

PremierTech®

Piastra doppia ad induzione

PT-PI2

Manuale di istruzioni



Nota: Prima dell'uso leggere attentamente il presente manuale.

DADO SRL Via Petrarra 81, 89124 Reggio Calabria (RC) Italy Piva/Vat IT 02681390809

Grazie per aver acquistato la nostra piastra doppia ad induzione.

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare la piastra, e vi consigliamo di custodire il manuale per un riferimento futuro.

Siamo certi che l'ottima performance della piastra renderà la vostra vita molto più facile e confortevole.

Miglioriamo continuamente i nostri prodotti, ed, in futuro, non ci sarà alcun cambiamento alle specifiche tecniche senza dovuto preavviso.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Le precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguite quando si utilizzano apparecchi elettrici, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare il piano cottura dopo aver finito di cucinare. Subito dopo la cottura, questa zona può essere molto calda.
3. Per evitare le scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il piano cottura in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando questo apparecchio viene usato in presenza di bambini.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Fare raffreddare prima di montare o smontare parti.
6. Non utilizzare la piastra con un cavo danneggiato, la spina che non funziona correttamente o è stata danneggiata in qualsiasi modo. Contattare il centro di assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal banco di lavoro o che sia a contatto con le superfici calde.
9. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas, elettrici o in un forno.
10. Bisogna avere estrema cautela quando si sposta l'apparecchio con pentole o padelle contenenti oli caldi o altri liquidi.
11. Dopo l'utilizzo staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa a muro. Per spegnerlo, selezionare il tasto "off" prima di togliere la spina dalla presa.
12. Non usare l'apparecchio per utilizzi non consono.
13. Utilizzare pentole e padelle adatte alla cottura a induzione. Assicurarsi che la pentola abbia una superficie di base/cottura piana ed uniforme. Vedere la figura a pagina 4 per ulteriori informazioni.
14. Posizionare un panno sotto l'unità prima di utilizzarla per prevenire possibili danni al piano di lavoro dovuti al calore.
15. Qualsiasi manutenzione oltre la pulizia deve essere effettuata solo da un centro di assistenza autorizzato.

16. Pulire regolarmente l'apparecchio. Gli accumuli di grasso possono portare a pericoli di incendio.
17. Mai cuocere il cibo direttamente sul piano cottura. Utilizzare sempre pentole corrette.
18. Non tentare di tagliare il cibo nelle pentole mentre il piano cottura è in funzione.
19. Non lasciare le pentole incustodite sui bruciatori accesi. È necessaria un'attenta supervisione quando si utilizza il prodotto.
20. Non pulire con pagliette di metallo. I pezzi possono danneggiare il pad e toccare parti elettriche, comportando un rischio di scosse elettriche.
21. In uso, mantenere l'unità ad un minimo di distanza dalle pareti di circa 30 centimetri, adagiarlo su una superficie stabile, resistente al calore e in un'area ben ventilata. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e orizzontale.
22. Per prestazioni durature, non far cadere nulla sui bruciatori.
23. Scollegare sempre la spina dalla presa. Mai tirare il cavo.
24. Energia elettrica. Se il circuito elettrico è sovraccaricato con altri apparecchi, questo apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. L'apparecchio deve essere collegato a un circuito elettrico separato da altre apparecchiature operative.
25. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla piastra quanto essa è in funzione.
26. Dopo l'utilizzo, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
27. A fine utilizzo, il semplice spegnimento non è sufficiente, in quanto l'apparecchio è soggetto a tensione di rete finché la spina è collegata alla presa di corrente.
28. Se la superficie del piano è incrinata, scollegare la spina dalla presa di corrente per evitare scosse elettriche.
29. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 12 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se supervisionati ed istruiti per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno capito i rischi potenziali.
30. L'apparecchio non deve essere usato come un giocattolo dai bambini.
31. Pulizia e manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non siano di età superiore a 12 anni e sono sorvegliati da un adulto.
32. I bambini di età inferiore a 12 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
33. Non riscaldare lattine sigillate o altri contenitori sigillati.
34.  Caution! (Attenzione) Hot surface! (Superficie calda!) Questo simbolo avverte di non toccare il piano cottura subito dopo l'uso. Pericolo di ustioni!
35. Gli alimenti surriscaldati possono prendere fuoco! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
36. Inoltre, non posizionare l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, soprattutto sotto le tende della cucina.
37. Non riscaldare mai un contenitore chiuso. Il calore può causare un'espansione ed una eventuale esplosione.

