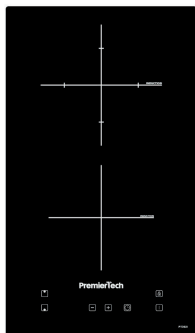


PremierTech®

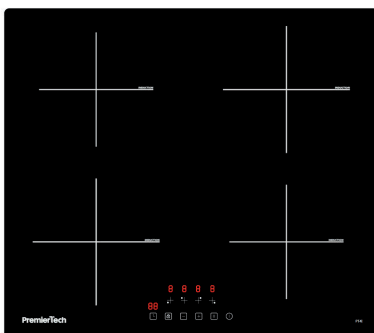
MANUALE DI ISTRUZIONI

Modello	Zone di cottura
PT302I/PT302IFB	2 zone di induzione
PT4I	4 zone di induzione
PT604IFB	4 zone di induzione
PT805I	5 zone di induzione
PT805IFB	5 zone di induzione
PT905IFB	5 zone di induzione

PT302I



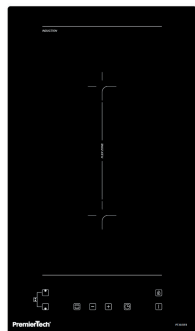
PT4I



PT805I



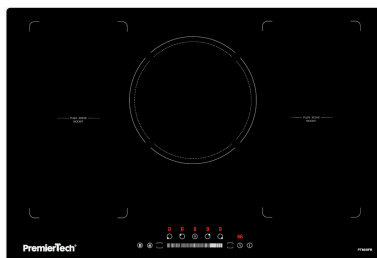
PT302IFB



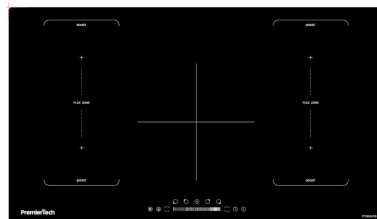
PT604IFB



PT805IFB



PT905IFB



Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio. Si consiglia di conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per future consultazioni.

Modello	Zone di cottura	Potenza (W)	Dimensioni (mm)
PT302I/PT302IFB	2 zone di induzione	3300	300*520*58
PT4I	4 zone di induzione	6000	590*520*58
PT604IFB	4 zone di induzione	7200	590*520*58
PT805I	5 zone di induzione	9600	770*520*58
PT805IFB	5 zone di induzione	9800	770*520*58
PT905IFB	5 zone di induzione	10200	900*520*58

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Pericolo di scosse elettriche

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

Pericolo di tagli

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

Istruzioni di sicurezza importanti

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Nessun materiale o prodotto combustibile deve mai essere collocato su questo apparecchio.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo queste istruzioni per l'installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato correttamente e collegato solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una rete elettrica (circuito) che incorpori un interruttore di isolamento che fornisca la completa disconnessione dall'alimentazione.
- La mancata corretta installazione dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o pretese di responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scosse elettriche

- Non cucinare su un piano cottura rotto o lesionato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o lesionarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio tramite l'alimentazione di rete (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dall'interruttore a parete prima della pulizia o della manutenzione.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche o morte.
- Pericoli per la salute, questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Pericoli relativi al calore della superficie

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

La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe provocare ustioni e scottature.

Pericolo di tagli

- La lama di un raschietto per piano cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è represso. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata prudenza potrebbe causare lesioni o tagli.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. L'ebollizione provoca fuoriuscite di fumo e di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come piano di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o dare calore all'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad esempio utilizzando i controlli touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei pensili sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare bambini soli o incustoditi nell'area dove l'apparecchio viene utilizzato.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo uso. L'istruttore deve essere sicuro che questi possano utilizzare l'apparecchio senza pericolo per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia indicato nel manuale o dal servizio tecnico PremierTech. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non stare in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare pentole sulla superficie a vetro poiché ciò potrebbe graffiare il vetro stesso.
- Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, quali: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Prestare attenzione per evitare di toccare le parti calde.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza se sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita sul piano con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non provare MAI a estinguere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche date dalla superficie in vetroceramica o dai materiali simili che proteggono le parti interne.
- Non eseguire pulizia a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

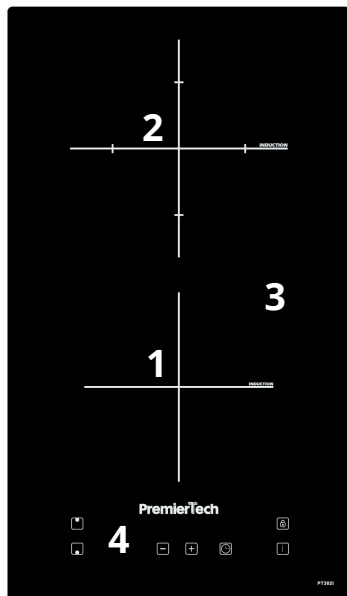
Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura a induzione. Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

