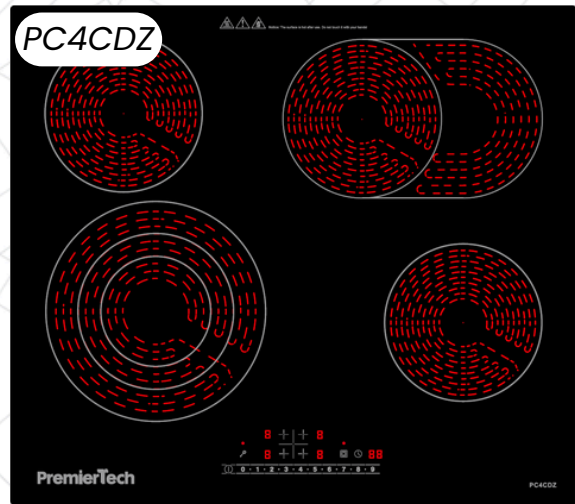
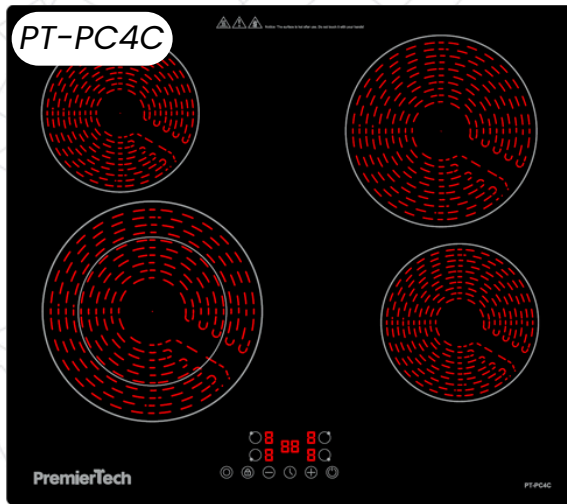
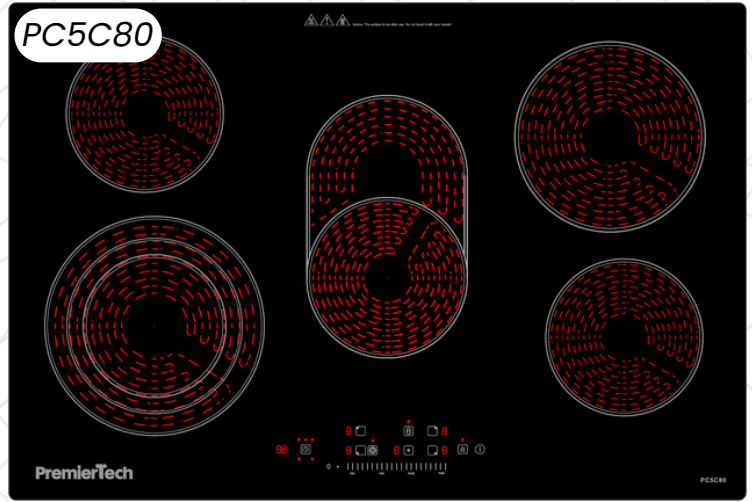
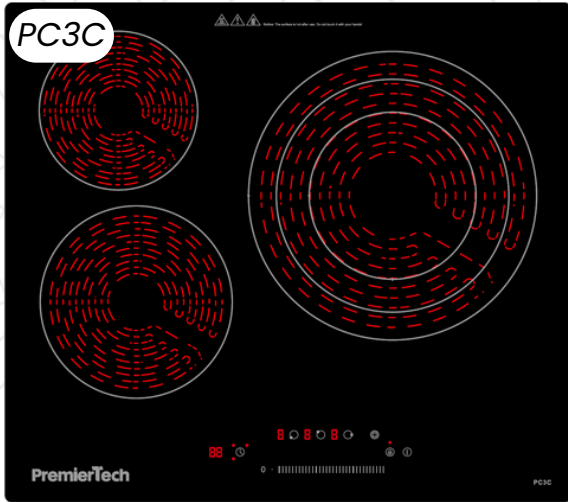


DADO SRL UNIPERSONALE
VAT/P.IVA IT02681390809 - ITALY

www.premiertech.it
amministrazione@premiertech.it
v.0023012026

CONTENUTI

| | |
|---|--------------|
| Avvertenze di sicurezza | Pag. 4 |
| Precauzioni Installazione | Pag. 04 - 05 |
| Funzionamento e manutenzione | Pag. 05 - 07 |
| Panoramiche dei prodotti | Pag. 09 - 14 |
| Utensili | Pag. 15 |
| Informazioni sul prodotto | Pag. 16 |
| Prima di utilizzare il Piano Cottura in Vetroceramica | Pag. 17 |
| Usare i Controlli Touch | Pag. 17 |
| Come regolare la potenza | Pag. 17 - 18 |
| Usare il tuo Piano Cottura | Pag. 19 |
| Quando hai finito di cucinare | Pag. 20 |
| Zona Doppia / Tripla | Pag. 21 |
| Usare la funzione Timer | Pag. 22 - 24 |
| Blocco tasti | Pag. 25 |
| Sistemi di protezione aggiuntivi | Pag. 26 |
| Uso corretto del piano di cottura | Pag. 27 |
| Cura e Pulizia | Pag. 28 |
| Suggerimenti e Consigli | Pag. 29 - 30 |
| Codici di Errore | Pag. 30 |
| Installazione | Pag. 31 - 33 |
| Collegamento alla rete elettrica | Pag. 34 - 35 |
| GARANZIA | Pag. 37 |



| Modello | Zone di cottura | Potenza (W) | Dimensioni (mm) |
|---------|-----------------|-------------|-----------------|
| PT-PC2C | 2 zone | 3000 | 300 x 520 x 62 |
| PC3C | 3 zone | 5700 | 590 x 520 x 62 |
| PT-PC4C | 4 zone | 6200 | 590 x 520 x 62 |
| PC4CDZ | 4 zone | 6700 | 590 x 520 x 62 |
| PC5C80 | 5 zone | 8500 | 770 x 520 x 62 |
| PC5C90 | 5 zone | 8700 | 900 x 520 x 62 |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni operative.

A causa del continuo miglioramento dei nostri prodotti, le specifiche possono cambiare senza preavviso.

PRECAUZIONI INSTALLAZIONE

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione.
- Il collegamento a un adeguato impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche.

Pericolo di tagli

- Prestare attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata prudenza potrebbe causare lesioni o tagli.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Nessun materiale o prodotto combustibile deve essere collocato sopra l'apparecchio.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione, in quanto potrebbero contribuire a ridurre i costi di installazione.

- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato secondo quanto indicato nelle istruzioni per l'installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato correttamente e collegato solo da personale adeguatamente qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una rete elettrica (circuito) dotata di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione.
- Una installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o eventuali pretese di responsabilità.

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche

- Non utilizzare il piano cottura se è rotto o danneggiato. Se la superficie del piano cottura dovesse incrinarsi o lesionarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio tramite l'interruttore di alimentazione a parete e contattare un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dall'interruttore a parete prima di effettuare la pulizia o la manutenzione.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche o morte.
- Per quanto riguarda la salute, questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Pericoli relativi al calore della superficie

- Durante l'utilizzo, le parti accessibili di questo apparecchio diventano molto calde e possono causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o altri oggetti diversi dalle pentole entrino in contatto con il vetro del piano in vetroceramica finché la superficie non si è raffreddata.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano, poiché possono diventare caldi.
- Tenere i bambini lontani dal piano cottura.
- I manici delle pentole possono essere molto caldi; tenere fuori dalla portata dei bambini. Controllare che i manici non sporgano dalle zone di cottura su cui si trovano.

La mancata osservanza delle avvertenze sopra riportate potrebbe provocare ustioni e scottature.

Pericolo di tagli

- La lama di un raschietto per piano cottura va utilizzata con estrema cura e conservata sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancata prudenza potrebbe causare lesioni o tagli.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. L'ebollizione provoca fuoriuscite di fumo e di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come piano di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o dare calore all'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili posti sopra l'apparecchio. Bambini che tentano di arrampicarsi sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la capacità di usare l'apparecchio devono essere sorvegliati da una persona competente che li istruisca sul corretto utilizzo. L'istruttore deve assicurarsi che possano utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé e per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia indicato nel manuale o dal servizio tecnico PremierTech. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non stare in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare pentole sulla superficie in vetro, poiché ciò potrebbe graffiare il piano.
- Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi aggressivi per la pulizia del piano, perché potrebbero graffiare il vetro del piano in vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza o da personale qualificato, per evitare rischi.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, quali: cucine, negozi, uffici e altri ambienti simili; agriturismi; hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare le parti calde.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza se sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita sul piano con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non provare MAI a estinguere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

