

MANUALE D'USO

PremierTech®

PIANO COTTURA AD INDUZIONE

MODELLO: IN230



Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni.
Il design e le specifiche possono essere soggetti a modifiche senza preavviso per miglioramenti del prodotto.
Per maggiori dettagli, consultare il rivenditore o il produttore.
Il diagramma sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Fare riferimento all'aspetto del prodotto reale come standard.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto PremierTech. Prima di utilizzare il nuovo prodotto PremierTech, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di conoscere il funzionamento delle caratteristiche e delle funzioni offerte dal nuovo apparecchio, così da utilizzarlo in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	02
SPECIFICHE	07
PANORAMICA DEL PRODOTTO	08
GUIDA RAPIDA	10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO ISTRUZIONI	12
PER L'USO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE	28
LEGALE SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	29
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI	30

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Uso previsto

Le seguenti linee guida di sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un utilizzo non sicuro o scorretto dell'apparecchio. Verificare l'imballaggio e l'apparecchio al momento della consegna per assicurarsi che siano integri e garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni riscontrati, contattare il rivenditore o il distributore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. Un uso improprio può causare pericoli e la perdita del diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone dovuti a gas estremamente infiammabili.



Avvertenza di tensione elettrica

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone dovuti alla tensione elettrica.



Avvertenza

Questo termine di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



Attenzione

Questo termine di segnalazione indica un pericolo con un basso livello di rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Nota

Questo termine di segnalazione indica informazioni importanti (ad esempio danni ai beni), ma non un pericolo per le persone.



Seguire le istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere l'apparecchio esclusivamente in conformità alle istruzioni operative.

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare o mettere in funzione l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'unità per consultazioni future.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

INSTALLAZIONE

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento o operazione di manutenzione.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra efficiente è essenziale e obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può causare scosse elettriche o la morte. Pericolo di taglio
- Prestare attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata adozione delle necessarie precauzioni può causare ferite o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non collocare in alcun momento materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio.
- Mettere le presenti informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare situazioni di pericolo, l'apparecchio deve essere installato conformemente alle presenti istruzioni.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e collegato a terra esclusivamente da personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che consenta la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione non corretta può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro assistenza o da personale qualificato equivalente, al fine di evitare pericoli.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica, per superfici in vetroceramica o materiali simili che proteggono le parti sotto tensione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia del piano cottura.
L'apparecchio non è destinato a essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Una cottura di breve durata deve essere controllata continuamente.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiama.

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica

- Non utilizzare il piano cottura se è rotto o incrinato. Se la superficie del piano si rompe o si incrina, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura dall'interruttore a parete prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può causare scosse elettriche o la morte.

Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o di altri dispositivi elettrici impiantati (ad esempio pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'apparecchio, per assicurarsi che tali dispositivi non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può causare la morte.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature tali da causare ustioni.
- Non permettere che il corpo, gli indumenti o qualsiasi oggetto diverso da stoviglie idonee vengano a contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.

- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Verificare che i manici non sporgano sopra altre zone di cottura accese.
- Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può causare ustioni o scottature. Pericolo di taglio
- La lama estremamente affilata di un raschietto per piano cottura è esposta quando la protezione di sicurezza è retratta. Utilizzare con la massima cautela e riporre sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata adozione delle necessarie precauzioni può causare ferite o tagli. Importanti istruzioni di sicurezza
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. La fuoriuscita per ebollizione può causare fumo e sversamenti di grasso che potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare o scaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini nei pensili situati sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in funzione.
- I bambini o le persone con disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da una persona responsabile e competente. La persona incaricata deve assicurarsi che possano utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di assistenza devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare né far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari e non trascinare le pentole sulla superficie in vetro a induzione, poiché potrebbero graffiare il vetro.

- Non utilizzare pagliette o altri detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili quali:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - case coloniche
 - utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale
 - ambienti di tipo bed and breakfast
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio se non costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** utilizzare esclusivamente protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni d'uso come idonee, oppure protezioni per piano cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni non idonee può causare incidenti.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura in vetroceramica.

Si consiglia di dedicare del tempo alla lettura del presente Manuale di Istruzioni / Installazione per comprendere pienamente come installare correttamente e utilizzare l'apparecchio. Per l'installazione, consultare la relativa sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il presente Manuale di Istruzioni / Installazione per future consultazioni.

SPECIFICHE

Piano cottura	IN230
Zone di cottura	2 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	3500W
Dimensioni prodotto L×P×H (mm)	288X520X59
Dimensioni incasso A×B (mm)	268X500