Panoramica del Prodotto 1

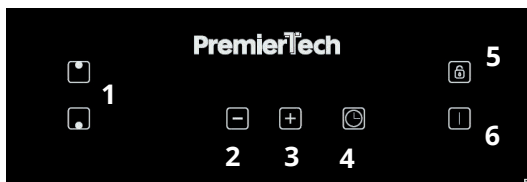
Vista dall'alto

Modello PT302I



1. Zona a induzione max. 1500W
2. Zona a induzione max. 1800W
3. Piano in vetro
4. Pannello di controllo

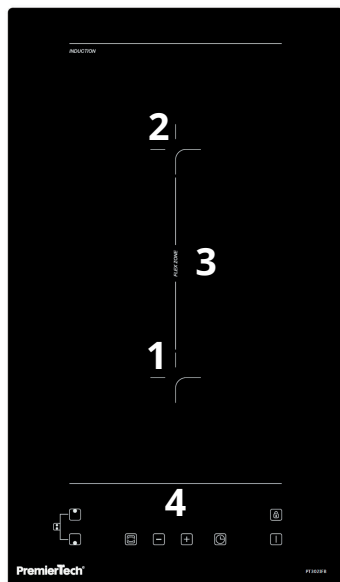
1. Controlli zona di riscaldamento
2. Pulsante (-)
3. Pulsante (+)
4. Pulsante Timer
5. Controllo di Blocco
6. Pulsante On/off



Panoramica del Prodotto 2

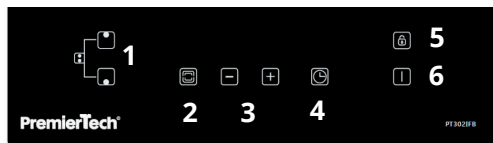
Vista dall'alto

Modello PT302IFB



1. Zona a induzione max. 1500W
2. Zona a induzione max. 1800W
3. Piano in vetro
4. Pannello di controllo

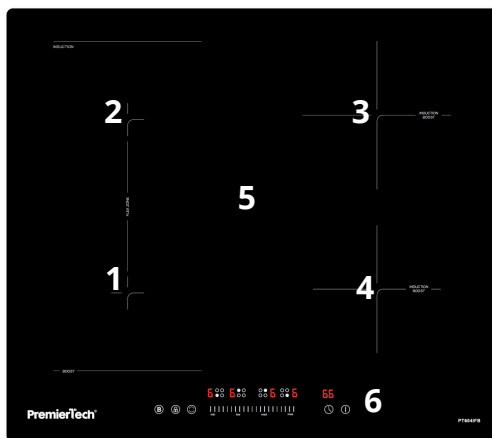
1. Controlli zona di riscaldamento
2. Pulsante Flex
3. Pulsanti (+/-)
4. Pulsante Timer
5. Pulsante di Blocco
6. Pulsante On/off



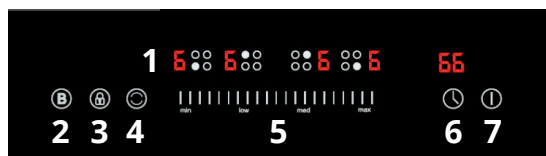
Panoramica del Prodotto 3

Vista dall'alto

Modello PT604IFB



- 1.Zona a induzione max. 1600W, boost 2000W
- 2.Zona a induzione max. 1600W, boost 2000W
- 3.Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
- 4.Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
- 5.Piano in vetro
- 6.Pannello di controllo

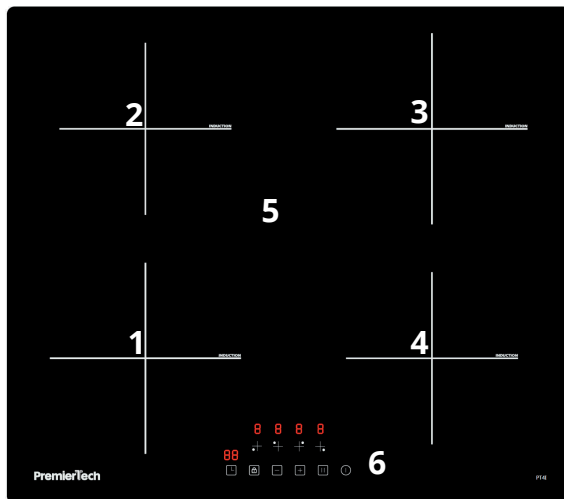


1. Controlli zona di riscaldamento
2. Pulsante Boost
3. Pulsante di Blocco
4. Pulsante Flex
5. Controllo Slider
6. Pulsante Timer
7. Pulsante On/off

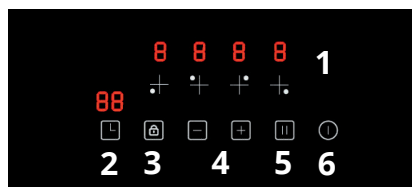
Panoramica del Prodotto 4

Vista dall'alto

Modello PT4I



1. Zona a induzione max. 1800W
2. Zona a induzione max. 1200W
3. Zona a induzione max. 1800W
4. Zona a induzione max. 1200W
5. Piano in vetro
6. Pannello di controllo

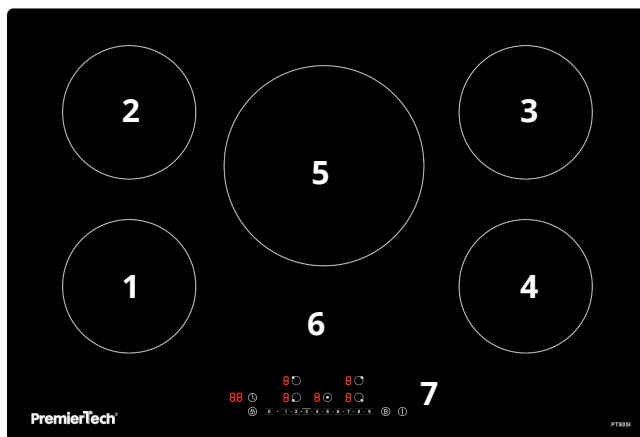


1. Controlli zona di riscaldamento
2. Controllo Timer
3. Pulsante di Blocco
4. Pulsante (+/-)
5. Pulsante Messa in Pausa
6. Pulsante On/Off