..... FLEX ZONE
BOOST

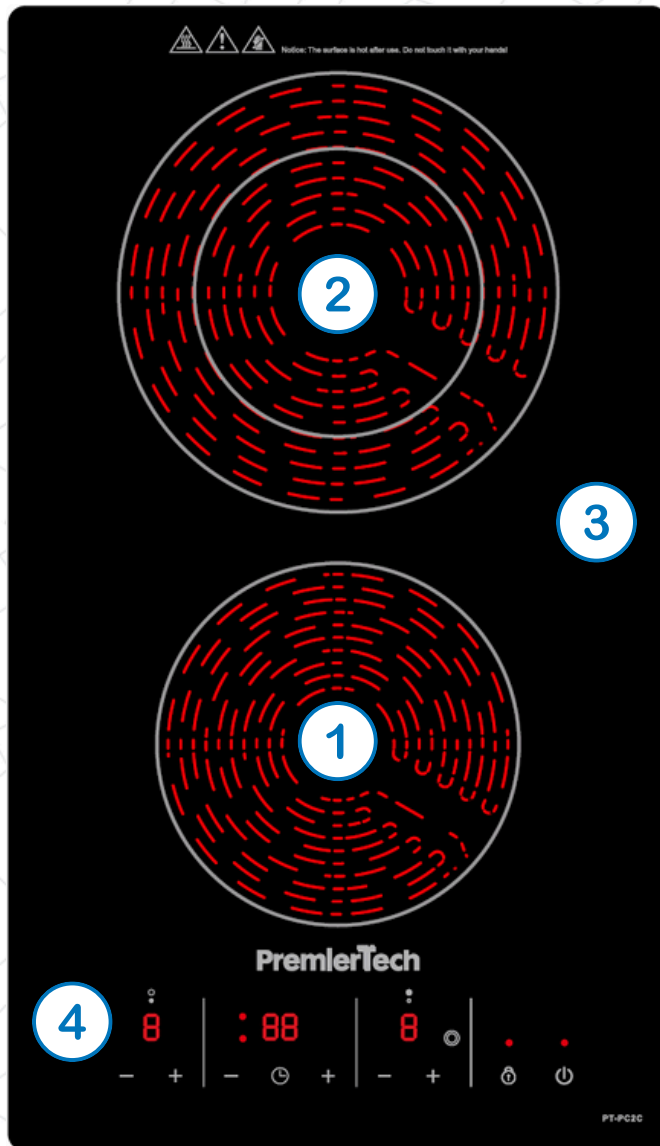
GRAZIE
PER IL TUO
ACQUISTO

PremierTech



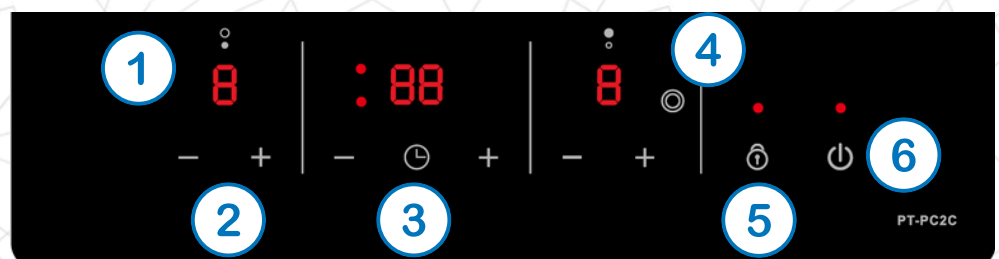
PANORAMICA DEL PRODOTTO PT-PC2C

VISTA DALL'ALTO



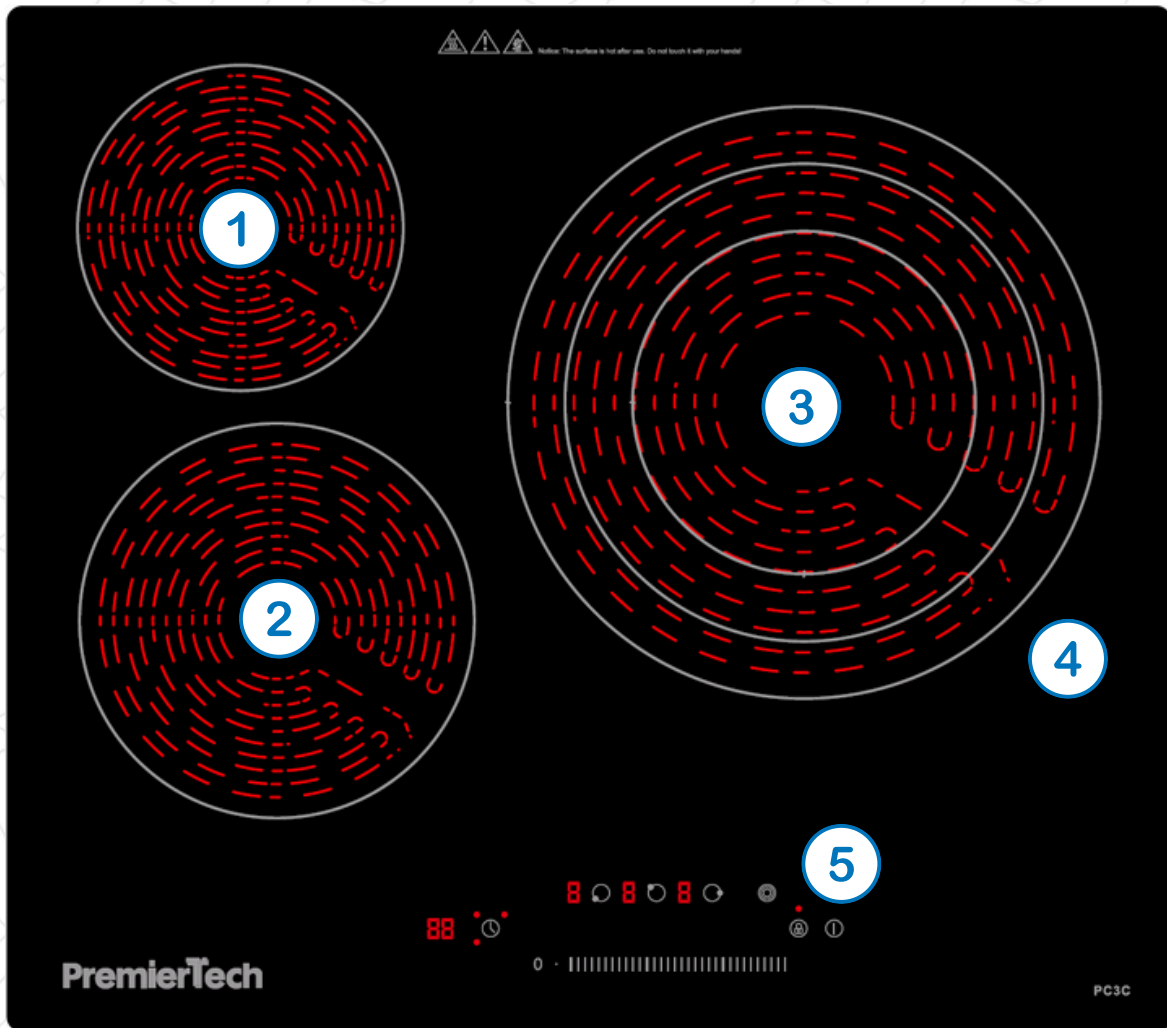
1. Zona Cottura Max 2000W
2. Zona Cottura Max 1000W
3. Piano in vetro
4. Pannello di controllo

1. Controlli zona di cottura
2. Pulsante (-) e Pulsante (+)
3. Pulsante Timer
4. Anello esterno
5. Controllo di Blocco
6. Pulsante On/off



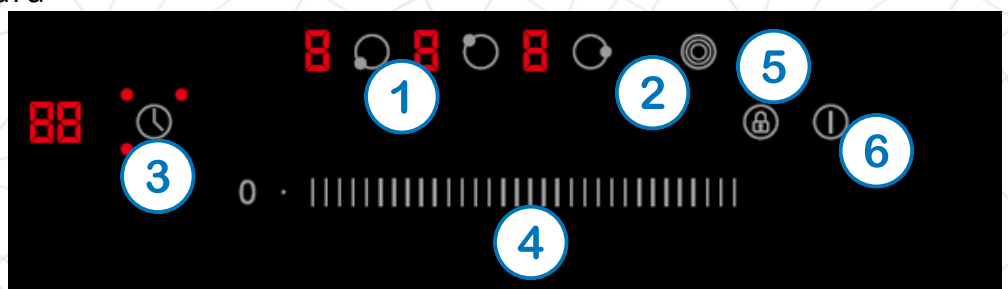
PANORAMICA DEL PRODOTTO PT-PC3C

VISTA DALL'ALTO



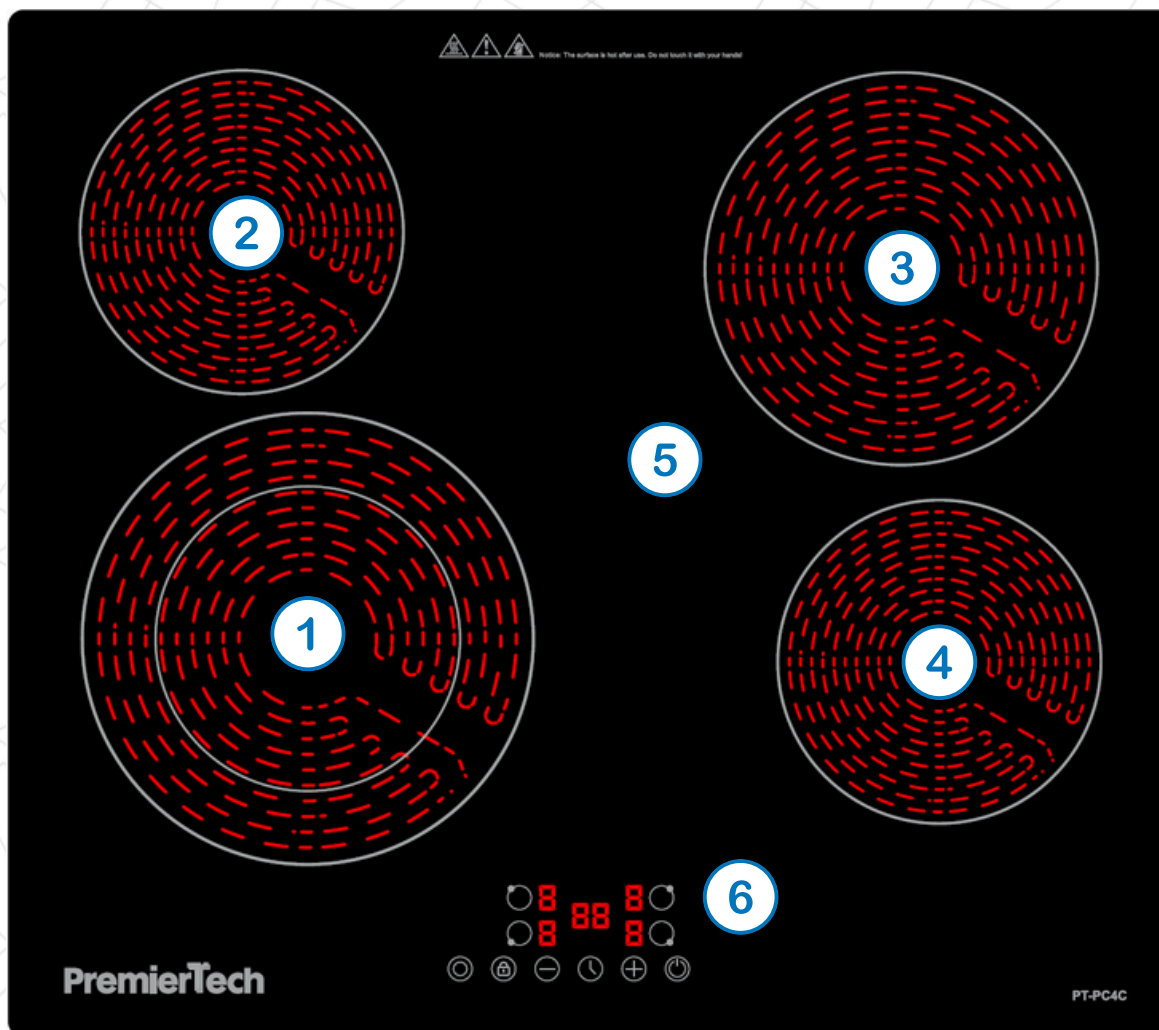
1. Zona Cottura Max 1500W
2. Zona Cottura Max 1800W
3. Zona Cottura Max 2700W
4. Piano in vetro
5. Pannello di controllo

