

PremierTech®

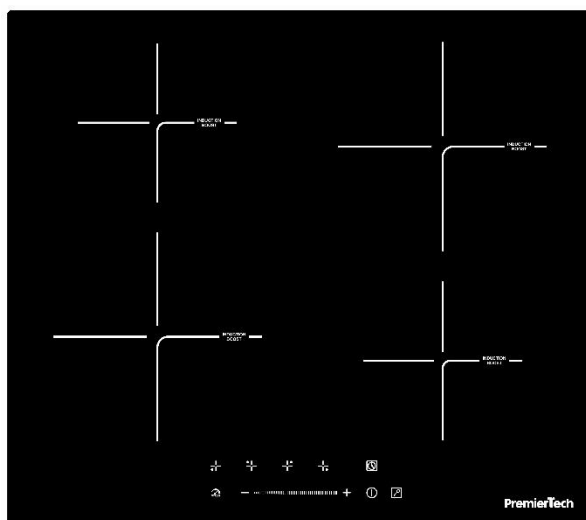
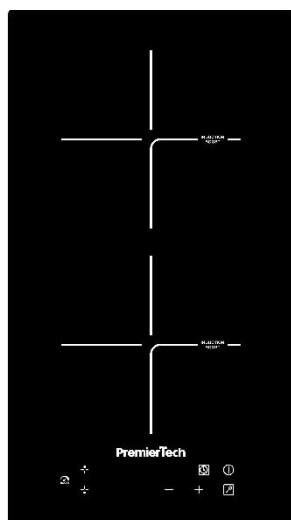
Manuale di istruzioni / Manuale d'installazione

Piano cottura ad induzione 2 fuochi da incasso

MODELLO: PT-PC2I

Piano cottura ad induzione 4 fuochi da incasso

MODELLO: PT-PC4I



Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Pericolo di scosse elettriche

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione su di esso.
- Collegarlo ad un buon sistema di cablaggio terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche del sistema elettrico domestico devono essere eseguite da personale qualificato.
- La mancata osservanza di questi consigli può provocare scosse elettriche o la morte.

Fare attenzione – Il prodotto contiene parti affilate o taglienti. La mancanza di cautela potrebbe provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Non appoggiare materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio in funzione.
- Si prega di rendere disponibili tali informazioni all'installatore del dispositivo in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Al fine di evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per l'installazione.

- Questo apparecchio deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito con sezionatore il quale fornisce piena disconnessione dalla rete elettrica in caso di necessità.
- La mancata corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o responsabilità.

Utilizzo e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un fornello rotto o incrinato. Se la superficie del piano di cottura si dovesse rompere, spegnete e disconnettete l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare un tecnico qualificato.
- Disconnettere il piano di cottura dalla rete elettrica prima di pulizia o manutenzione.
- La mancata osservanza di questi consigli può provocare scosse elettriche o la morte.

Danni per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (ad esempio pompe per insulina) devono consultare il loro medico prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro dispositivi non possano essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questi consigli può portare alla morte.

Superficie di cottura

- Durante l'uso, le parti di questo apparecchio potrebbero causare ustioni.
- Non lasciate che il vostro corpo, vestiti o qualsiasi elemento diverso da quello adatto al contatto con le pentole e il vetro di induzione tocchino il piano cottura.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Le maniglie delle pentole possono risultare calde al tatto.
- La mancata osservanza di questo Consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Parti taglienti

- Quando il piano cottura è fuori dallo scatolo e non è incassato i suoi bordi potrebbero causare tagli. Maneggiare con estrema cura e sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancanza di cautela potrebbe provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. La fuoriuscita di liquidi dalle pentole provoca fumo e rischio di fiamme.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere mai oggetti magnetici (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

- Non usare mai l'apparecchio per il riscaldamento della stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura, come descritto in questo manuale (cioè usando i controlli touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o sedersi, stare in piedi, 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 da soli o incustoditi nella zona in cui l'apparecchio è in funzione.
- I bambini o le persone con una disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere accanto una persona responsabile e competente per istruirli nel suo utilizzo.
- Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Ogni altra operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non calpestare il piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati e non trascinare le pentole sulla superficie del piano ad induzione.
- Non utilizzare spugnette o altri detergenti abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto questi possono graffiare il vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato, per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali: aree cucina -Il in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case; clienti -da in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo -Bed and Breakfast.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

- 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Cucinare su un piano di cottura con olio o grasso può essere pericoloso e può provocare incendi. MAI cercare di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la superficie del piano cottura.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

AVVISO: Per evitare la caduta dell'apparecchio, il piano cottura deve essere incassato.

