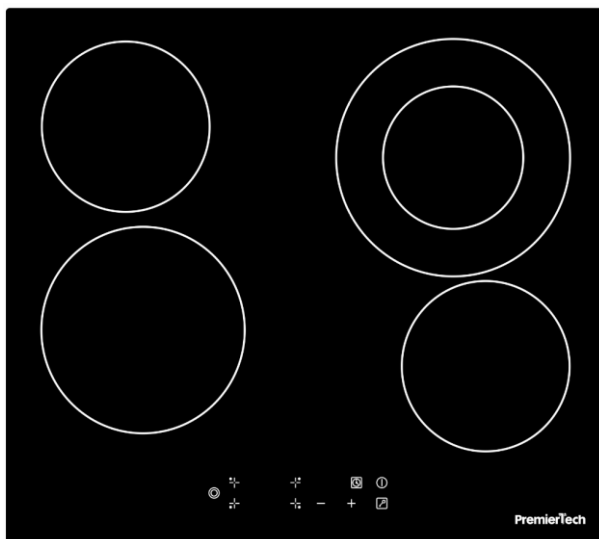
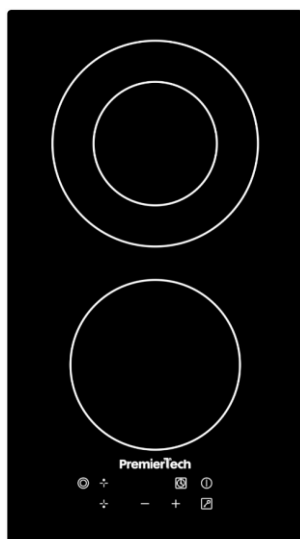


PremierTech®

Manuale di istruzioni / Manuale di installazione

Piano cottura vetroceramica 2 fuochi PT-PC2C

Piano cottura vetroceramica 4 fuochi PT-PC4C



Avvertenze di sicurezza

La vostra Sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura. Tenere lontano i bambini.

Installazione

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso.
- E' obbligatorio collegare il cavo elettrico a terra.
- Alterazioni del Sistema di cablaggio interno o esterno devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni possono provocare scosse elettriche o morte.

Fare Attenzione

- Il prodotto contiene parti affilati o taglienti
- In caso di guasto maneggiare con cautela, parti taglienti ed affilate

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Nessun combustibile o prodotto infiammabile devono trovarsi su questo apparecchio in qualsiasi momento.
- Rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile per l'installazione dell'apparecchio in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione, danneggiamenti e malfunzionamenti.
- Al fine di evitare un pericolo, questo apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni per l'installazione.

- Questo apparecchio è essere correttamente installato e collegato elettricamente a terra (cavo elettrico) solo da una persona qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore/interruttore per una completa disconnessione dalla rete.
- I tentativi di installare l'apparecchio potrebbero far decadere la garanzia o responsabilità del produttore.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scosse elettriche

- Non cuocere su un fornello rotto o incrinato. Se la superficie del piano di cottura dovrebbe rompere o incrinarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio alla rete elettrica (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il fornello scollegandolo dalla rete prima di pulizia o di manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può causare scosse elettriche o morte.

Rischi per la Salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni. Attenzione quindi.
- Non lasciare che il tuo corpo, indumenti o qualsiasi elemento diverso da pentole, entrino in contatto con il vetro del piano cottura fino a quando la superficie non è fredda.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non possono essere collocati sulla superficie di cottura poiché possono essere caldi e non idonei con il piano ad cottura.
- Tenere lontano i bambini
- I manici di pentole possono essere calde al tatto, non far sporgere dalle zone di cottura e mantenere le impugnature fuori dalla portata dei bambini.
- Non seguire tali indicazioni potrebbe comportare ustioni e scottature.

Fare Attenzione

- Quando il piano cottura è fuori la confezione e non incassato, vi sono parti molto taglienti. Utilizzare con estrema cura e conservare in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni possono provocare tagli e ferite.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. L'over ebollizione provoca fumo e probabile incendio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per il riscaldamento o riscaldamento della camera.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè mediante comandi touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, sedersi, o salire su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini in armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano di cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli nella zona dove l'apparecchio è in uso.
- Bambini o persone con un handicap che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli nel suo utilizzo. L'istruttore deve essere consapevole che possono utilizzare l'apparecchio senza solo dietro sua supervisione.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, a meno che non specificamente consigliato nel manuale. Tutti gli altri interventi devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.

- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sul piano di cottura.
- Non utilizzare recipienti con bordi frastagliati o trascinare padelle su tutta la superficie di vetro del piano cottura, onde evitare di graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o qualsiasi altri abrasivi detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, possono graffiare il vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o tecnico specializzato.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali: aree di cucina personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; Case di lusso; ai clienti di Alberghi, Motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo Bed & breakfast.
- **Attenzione:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontano a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa da 8 anni e oltre, e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se essi abbiano ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi inerenti e sempre sotto osservazione di un adulto o persona competente.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Operazioni di pulizia e manutenzione non sono adatte ai bambini senza supervisione.
- **AVVISO:** La cottura automatica su un piano di cottura con olio o grasso può essere pericoloso e potrebbe causare incendi. MAI tentare di estinguere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **Attenzione:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

- **Attenzione:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche, la superficie di cottura di ceramica o di vetro o materiali simili proteggono la parte sotto tensione elettrica.
- Non pulire a vapore il prodotto, mai.
- L'apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

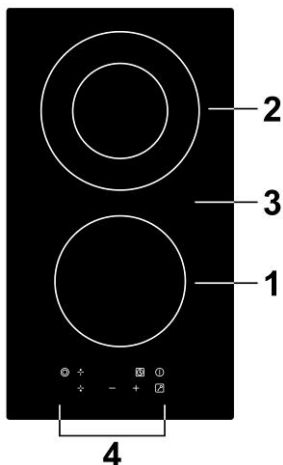
Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo piano cottura vetroceramico.

Si consiglia di spendere del tempo per leggere questo manuale di istruzione/installazione al fine di comprendere appieno come installare correttamente e farlo funzionare. Per l'installazione, si prega di leggere la sezione di installazione. Leggere tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni/installazione per riferimento futuro.

Panoramica del prodotto

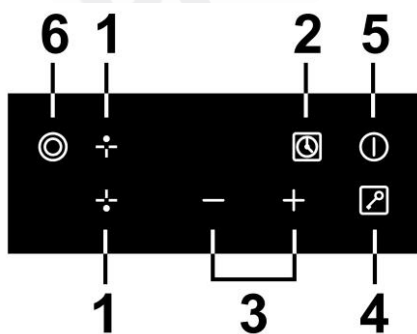
Piano cottura vetroceramica 2 fuochi PT-PC2C

Vista dall'alto



1. max. 1200 W zona
2. max. 2000/1000 W zona
3. Piano in vetro
4. Pannello di controllo

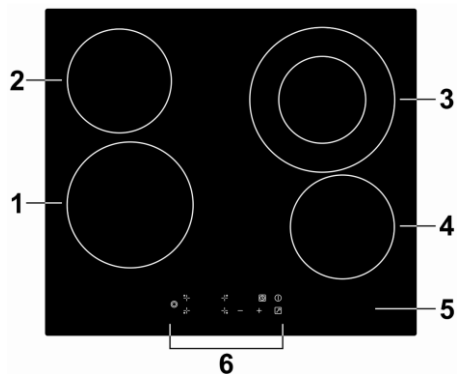
Pannello di controllo



1. Selezione delle zone / fuochi
2. Funzione Timer
3. Controllo Potenza / Timer
4. Blocco pulsanti / bambini
5. ON/OFF
6. Controllo e selettore doppia zona

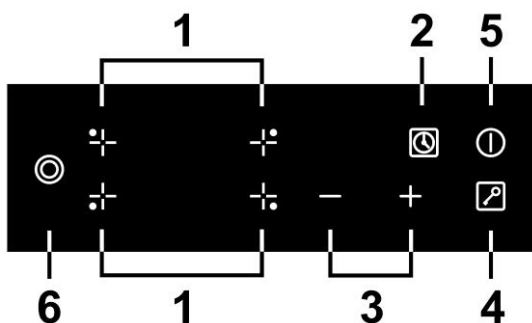
Piano cottura vetroceramica 4 fuochi PT-PC4C