1. Controlli zona cottura
2. Anello esterno
3. Pulsante Timer
4. Controllo Slider
5. Pulsante di Blocco
6. Pulsante On/off



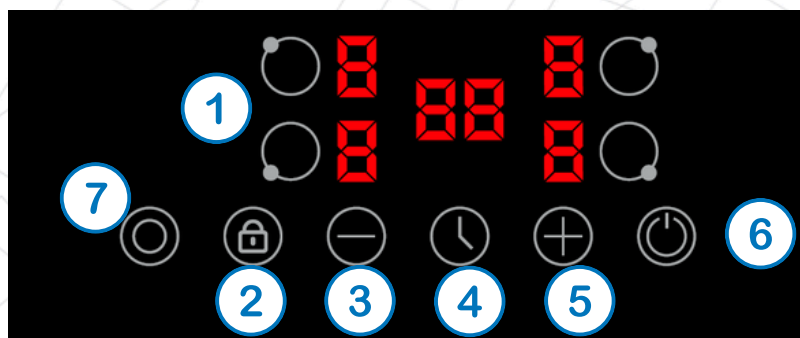
PANORAMICA DEL PRODOTTO PT-PC4C

VISTA DALL'ALTO



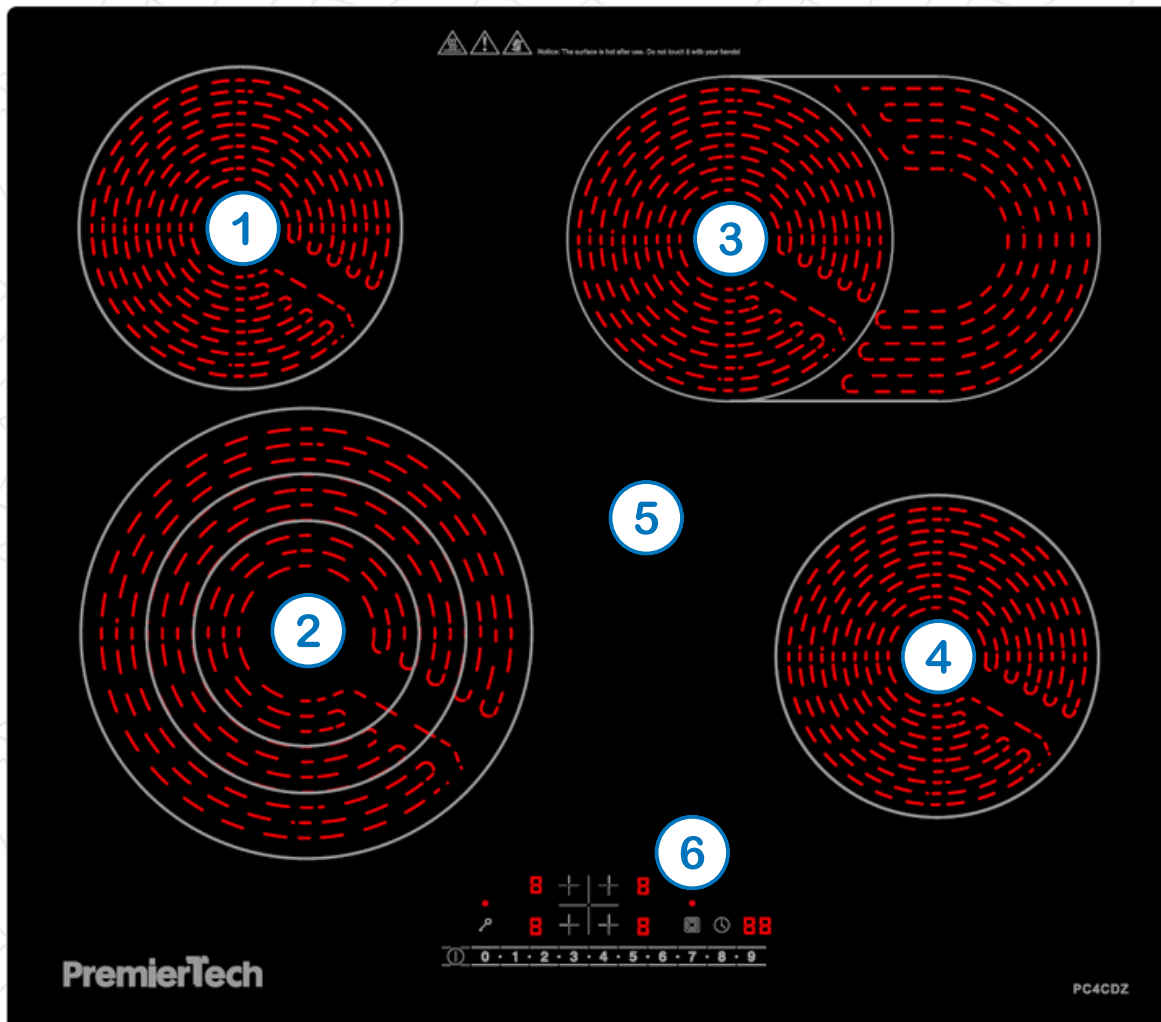
1. Zona Cottura Max 1200W
2. Zona Cottura Max 2000W
3. Zona Cottura Max 1800W
4. Zona Cottura Max 1200W
5. Piano in vetro
6. Pannello di controllo

1. Controlli zona cottura
2. Pulsante di Blocco
3. Pulsante (-)
4. Pulsante Timer
5. Pulsante (+)
6. Pulsante On/off
7. Anello esterno