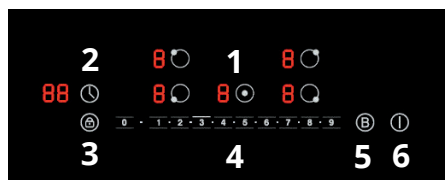
Panoramica del Prodotto 5

Vista dall'alto

Modello PT805I



1. Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
2. Zona a induzione max. 1500W, boost 2000W
3. Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
4. Zona a induzione max. 1500W, boost 2000W
5. Zona a induzione max. 2600W, boost 3000W
6. Piano in vetro
7. Pannello di controllo

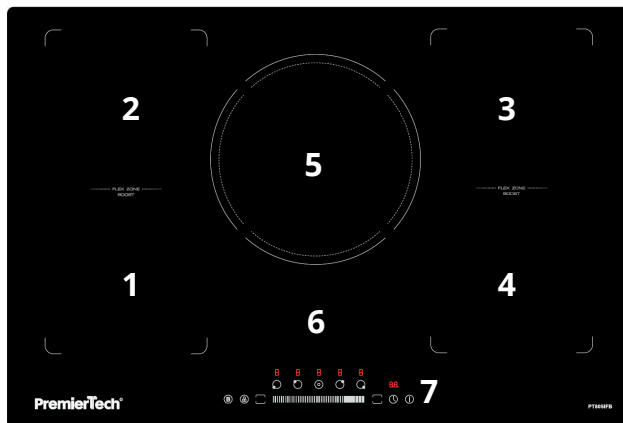


1. Controlli zona di riscaldamento
2. Pulsante Timer
3. Pulsante di Blocco
4. Controllo Slider
5. Pulsante Boost
6. Pulsante On/off

Panoramica del Prodotto 6

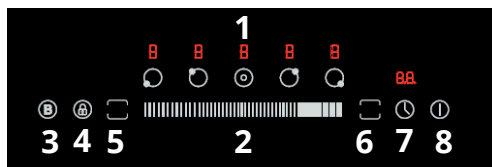
Vista dall'alto

Modello PT805IFB/PT905IFB



1. Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
2. Zona a induzione max. 1600W, boost 2000W
3. Zona a induzione max. 2000W, boost 2400W
4. Zona a induzione max. 1600W, boost 2000W
- 5.(PT805IFB) Zona a induzione max. 2600W, boost 3000W
- 5.(PT905IFB) Zona a induzione max. 3000W, boost 3600W
6. Piano in vetro
7. Pannello di controllo

1. Controlli zona di riscaldamento
2. Controllo Slider
3. Pulsante Boost
4. Pulsante di Blocco
5. Pulsante Flexi 1/2
6. Pulsante Flexi 3/4
7. Pulsante Timer
8. Pulsante On/Off

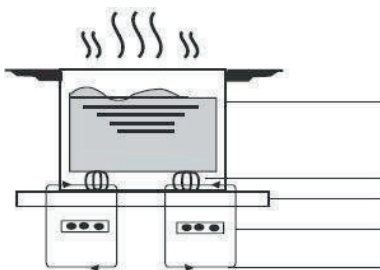


Informazioni sul prodotto

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

Relativamente alla cottura ad Induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, piuttosto che indirettamente, riscaldando la superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola alla fine lo riscalda.



Prima di utilizzare il tuo nuovo Piano Cottura ad Induzione

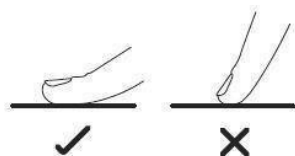
Leggi questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".

Rimuovi qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora presente sul piano a induzione.

Usare i Controlli Touch

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

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



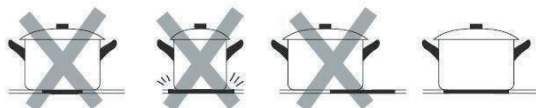
Scegliere le pentole giuste per i Piani Cottura ad Induzione

- Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Puoi verificare se le tue pentole sono idonee eseguendo un test del magnete. Sposta un magnete verso la base della pentola. Se si verifica attrazione, la pentola è adatta per l'induzione.
- Se non possiedi un magnete:
 - Metti dell'acqua nella pentola che vuoi controllare.
 - Accendi il piano e attendi 3 minuti per vedere se l'acqua diventa calda.
- Le pentole fatte dei seguenti materiali non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.

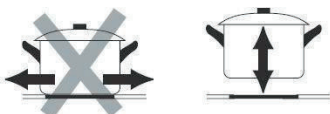
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurati che la base della pentola sia liscia, che aderisca bene al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevere sempre le pentole dal piano a induzione - non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.