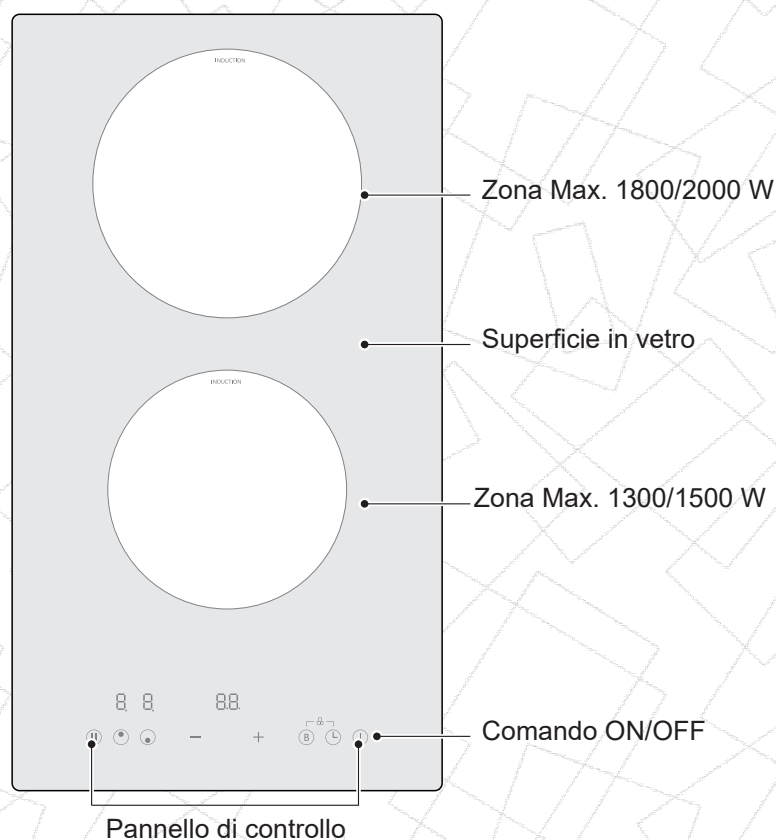
Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché miglioriamo continuamente i nostri prodotti, le specifiche e il design possono essere modificati senza preavviso.

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione modello	-	IN230	
Tipo di piano cottura	-	Piano cottura da incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura	-	2 zone	
Tecnologia di riscaldamento (zone a induzione, zone radianti, piastre solide)	-	Zone di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura, arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura, arrotondate ai 5 mm più vicini	L,W	N/A	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC _{electric cooking}	Zona1: 194,4 Zona2: 183,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	189,1	Wh/kg

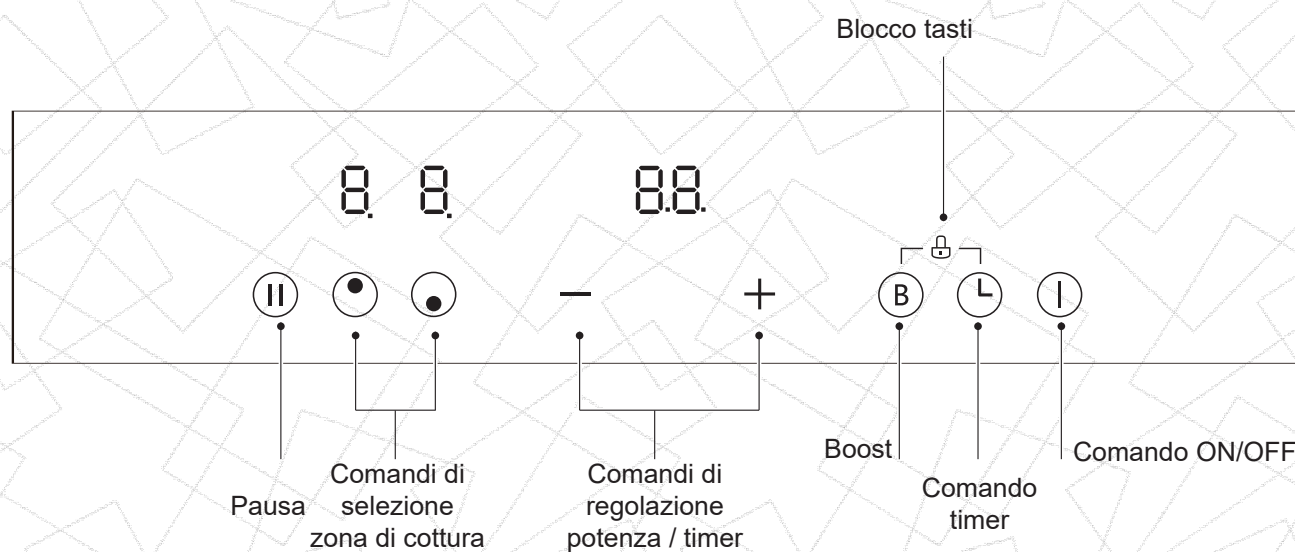
Dati determinati secondo la norma EN 60350-2 e il Regolamento della Commissione (UE) n. 66/2014. Se non viene effettuata alcuna operazione sul piano cottura dopo l'accensione, l'apparecchio passerà automaticamente alla modalità off dopo 1 minuto e la potenza in modalità off sarà di 0,5 W.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



Blocco tasti

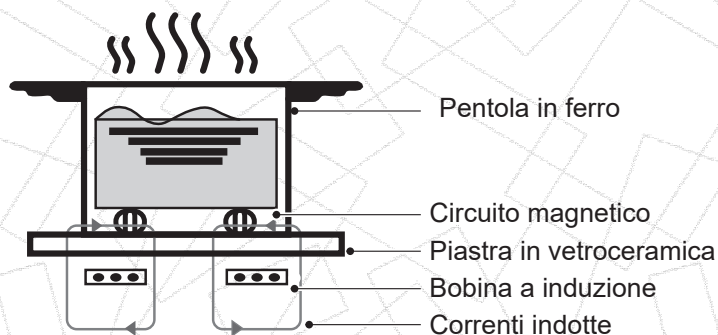


● NOTA

Tutte le immagini presenti in questo manuale sono fornite esclusivamente a scopo illustrativo. Eventuali differenze tra l'oggetto reale e l'illustrazione devono essere considerate conformi al prodotto reale.

Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si scalda solo perché la pentola, col tempo, lo riscalda.



Prima di utilizzare il nuovo piano a induzione

- Leggere attentamente questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione “Avvertenze di sicurezza”.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura.

GUIDA RAPIDA

-  Prestare attenzione durante la frittura, poiché olio e grassi si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate, olio e grassi possono incendiarsi spontaneamente e ciò rappresenta un serio rischio di incendio.

Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre il livello di temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per abbreviare i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurre il livello quando il cibo è ben riscaldato.

Sobbollire, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene sotto il punto di ebollizione, intorno a 85 °C, quando le bolle salgono solo occasionalmente in superficie. È fondamentale per zuppe deliziose e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente gli alimenti. È inoltre consigliabile cuocere salse a base di uova e salse addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune preparazioni, inclusa la cottura del riso con metodo ad assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore al livello più basso per garantire una cottura corretta nei tempi consigliati.

Rosolare la bistecca

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
Scaldare una padella a fondo pesante.
2. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e adagiare la carne.
3. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto dipende dallo spessore e dal grado di cottura desiderato. I tempi possono variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare la cottura: più è soda, più sarà ben cotta.
4. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti prima di servirla, in modo che si rilassi e diventi più tenera.

Per saltare in padella

1. Scegliere un wok a fondo piatto compatibile con piani in vetroceramica oppure una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili prima di iniziare. La cottura saltata deve essere rapida. Se si cucinano grandi quantità, cuocere in più piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte e mantenerla calda.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, ridurre il livello di potenza, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano ben riscaldati.
Servire immediatamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

- Quando sul piano cottura viene posizionata una pentola di dimensioni non idonee o non magnetica (ad esempio in alluminio), oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio coltello, forchetta, chiave), il piano a induzione passerà automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare per un ulteriore 1 minuto per raffreddare l'apparecchio.

Impostazioni di calore

Le impostazioni indicate di seguito sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, inclusi il tipo di pentole utilizzate e la quantità di cibo da cucinare. Sperimentare con il piano a induzione per individuare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

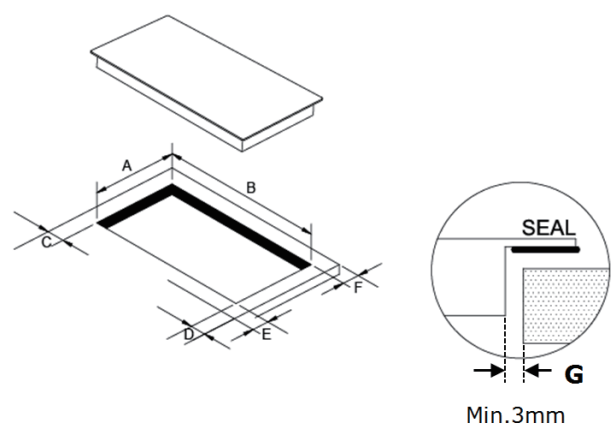
Impostazione di calore	Indicata per
1 - 2	• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • scioglimento di cioccolato, burro e alimenti che si bruciano facilmente • cottura a fuoco lento delicata • riscaldamento lento
3 - 4	• riscaldamento • cottura a fuoco lento rapida • cottura del riso
5 - 6	• preparazione di pancake
7 - 8	• saltare in padella • cottura della pasta
9	• cottura saltata ad alta temperatura • rosolatura • portare la zuppa a ebollizione • bollitura dell'acqua

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Selezione dell'attrezzatura per l'installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia almeno 30 mm.
Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore e isolato (legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati come materiale del piano di lavoro se non impregnati) per evitare scosse elettriche e maggiori deformazioni causate dall'irraggiamento termico del piano cottura. Come mostrato di seguito.

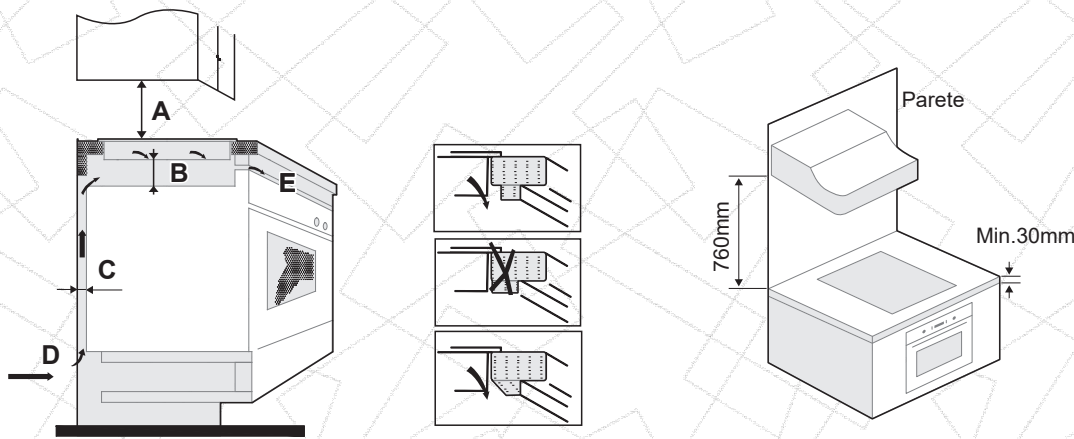
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
270	502	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