38. Non riscaldare un contenitore vuoto. Esso si surriscalda molto rapidamente, portando ad un rischio di incendio e gravi danni al piano di cottura.
39. Non posizionare oggetti metallici, come utensili da cucina o posate, sul piano di cottura. Essi possono diventare molto caldi tramite l'induzione.
40. Fare attenzione quando si riscaldano piccole quantità di olio: non utilizzare un elevato livello di temperatura. In caso contrario, l'olio può bruciare e prendere fuoco!
41. Non far funzionare l'apparecchio su una superficie metallica o altra superficie. Questa potrebbe surriscaldarsi e causare un incendio o l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
42. Non azionare l'apparecchio con un interruttore esterno o un telecomando separato.
43. Mantenere una distanza minima di 1 m dagli elettrodomestici che sono sensibili ai campi elettromagnetici (per esempio schermi, orologi, supporti magnetici, dispositivi elettronici, ecc).
44. I dispositivi medici, come i pacemaker cardiaci, ausili di riscaldamento e altri apparecchi, devono essere necessariamente tenuti a distanza. In caso di dubbio, consultare la fabbricazione del dispositivo medico!
45. Non utilizzare questo apparecchio su una superficie metallica.

QUESTO PRODOTTO E' PER USO DOMESTICO!

- 1) E' previsto un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di lesioni personali, di rimanere impigliati o inciampare.
- 2) E' possibile utilizzare prolunghe più lunghe se si esercita cautela durante l'uso.
- 3) Se utilizzate una prolunga si prega di notare quanto segue:
 - Il voltaggio riportato sulla prolunga deve essere almeno uguale al voltaggio elettrico dell'apparecchio.
 - Il cavo più lungo deve essere disposto in modo che esso non sporga dal banco di lavoro dove può essere tirato da bambini o inciamparci.

Descrizione funzionamento e settaggio

A

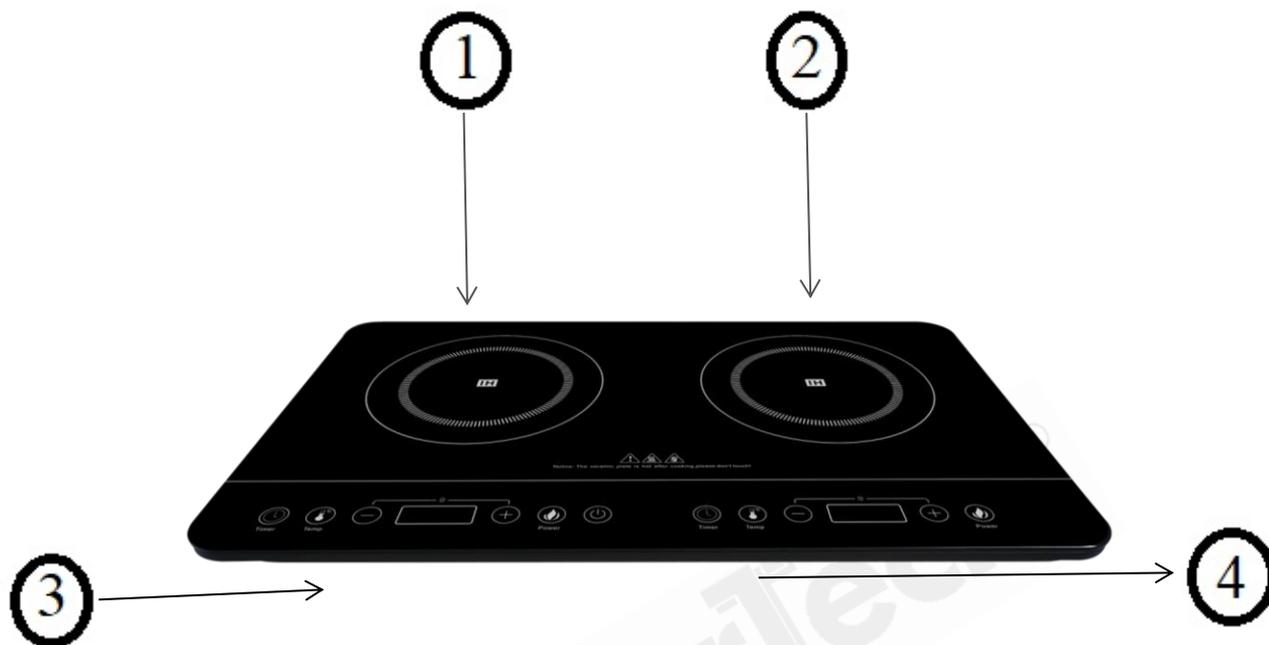


Figura A:

- ① Piano cottura di sinistra
- ② Piano cottura di destra
- ③ Pannello di controllo (per i fornelli di sinistra)
- ④ Pannello di controllo (per i fornelli di destra)