Vista dall'alto



1. max. 1800W zona
2. max. 1200 W zona
3. max. 2200/1000 W zona
4. max. 1200 W zona
5. Piano in vetro
6. Pannello di controllo

Pannello di controllo



1. Selezione delle zone / fuochi
2. Funzione Timer
3. Controllo Potenza / Timer
4. Blocco pulsanti / bambini
5. ON/OFF
6. Controllo e selezione doppia zona

Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in vetroceramica ha un microcomputer in grado di soddisfare diversi tipi di pentole da cucina, avendo una resistenza di riscaldamento con controllo micro-automatizzato e selezione multi-potenza, davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano di cottura offre prestazioni sicure e affidabili, rendendo la vita confortevole.

- Il piano cottura in vetroceramica cucina è basata su tecnologia di riscaldamento a raggi infrarossi, sono i fili di bicromato di potassio del nichel del piano cottura che irradiano calore e producono i raggi infrarossi per riscaldare il cibo. È possibile utilizzare qualsiasi tipo di pentola o padella, come pentole in rame, wok, acciaio inox, pentole, pentola di vetro, casseruola e contenitori di ceramica.

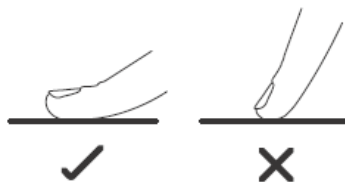


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prendendo nota nella sezione Avvertenze per la Sicurezza.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che possono essere presenti ancora sul vostro piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzo del touch control

- I controlli sono touch, quindi non necessita applicare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirete un bip ogni volta che toccherete un comando.
- Assicurarvi che i controlli siano sempre puliti, asciutti, e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copre. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile operare i controlli.

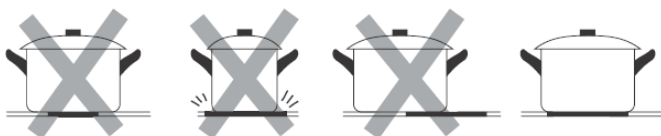


Scegliere la pentola giusta

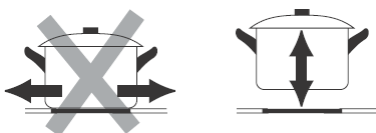
Non utilizzare pentole con fondi rovinati o curvi.



Assicurarsi che la base della vostra padella è liscia, e che sia della dimensione della zona di cottura. Porre sempre centro della zona di cottura la tua pentola.



Solleverare sempre le pentole dal piano di cottura in vetroceramica - non farle scorrere o potrebbero graffiare il vetro.



Usare il tuo piano cottura

Inizia a cucinare

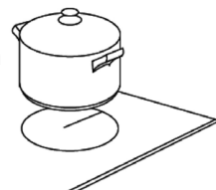
- Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e subito si spengono, indicando che il piano di cottura in ceramica è entrato in modalità standby.

1. Tocca ON/OFF, tutti gli indicatori mostreranno "--" o "--" ed il piano cottura entrerà in modalità standby.

2. Mettere 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.



3. Toccare il touch selezione zona e
L'indicatore vicino al tasto lampeggerà.



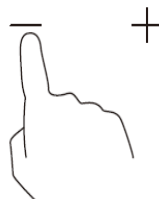
4. Seleziona un'impostazione di temperatura toccando "-" o "+".

- Se non selezionate un'impostazione entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

Sarà necessario ricominciare dal passaggio 1.

- È possibile modificare l'impostazione di calore in qualsiasi momento durante la cottura.

- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.



Per il modello PT-PC2C

5. Quando la zona 2 è in funzione, attivare la doppia zona premendo



Quando la doppia zona è in funzione, spegnerla premendo



Per il modello PT-PC4C

5. Quando la zona 3 è in funzione, attivare la doppia zona premendo



Quando la doppia zona è in funzione, spegnerla premendo



Quando hai finito di cucinare

1. Toccando il selettore zone selezioni la zona da spegnere.



2. Spegner la zona di cottura toccando "-" e scorrendo verso il basso fino a "0".



3. Spegner l'intero piano di cottura toccando "ON/OFF".




4. Attenzione alle superfici calde, sul display "H" vi mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre padelle, o tenere in caldo.