In ogni circostanza, assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le prese e le uscite dell'aria non siano ostruite. Verificare che il piano a induzione sia in buone condizioni operative. Come mostrato di seguito

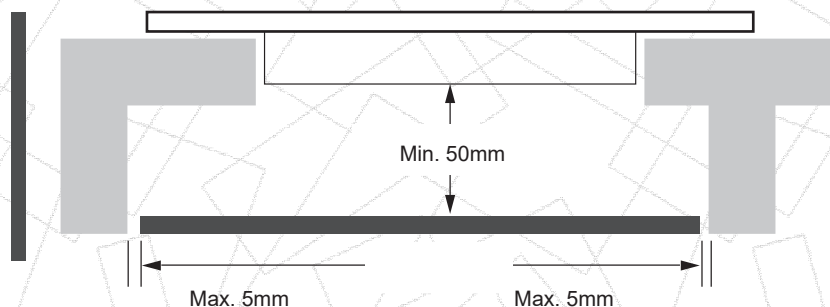
⚠ Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e il pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: Garantire un'adeguata ventilazione

Assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le prese e le uscite dell'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano cottura o il rischio di scosse elettriche impreviste durante il funzionamento, è necessario inserire un pannello in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Seguire i requisiti riportati di seguito.



Sono presenti aperture di ventilazione lungo il perimetro esterno del piano cottura. È **NECESSARIO** assicurarsi che tali aperture non siano ostruite dal piano di lavoro quando il piano viene posizionato.



- Prestare attenzione: la colla utilizzata per unire materiale plastico o in legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare il distacco del rivestimento.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e le superfici circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che

- Il piano di lavoro sia squadrato e in piano e che nessun elemento strutturale interferisca con le esigenze di spazio.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore e isolato.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti di distanza e a tutte le norme e regolamentazioni applicabili.
- Sia incorporato nel cablaggio permanente un interruttore di isolamento idoneo che consenta la completa disconnessione dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in conformità alle norme e alle regole di cablaggio locali.
- L'interruttore di isolamento sia di tipo approvato e garantisca una separazione minima dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutte le fasi attive se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente dopo l'installazione del piano cottura.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare gli appositi enti locali e le normative vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica).

Dopo l'installazione del piano cottura, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassette.
- Vi sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un vano, sia installata una barriera di protezione termica sotto la base del piano.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente.

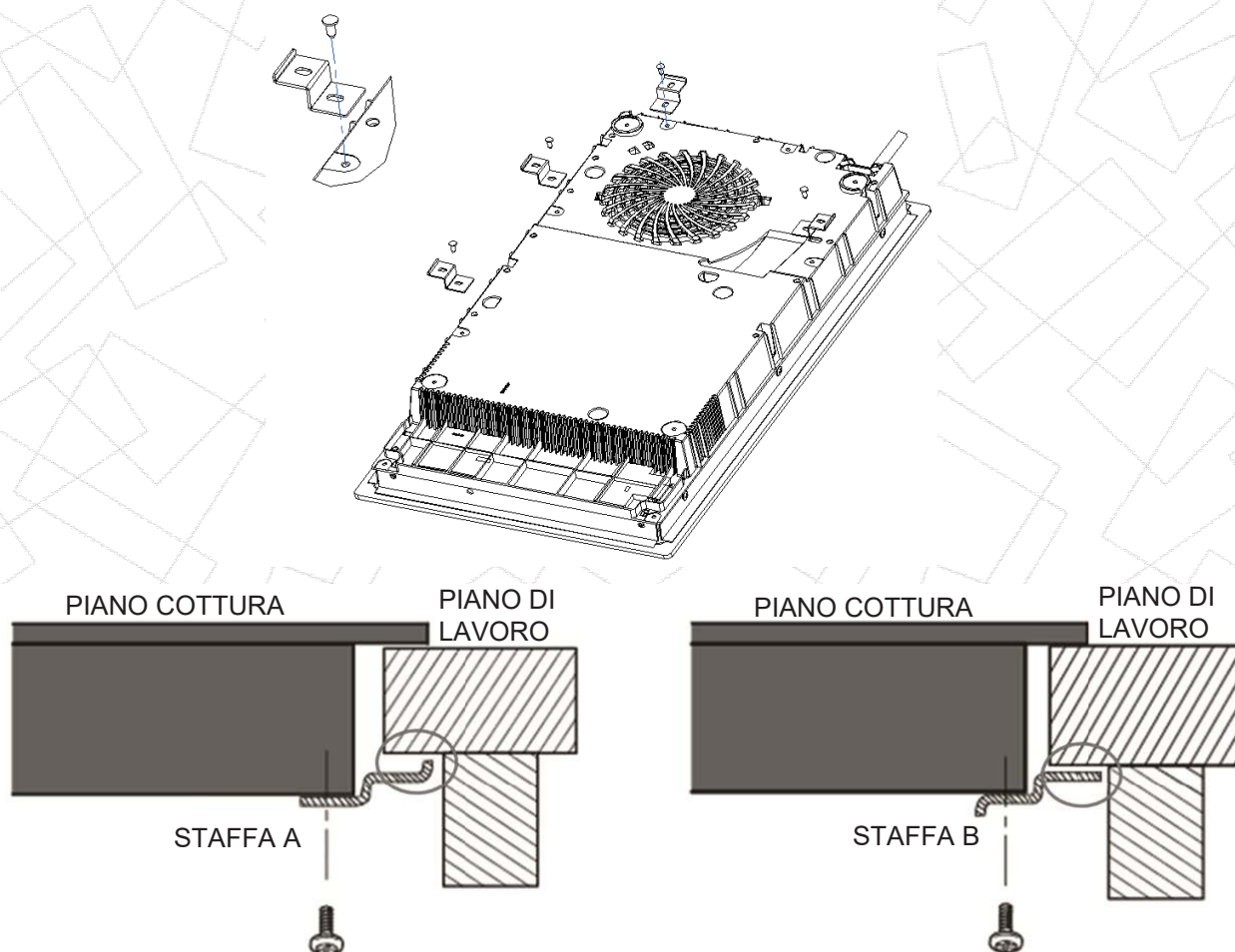
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare pressione sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano (vedere figura) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.