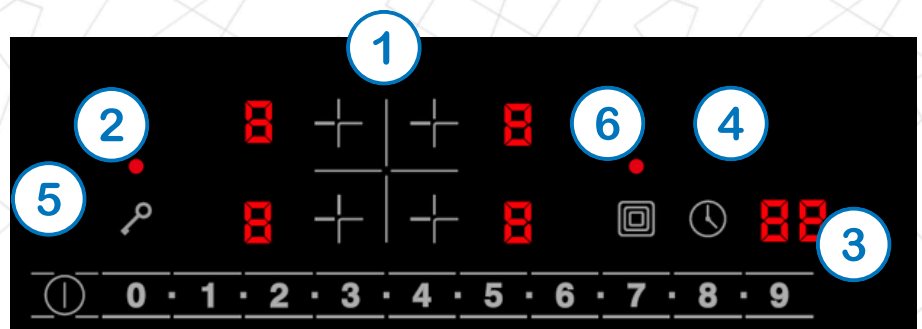
PANORAMICA DEL PRODOTTO PC4CDZ

VISTA DALL'ALTO



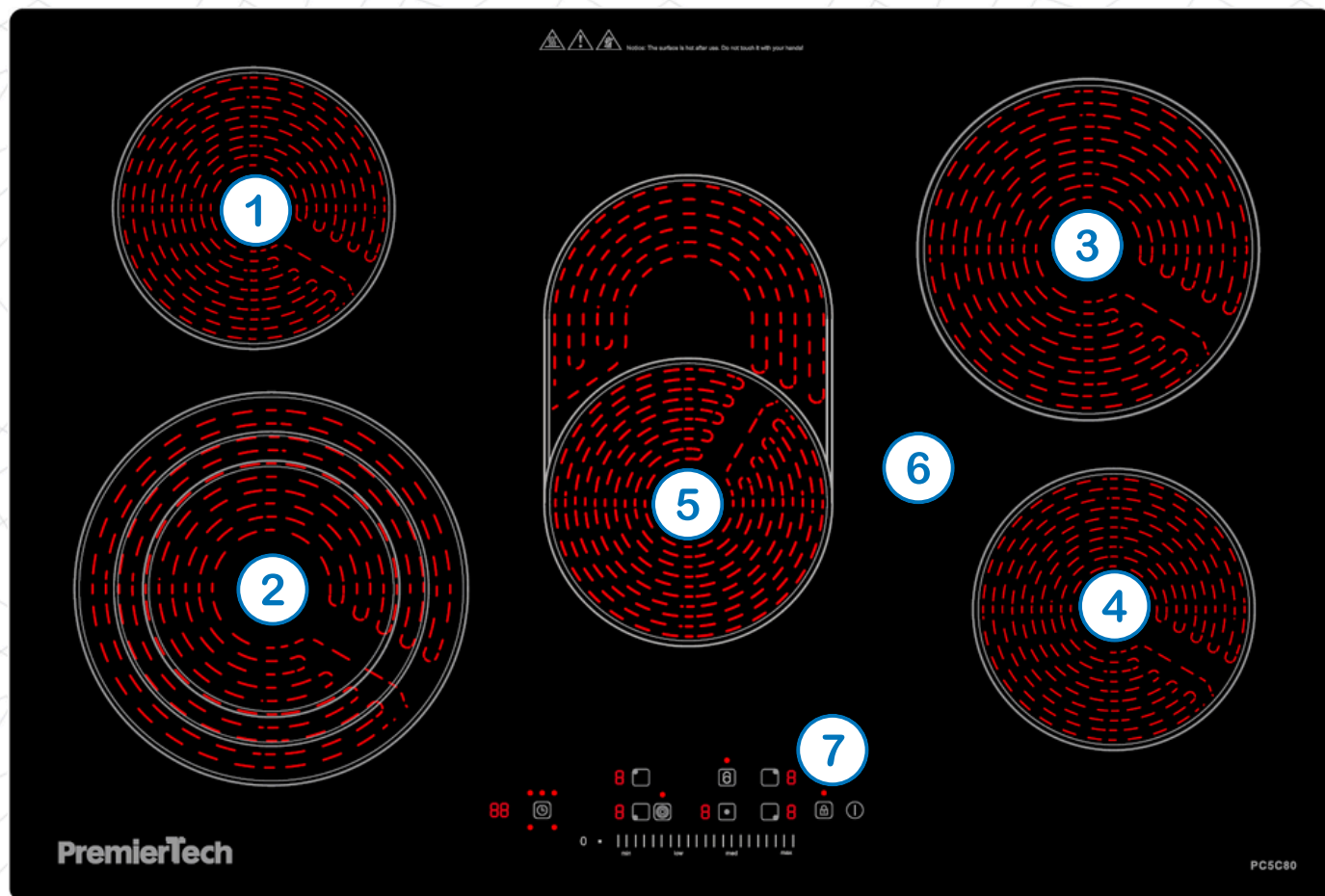
1. Zona Cottura Max 1200W
2. Zona Cottura Max 2300W
3. Zona Cottura Max 2000W
4. Zona Cottura Max 1200W
5. Piano in vetro
6. Pannello di controllo

1. Controlli zona cottura
2. Pulsante di Blocco
3. Controllo Slider
4. Pulsante Timer
5. Pulsante On/off
6. Anello esterno



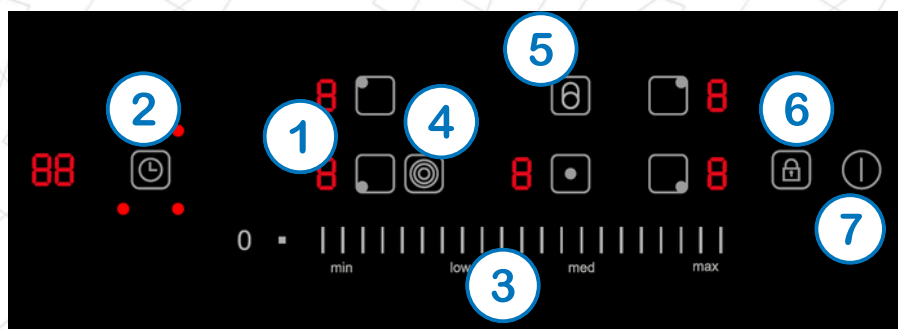
PANORAMICA DEL PRODOTTO PC5C80

VISTA DALL'ALTO



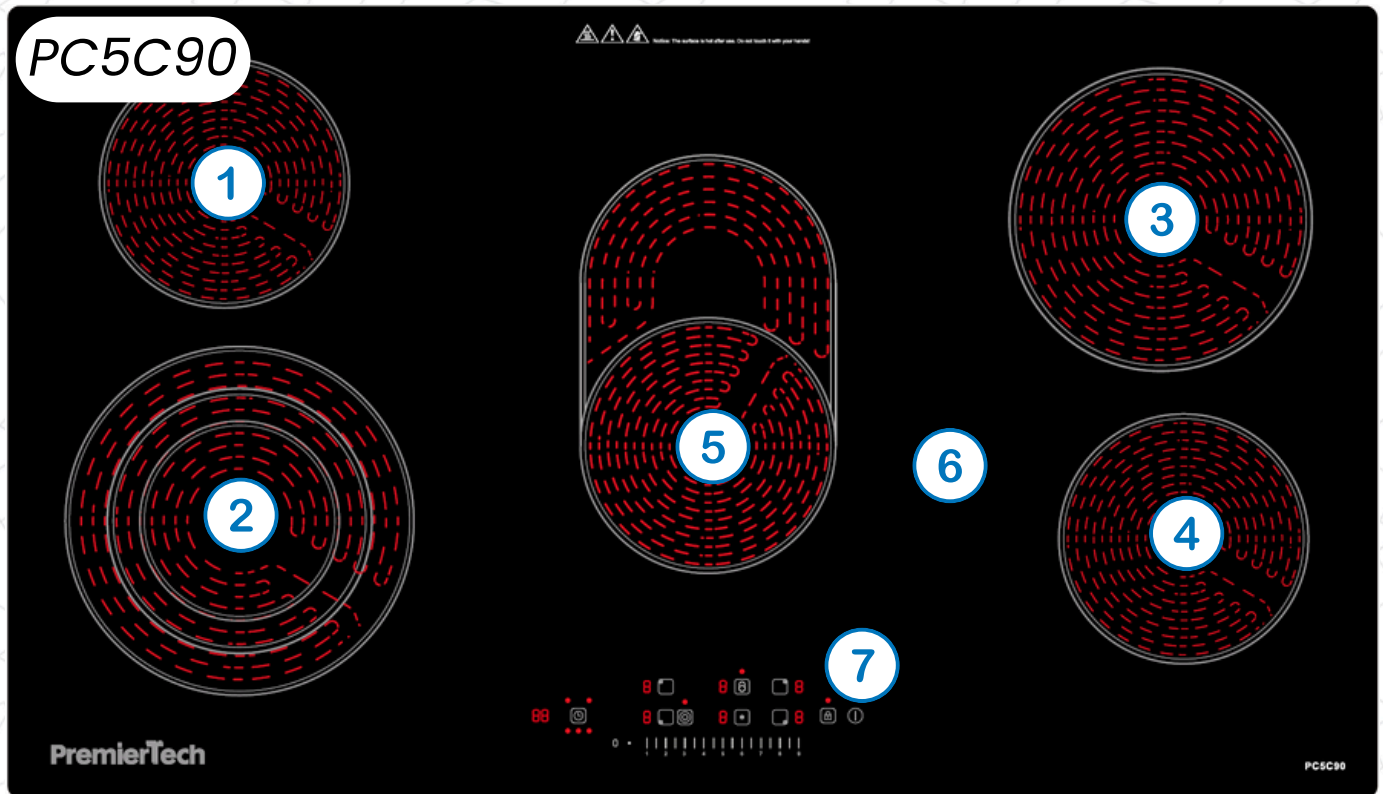
1. Zona Cottura Max 1200W
2. Zona Cottura Max 2300W
3. Zona Cottura Max 1800W
4. Zona Cottura Max 1200W
5. Zona Cottura Max 2000W
6. Piano in vetro
7. Pannello di controllo

1. Controlli zona cottura
2. Pulsante Timer
3. Controllo Slider
4. Anello esterno
5. Anello esterno
6. Pulsante di Blocco
7. Pulsante On/off



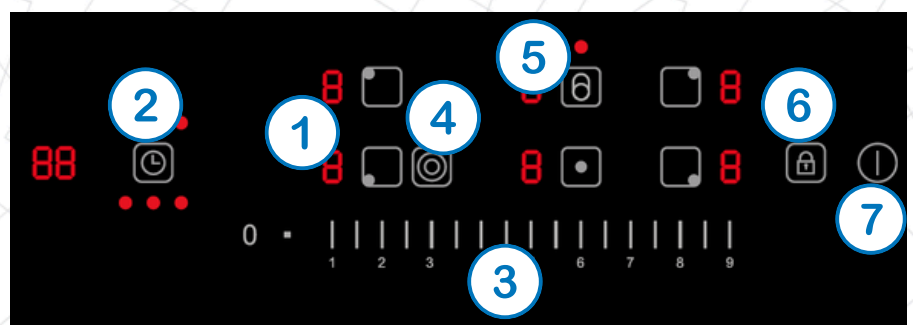
PANORAMICA DEL PRODOTTO PC5C90

VISTA DALL'ALTO



1. Zona Cottura Max 1200W
2. Zona Cottura Max 2300W
3. Zona Cottura Max 2000W
4. Zona Cottura Max 1200W
5. Zona Cottura Max 2000W
6. Piano in vetro
7. Pannello di controllo

1. Controlli zona cottura
2. Pulsante Timer
3. Controllo Slider
4. Anello esterno
5. Anello esterno
6. Pulsante di Blocco
7. Pulsante On/off



UTENSILI

UTENSILI DA CUCINA ADATTI E UTILIZZO

Utilizzare esclusivamente utensili da cucina idonei alla cottura su superfici in vetroceramica.

Informazioni generali sugli utensili da cucina di qualità

La base metallica degli utensili da cucina tende a espandersi durante il riscaldamento. Per questo motivo, il fondo di una buona pentola non è mai perfettamente piatto a freddo, ma leggermente curvo verso l'interno (concavo). In questo modo, una volta riscaldata, la base aderisce correttamente alla superficie di cottura, garantendo un riscaldamento uniforme ed efficiente.

USO CORRETTO DEGLI UTENSILI DA CUCINA

Attenzione: Prima di utilizzare gli utensili da cucina, assicurarsi che la base sia pulita.