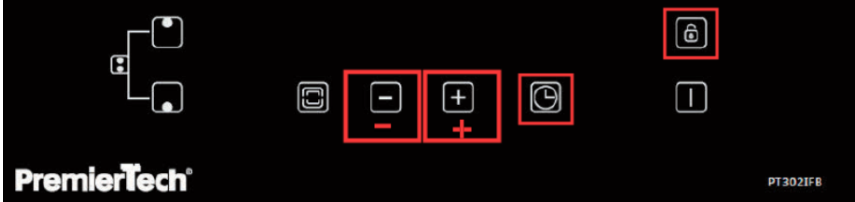


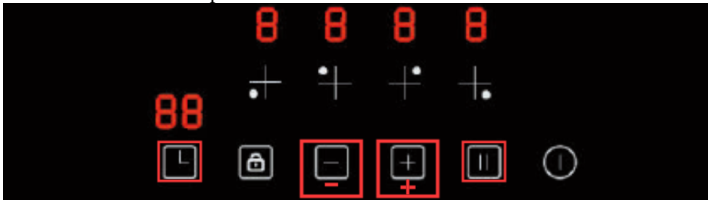


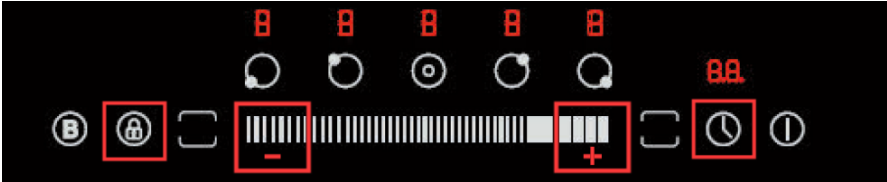
Modalità di regolazione della potenza


Nota: la modalità di regolazione della potenza modificherà la potenza totale del piano di cottura a induzione, a condizione che la tensione nominale rimanga invariata, anche la corrente cambierà dopo la modifica della potenza, ma una volta superato il carico della corrente di linea, potrebbe verificarsi un'interruzione, una bruciatura della linea, un incendio e altri rischi.

A causa della variazione della potenza totale del piano di cottura a induzione, anche la corrispondenza di potenza tra le varie aree di cottura cambierà di conseguenza e potrebbe verificarsi un leggero rumore dovuto alla differenza di frequenza quando le diverse aree di cottura lavorano insieme.

1. Come regolare la potenza:

Modello	Procedura
PT3021 PT3021FB	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto "Lock" (lucchetto) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante a destra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p>  <p>PremierTech</p> <p>PT3021FB</p>

Modello	Procedura
PT4I	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto " " (pausa) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante sopra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p> 
PT604IFB	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto "Lock" (lucchetto) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante sopra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p> 
PT805I	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto "B" (boost) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante a destra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p> 
PT805IFB	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto "Lock" (lucchetto) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante sopra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p> 

Modello	Procedura
PT905IFB	<p>Quando il piano di cottura a induzione è alimentato ma spento (luci completamente spente), premere e tenere premuto il tasto "Timer", quindi toccare il tasto "B" (boost) per 3 volte per accedere alla modalità di regolazione della potenza, quindi apparirà sul tasto "Timer" la sigla "Po" lampeggiante sopra del tasto Timer. Premendo le sezioni "-" e "+" è possibile regolare la fascia di potenza regolabile, infine premere il tasto "ON/OFF" per salvare e uscire.</p> 

2. Istruzioni per la regolazione della potenza

N.B. vi sono vari step (a seconda del modello):

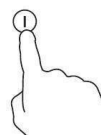
- 2800W (220~230V/13A) (PT302I - PT302IFB - PT4I - PT604IFB)
 Quando la "Selezione zona di cottura visualizza rispettivamente "2" e "8", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione può raggiungere solo il valore impostato di 2800W. Quando si utilizza questa modalità di potenza, la corrente massima che può essere trasportata è di 13A. In presenza di più bruciatori (max 3), se l'aumento di potenza supera il limite massimo, il cicalino emette un "bip" e il funzionamento dell'aumento di potenza non è valido.
- 3300W (220~230V/16A) (PT302I - PT302IFB - PT604IFB)
 Quando la "Selezione zona di cottura" visualizza rispettivamente "3" e "3", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione può raggiungere solo il valore impostato di 3500W. Quando si utilizza questa modalità di potenza, la corrente massima che può essere trasportata è di 16A. In presenza di più bruciatori, se l'aumento di potenza supera il limite massimo, il cicalino emette un "bip" e il funzionamento dell'aumento di potenza non è valido.
- 3500W (220~230V/16A) (PT4I - PT805I - PT805IFB - PT905IFB)
 Quando la "Selezione zona di cottura" visualizza rispettivamente "3" e "5", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione può raggiungere solo il valore impostato di 3500W. Quando si utilizza questa modalità di potenza, la corrente massima che può essere trasportata è di 16A. In presenza di più bruciatori, se l'aumento di potenza supera il limite massimo, il cicalino emette un "bip" e il funzionamento dell'aumento di potenza non è valido.
- 4500W (220~230V/16A) (PT4I - PT604IFB - PT805I - PT805IFB - PT905IFB)
 Quando la "Selezione zona di cottura" visualizza rispettivamente "4" e "5", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione può raggiungere solo il valore impostato di 3500W. Quando si utilizza questa modalità di potenza, la corrente massima che può essere trasportata è di 16A. In presenza di più bruciatori, se l'aumento di potenza supera il limite massimo, il cicalino emette un "bip" e il funzionamento dell'aumento di potenza non è valido.
- 6000W (220~230V/26A) (PT4I - PT604IFB - PT805I - PT805IFB - PT905IFB)
 Quando la "Selezione zona di cottura" visualizza rispettivamente "6" e "0", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione può raggiungere solo il valore impostato di 6000W. Quando si utilizza questa modalità di potenza, la corrente massima che può essere trasportata è di 26A. In presenza di più bruciatori, se l'aumento di potenza supera il limite massimo, il cicalino emette un "bip" e il funzionamento dell'aumento di potenza non è valido.
- 7200W (220~230V/32A) (PT604IFB - PT805I - PT805IFB - PT905IFB)
 Quando la selezione della zona di cottura mostra rispettivamente "7" e "2", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione è tornata al massimo di 7200W e la corrente massima caricabile è di 32A, quindi è possibile collegarsi alla linea 1*32A o 2*16A.
- 9600W (220~230V/32A) (PT805I)
 Quando la selezione della zona di cottura mostra rispettivamente "9" e "6", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione è tornata al massimo di 7200W e la corrente massima caricabile è di 32A, quindi è possibile collegarsi alla linea 1*32A o 2*16A.
- 9800W (220~230V/32A) (PT805IFB - PT905IFB)
 Quando la selezione della zona di cottura mostra rispettivamente "9" e "8", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione è tornata al massimo di 7200W e la corrente massima caricabile è di 32A, quindi è possibile collegarsi alla linea 1*32A o 2*16A.
- 10200W (220~230V/32A) (PT905IFB)
 Quando la selezione della zona di cottura mostra rispettivamente "1", "0" e "2", significa che la potenza totale del piano di cottura a induzione è tornata al massimo di 7200W e la corrente massima caricabile è di 32A, quindi è possibile collegarsi alla linea 1*32A o 2*16A.