⚠ In ogni caso, dopo l'installazione, le staffe non devono entrare in contatto con le superfici interne del piano di lavoro (vedere figura).

PRECAUZIONI

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Disponiamo di professionisti al vostro servizio. Non effettuare l'installazione autonomamente.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo tale da garantire una migliore dissipazione del calore, aumentando l'affidabilità.
4. La parete e la zona riscaldata sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

⚠ Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da una persona adeguatamente qualificata.

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

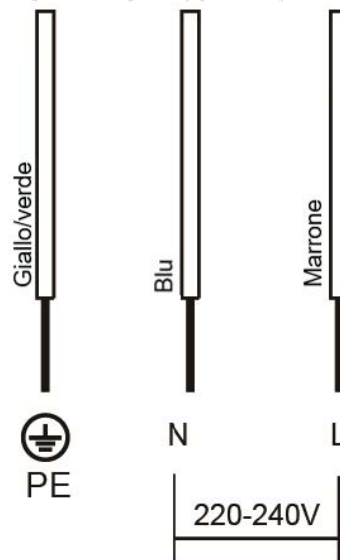
1. l'impianto elettrico domestico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano cottura come indicato in targhetta.
2. la tensione corrisponda al valore riportato in targhetta.
3. le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato in targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché 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. Eventuali modifiche devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle normative vigenti oppure tramite un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico dell'assistenza post-vendita utilizzando strumenti dedicati, al fine di evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore automatico onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.
- Il conduttore giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato al morsetto di terra dell'impianto e dell'apparecchio.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o con continuità di terra difettosa.
- Se l'apparecchio è dotato di spina, deve essere installato in modo che la presa sia accessibile.

⚠ La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi touch

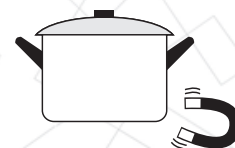
- I comandi rispondono al semplice tocco, quindi non è necessario applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la punta.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il tocco viene registrato.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti e asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio utensili o panni) che li coprano. Anche un sottile velo d'acqua può rendere difficoltoso il funzionamento dei comandi.



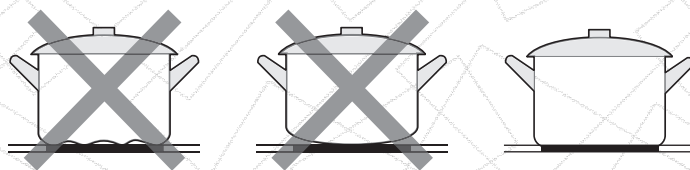
Scelta delle pentole adeguate



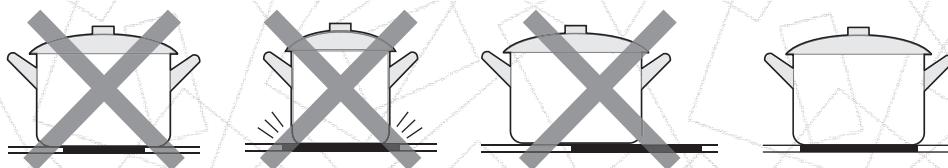
- Utilizzare esclusivamente pentole con fondo idoneo alla cottura a induzione.
- Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando una prova con una calamita:
 - Avvicinare una calamita al fondo della pentola.
 - Se la calamita viene attratta, la pentola è adatta per l'induzione.
- Se non si dispone di una calamita:
 - mettere un po' d'acqua nella pentola da verificare.
 - se sul display "0" lampeggia e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Pentole realizzate con i seguenti materiali non sono idonee: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Alcune pentole e padelle sul mercato non sono adatte alla cottura a induzione perché hanno solo una parte del fondo in materiale ferromagnetico e altre parti in materiali diversi. Queste aree possono riscaldarsi a livelli differenti o con potenza inferiore. In alcuni casi, se il fondo è composto principalmente da materiali non ferromagnetici, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non attivare la zona di cottura.