- Utilizzare solo utensili da cucina adatti alla vetroceramica.
- Non riscaldare utensili vuoti e non lasciarli svuotarsi durante l'ebollizione.
- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia e appoggi perfettamente sul vetro.
- Non utilizzare utensili con bordi danneggiati o con base deformata.
- Utilizzare utensili il cui diametro di base sia il più possibile vicino alle dimensioni della zona di cottura selezionata.
- Posizionare sempre gli utensili al centro della zona di cottura.
- Sollevare sempre gli utensili dal piano cottura per spostarli.
- Non trascinarli avanti e indietro, per evitare di graffiare la superficie in vetro.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il piano cottura in vetroceramica può soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento a filo di resistenza, al controllo computerizzato e alla selezione multipotenza; davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne. Il piano cottura in vetroceramica è incentrato sulla soddisfazione dei clienti e adotta un design ricercato. Il piano cottura ha prestazioni sicure e affidabili, rende la vita confortevole consentendo di godere appieno dei suoi piaceri.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO IN VETROCERAMICA

Leggi questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza". Rimuovi qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora presente sul piano in vetroceramica.

USARE I CONTROLLI TOUCH

- I controlli rispondono facilmente al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirai un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.

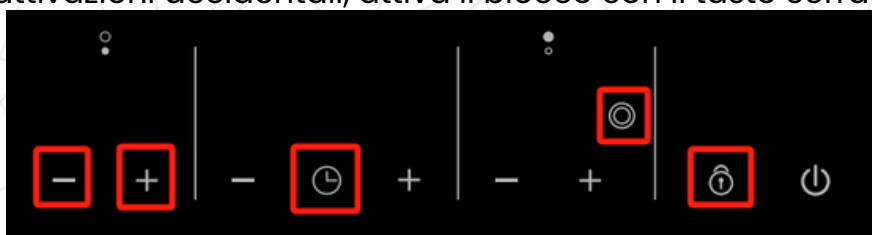
Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'azionamento dei comandi.



COME REGOLARE LA POTENZA

PT-PC2C

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è acceso ed è in standby.
2. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
3. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con i tasti - / + (livelli 1-9).
4. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come
5. spegnimento automatico.
6. Tocca il tasto di selezione dell'anello per attivare la zona esterna più grande.
7. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



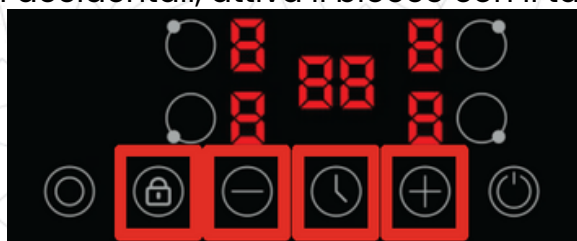
PC3C

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è
2. acceso ed è in standby.
3. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
4. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con il cursore da 1 a 9.
5. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come spegnimento automatico.
6. Tocca il tasto di selezione dell'anello per attivare la zona esterna più grande.
7. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



PT-PC4C

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è
2. acceso ed è in standby.
3. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
4. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con i tasti - / + (livelli 1-9).
5. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come spegnimento automatico.
5. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



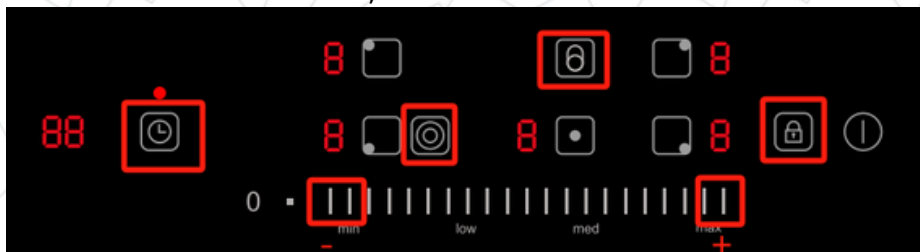
PC4CDZ

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è acceso ed è in standby.
2. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
3. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con i tasti - / + (livelli 1-9).
4. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come spegnimento automatico.
5. Tocca il tasto di selezione dell'anello per attivare la zona esterna più grande.
6. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



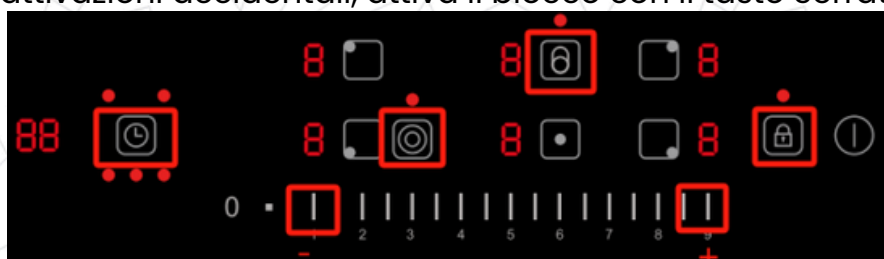
PC5C80

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è acceso ed è in standby.
2. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
3. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con il cursore da 1 a 9.
4. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come spegnimento automatico.
5. Tocca il tasto di selezione dell'anello per attivare la zona esterna più grande.
6. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



PC5C90

1. Premi il tasto ON/OFF. Al suono di conferma, i display mostrano "0" o "-": il piano è acceso ed è in standby.
2. Posiziona la pentola al centro della zona di cottura scelta. Assicurati che zona e fondo della pentola siano puliti e asciutti.
3. Seleziona la zona di cottura e imposta la potenza con il cursore da 1 a 9.
4. Imposta il timer toccando il tasto Timer e selezionando il tempo desiderato. Può funzionare come promemoria minuti con segnale acustico oppure come spegnimento automatico.
5. Tocca il tasto di selezione dell'anello per attivare la zona esterna più grande.
6. Per evitare attivazioni accidentali, attiva il blocco con il tasto Serratura/Blocca



USARE IL TUO PIANO COTTURA

INIZIARE A CUCINARE

- Premere il pulsante ON/OFF

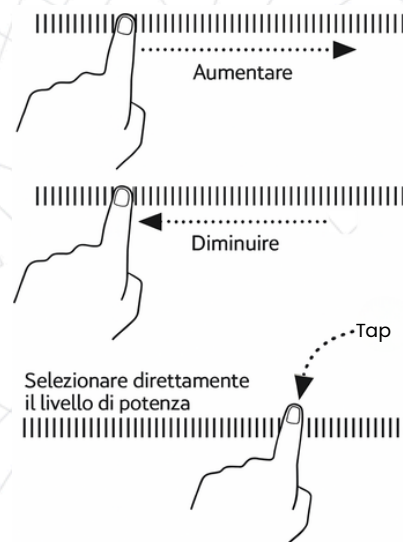
Dopo l'accensione viene emesso un segnale acustico; tutti i display si illuminano per circa un secondo e mostrano "0" o "--", indicando che il piano cottura è in modalità standby. (lo zero scomparirà se non vengono effettuate ulteriori operazioni entro 30 secondi).

- Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
 - L'indicatore di alimentazione corrispondente inizierà a lampeggiare.



CONTROLLO SLIDER

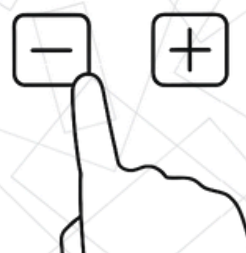
- Regola il livello di potenza da 1 a 9 facendo scorrere il dito sullo slider o toccando direttamente il livello di intensità desiderato sulla barra di scorrimento.
- Se non viene selezionato un livello di potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente.
- La potenza può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura selezionando prima la zona di cottura e poi utilizzando il cursore.



Se si tocca l'estremità sinistra della barra per più di 2 secondi, la zona di cottura corrispondente si spegnerà.

POTENZA

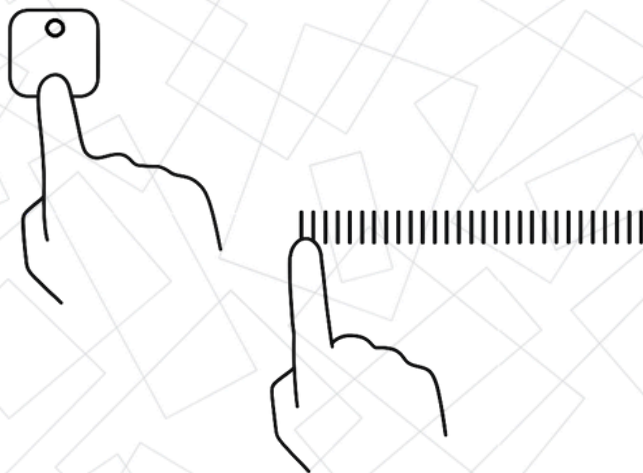
Impostare il livello di potenza toccando il "--", "+";



QUANDO HAI FINITO DI CUCINARE

SLIDER

Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto di selezione corrispondente e toccare l'estremità sinistra della barra di scorrimento per almeno 2 secondi.



SELEZIONE

Per disattivare una zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona interessata.

1. Per spegnere completamente il piano cottura, premere il tasto ON/OFF.
2. Assicurarsi che il display mostri "0" e successivamente "H".