ATTENZIONE: Utilizzare solo pentole e padelle progettate per i piani cottura ad induzione. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra per scopi funzionali.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura ad induzione. Si consiglia di dedicare un po 'di tempo per la lettura di questo Manuale di istruzioni / installazione al fine di comprendere appieno come installarlo correttamente e farlo funzionare.

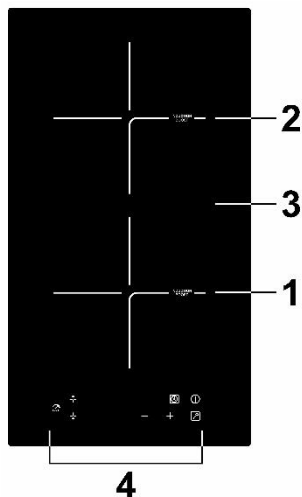
Per l'installazione, si prega di leggere la sezione di installazione.

Leggere tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni / installazione per un riferimento futuro.

Panoramica del Prodotto

Modello: PT-PC2I

Vista dall'alto



1. 2000 W lv.9 - 2300 W con boost
2. 1500 W lv.9 - 1800 W con boost
3. Lastra di vetro
4. Controllo

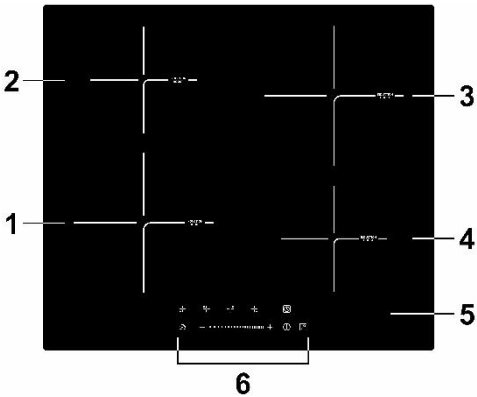
Pannello di controllo



1. ON / OFF
2. Controlli zona di riscaldamento
3. Potenza
4. Blocco tasti
5. Controllo Timer
6. Boost

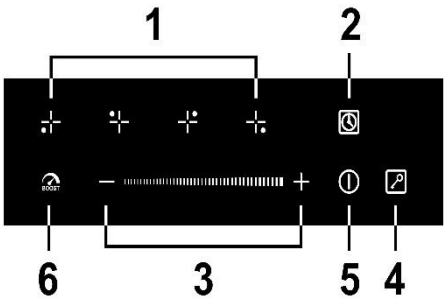
Modello: PT-PC4I

Vista dall'alto



- 1. 2000 W lv.9 - 2600 W con boost
- 2. 1500W lv.9 - 1800 W con boost
- 3. 2000 W lv.9 - 2600 W con boost
- 4. 1500W lv.9 - 1800 W con boost
- 5. Lastra di vetro
- 6. Pannello

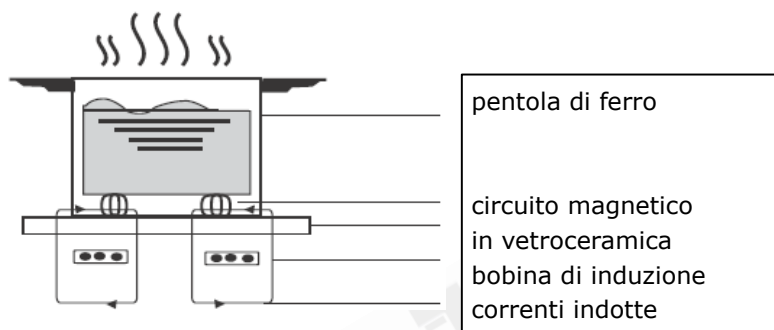
Pannello di controllo



- 1. I controlli zona di riscaldamento
- 2. Controllo Timer
- Tasto di regolazione / Timer
- 3. Potenza
- 4. Blocco tasti
- 5. ON / OFF
- controllo delle funzioni
- 6. Boost

La cottura ad induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, piuttosto che indirettamente tramite riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella alla fine si riscalda.