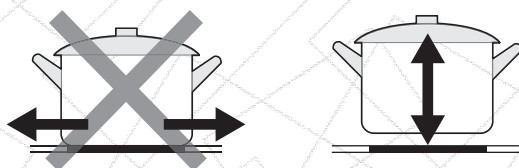
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari o con fondo curvo.



- Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, che aderisca perfettamente al vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro del fondo il più possibile simile alla grafica della zona selezionata. L'uso di una pentola leggermente più grande può comportare un consumo energetico massimo; se si utilizzano pentole più piccole, l'efficienza potrebbe essere inferiore alle aspettative. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



- Sollevare sempre le pentole dal piano in vitroceramica: non trascinarle, poiché potrebbero graffiare il vetro.



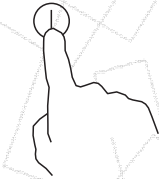
- Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro un limite, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro base pentola per induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

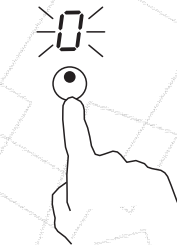
Come utilizzare

1. Avvio della cottura

1. Toccare il comando ON/OFF per un secondo. Dopo l'accensione, il segnalatore acustico emette un suono una volta; tutti i display mostrano "0", indicando che il piano a induzione è entrato in modalità standby.

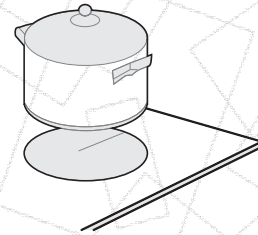


3. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore accanto al tasto inizierà a lampeggiare.



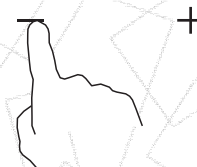
2. Posizionare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

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



5. Selezionare il livello di potenza toccando il comando "–" oppure "+".

- Se non si seleziona un livello di potenza entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.



Se il display lampeggia  alternativamente

Ciò significa che:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Non avviene alcun riscaldamento se non è presente una pentola idonea sulla zona di cottura. Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionata una pentola idonea.

2. Fine della cottura

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



3. Spegnerne completamente il piano cottura toccando il comando ON/OFF.



2. Spegnerne la zona di cottura scorrendo fino a "0" oppure toccando insieme i comandi "-" e "+". Assicurarsi che il display mostri "0".



4. Attenzione alle superfici calde
"H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la zona che è ancora calda.



3. Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare utilizzi involontari (ad esempio che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del comando ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco.	L'indicatore del timer mostrerà "Lo".
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando di blocco per un momento.	

 Quando il piano cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del comando ON/OFF. In caso di emergenza è comunque possibile spegnere il piano a induzione tramite il comando ON/OFF, ma sarà necessario sbloccare il piano prima dell'operazione successiva.

4. Controlli timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile usarlo come semplice timer da cucina. In questo caso, allo scadere del tempo impostato, nessuna zona di cottura verrà spenta.
- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è di 99 minuti.

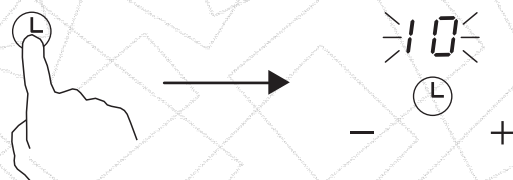
Utilizzo del timer come semplice timer da cucina

Se non si sta selezionando alcuna zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

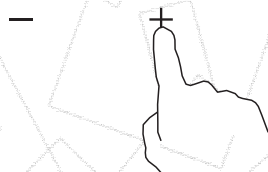
Nota: per utilizzare il timer da cucina, almeno una zona deve essere attiva.

2. Toccare i comandi del timer. L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display del timer comparirà "10".

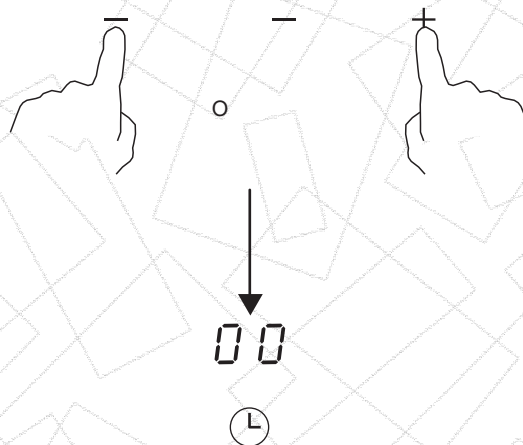


3. Impostare il tempo toccando il comando "–" oppure "+" del timer.

Suggerimento: toccando "–" o "+" il tempo varia di 1 minuto. Tenendo premuto "–" o "+" il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.



4. Toccando insieme "–" e "+", il timer viene annullato e sul display dei minuti comparirà "00".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

Se si tocca il comando del timer durante il conteggio mentre l'indicatore lampeggia, l'indicatore smetterà di lampeggiare immediatamente.



6. Allo scadere del tempo, il segnalatore acustico suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "--" quando il tempo impostato è terminato.