B

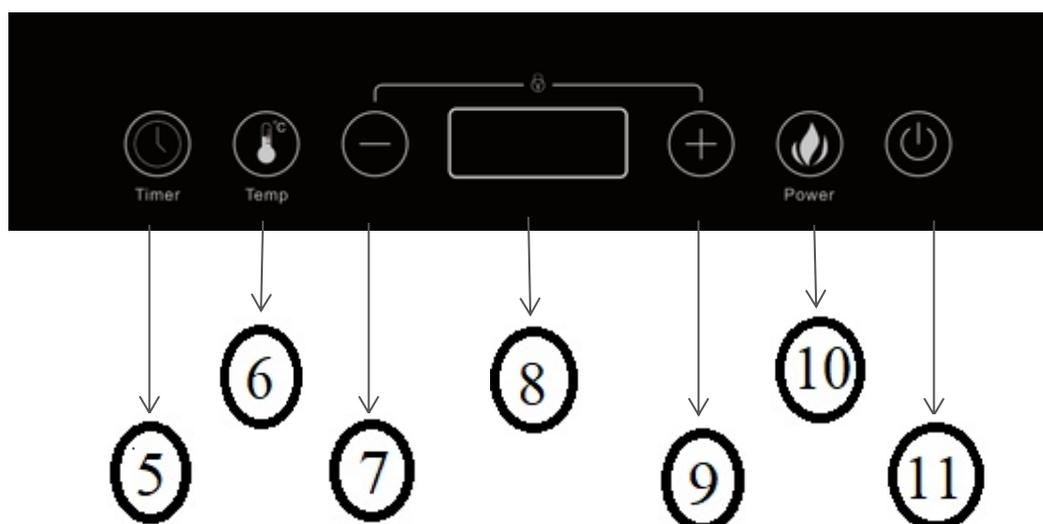


Figura B:

- ⑤ Pulsante timer
- ⑥ Pulsante temperatura
- ⑦ Pulsante per diminuire
- ⑧ Display
- ⑨ Pulsante per aumentare
- ⑩ Pulsante boost
- ⑪ Tasto ON / OFF (per entrambe le piastre di cottura)

C

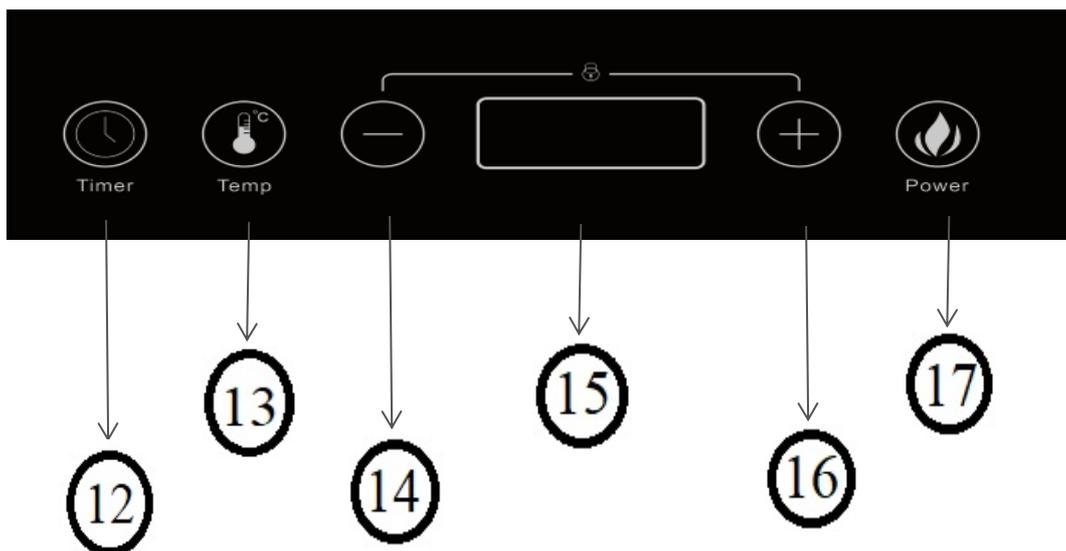


Figura C:

⑫ Pulsante timer

⑬ Pulsante temperatura

⑭ Pulsante per diminuire

⑮ Finestra del display

⑯ Pulsante per aumentare

⑰ Pulsante boost

SPECIFICHE

Nome del prodotto: PremierTech piastra doppia ad induzione

Modello: PT-PI2

Tensione nominale: 220V ~ 240V

Frequenza nominale: 50-60Hz

Potenza nominale: Max 3500W

Peso netto: 4.6kg

Funzione

Mentre le piastre standard si riscaldano, in un fornello a induzione il calore viene creato alla base della pentola. La piastra non si riscalda, si surriscalda quando il cibo viene posto su di essa in una padella adatta all'induzione che trasmetterà il calore al cibo tramite il contatto col piano cottura (riscaldamento a induzione).