Usare il tuo Piano Cottura ad Induzione

Iniziare a cucinare

1. Premere il **pulsante ON/OFF** - Controllo Slider

Dopo l'accensione viene emesso un segnale acustico, tutti i display si accendono per circa un secondo e si visualizzano - o -- Il piano cottura è in modalità standby.



Controllo touch:

Tocca il comando ① ON/OFF, il piano cottura visualizza 0 per tutte le zone cottura (questo 0 scomparirà se non si effettuano ulteriori operazioni entro 30 secondi).

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

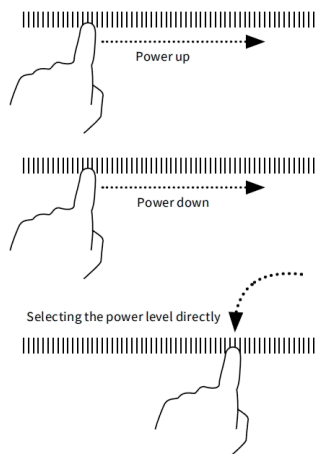
- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

L'indicatore di alimentazione corrispondente inizierà a lampeggiare.

Controllo Slider:

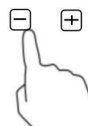
- Regola il livello di potenza da 1 a 9 facendo scorrere il dito sullo slider o toccando direttamente il livello di intensità desiderato sulla barra di scorrimento
- Se non si sceglie un'impostazione di potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente.
- È possibile modificare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura selezionando prima la zona di cottura desiderata e poi utilizzando il cursore.



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

Controllo Touch:

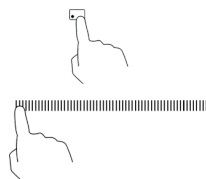
Impostare il livello di potenza eseguendo l'operazione, toccando il "-", "+";



Quando hai finito di cucinare

Controllo Slider:

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



Controllo Touch:

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera disattivare.



1. Per spegnere il piano cottura, premere il tasto On/Off.



2. Assicurarsi che il display mostri "0", e dopo mostri "H".



Attenzione superficie calda

Se una zona di cottura è ancora troppo calda per essere toccata dopo l'uso e c'è il rischio di lesioni, questo è indicato da una "H" sul display della zona di cottura corrispondente, che scomparirà di nuovo quando la superficie si sarà raffreddata e raggiungerà una temperatura sicura.

Questa può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico: Se si desidera riscaldare altri utensili da cucina, utilizzare una zona calda del piano.



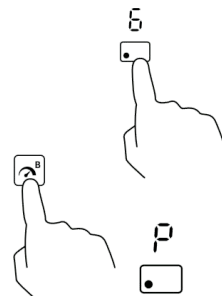
Usare il Boost

La funziona booster

Con la funzione booster puoi massimizzare la potenza di una zona di cottura per 5 minuti. In questo modo puoi ottenere una cottura più potente e veloce.

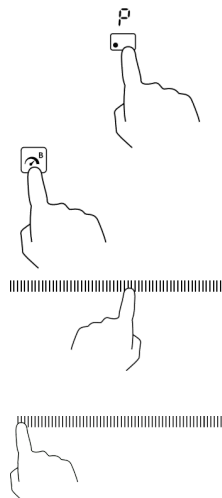
Attivare la funzione booster

- Premere il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera attivare il booster.
- Premere il tasto booster **B**.
La potenza della zona di cottura è massimizzata; il corrispondente display mostra **P**.
- Dopo 5 minuti il booster si arresta automaticamente e la zona di cottura torna al livello di potenza 9.