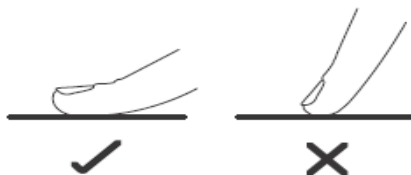


Prima di utilizzare il piano di cottura a induzione

- Leggi questa guida, prendendo nota speciale della sezione **Avvisi per la sicurezza**.
- Rimuovere la pellicola protettiva che può essere ancora sul piano di cottura a induzione.

Uso dei controlli touch

- I controlli rispondono al tatto, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non solo la punta.
- Si sente un segnale acustico ogni volta che si effettua un tocco.
- Assicurarsi che i controlli siano sempre puliti, asciutti, e che non ci sia alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) che li copre. Anche una sottile pellicola d'acqua può interferire con i controlli.



Scegliere le giuste pentole



- utilizzare pentole e padelle con una base adatta all'induzione.

Cercare il simbolo induzione sull'imballaggio o sul fondo della padella.

- È possibile verificare se il recipiente è adatto effettuando un test del magnete. Se il fondo della pentola è attratto dal magnete vuol dire che è adatta all'induzione.

- Se non si dispone di una calamita:

1. Metti un po' d'acqua nella pentola che si desidera controllare.

2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua è in riscaldamento, la pentola è adatta all'induzione.

- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: puro alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

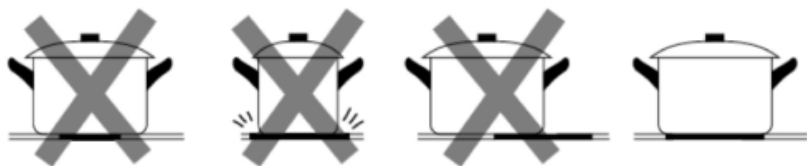


Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurarsi che la base della vostra padella sia liscia, che si adatti al vetro del piano cottura e che sia della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro è grande come il grafico della zona selezionata.

Utilizzando una pentola leggermente più larga della zona di cottura sarà usata la massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, la potenza potrebbe essere inferiore al previsto. Un tegame inferiore a 140 mm potrebbe non essere rilevato dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole per rimuoverle dal piano cottura -

Non far scorrere, potrebbero graffiare il vetro.



Dimensione del pentolame

Le zone di cottura hanno un diametro limitato, adattate automaticamente al diametro delle pentole. Tuttavia il fondo dei tegami deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del tuo piano di cottura, posizionare la padella al centro dell'area di cottura.

Per il modello PT-PC2I

Diametro del pentolame utilizzabile

Zona di cottura	Minimo (mm)
1, 2	120

Per il modello PT-PC4I

Diametro del pentolame utilizzabile

Zona di cottura	Minimo (mm)
1, 3	140
2, 4	100

Utilizzo del piano cottura ad induzione

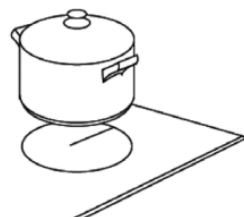
Per iniziare la cottura

1. Toccare il controllo ON / OFF.

Dopo l'accensione, il cicalino emette un bip, tutti i display mostrano " - " o " - - ", Indicando che l'induzione del piano di cottura è entrata nello stato di stand-by.

2. Mettere una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Per il modello PT-PC2I

4. Selezionare un livello di cottura toccando il "-" o il controllo "+".

- Se non si sceglie un livello di potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

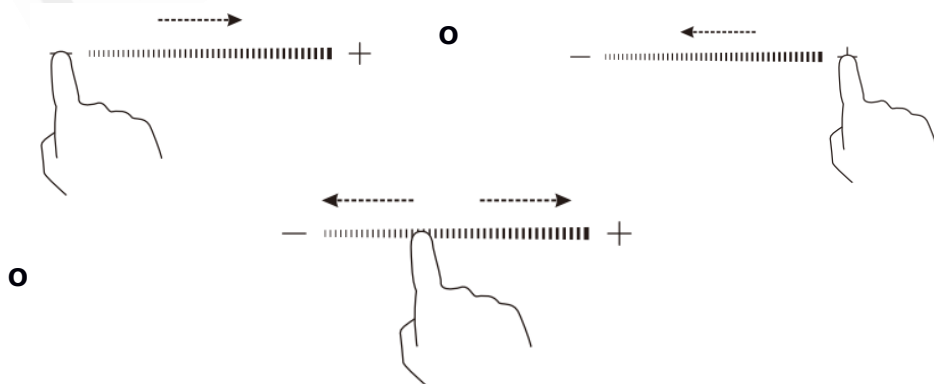
- È possibile modificare il livello in qualsiasi momento durante la cottura.