Blocco Controlli

- E' possibile bloccare i controlli per impedire l'uso non intenzionale (ad esempio che bambini possano accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i touch control, escluso ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i controlli

Tocca il controllo chiave  l'indicatore timer indicherà " Lo ".


Per sbloccare i controlli

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il controllo chiave  per un po'.
3. E' possibile iniziare ad utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati

tranne l'ON/OFF , è sempre possibile disattivare il piano cottura con controllo

ON/OFF  in caso di emergenza, ma si deve sbloccare il piano di cottura prima della successiva operazione.

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura vetroceramico è dotato di un sensore per monitorare la temperatura interna. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura si fermerà automaticamente.

Avvertenze calore residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da un po 'di tempo, vi saranno dei residui di calore. La lettera " H " vi avvertirà di stare lontano da esso.

Protezione Spegnimento Automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il tuo piano cottura. Si arresta automaticamente se si dimentica di spegnere il tuo piano cottura. Gli orari di lavoro predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella sottostante:

Livello Potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore di lavoro predefinite	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come un contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura durante il tempo programmato.
- È possibile impostarlo per accendere una o più zone di cottura dopo aver programmato il timer.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Uso del timer come contaminuti

Se non si sta selezionando una qualsiasi zona di cottura

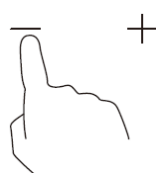
1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche senza selezionare eventuali zone di cottura.

2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.



3. Regolare l'impostazione del timer tramite I tasti "-" o "+".
L'indicatore contaminuti inizierà a lampeggiare e mostrerà i minuti sul display del timer.



Suggerimento: Toccare - o "+" una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Toccare e tenere premuto il pulsante "-o'+" per diminuire o aumentare di 10 minuti.

Se il tempo di impostazione è superiore a 99 minuti, il timer automaticamente ritornerà a 0 minuti.

4. Toccando il 'timer', il tempo impostato viene annullato, e il simbolo "-" apparirà sul display dei minuti.



5. Dopo aver impostato il tempo, inizierà subito il conto alla rovescia. Il display visualizzerà i minuti rimanenti e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

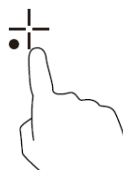


6. Quando il tempo sarà scaduto il timer emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà il simbolo "--".



Impostazione del timer per accendere una zona di cottura

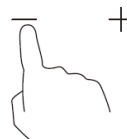
1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera impostare.



2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.



3. Impostare l'ora toccando il controllo del timer.

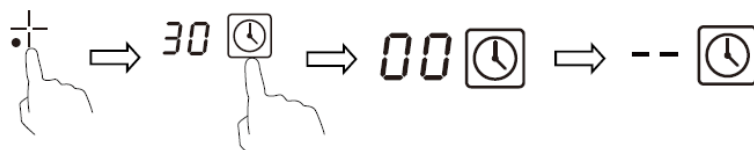


Suggerimento: Toccare - o "+" una volta, il tempo sul timer diminuirà o aumenterà di 1 minuto.

Toccare e tenere premuto il pulsante "-" o "+" per diminuire o aumentare di 10 minuti.

Se il tempo di impostato è superiore a 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

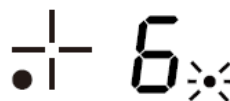
4. Toccare il controllo di selezione della zona di cottura e quindi toccare il 'timer', il timer viene annullato, e il simbolo "--" apparirà sul display dei minuti.



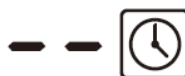
5. Dopo aver impostato il tempo desiderato, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display visualizzerà il tempo rimanente per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso accanto all' indicatore del livello di potenza si illumina indicando che è stata selezionata la zona.



6. Quando il timer scade la corrispondente zona di cottura si spegne automaticamente e sul display



apparirà "H".


Impostazione del timer per accendere più di una zona di cottura

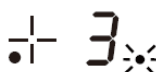
1. Se più di una zona di cottura utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso.