Annullare la funzione booster

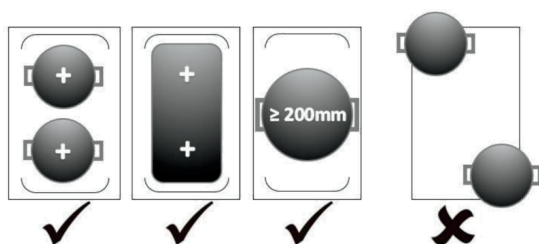
- Premere il tasto di selezione della zona di cottura per la quale si desidera disattivare il booster.
- Per arrestare il booster e tornare al livello di potenza precedentemente impostato (o al livello 5 se il booster è stato attivato a livello di potenza 0), premere il tasto booster **B**.
- Per arrestare il booster e impostare qualsiasi livello di potenza, utilizzare la barra di scorrimento.
- Per spegnere completamente la zona di cottura, toccare l'estremità sinistra della barra di scorrimento per almeno 2 secondi. Anche il booster si fermerà.



Zona Flex

- Quest'area può essere utilizzata come zona singola o come due zone distinte, a seconda delle esigenze di cottura del momento.
- L'area flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come singola zona, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui era originariamente posizionata la pentola, e la parte non coperta dalla pentola non si riscalda.
- Importante: Assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla singola zona di cottura. In caso di pentole grandi, padelle ovali, rettangolari e allungate assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla zona di cottura coprendo entrambi i simboli a forma di croce.

Esempi di posizionamento corretto e scorretto della pentola:



Come un'unica grande zona

1. Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona è sufficiente premere il tasto dedicato.
2. L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.

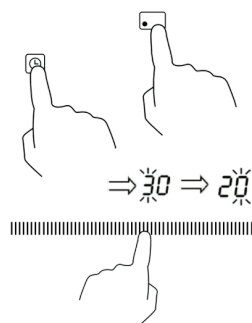
Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due differenti zone con impostazioni di potenza diverse, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle impostazioni precedenti.

Usare la funzione timer

Impostazione del timer con spegnimento automatico di una o più zone di cottura

- Selezionare la zona di cottura desiderata con il relativo controllo.
- Quindi premere il tasto Timer. Il display del timer mostrerà 30 min.
- Finché la cifra delle decine lampeggia, puoi regolarla usando il cursore o toccando il "+", "-".



Dopo 3 secondi senza ulteriori immissioni, l'impostazione viene accettata e la cifra delle unità inizia a lampeggiare.

Regola anch'essa con lo slider.

Dopo 3 secondi senza ulteriori immissioni, l'ora impostata viene confermata automaticamente. Il conto alla rovescia inizia e il display del timer mostra il tempo rimanente.

Per contrassegnare la zona selezionata si accende un punto accanto al display corrispondente.



- Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Note:

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



Annullamento e modifica dell'impostazione dell'ora

- Per annullare l'impostazione dell'ora, premere nuovamente il tasto del timer.

La visualizzazione del tempo rimanente scompare e il timer viene annullato.

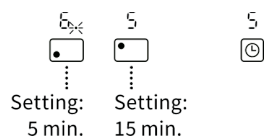
- Se si desidera modificare l'ora impostata dopo aver impostato il timer, è necessario annullare l'impostazione e ricominciare dal primo passaggio.



Quando si attiva il timer per più zone di cottura

- Se il timer è attivato per più zone di cottura, il display del timer mostra sempre il tempo rimanente minore.

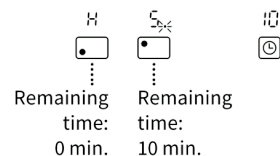
Un punto rosso lampeggiante accanto al corrispondente display indica la zona di cottura a cui si riferisce il display stesso (Per esempi vedi illustrazioni).



- Per visualizzare il tempo rimanente del timer di un'altra zona di cottura, toccare il tasto di selezione corrispondente.

- Allo scadere del minor tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne; il display passa al minor tempo rimanente successivo e il punto della zona corrispondente lampeggia.

- Allo scadere dell'ultimo tempo residuo impostato, anche questa zona di cottura viene spenta.



Impostazione del timer di 30 minuti con spegnimento automatico del piano cottura



Quando questa funzione timer è attivata, il piano cottura passerà automaticamente alla modalità di pausa (standby) dopo 30 minuti. È utile come caratteristica di sicurezza o come aiuto per la memoria.

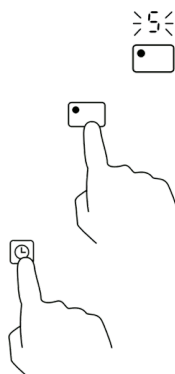
- Per attivare il timer da 30 minuti, premere il tasto timer senza aver selezionato prima alcuna zona di cottura. Il display del timer inizia a lampeggiare e mostra "30". Il timer è attivato.



- Dopo 30 minuti, il piano cottura passa automaticamente alla modalità di pausa. Tutte le zone di cottura sono quindi in modalità standby; l'indicatore di alimentazione lampeggia.

Per continuare il funzionamento, premere il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il conto alla rovescia di 30 minuti ricomincia.



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

Blocco bambino / Blocco tasti

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

Anche se il pannello di controllo è bloccato, il comando On/Off rimane attivo. Puoi sempre spegnere il piano cottura in qualunque momento durante un'emergenza



Blocco del pannello di controllo

- Toccare e tenere premuto il tasto blocco bambini/blocco tasti per almeno 3 secondi.
- Il display del timer mostrerà "Lo" o se il timer è stato impostato in precedenza, "Lo" e il tempo rimanente alternativamente. Il pannello di controllo è bloccato ad eccezione del tasto di accensione/spengimento



Sblocco del pannello di controllo

- Assicurati che il piano cottura sia acceso.
- Toccare e tenere premuto il tasto blocco bambini/blocco tasti per almeno 3 secondi.
- La dicitura "Lo" scomparirà. È ora possibile utilizzare normalmente il piano cottura.