- Tenendo premuto uno di questi pulsanti il valore sarà regolato su o in giù.

Per il modello PT-PC4I

4. Impostare un livello di potenza toccando il "-", "+", o scivolare lungo il "-" di controllo o semplicemente toccare un punto qualsiasi del "-".



a. Se non si seleziona una zona di calore entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

b. È possibile modificare il livello in qualsiasi momento durante la cottura.

- c. Scorrendo lungo la "-", la potenza varierà da 2 alla posizione 8.
 Premendo "-", il potere diminuirà di un livello alla volta fino a fase 0.
 Premendo "+", Il potere aumenta di un livello alla volta fino fase 9.

Se il display lampeggia alternativamente con il livello di cottura

Ciò significa che:

- non avete messo una pentola sulla zona di cottura corretta,
- la padella che si sta utilizzando non è adatta per la cottura ad induzione,
- la pentola è troppo piccola o non adeguatamente centrata sulla zona di cottura.

Nessun riscaldamento avviene a meno che non ci sia un tegame adatto sulla zona di cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se nessun pentola adatta è disposto su esso.

Una volta terminata la cottura

1. Toccando la selezione zona di riscaldamento controllo che si desidera disattivare.



2. Spegner la zona di cottura toccando il "-" e scorrendo fino a "0". Assicurarsi che il display mostra "0".

3. Girare l'intero piano di cottura off toccando il comando "ON / OFF".



4. Attenzione alle superfici calde, "H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura di sicurezza. Può essere utilizzato anche come una funzione di risparmio energetico se si vuole riscaldare una pietanza.



Uso della funzione Boost

Boost è la funzione che si attiva in una zona facendola passare ad una potenza maggiore per 5 minuti. Così è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Utilizzo del boost

1. Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera aumentare, un indicatore vicino al tasto lampeggerà.



2. Toccare il pulsante Boost, la zona di riscaldamento inizierà a lavorare in modalità Boost.
Il display di potenza mostrerà "P" per indicare che la Potenza in quella zona sta aumentando.



3. La potenza Boost avrà una durata di 5 minuti e successivamente la zona tornerà al suo stadio di potenza normale.



4. Se si desidera annullare il Boost durante questi 5 minuti, toccare il pulsante di selezione zona di riscaldamento, un indicatore vicino al tasto lampeggerà. Successivamente toccare il pulsante Boost. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza normale.



Limitazioni nell'uso

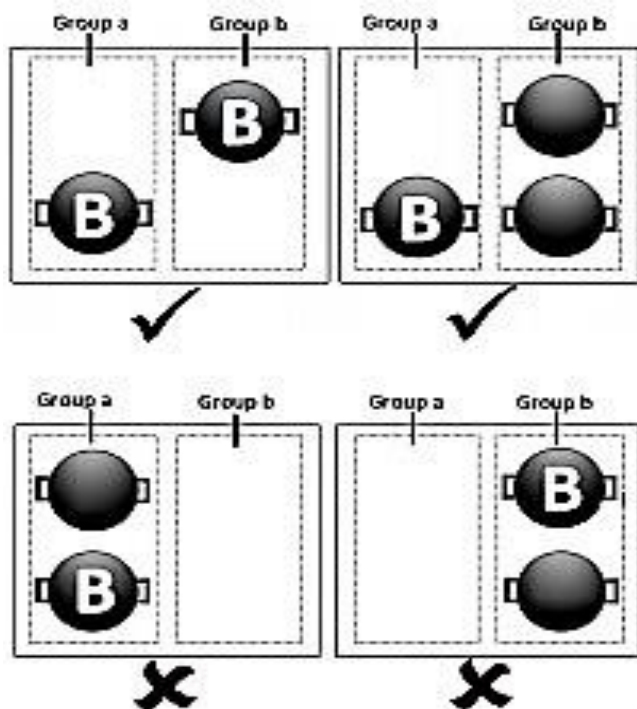
Per il modello PT-PC2I

In questo piano di cottura ogni zona può lavorare con la funzione Boost, assicurandosi che le altre zone stiano lavorando sotto il livello di potenza 5. Quando si seleziona una zona premere il pulsante 'boost', se l'altra zona sta lavorando sul livello di potenza 5, i simboli **P** e **9** lampeggeranno sul display e la Potenza sul piano selezionato verrà impostata automaticamente come **9**.