(Ad esempio zona #1 tempo impostato di 3 minuti, zona #2 tempo di 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3")

NOTA: Il punto lampeggiante rosso accanto all' indicatore del livello di potenza indica la zona di cottura utilizzata.

Se si desidera controllare il tempo impostato sulle alter zone di cottura, toccare il comando di selezione zona di cottura. Il timer indicherà il rispettivo tempo stabilito.

 6. (Impostato a 6 minuti)

 3 (Impostato a 3 minuti)

03 

2. Quando il timer scade, la corrispondente zona di cottura si spegne automaticamente e sul display apparirà "H".

 H

NOTA: Se si desidera modificare il tempo dopo aver impostato il timer, si deve iniziare nuovamente dal passo 1.

Linee guida di cottura

Consigli in cucina

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre l'impostazione
- Utilizzando un coperchio ridurrete i tempi di cottura e risparmierete energia mantenendo il calore
- Ridurre al minimo la quantità di cibo o grasso per ridurre i tempi di cottura
- Iniziare a cucinare con un valore più alto e ridurre l'impostazione quando il cibo è caldo.

Sobbollire, cucinare il riso

- L'ebollizione avviene sotto il punto di ebollizione, intorno ad 85°C, quando le bolle crescono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. Questo è ottimale per deliziose zuppe e stufati teneri, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo
- Alcune attività, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, può richiedere un'impostazione superiore rispetto a quella minima per garantire che il cibo cucinato sia cotto correttamente nel tempo consigliato

Bistecca

Per cucinare delle succose bistecche:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente 20 minuti prima di cucinare
2. Riscaldare una padella con fondo spesso.
3. Spazzolare entrambi i lati della carne con poco olio ed inserirla nella padella calda già condita con poco olio.
4. I tempi di cottura esatti dipendono dallo spessore della bistecca e da come desiderate la cottura. I tempi possono variare da 2 – 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare la cottura
5. Lasciare la bistecca riposare su un piatto caldo per alcuni minuti per consentire di rilassarsi e diventare tenera prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere una pentola/padella idonea.
2. Avere tutti gli utensili ed ingredienti pronti. Friggere deve essere veloce. Se utilizzate grandi quantità di cibo, cucinare il cibo in diverse pentole più piccole.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungete due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima le carni, mettere da parte e tenere in caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura a una temperatura inferiore, reinserire la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare gli ingredienti delicatamente per assicurarsi che siano riscaldati.
7. Servire subito.

Impostazioni Temperatura

Le seguenti impostazioni sono solo linee guida. L' impostazione esatta dipende da parecchi fattori, compreso le vostre pentole e la quantità di cibo che si cucina. Sperimentate con il piano cottura per trovare le impostazioni che meglio vi si addicono

Impostazioni Temperatura	Funzionale per:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento lieve per piccole quantità di cibo• Fusione di cioccolato, burro e alimenti che scaldano rapidamente• Lieve sobbollire• Riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Bollire rapidamente• Cuocere riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• cuocere / arrostitire• cottura di pasta o altro cibo
9	<ul style="list-style-type: none">• friggere• molto caldo• zuppa in ebollizione• bollire acqua

Cura e pulizia

Che cosa fare?	Come?	Importante!
<p>Ogni giorno lo sporco sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o cibi zuccherati caduti sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione. 2. Applicare un detergente delicato per piano cottura quando è freddo. 3. Risciacquare ed asciugare con un panno pulito 4. Riaccendere l'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura è spento, non ci sarà alcuna indicazione di temperature, ma le zone possono essere ancora calde, fare attenzione. • Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi • Non lasciare mai sporco sul piano cottura: il vetro potrà diventare macchiato.
<p>Fuoriuscite, sciolti o sversamenti di zuccheri caldi sul vetro.</p>	<p>Rimuovere immediatamente con una spatola o raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetro, ma fare attenzione alle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione al piano cottura 2. Tenere la lama o utensile ad un'angolazione di 30° e raschiare la sporcizia o la fuoriuscita di una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia con un panno. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 "sporco di ogni giorno" sopra 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da alimenti sciolti o zuccherati il più presto possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o danneggiare anche permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando utilizzate un attrezzo con lama è pericolo e tagliente. Utilizzare con estrema cura e conservare in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Sporcizia sui comandi touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione del piano cottura 2. Pulire / assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area touch control con una spugna umida pulita o un panno 4. Pulire l'area con un panno completamente asciutto. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura può emettere un segnale acustico o spegnersi, e i comandi touch non funzionare se sul touch control vi è del liquido. Assicurarsi che l'area touch control è asciutta prima di accendere il piano cottura.