Ulteriori caratteristiche di sicurezza

Protezione contro il surriscaldamento

- Il sensore di temperatura di cui il piano è dotato può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura.
- Qualora venga registrata una temperatura eccessiva, il piano cottura smetterà di funzionare automaticamente.

Avvertenza sul calore residuo

- Quando una zona di cottura è stata in funzione per un po' di tempo, sarà presente del calore residuo.
- Per avvertire di tenersi lontani, verrà visualizzata una "H" sull'indicatore della zona di cottura corrispondente.

Monitoraggio del magnete

- Se sul piano vengono appoggiati piccoli oggetti (es. coltello, forchetta, chiave) o pentole non idonee (in materiale non magnetico come alluminio o di dimensioni non idonee), il piano passerà automaticamente alla modalità standby dopo 1 minuto.
- La ventola raffredda il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Spegnimento Automatico

- Per evitare che le zone di cottura vengano dimenticate accese, si spengono automaticamente dopo un tempo prestabilito (vedi tabella).

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

Linee guida per la cucina



Prestare attenzione durante la frittura poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e ciò presenta un serio rischio di incendio.

Consigli di cucina

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio ridurrà i tempi di cottura e farà risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un'impostazione alta e ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Impostazioni di calore

Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo che viene cucinato.

Sperimenta con il piano a induzione per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazioni Calore	Adatto a
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano velocemente• cottura leggera• cotture a fuoco lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• cottura rapida
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• soffriggere• cucinare pasta
9 - b	<ul style="list-style-type: none">• friggere• scottare• portare a ebollizione minestre e zuppe• ebollizione dell'acqua

Cura e Pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere l'alimentazione del piano cottura. • Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) • Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. • Riaccendere l'alimentazione del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione del piano cottura è spenta, non ci sarà alcuna indicazione di "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare estrema attenzione. • Pagliette resistenti, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o paglietta è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Versamenti da ebollizione, fusione e versamenti zuccherini caldi sul vetro</p>	<p>Rimuovili immediatamente con una paletta, una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura a induzione in vetro, ma fai attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staccare l'alimentazione del piano cottura. • Tenere il raschietto o l'utensile inclinato di 30° e raschiare lo sporco spostandolo verso un'area fredda del piano cottura. • Pulire lo sporco o rimuoverlo con un canovaccio o un tovagliolo di carta. • Segui i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da cibi fusi e zuccherati o traboccamenti non appena possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare la superficie del vetro in modo permanente. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza del raschietto è represso, la lama esposta è affilata. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Versamenti sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Asciugare il versamento 3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi da solo e i comandi touch potrebbero non funzionare mentre è presente del liquido. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

Suggerimenti e Consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Assenza di energia elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente in casa tua o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura a induzione" per le istruzioni.
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui controlli o potresti usare la punta del dito quando tocchi i controlli.	Assicurati che l'area dei controlli touch sia asciutta e usa il polpastrello delle dita quando tocchi i controlli.
Il vetro viene graffiato.	Utilizzo di pentole con bordi frastagliati. Paglietta abrasiva o prodotti per la pulizia non adatti.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scegliere le pentole giuste". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune padelle emettono crepitii o rumori di scoppio.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano diversamente).	Questo è un comportamento normale per le pentole e non indica un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato con un'impostazione di calore elevato.	Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Tutto ciò è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo che hai spento il piano cottura a induzione.	Tutto ciò è normale e non richiede alcuna azione. Non staccare l'alimentazione del piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.

Suggerimenti e Consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Le pentole non si riscaldano	<p>Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.</p> <p>Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non correttamente centrata su di essa.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scegliere le pentole giuste".</p> <p>Centrare la pentola e assicurarsi che la sua base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti in modo imprevisto, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternando una o due cifre nel display del timer).	Problema tecnico.	Annotare le lettere e i numeri di errore, staccare l'alimentazione del piano cottura a induzione e contattare un tecnico qualificato.

Zone di cottura

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Errore	Possibili cause	Rimedi
E0	Nessuna pentola, pentola non idonea, problema di collegamento	Si spegne automaticamente dopo 1 minuto
E1	Tensione troppo bassa (meno di 85V)	Controllare la tensione
E2	Tensione troppo alta (più alta di 285V)	Controllare la tensione
E3	Sensore superficie piano acceso /cortocircuito	Ridurre la potenza o spegnere
E4	Sensore IGBT acceso/cortocircuito	Ridurre la potenza o spegnere
E5	Combustione a secco, la temperatura della superficie del piano cottura è troppo alta (circa 250°C)	Si spegne automaticamente dopo 1 minuto
E6	IGBT surriscaldamento	Spegnere e interrompere il riscaldamento
E7	Il sensore della superficie del piano cottura non funziona	Spegnere e interrompere il riscaldamento
EC	Errore di comunicazione tra scheda display e scheda principale	Spegnere e interrompere il riscaldamento

Quanto sopra è relativo ai più comuni errori e rimedi. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e procurare danni al piano a induzione.