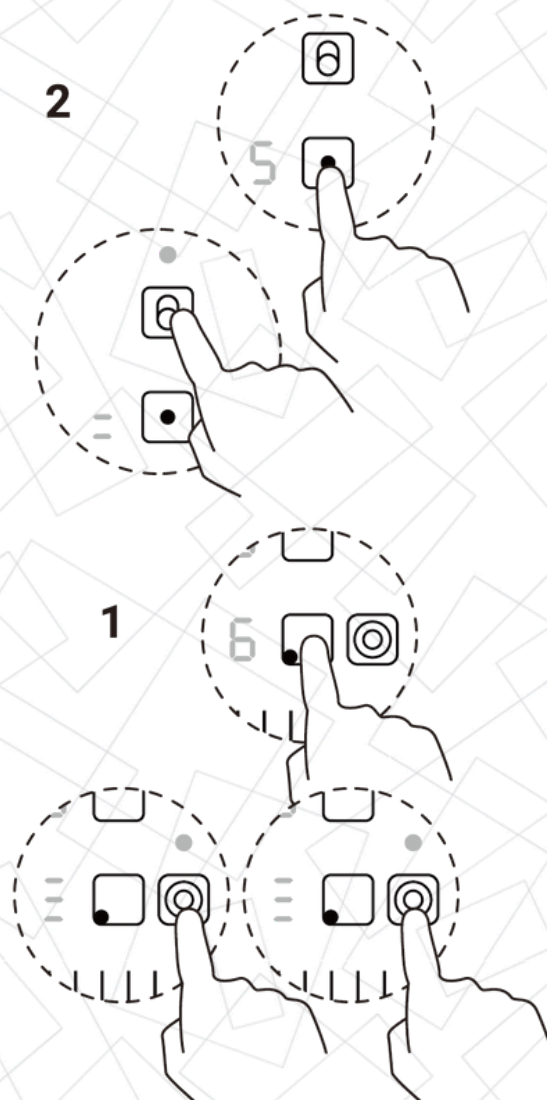
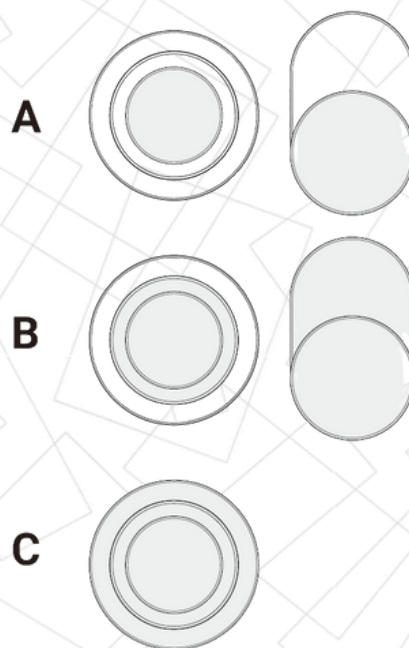
Attenzione superficie calda

Se una zona di cottura è ancora troppo calda dopo l'uso, il display della zona corrispondente mostra "H" per indicare il rischio di ustioni; l'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura.

ZONA DOPPIA / TRIPLA

Se la zona di cottura ha 2 o 3 sezioni di riscaldamento, è possibile utilizzare solo la sezione centrale (A) o 2 (B) o 3 sezioni di riscaldamento (C) contemporaneamente. Quando la rispettiva zona di cottura è accesa, inizialmente è attiva solo la sezione centrale (A). Per ingrandire o ridurre l'area di riscaldamento, procedere come segue.

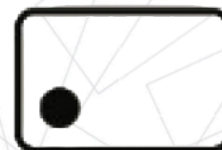
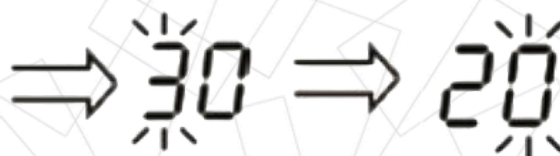
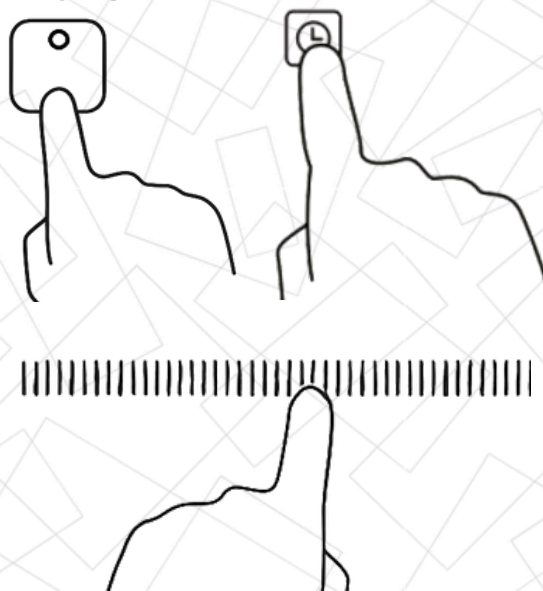
- Tocca il tasto di selezione della zona di cottura della zona di cottura tripla (1) o doppia (2) che desideri ingrandire e imposta un livello di potenza, se non è ancora in funzione.
- Mentre la corrispondente zona di cottura visualizzata lampeggia, tocca il tasto (1) o (2) una volta per attivare la seconda zona di riscaldamento, due volte per attivare tutti e tre i cerchi di riscaldamento della zona. La zona di cottura ingrandita è ora riscaldata al livello di potenza attualmente impostato, mentre la corrispondente luce indicatore mostra l'attivazione della funzione doppia / tripla zona.
- Per commutare tra le sezioni di riscaldamento durante il funzionamento nella sequenza B > A > B > A > C > A > B > C ..., tocca o chiavi di nuovo. Il display della zona di cottura cambia come descritto sopra o si spegne.
- Se si disattiva la zona di cottura corrispondente del piano cottura, la funzione doppia/tripla viene disattivata e potrebbe essere necessario impostarla di nuovo.



USARE LA FUNZIONE TIMER

IMPOSTAZIONE DEL TIMER CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- Selezionare la zona di cottura desiderata tramite il relativo controllo.
- Premere il tasto Timer: il display mostrerà 30 min.
- Finché la cifra delle decine lampeggia, è possibile modificarla con il cursore oppure toccando "+" o "-".
 - Dopo 3 secondi senza ulteriori immissioni, l'impostazione viene accettata e inizia a lampeggiare la cifra delle unità, che può essere regolata nello stesso modo.
 - Dopo altri 3 secondi senza immissioni, l'ora impostata viene confermata automaticamente. Il conto alla rovescia ha inizio e il display del timer mostra il tempo rimanente.
 - Un punto luminoso accanto al display della zona selezionata indica quale zona sta utilizzando il timer.
- Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Note:

Le impostazioni delle zone di cottura precedentemente settate non saranno interessate dal timer e rimarranno operative

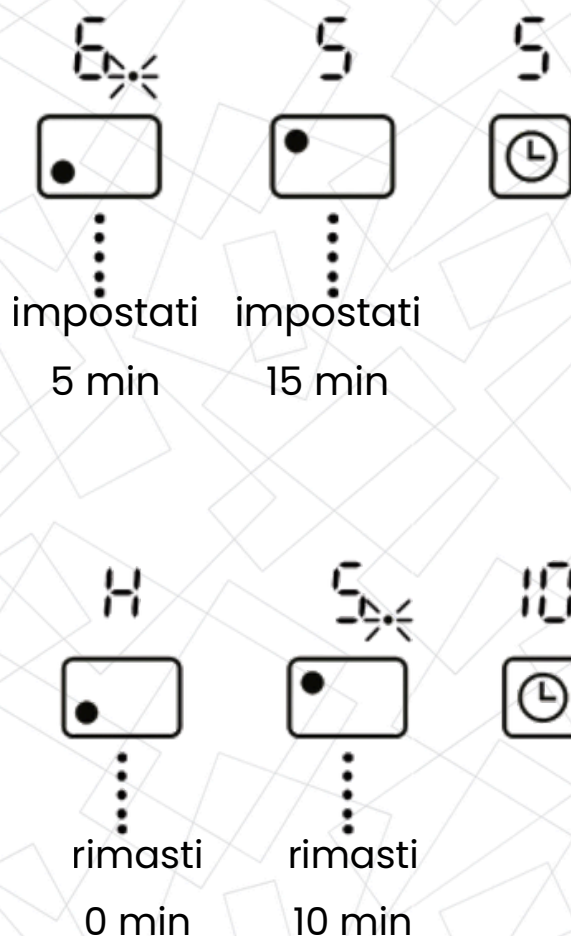
ANNULLAMENTO E MODIFICA DEL TIMER

- Per annullare l'impostazione del timer, premere nuovamente il tasto Timer: la visualizzazione del tempo rimanente scompare e il timer viene azzerato.
- Per modificare l'ora dopo aver già impostato il timer, è necessario annullare l'impostazione e ripetere la procedura dal primo passaggio.



TIMER PER PIÙ ZONE DI COTTURA

- Se il timer è attivato su più zone, il display del timer mostra sempre il tempo rimanente più breve.
- Un punto rosso lampeggiante accanto al display indica la zona di cottura alla quale si riferisce il tempo visualizzato (vedi esempi nelle illustrazioni).
 - Per visualizzare il tempo rimanente del timer di un'altra zona di cottura, toccare il tasto di selezione corrispondente.
- Allo scadere del tempo più breve, la zona di cottura corrispondente si spegne; il display passa quindi al successivo tempo rimanente e il punto della zona associata lampeggia.
- Allo scadere dell'ultimo tempo impostato, anche l'ultima zona di cottura viene spenta automaticamente.



IMPOSTAZIONE DEL TIMER DI 30 MINUTI CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO DEL PIANO COTTURA

Quando questa funzione è attivata, il piano cottura passa automaticamente in modalità di pausa (standby) dopo 30 minuti.

La funzione è utile come misura di sicurezza o come promemoria.

- Per attivare il timer da 30 minuti, premere il tasto Timer senza selezionare alcuna zona di cottura: il display inizia a lampeggiare e mostra "30". Il timer è attivo.



- Trascorsi 30 minuti, il piano cottura passa automaticamente alla modalità di pausa: tutte le zone entrano in standby e l'indicatore di alimentazione lampeggia.



- Per continuare la cottura, premere il tasto di selezione della zona desiderata: il conto alla rovescia dei 30 minuti riparte.



- Per interrompere il timer di 30 minuti, premere nuovamente il tasto Timer senza aver selezionato alcuna zona di cottura.



BLOCCO TASTI

- È possibile bloccare il pannello di controllo per impedire l'uso non autorizzato del piano cottura (ad esempio per evitare che i bambini attivino accidentalmente le zone di cottura).

Anche se il pannello di controllo è bloccato, il comando ON/OFF rimane attivo.

È sempre possibile spegnere il piano cottura in qualunque momento durante un'emergenza.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- Toccare e tenere premuto il tasto blocco bambini/blocco tasti per almeno 3 secondi.
- Il display del timer mostrerà "Lo" oppure, se era stato impostato un timer, "Lo" e il tempo rimanente si alterneranno.
- Il pannello di controllo risulta bloccato, eccetto il tasto di accensione/spegnimento.



SBLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
- Toccare e tenere premuto il tasto blocco bambini/blocco tasti per almeno 3 secondi.
- La dicitura "Lo" scomparirà: il pannello è ora sbloccato e il piano cottura può essere utilizzato normalmente.



Note:

Le impostazioni delle zone di cottura precedentemente settate non saranno interessate dal timer e rimarranno operative

SISTEMI DI PROTEZIONE AGGIUNTIVI

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

- Il sensore di temperatura integrato nel piano monitora continuamente la temperatura interna.
- Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura interrompe automaticamente il funzionamento.

AVVERTENZA SUL CALORE RESIDUO

- Dopo un periodo di utilizzo, una zona di cottura può rimanere calda anche dopo lo spegnimento.
- Per segnalare il rischio di ustioni, sull'indicatore della zona appare la lettera "H", che rimane visibile finché la superficie non si è raffreddata.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- Per evitare che una zona di cottura rimanga accesa involontariamente, il sistema la spegne automaticamente dopo un tempo prestabilito (vedi tabella).

| Livello di potenza | Tempo di spegnimento automatico |
|---------------------------|--|
| 1 - 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 9 | 1.5 |

USO CORRETTO DEL PIANO DI COTTURA

Prestare attenzione durante la frittura: olio e grassi si riscaldano molto rapidamente. A temperature elevate possono incendiarsi spontaneamente, rappresentando un grave rischio di incendio.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

- Quando il cibo raggiunge l'ebollizione, ridurre il livello di potenza.
- Usare un coperchio per trattenere il calore e ridurre tempi e consumi.
- Limitare la quantità di liquidi o grassi per velocizzare la cottura.
- Avviare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando il cibo è ben riscaldato.

REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI COTTURA

Le impostazioni indicate rappresentano linee guida: la regolazione finale dipende dal tipo di pentola e dalla quantità di cibo. Sperimentare per individuare la potenza più adatta alle proprie esigenze.

| Livello di potenza | Indicazioni d'uso |
|---------------------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• Fondere cioccolato, burro o alimenti che bruciano facilmente• Cottura leggera• Cotte a fuoco lento |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento• Cottura rapida |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• Pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• Soffriggere• Cuocere pasta |
| 9 - b | <ul style="list-style-type: none">• Friggere• Scottare• Portare a ebollizione minestre e zuppe• Ebollizione rapida dell'acqua |

CURA E PULIZIA

| Cosa? | Come? | Importante! |
|--|--|--|
| <p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, macchie leggere, residui non zuccherini)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'alimentazione del piano cottura. • Applicare un detergente specifico per piani cottura mentre il vetro è tiepido (non caldo). • Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. • Riaccendere l'alimentazione del piano cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Anche se il piano è spento, la superficie può essere ancora calda: prestare attenzione. • Evitare pagliette abrasive o detergenti aggressivi che possono graffiare il vetro. • Controllare sempre l'etichetta del prodotto per assicurarsi che sia idoneo ai piani in vetro. • Non lasciare residui di detergente: il vetro può macchiarsi. |
| <p>Versamenti da ebollizione, fusione o versamenti zuccherini caldi</p> | <p> Rimuovere immediatamente utilizzando una paletta, una spatola o un raschietto adatto. Fare attenzione alle superfici calde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'alimentazione del piano cottura. • Tenere il raschietto inclinato a 30° e spingere lo sporco verso un'area fredda. • Raccogliere lo sporco con un panno o tovagliolo di carta. • Pulire i residui seguendo i passaggi della sezione Sporco quotidiano sul vetro. | <ul style="list-style-type: none"> • Macchie zuccherine o traccime vanno rimosse subito: raffreddandosi possono danneggiare permanentemente il vetro. • Pericolo di taglio: se il raschietto ha la lama esposta, maneggiarlo con estrema cautela e conservarlo fuori dalla portata dei bambini. |
| <p>Versamenti sui controlli touch</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'alimentazione del piano cottura. • Asciugare il versamento. • Pulire l'area dei controlli con un panno morbido o una spugna umida. • Asciugare la zona. • Riaccendere l'alimentazione del piano cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Se i comandi touch rilevano del liquido, il piano può emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente. • Asciugare sempre accuratamente l'area dei comandi prima di riutilizzare il piano cottura. |

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|---|--|--|
| Il piano cottura non si accende. | Assenza di energia elettrica. | Assicurarsi che il piano sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare eventuali interruzioni di corrente in casa o nella zona. Se tutto è corretto ma il problema persiste, contattare un tecnico qualificato. |
| I controlli touch non rispondono. | I controlli sono bloccati. | Sbloccare i controlli. Vedere la sezione "Blocco/Sblocco del pannello di controllo". |
| I controlli touch sono difficili da utilizzare. | Presenza di umidità sui comandi o utilizzo della punta del dito invece del polpastrello. | Assicurarsi che l'area dei controlli touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello durante la pressione. |
| Il vetro si graffia. | Pentole con bordi irregolari o abrasivi; utilizzo di pagliette o detergenti non idonei. | Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere le sezioni "Scegliere le pentole giuste" e "Cura e pulizia". |
| Alcune padelle emettono crepitii o rumori di scoppio. | Struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano diversamente). | Comportamento normale, non indica alcun guasto. |
| Il piano in vetroceramica emette un leggero ronzio a potenza elevata. | Normale funzionamento della tecnologia di cottura in vetroceramica. | Il rumore è normale e dovrebbe attenuarsi o sparire diminuendo la potenza. |
| Rumore della ventola. | La ventola entra in funzione per proteggere dal surriscaldamento. | Normale: la ventola può continuare a girare anche dopo lo spegnimento del piano. Non staccare l'alimentazione mentre la ventola è attiva. |

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|--|------------------------|--|
| Il piano o una zona si spengono improvvisamente ed emettono un segnale acustico o un codice di errore. | Problema tecnico. | Annotare il codice di errore (lettere e numeri), scollegare l'alimentazione del piano e contattare un tecnico qualificato. |

CODICI DI ERRORE

Se il piano cottura rileva un'anomalia, entra automaticamente in modalità di protezione e visualizza un codice di errore. La tabella seguente indica il significato dei codici e i relativi rimedi. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e procurare danni al piano cottura.

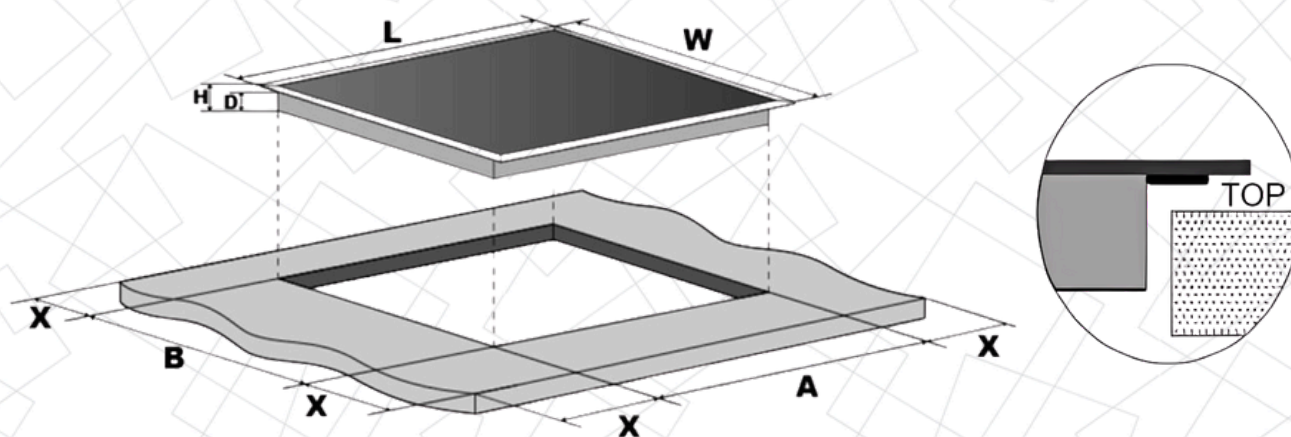
| Errore | Possibili cause | Rimedi |
|---------------|---|---|
| E0 | Problema di collegamento | Si spegne automaticamente dopo 1 minuto. |
| E1 | Tensione troppo bassa (meno di 85 V). | Controllare la tensione. |
| E2 | Tensione troppo alta (oltre 285 V). | |
| E3 | Sensore della superficie del piano surriscaldato o in cortocircuito. | Ridurre la potenza o spegnere. |
| E4 | Sensore IGBT surriscaldato o in cortocircuito. | |
| E5 | Combustione a secco: temperatura della superficie troppo alta (circa 250 °C). | Si spegne automaticamente dopo 1 minuto. |
| E6 | IGBT in surriscaldamento. | Spegnere e interrompere il riscaldamento. |
| E7 | Sensore della superficie del piano non funzionante. | |
| EC | Errore di comunicazione tra scheda display e scheda principale. | |

NB: IGBT è un componente elettronico che gestisce la potenza. Quanto sopra è relativo ai più comuni errori e rimedi. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e procurare danni al piano in vetroceramica.