Consigli e suggerimenti

Problemi	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non si imposta in ON	Nessuna corrente	Assicurarsi che il piano di cottura è collegato all'alimentazione e sia acceso. Verificare se vi è un'interruzione dell'alimentazione in casa o in zona. Se hai verificato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono	I controlli sono bloccati	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione delle istruzioni "Uso del piano cottura"
I comandi touch sono difficili da operare	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i controlli oppure dovete utilizzare la punta di un dito quando toccate i pulsanti touch.	Assicurarsi che l'area touch control sia asciutta e usare la punta del dito
Il vetro è graffiato	Pentole con spigoli vivi, fondi rovinati o taglienti. Pagliette inadatte, spugne abrasive o prodotti pulizia inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedi 'Scegliere la pentola giusta' Vedi 'Cura e pulizia'.
Alcune pentole provocano rumori o piccoli schiocchi.	Questo può essere causato dalla costruzione delle tue pentole. (Composizione da diversi strati di metalli).	Questo può essere normale per le pentole e non identifica un guasto
Il piano cottura emette un piccolo ronzio quando utilizzato in un ambiente molto caldo.	Questo è causato dalla tecnologia di cottura del piano vetroceramico.	Questo è normale, ma il rumore/ronzio dovrebbe scomparire o ridursi quando si diminuisce l'impostazione di temperatura.
Rumore ventola proveniente dal piano cottura.	La ventola di raffreddamento è progettata per impedire il surriscaldamento dell'elettronica. La ventola può continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura.	Questo è normale e non ha bisogno di effettuare alcuna azione. Non spegnere il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
Il piano cottura o una zona si è spenta in modo imprevisto, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice d'errore.	Difetto tecnico.	Si prega di annotare l'errore e numeri, e commutare l'alimentazione del piano cottura in off.

Specifiche Tecniche

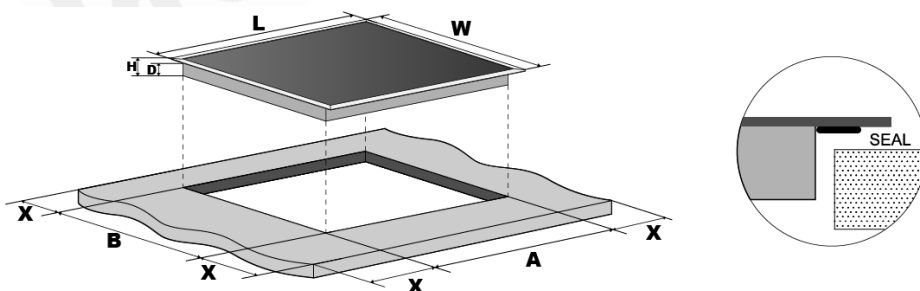
Modello	PT-PC2C	PT-PC4C
Zone di cottura	2 Zone	4 Zone
Voltaggio	220-240V~ ,50-60Hz	220-240V~ ,50-60Hz
Potenza elettrica installata	2928-3484W	5856-6969W
Dimensioni piano LxWxH(mm)	288X520X52	590X520X52
Dimensioni incasso AxB (mm)	268X500	560X490

Dimensioni e peso sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente a migliorare i nostri prodotti possiamo modificare le specifiche e disegni senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature di montaggio