Installazione

Selezione dell'attrezzatura per l'installazione

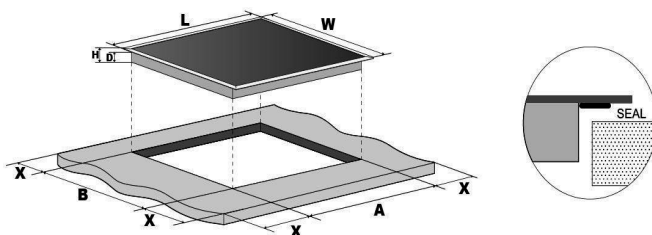
Rifilare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.

Scegliere un materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare gravi danni di deformazione causati dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante.

Come mostrato di seguito:

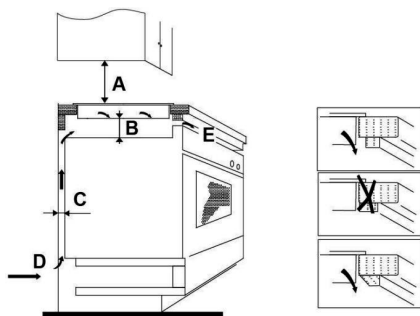


Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
PT302I/PT302IFB	300	520	62	58	270	495	50mini
PT4I/PT604IFB	590	520	62	58	565	495	50mini
PT805I/PT805IFB	770	520	62	58	750	495	50mini
PT905IFB	900	520	62	58	860	495	50mini



In ogni caso, assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano a induzione sia in buone condizioni.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Presa d'aria	Uscita d'aria 10mm

Prima di installare il piano, assicurarsi di:

- il piano di lavoro è squadrato e piano e nessun elemento strutturale interferisce con le esigenze di spazio
- il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore
- se la cucina è installata sopra un forno, il forno ha una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sarà conforme a tutti i requisiti autorizzativi e a tutti gli standard e le regolamentazioni applicabili
- un idoneo interruttore che fornisca la completa disconnessione dall'alimentazione di rete è incorporato nel cablaggio permanente, montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in materia di cablaggio.

L'interruttore di isolamento deve essere conforme alla normativa e presentare un distanziamento di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).

- l'interruttore di isolamento sarà facilmente accessibile al cliente anche dopo l'installazione del piano
- consultate gli appositi enti locali e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione
- si utilizzano finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Una volta installato il piano cottura, assicurati di:

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassette
- vi sia un adeguato flusso di aria dall'esterno del mobile alla base del piano cottura
- se la cucina è installata sopra un cassetto o un vano, sotto la base della cucina viene installata una barriera di protezione termica
- l'interruttore di isolamento è facilmente accessibile dal cliente

Avvertenze

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica dell'apparecchio.
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto al di sopra del piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano alla rete elettrica verificare che:

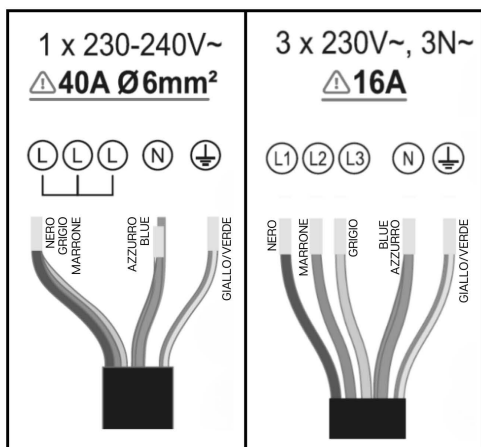
1. l'impianto elettrico domestico sia adeguato alla potenza assorbita dai fornelli.
2. la tensione corrisponda al valore riportato in targhetta
3. le sezioni dei cavi di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato in targhetta. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendio.

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

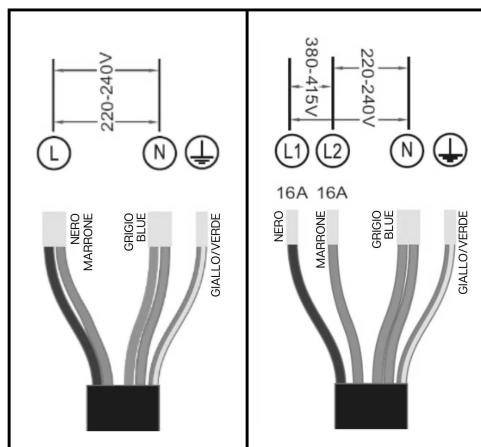
Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza modifiche. Le eventuali modifiche devono essere apportate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma vigente o tramite un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.

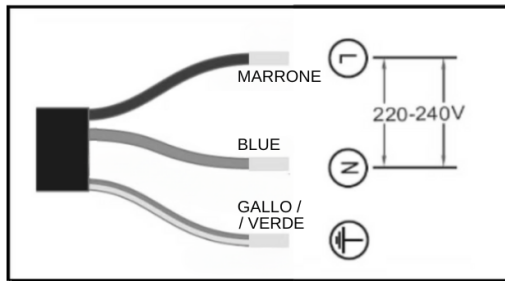
Modello PT805I - PT805IFB - PT905IFB



Modello PT604IFB



Modello PT4I



- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete deve essere installato tramite un interruttore unipolare con un'apertura minima di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato eseguito il corretto collegamento elettrico conformemente alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



SMALTIMENTO:
Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato.

La raccolta differenziata speciale è necessaria per lo smaltimento di questo rifiuto.

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

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

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

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

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