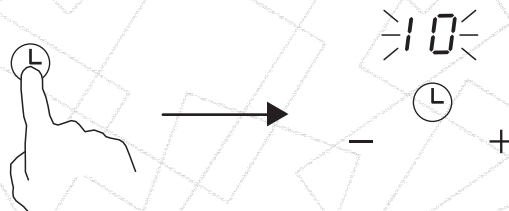
Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostazione di una zona

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.



2. Toccare il comando del timer. L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display del timer comparirà "10".

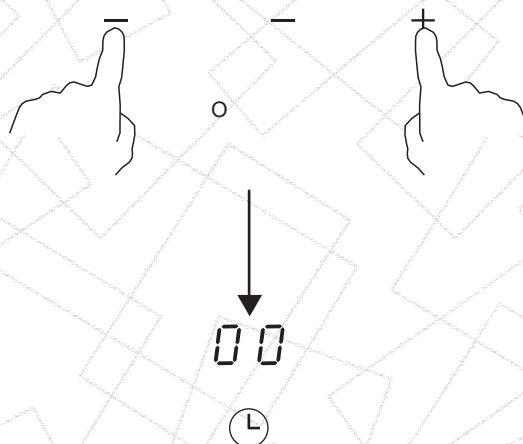


3. Impostare il tempo toccando il comando "-" oppure "+" del timer.

Suggerimento: toccando "-" o "+" il tempo diminuisce o aumenta di 1 minuto. Tenendo premuto "-" o "+" il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.



4. Toccando insieme "-" e "+", il timer viene annullato e sul display dei minuti comparirà "00".



5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. Se si tocca il comando del timer durante il conteggio mentre l'indicatore lampeggia, l'indicatore smetterà di lampeggiare immediatamente.

6. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



NOTA

Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.



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

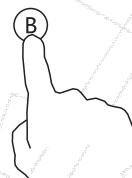
5. Utilizzo della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.



2. Toccare il comando Boost. Assicurarsi che il display mostri "P".



Disattivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare la funzione Boost.



2. Spegner la zona di cottura toccando il comando Boost. Assicurarsi che il display mostri "0".



- La funzione può essere utilizzata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale era "0", dopo 5 minuti passerà a "9".

6. Modalità Pausa

- È possibile mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi, ad eccezione del comando ON/OFF, vengono disabilitati.

Per entrare in modalità pausa

Toccare il tasto "Pausa".

Tutti gli indicatori mostreranno "II".

Per uscire dalla modalità pausa

Toccare nuovamente il tasto "Pausa".

 Quando il piano è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del comando ON/OFF. In caso di emergenza è comunque possibile spegnere il piano a induzione tramite il comando ON/OFF. Se non si esce dalla modalità Pausa, il piano si spegnerà dopo 10 minuti.

7. Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza del piano a induzione. Il piano si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere la cottura. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa, il piano a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e spegnersi automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone portatrici di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, aloni, macchie lasciate da cibo o fuoriuscite non zuccherine sul vetro).	1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o carta assorbente. 4. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare la massima attenzione. • Pagliette abrasive pesanti, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di detergente sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite per ebollizione, cibi fusi e fuoriuscite di zucchero caldo sul vetro.	Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto a lama adatti per piani in vetroceramica, facendo attenzione alle superfici di cottura calde: 1. Spegner l'alimentazione del piano cottura a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita verso una zona fredda del piano. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con un panno o carta assorbente. 4. Seguire i punti da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano sul vetro" sopra riportata.	• Rimuovere le macchie lasciate da cibi fusi e fuoriuscite zuccherine il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, potrebbero diventare difficili da rimuovere o danneggiare permanentemente la superficie. • Pericolo di taglio: quando la protezione di sicurezza è retratta, la lama del raschietto è estremamente affilata. Utilizzare con la massima cautela e riporre sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch.	1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita. 3. Pulire l'area dei comandi touch con una spugna o un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con carta assorbente. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Il piano cottura potrebbe emettere segnali acustici e spegnersi automaticamente, e i comandi touch potrebbero non funzionare mentre è presente del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi prima di riaccendere il piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può generare errori o malfunzionamenti. Le tabelle seguenti riportano possibili cause e indicazioni per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si consiglia di leggere attentamente le tabelle sottostanti per risparmiare tempo e denaro evitando di contattare il centro assistenza.

Problema	Possibili cause	Problema
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione.	Assicurarsi che il piano in vetroceramica sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificare se vi è un'interruzione di corrente nell'abitazione o nell'area. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura in vetroceramica" per istruzioni.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui comandi oppure si sta utilizzando la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con fondo irregolare. Uso di pagliette abrasive o detergenti non idonei.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adeguate". Vedere la sezione "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono rumori di crepitio o clic durante la cottura.	Può dipendere dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo differente).	È un fenomeno normale delle pentole e non indica un difetto.
Il piano a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato con un'impostazione di calore elevata.	È causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È un fenomeno normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce il livello di calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano a induzione.	È normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere il piano a induzione dall'interruttore a parete mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e sul display compare "U".	Il piano a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. La pentola non è correttamente centrata oppure è troppo piccola per la zona di cottura.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adeguate". Centrare la pentola e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano a induzione o una zona di cottura si spegne in modo improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternando una o due cifre nel display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri del messaggio di errore, spegnere l'alimentazione del piano a induzione a parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione guasti e controllo

Il piano a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico può verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o rimuovere il piano dal piano di lavoro.