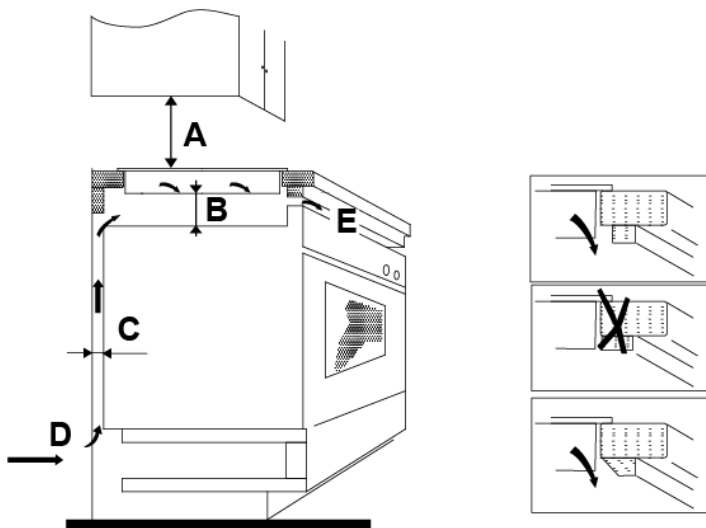
Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Allo scopo di installazione e utilizzo, dovrà essere riservato almeno 5 cm di spazio intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia almeno 30mm. Si prega di scegliere materiale di superficie di lavoro resistente al calore per evitare la deformazione causata tramite la radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come illustrato di seguito:



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
PT-PC2C	288	520	52	48	268	500	50mini
PT-PC4C	590	520	52	48	560	490	50mini



In ogni caso, assicurarsi che il piano di cottura è ben ventilato e l'aria di ingresso e di uscita non siano ostruiti. Verificare che il piano di cottura è installato ad opera d'arte. Come illustrato di seguito Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e la credenza sopra la piastra riscaldante deve essere almeno 760mm.



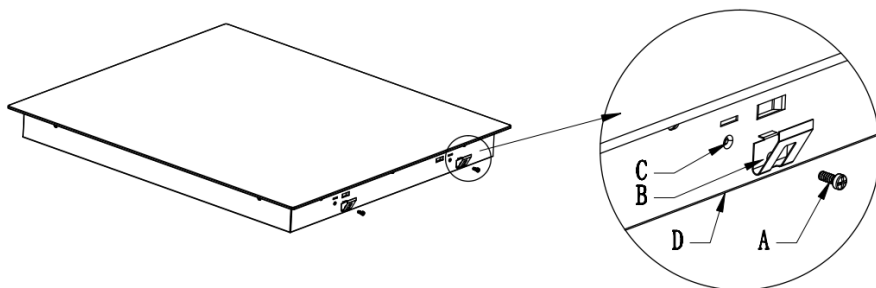
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50	20	Presa d'aria	Uscita aria 5mm

Prima di individuare le staffe di fissaggio

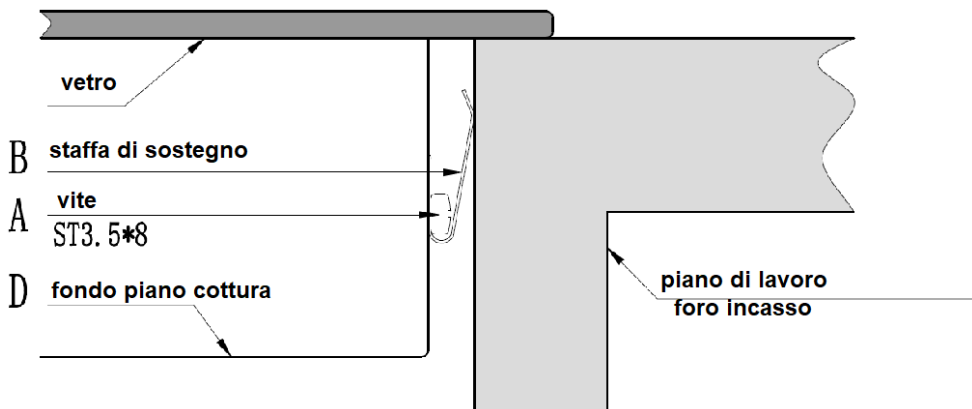
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile, liscia (usa la confezione).

Non applicare forza sui controlli che sporgono dal piano cottura.

Fissare le 4 staffe e viti nel piano cottura e dopo inserirlo nella superficie di lavoro senza forzare il vetro (Vedi foto).