Per il modello PT-PC4I

In questo piano di cottura ogni zona può lavorare con la funzione Boost separatamente. Se è necessario utilizzare il boost si prega di spegnere l'altra zona dello stesso gruppo. In caso contrario, i simboli **P** e **9** lampeggeranno sul display della zona selezionata e il livello di potenza verrà impostato automaticamente a **9**.

Nota: Quando non si utilizza la funzione Boost, è possibile utilizzare tutte le quattro zone allo stesso tempo.



Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso non intenzionale.
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON / OFF sono disattivati.

Per bloccare i controlli

Toccare il controllo  sul display. L'indicatore del timer mostrerà "Lo"

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il comando  per un po'.
3. A questo punto è possibile iniziare a utilizzare il piano di cottura a induzione.



Quando il piano di cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON / OFF , si può sempre spegnere il piano di cottura in caso di emergenza, ma si deve sbloccare prima della prossima operazione.

Protezione dalle alte temperature

Un sensore di temperatura attrezzato monitora la temperatura all'interno del piano di cottura ad induzione. Quando un'eccessiva temperatura viene monitorata, il sensore del piano di cottura fermerà automaticamente il funzionamento.

Rilevazione di piccoli articoli

Quando una padella non idonea o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio), o qualche altro piccolo oggetto (es. coltello, forchetta, chiave) viene lasciato sul piano di cottura, il piano di cottura va automaticamente in standby in 1 minuto. La ventola del piano cottura continuerà a funzionare per un ulteriore 1 minuto.

Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione e sicurezza per il vostro piano di cottura a induzione. Si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnere il piano cottura. I tempi dopo i quali avverrà lo spegnimento automatico sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinita (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone con un pace maker al cuore dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

Uso del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come un contaminuti. In questo caso, il timer non trasforma qualsiasi zona di cottura quando il tempo programmato.
- È possibile impostare per accendere una zona di cottura o di più dopo il tempo programmato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Uso del timer come contaminuti

Se nessuna zona di cottura è stata selezionata

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il timer anche se non siano state selezionate le zone di cottura.

2. Selezionando l'indicatore contaminuti, esso inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.



3. Impostare l'ora toccando "-" o "+" sul timer.



Suggerimento: Toccare "-" o "+" del timer 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 torna automaticamente a 0 minuti.

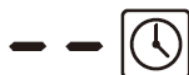
4. Toccando nuovamente il 'timer', il tempo viene azzerato, sul display dei minuti apparirà il simbolo "- -".



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

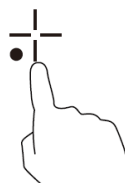


6. Un segnale acustico suonerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "- -" quando il tempo impostato sarà finito.



Impostazione del timer per accendere una zona di cottura

1. Selezionare sul display di controllo la zona che si desidera impostare.

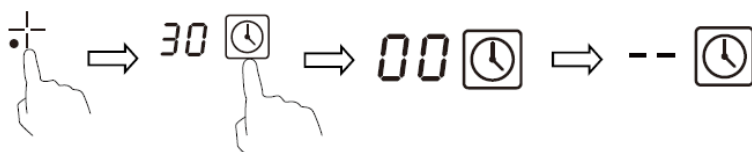
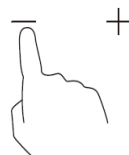


2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.

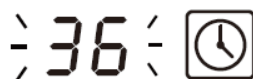


3. Impostare l'ora toccando il controllo del timer.

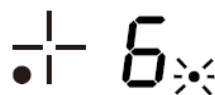
4. Per annullare il timer, toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il "Timer", il timer è azzerato, e "00" apparirà sul display dei minuti e successivamente apparirà "-"



5. Quando l'ora è impostata, il conto alla rovescia inizierà subito. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



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



6. Quando il timer giunge a zero, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e mostrerà "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Impostazione del timer per accendere più di una zona di cottura

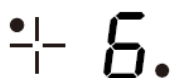


1. Se più di una zona di riscaldamento utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso.

(Es zona 1 tempo selezionato di 3 minuti, zona 2 tempo selezionato 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3")

NOTA: Il tempo indicato sul timer è relativo alla zona di cottura in cui appare il pallino rosso sul display di controllo.

Se si desidera controllare il tempo impostato nelle altre zone di riscaldamento, toccare il comando di selezione zona di riscaldamento. Il timer indicherà il suo tempo stabilito.