INSTALLAZIONE

PREPARAZIONE DEL PIANO DI LAVORO

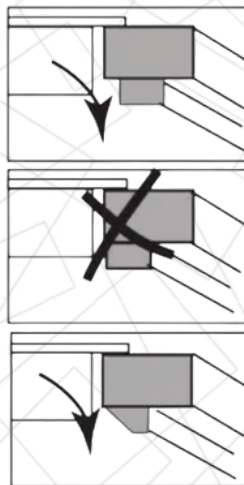
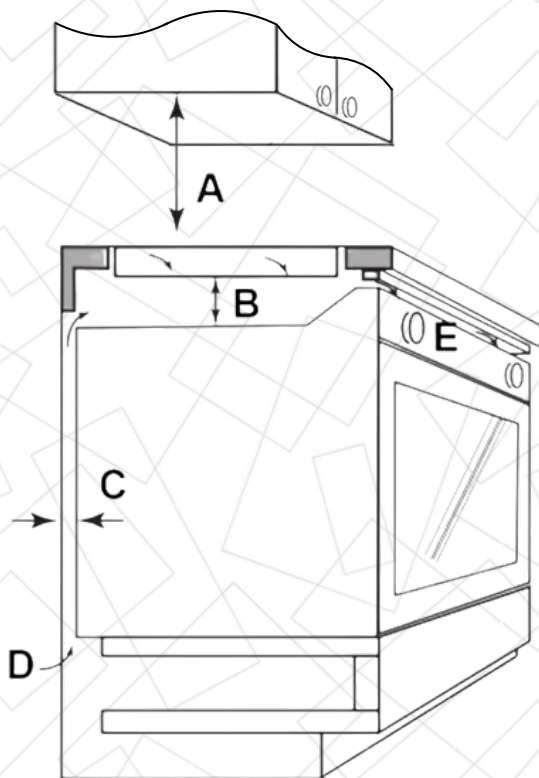
- Rifilare il piano di lavoro seguendo le misure indicate nel disegno tecnico.
- Durante l'installazione e l'utilizzo, mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro di incasso.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia almeno 30 mm.
- Utilizzare un materiale del piano di lavoro resistente al calore, per evitare deformazioni dovute alla radiazione termica della piastra riscaldante.



| Modello | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| PT-PC2C | 300 | 500 | 44 | 39 | 275 | 490 | min 50 |
| PC3C/PT-PC4C/PC4CDZ | 590 | 520 | 44 | 39 | 550 | 480 | min 50 |
| PC5C80 | 770 | 520 | 48 | 43 | 730 | 484 | min 50 |
| PC5C90 | 900 | 520 | 51 | 46 | 858 | 482 | min 50 |

In ogni caso, assicurarsi che il piano in vetroceramica sia in buone condizioni, adeguatamente ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruite.

Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra e il pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



| | |
|---------------|----------------------|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 min |
| C (mm) | 30 min |
| D | Preso d'aria |
| E | Uscita aria 10 mm |

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE VERIFICA CHE:

- Il piano di lavoro sia squadrato e perfettamente piano, e che nessun elemento strutturale interferisca con gli spazi richiesti.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore.
- Se la cucina è installata sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti autorizzativi, agli standard e alle normative applicabili.
- Sia presente un idoneo interruttore di isolamento che consenta la completa disconnessione dall'alimentazione di rete, integrato nel cablaggio permanente, installato e posizionato in conformità alle normative e ai regolamenti locali in materia di cablaggio.

L'interruttore di isolamento deve essere conforme alla normativa vigente e garantire una distanza di separazione di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori di fase attivi, se consentito dalle norme di cablaggio locali).

- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente anche dopo l'installazione del piano.
- In caso di dubbi sull'installazione, vengano consultate le autorità competenti e le normative locali.
- Le superfici delle pareti circostanti il piano cottura siano rifinite con materiali resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle in ceramica).

DOPO L'INSTALLAZIONE VERIFICA CHE:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassettei.
- Sia garantito un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- Se la cucina è installata sopra un cassetto o un vano, sotto la base del piano sia presente una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

AVVERTENZE

- Il piano in vetroceramica deve essere installato esclusivamente da personale o tecnici qualificati. Non eseguire mai l'installazione autonomamente.
- Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica dell'apparecchio.
- Il piano in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire una corretta dissipazione del calore, al fine di aumentarne l'affidabilità.
- La parete e le superfici situate sopra il piano di lavoro devono essere realizzate con materiali resistenti al calore.
- Per evitare danni, anche lo strato intermedio e l'adesivo utilizzato devono essere resistenti al calore.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato.

Prima di effettuare il collegamento, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione di rete corrisponda al valore indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
 3. Le sezioni dei cavi di alimentazione siano adeguate a supportare il carico riportato in targhetta.
- Per il collegamento alla rete non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.

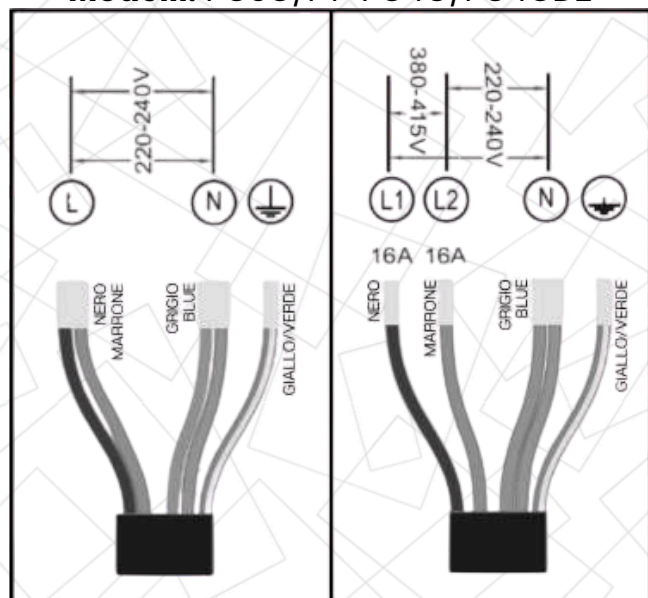
Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi 75 °C in nessun punto.

Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia idoneo senza necessità di modifiche. Eventuali interventi sull'impianto devono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato.

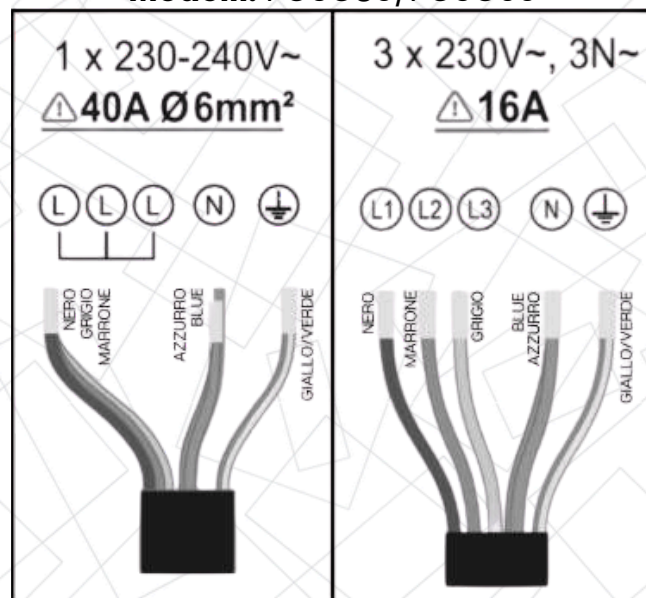
Il collegamento all'alimentazione deve avvenire in conformità alla normativa vigente, direttamente alla rete o tramite un interruttore unipolare.

Il metodo di connessione è illustrato di seguito.

Modelli: PC3C/PT-PC4C/PC4CDZ



Modelli: PC5C80/PC5C90



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico specializzato, utilizzando strumenti idonei, per evitare rischi o incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore unipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve verificare che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e in conformità alle normative di sicurezza vigenti.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e, se necessario, sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.



SMALTIMENTO:

Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. La raccolta differenziata speciale è necessaria per lo smaltimento di questo rifiuto.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandovi che questo apparecchio sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire ogni possibile danno all'ambiente e alla salute umana, che potrebbe altrimenti essere causato se fosse smaltito in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale. Per ulteriori informazioni riguardanti il trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

USA, SCATTA, CONDIVIDI

Speriamo che questo manuale ti sia stato utile.

Ci farebbe davvero piacere vedere i tuoi risultati e il modo in cui utilizzi i prodotti PremierTech nella vita di tutti i giorni.

Condividi le tue foto, le tue esperienze e le tue soluzioni: altri utenti come te stanno già raccontando come i nostri elettrodomestici semplificano e migliorano le loro attività quotidiane.

Scegli la piattaforma che preferisci, utilizza il nostro hashtag ufficiale e taggaci nei tuoi post.

PremierTech è il tuo momento: condividi la tua esperienza.

#PremierTech

#DadoShop



ALTRI PRODOTTI PREMIERTECH

Se sei soddisfatto del tuo prodotto PremierTech, scopri tutta la nostra linea di elettrodomestici.

Visita www.premiertech.it

PremierTech – Innovazione alla tua portata.



L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE



Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech
Per richieste d'assistenza scrivere a: assistenza@premiertech.it

GARANZIA

Ogni prodotto PremierTech venduto ad un acquirente "consumatore" è assistito dalla garanzia sui beni di consumo, che copre i difetti di conformità che si manifestano entro 24 mesi dalla data di consegna del bene (12 mesi se acquirente commerciale). Salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro i primi 6 mesi dalla data di consegna del bene esistessero già a quella data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità. La garanzia del venditore obbliga il venditore come previsto dai termini di legge, in caso di mancanza o difetto di un dispositivo, ad assicurare per un periodo di due anni la riparazione o la sostituzione. In relazione all'inversione dell'onere della prova, l'acquirente è obbligato a dare prova, scaduti sei mesi, che la mancanza esisteva già al momento del trasferimento del rischio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Società Dado SRL, distributrice del marchio PremierTech, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo sopra indicato a partire dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente dal nostro servizio di assistenza, durante il periodo di garanzia di cui sopra. La Dado SRL si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa. Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

LA GARANZIA NON COPRE

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Dado SRL;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto (da intendersi successive alla data di ricezione del prodotto), fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: bottiglie, contenitori, coltelli, ecc. usati con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Per ricevere assistenza in garanzia sui prodotti PremierTech contattare: assistenza@premiertech.it

PremierTech

DADO S.R.L. UNIPERSONALE
VAT/P.IVA IT02681390809
ITALY

www.premiartech.it
assistenza@premiartech.it