1. Codici di errore durante l'utilizzo da parte del cliente e relativa soluzione:

Codice guasto	Problema	Soluzione
E1		
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica – cortocircuito.	Controllare il collegamento oppure sostituire il sensore di temperatura della piastra in vetroceramica.
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica.	
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra in vetroceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in vetroceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E3	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT – circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E4	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT – cortocircuito.	
C2	Temperatura elevata dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità. Verificare che la ventola giri correttamente; in caso contrario, sostituire la ventola.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore al valore nominale.	Verificare che l'alimentazione sia regolare. Accendere nuovamente dopo che l'alimentazione è tornata normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore al valore nominale.	
EU	Errore di comunicazione.	Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda display.

2. Guasti specifici e soluzioni

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità viene collegata alla presa.	Nessuna alimentazione.	Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa e che la presa funzioni.	
	Guasto di collegamento tra scheda di alimentazione ausiliaria e scheda display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	La scheda display è danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
Alcuni tasti non funzionano oppure il display LED non è normale.	La scheda display è danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
La modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Temperatura elevata del piano.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o la griglia di ventilazione potrebbero essere ostruite	
	C'è un problema con la ventola.	Verificare che la ventola giri correttamente; se non funziona, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente e durante l'uso e sul display lampeggia "U".	Tipo di pentola non corretto.	Utilizzare una pentola idonea (fare riferimento al Manuale di ostruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato: sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il piano si è surriscaldato.	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (ad esempio prima e seconda zona) visualizzano "U".	Guasto di collegamento tra scheda di alimentazione e scheda display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di comunicazione della scheda display è danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Suoni anomali del motore della ventola.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Quanto sopra riguarda la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni.

Si prega di non smontare l'unità autonomamente, per evitare pericoli e danni al piano a induzione.

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONE LEGALE

Il logo **PremierTech®**, i marchi denominativi, il nome commerciale, l'immagine coordinata e tutte le relative versioni sono beni di valore di PremierTech Group e/o delle sue affiliate ("PremierTech"), che detiene i marchi, i diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, nonché tutto l'avviamento derivante dall'uso di qualsiasi parte di un marchio PremierTech. L'uso del marchio PremierTech per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di PremierTech può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi vigenti.

Il presente manuale è redatto da PremierTech e PremierTech ne detiene tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo insieme ad altri prodotti senza il previo consenso scritto di PremierTech.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può differire a seguito di miglioramenti delle funzioni e del design.

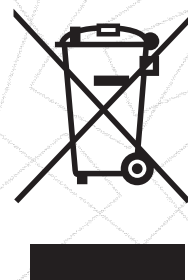
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Importanti istruzioni per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento del prodotto:

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE dell'Unione Europea (2012/19/UE). Il prodotto riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere consegnato presso un centro di raccolta ufficiale per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per individuare tali sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi apparecchi. Il corretto smaltimento dei prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

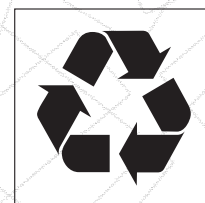


Conformità alla Direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS dell'Unione Europea (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi o vietati specificati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili, in conformità alle normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti. Conferirli presso i punti di raccolta per imballaggi designati dalle autorità locali.



INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, ci impegniamo a rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni delle normative applicabili in materia di protezione dei dati, in conformità ai Paesi in cui i servizi al cliente saranno erogati, nonché, ove applicabile, al Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR) dell'Unione Europea.

In generale, il trattamento dei dati viene effettuato per adempiere agli obblighi contrattuali nei vostri confronti e per motivi di sicurezza del prodotto, al fine di tutelare i vostri diritti in relazione a garanzia e registrazione del prodotto. In alcuni casi, e solo qualora sia garantito un adeguato livello di protezione dei dati, i dati personali possono essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio Economico Europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. È possibile contattare il nostro Responsabile della Protezione dei Dati all'indirizzo assistenza@premiertech.it. Per esercitare i vostri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei dati personali per finalità di marketing diretto, vi invitiamo a contattarci all'indirizzo assistenza@premiertech.it.

Per ulteriori informazioni, si prega di seguire il QR Code.

USA, SCATTA, CONDIVIDI

Speriamo che questo manuale ti sia stato utile.

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

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

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

PremierTech è il tuo momento: condividi la tua esperienza.

#PremierTech

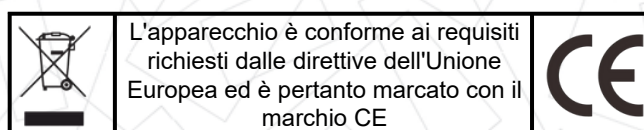


ALTRI PRODOTTI PREMIERTECH

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

Visita www.premiertech.it

PremierTech – Innovazione alla tua portata.



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

GARANZIA

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

LA GARANZIA NON COPRE

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

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

PremierTech

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

www.premiertech.it
assistenza@premiertech.it