(Impostato a 6 minuti)



(Impostato a 3 minuti)



2. Quando il timer termina la cottura, la zona di riscaldamento corrispondente sarà automaticamente spenta e mostrerà "H".



NOTA: Se si desidera modificare il tempo impostato sul timer, si deve ricominciare dal passo 1.

Linee guida di cottura

Fare attenzione durante la frittura con olio o grasso, soprattutto se si sta utilizzando il PowerBoost. Ad altissime temperature gli oli e i grassi si infiammano spontaneamente e questo presenta un grave rischio di incendio.

Consigli di cucina

- Utilizzando un coperchio si ridurranno i tempi di cottura risparmiando energia e mantenendo il calore.
- Minimizzare la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.

Cottura del riso

- L'ebollizione inizia intorno agli 85°C, quando le bolle aumentano all'interno del recipiente di cottura. E' la chiave per deliziose zuppe e stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo.
- Alcune attività, tra cui la cottura del riso, possono richiedere un valore più alto rispetto al valore minimo di ebollizione per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

Cottura della carne

Per cucinare succulente bistecche:

1. Lasciar riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Pre riscaldare una padella.
3. Spazzolare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato.
5. Lasciare la bistecca a riposare su un piatto caldo per qualche minuto per consentire di rilassarsi e diventare tenera prima di servire.

Fritture

1. Scegliere una padella o un wok con base adatta alla cottura su piano a induzione.
2. avere tutti gli ingredienti e le attrezzature pronte. Friggere dovrebbe essere veloce. Se cucinate grandi quantità, cuocere il cibo in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. saltare in padella le verdure. Quando sono calde e croccanti, abbassare la potenza di cottura, riporre la carne (Cotta come descritto in precedenza) nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che i sapori si amalgamino.
7. Servite subito.

Impostazioni di temperatura

Le impostazioni di seguito sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le tue pentole e il cibo che si cucina. Sperimentate diversi tipi di cottura con il piano a induzione per trovare le impostazioni che meglio si adattano.

impostazione di calore	adeguatezza
1 - 2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • cioccolato fondente, burro, e gli alimenti che bruciano in fretta • lento riscaldamento
3 - 4	• riscaldare • rapida cottura • cottura del riso
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• cuocere / arrostiti • cottura della pasta
9	• friggere • scottare • portare la zuppa ad ebollizione • bollitura dell'acqua

Cura e pulizia

Che cosa fare?	Come?	Importante!
Ogni giorno lo sporco sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o cibi zuccherati caduti sul vetro)	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.	• 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.
Fuoriuscite, sciolti o sversamenti di zuccheri caldi sul vetro.	Rimuovere immediatamente con una spatola o raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura a induzione in vetro, ma fare attenzione alle zone di cottura calde: 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	• 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.
Sporcizia sui comandi touch	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.	• 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 a induzione non si imposta in ON.	Nessuna corrente	Assicurarsi che il piano di cottura ad induzione 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 a induzione emette un piccolo ronzio quando utilizzato in un ambiente molto caldo.	Questo è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	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.
Le pentole non riscaldano ed appare sul display.	Il piano cottura a induzione non può rilevare la padella, perché non è adatta alla cottura ad induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la padella poiché piccola per la zona di cottura o non centrata	Utilizzare padelle adatte a cottura a induzione. Vedi 'Scegliere la pentola giusta' Centrale la padella e assicurarsi che la sua base corrisponde alla dimensione di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona si è spenta in modo imprevisto, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice d'errore sul display del timer.	Difetto tecnico.	Si prega di annotare l'errore e numeri, e commutare l'alimentazione del piano cottura a induzione in off.

Controllo e visualizzazione del guasto

Se un'anomalia si presenta, il piano cottura entrerà automaticamente in protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Cosa fare
F3/F4	Sensore di temperature della bobina d'induzione guasto	Prego contattare il produttore
F9/FA	Sensore di temperature IGBT guasto	Prego contattare il produttore
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Si prega di controllare se la potenza d'ingresso è regolare e dopo accendere
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina di induzione	Prego contattare il produttore
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Si prega di riavviare dopo che il piano di cottura si raffredda.