Ciò è causato da un campo di energia che genera calore solo in materiali magneticamente conduttivi, per esempio le pentole di ferro con fondo induttivo, in altri materiali, invece, come la porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non può generare alcun effetto termico.

Pentolame adatto

Utilizzare solo pentole adatte ai piani cottura a induzione:

1. Il pentolame adatto consiste in pentole e tegami con una base in acciaio o ghisa, è possibile identificare questi sia mediante le indicazioni sulla padella o accertandoci se un magnete reagisce alla base della padella.

2. Le pentole non idonee sono costituite da qualsiasi tipo di metallo che non è magnetico, come alluminio, rame e acciaio inossidabile, così come i materiali non metallici come porcellana, vetro, ceramica, plastica, ecc.

Se un pentolame idoneo è posto sulle piastre / ②, “E0” appare ① nel relativo display ⑧ / ⑮
(Vedi pag. 5,6,7).

3. Le pentole col fondo sottile sono più adatte per la cottura ad induzione rispondendo in brevissimo tempo alle regolazioni della temperatura, ciò non è possibile quando si utilizzano pentole con fondo spesso.

Utilizzare pentolame adatto per la dimensione della piastra di cottura ① / ②, questo è l'unico modo per garantire che la funzione di cottura risulti perfetta, inoltre la base della pentola non può essere irregolare ma bensì deve essere liscia e senza imperfezioni.

Il diametro non può essere inferiore a 16 cm al fine di garantire che l'energia prodotta abbia effetto, è consigliabile inoltre di non utilizzare pentole di diametro superiore ai 26 cm.

Funzionamento

La zona di cottura ① ha 10 livelli di potenza, la zona di cottura ② ha 8 livelli di potenza:

Livelli di potenza della zona di cottura di destra ② in watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Livelli di potenza della zona di cottura di sinistra ① in watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Entrambi i fornelli ① / ② hanno 10 livelli di temperatura:

Livelli di temperatura in ° C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
-------------------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

TIMER- Toccando il selettore del timer, sul display a LED apparirà “0”.

Toccare “-” o “+” per regolare il timer (da 0 a 180 minuti). Tenendo premuto “-” o “+” si aumenterà o si diminuirà il tempo ad intervalli di 10 minuti.

TEMPERATURA- Ci sono 10 livelli selezionabili (da 60°C a 240°C), toccando “-” o “+” si aumenterà o si diminuirà la temperatura durante l’utilizzo.

PIU’ (+) - Aumentare la potenza, la temperatura e il tempo.

MENO (-) - Diminuire la potenza, la temperatura e il tempo.

BLOCCO- Toccando “-” e “+” contemporaneamente si imposterà la funzione di sicurezza, “LOC” apparirà sul display a LED ed un segnale acustico sarà emesso dell’apparecchio. Tutti gli altri pulsanti risulteranno inutilizzabili. Tenere premuto “-” e “+” contemporaneamente ancora una volta per sbloccare.

ON / OFF- Accensione e spegnimento fornello.

DISPLAY- I led si illumineranno per indicare la funzione selezionata.

POTENZA- Regolabile da 200W a 2000W con i tasti “-” e “+”.

Se c’è un problema con i fornelli a induzione, uno dei seguenti codici di errore potrebbe apparire sul DISPLAY A LED.

Codici di errore

Codice di errore	Causa possibile	Soluzioni
E0	Non c'è nessuna pentola sulla rispettiva zona di cottura . La pentola non è adatta alla cottura ad induzione.	Collocare un tegame adatto sulla rispettiva zona di cottura.
E2	Il sensore di temperatura sotto la zona di cottura è difettoso o è presente un corto circuito.	Scollegare la spina dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti.
E3	La piastra ad induzione è stata alimentata con troppa tensione (> 270V).	Controllare e verificare che la piastra sia collegata ad una presa di corrente correttamente installata con 220-240V, 50-60hz.
E4	La piastra non viene alimentata con una tensione sufficiente (<150V)	Controllare e verificare che la piastra sia collegata ad una presa di corrente correttamente installata con 220-240V, 50-60hz
E5 o E6	La piastra si è surriscaldata.	Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che la piastra si raffreddi, se il problema dovesse persistere, si prega di contattare il servizio clienti e specificare il codice di errore.

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

°Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech

DADO SRL Via Petrarra 81, 89124 Reggio Calabria (RC) Italy Piva/Vat IT 02681390809



V02042019