A	B	C	D
Vite	Staffe	Foro vite	Fondo



Attenzione

1. La piastra a deve essere installata da personale qualificato o tecnici. Si prega di effettuare l'operazione mai da soli. Contattaci se hai dubbi
2. Il piano di cottura non deve essere mai installato direttamente sopra una lavastoviglie, frigo, congelatore, lavatrice/asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. La piastra di cottura in vetroceramica deve essere installata tale che una migliore radiazione di calore può essere garantita per migliorare l'affidabilità. Utilizzare sigillanti resistenti al calore
4. La parete e la zona di riscaldamento sopra la superficie del tavolo devono essere resistenti al calore.
5. Non utilizzare pulitori a vapore.
6. Il piano cottura in vetroceramica può essere collegato solo ad una corrente con impedenza non più di 0,427 ohm. In caso necessario, si prega di consultare l'autorità di rifornimento per le informazioni di impedenza del sistema.

Collegamento alla rete elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica di alimentazione, verifica che:

1. il sistema di cablaggio interno è adatto per la potenza assorbita dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponde al valore riportato nella targhetta sul fondo del piano cottura.
3. le sezioni di cavo di alimentazione possono sopportare il carico di potenza indicato sulla targhetta. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni, tali modifiche dispositivi, come possono causare surriscaldamento e incendio.

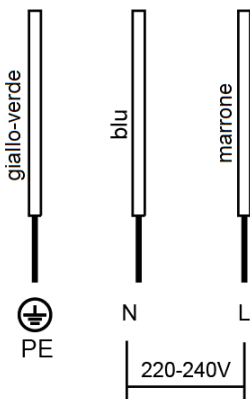
Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde e deve essere posizionato in modo che la temperatura non supererà il 75 °C in qualsiasi punto.



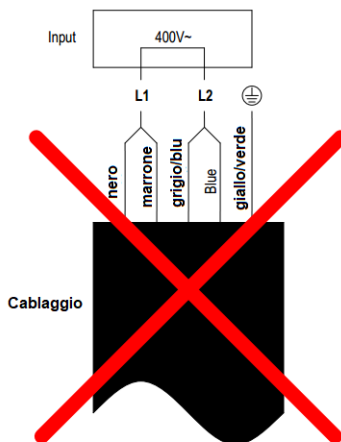
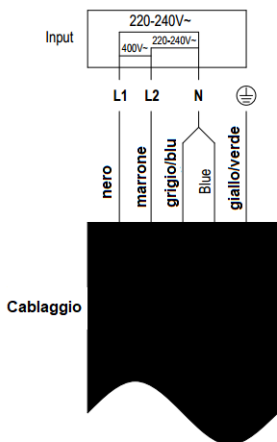
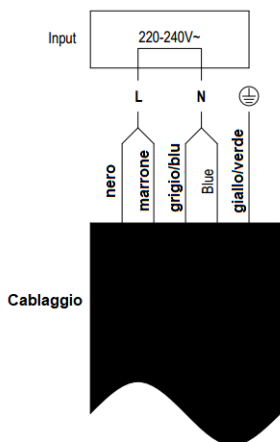
Rivolgersi ad un elettricista se il sistema di cablaggio interno è adatto senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere fatte solo da un elettricista qualificato. L'alimentatore deve essere collegato in conformità con la norma pertinente, o ad un interruttore unipolare con una distanza minima fra i contatti di 3mm.

Di seguito è riportato il metodo di connessione.

Piano cottura vetroceramica 2 fuochi da incasso MODELLO: PT-PC2C



Piano cottura vetroceramica 4 fuochi da incasso MODELLO: PT-PC4C



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, deve essere fatto da un tecnico specializzato utilizzando gli strumenti adeguati, in modo da evitare eventuali incidenti. Il cavo deve essere controllato periodicamente.
2. L'installatore deve assicurarsi che il corretto collegamento elettrico è stato fatto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
3. Il cavo non deve essere piegato o compresso.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccolta di tali rifiuti deve essere effettuata separatamente come trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2012/19/UE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se non sono stati smaltiti nel modo corretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo apparecchio richiede uno speciale smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

Per richieste d'assistenza scrivere a: assistenza@premiertech.it

°Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech

DADO Srl - Italy Piva/Vat IT 02681390809



V100320

GARANZIA

PremierTech®

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 di DUE ANNI 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