Quanto sopra sono il risultato e l'esperienza dei guasti comuni. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura ad induzione

Specifica tecnica

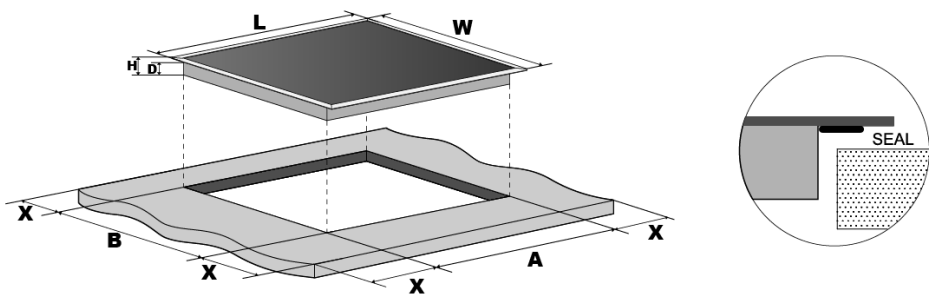
Fornelli	PT-PC2I	PT-PC4I
zone di cottura	2 zone	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~,50-60Hz	220-240V~,50-60Hz
Potenza elettrica installata	3000-3800W	6600-7400W
Formato del prodotto L x W x H (mm)	288X520X60	590X520X55
Dimensioni Incasso A x B (mm)	268X500	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Perché ci sforziamo continuamente di 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:

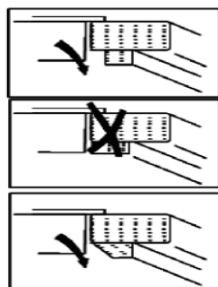
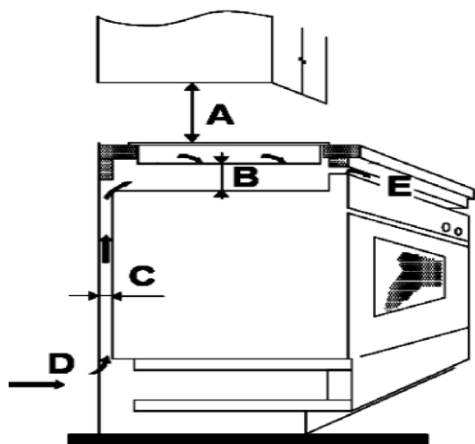


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
PT-PC2I	288	520	60	56	268	500	50mini
PT-PC4I	590	520	55	51	560	490	50mini



In ogni caso, assicurarsi che il piano di cottura a induzione è ben ventilato e l'aria di ingresso e di uscita non siano ostruiti. Verificare che il piano di cottura a induzione 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 installare il piano cottura assicurarsi che

- la superficie di lavoro sia in quadro e a livello e nessuna struttura esterna interferisca con i requisiti di spazio.
- la superficie di lavoro è costituita da un materiale resistente al calore
- se il piano di cottura viene installato sopra un forno, che il forno abbia una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione rispetterà tutti i requisiti di spazio libero e norme e regolamenti
- un idoneo sezionatore/interruttore sia montato e posizionato in modo da rispettare le regole di cablaggio locali e fornisca completa disconnessione dalla rete di alimentazione. Il sezionatore deve essere di tipo omologato e fornire un gap di aria 3 mm di separazione contatto in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le regole di cablaggio locali consentono tale variazione dei requisiti)

- il sezionatore sarà facilmente accessibile per il cliente con il piano di cottura installato
- consultare le autorità locali e dello statuto vigente in caso di dubbi riguardanti l'installazione
- si utilizza per le superfici della parete che circonda il piano di cottura , materiale resistente al calore e facile da pulire (ad esempio di piastrelle di ceramica).

Quando avete installato il piano cottura, assicurarsi che

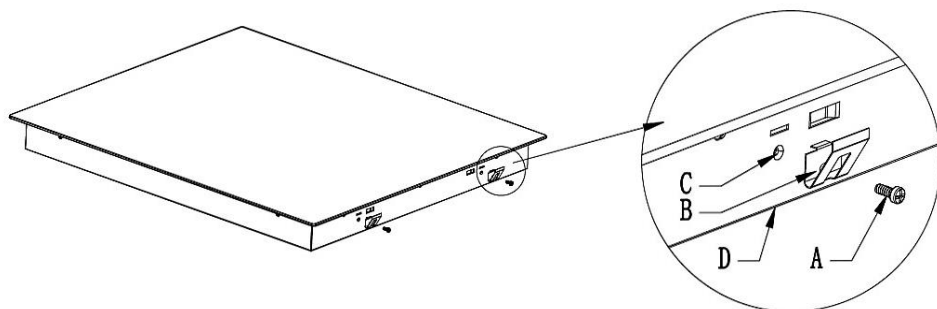
- il cavo di alimentazione non è accessibile tramite porte di armadi o cassette
- c'è un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno verso lo chassis e alla base del piano di cottura
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o armadio, bisogna installare una barriera/isolante di protezione termica sotto la base del piano di cottura
- il sezionatore è facilmente accessibile da parte del cliente

Prima di individuare le staffe di fissaggio

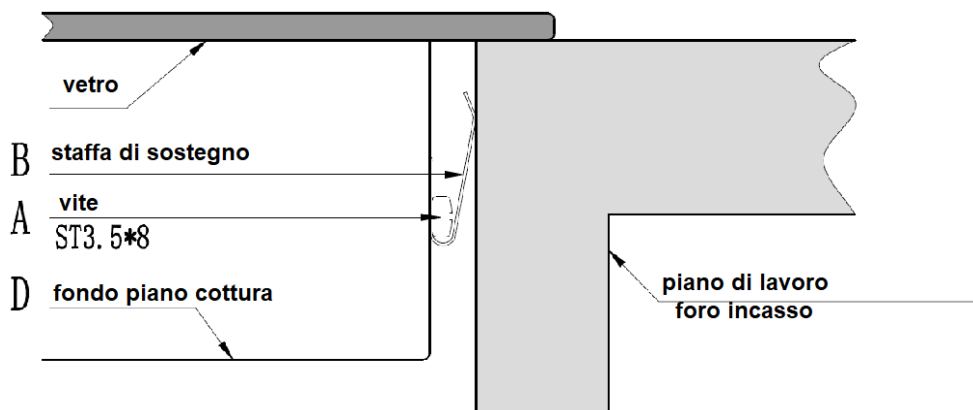
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile, liscia (usa la confezione). Non applicare forza sui controlli che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

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



Avvertenze

1. La piastra a induzione 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 a induzione 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.

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.

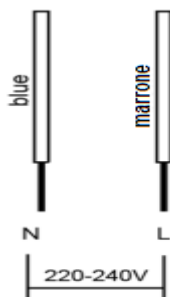
Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde e deve essere posizionato in modo che la temperatura non supererà il 75 °C in qualsiasi punto.



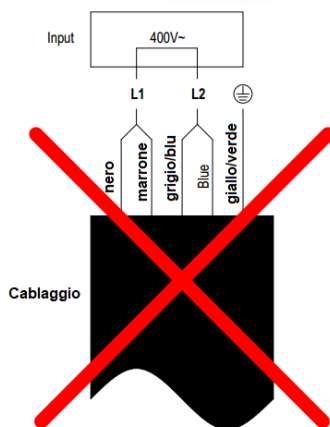
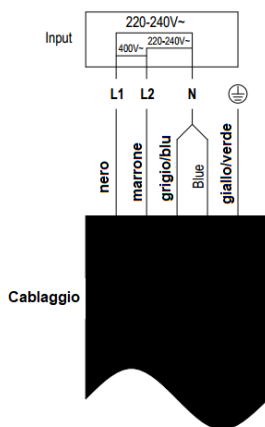
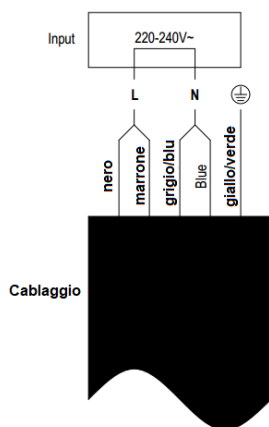
Rivolgersi ad un elettricista se il sistema di cablaggio interno è adatto senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere fatto solo da un elettricista qualificato. L'alimentatore deve essere collegato in conformità con la norma pertinente, o ad un interruttore unipolare unipolare con una distanza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

Di seguito è riportato il metodo di connessione.

Piano cottura ad induzione 2 fuochi da incasso MODELLO: PT-PC2I



Piano cottura ad induzione 4 fuochi da incasso MODEL: PT-PC4I



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo deve essere fatto da un tecnico di assistenza post-vendita utilizzando gli strumenti adeguati, in modo da evitare eventuali incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete di alimentazione, deve essere installato un interruttore unipolare con una distanza minima fra i contatti di 3mm.
- L'installatore deve assicurarsi che è stato eseguito il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da personale adeguatamente qualificato.



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