

MANUALE D'USO

PremierTech®

PIANO COTTURA AD INDUZIONE

MODELLO: IN460



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

1. Prefazione	4
1.1 Avvertenze di sicurezza	4
1.2 Installazione	4
1.3 Funzionamento e manutenzione	6
2. Introduzione al prodotto	9
2.1 Vista dall'alto	9
2.2 Pannello di controllo	9
2.3 Principio di funzionamento	9
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano a induzione	9
2.5 Specifiche tecniche	10
3. Funzionamento del prodotto	10
3.1 Comandi touch	10
3.2 Scelta delle pentole adeguate	10
3.3 Modalità d'uso	11
4. Linee guida per la cottura	16
4.1 Consigli di cottura	16
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	17
5. Impostazioni di calore	17
6. Cura e pulizia	17
7. Suggerimenti e consigli	18
8. Visualizzazione guasti e controllo	19
9. Installazione	21
9.1 Selezione dell'attrezzatura di installazione	21
9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che	23
9.3 Dopo l'installazione del piano, assicurarsi che	23
9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio	23
9.5 Regolazione della posizione delle staffe	23
9.6 Avvertenze	24
9.7 Collegamento del piano alla rete elettrica	24

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra adeguato 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 morte.

1.2.2 Pericolo di taglio

- Prestare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- La mancata prudenza può causare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio.
- Assicurarsi che queste informazioni siano disponibili alla persona responsabile dell'installazione, poiché potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato conformemente alle presenti istruzioni.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente 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.

- La mancata installazione corretta dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o diritto di responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o istruite 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.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica; ciò vale per superfici in vetroceramica o materiale analogo che proteggono le parti sotto tensione.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano, poiché possono surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il piano tramite il relativo comando e non fare affidamento esclusivamente sul rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Una cottura di breve durata deve essere sorvegliata continuamente.
- AVVERTENZA: la cottura non sorvegliata con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
- AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, salvo continua supervisione.
- **AVVERTENZA:** la cottura non sorvegliata con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua; spegnere invece l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Anche una cottura di breve durata deve essere sorvegliata continuamente. Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** utilizzare esclusivamente protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee, oppure protezioni integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni non appropriate può causare incidenti.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Pericolo di scossa elettrica

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

1.3.2 Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker cardiaci o altri dispositivi elettrici impiantati (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'apparecchio, per assicurarsi che l'impianto non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può comportare rischi gravi, fino alla morte.

1.3.3 Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare sufficientemente calde da causare ustioni.
- Non permettere al corpo, agli indumenti o ad altri oggetti diversi da pentole idonee di entrare in contatto con la superficie in vetro a induzione finché non si è raffreddata.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Assicurarsi che i manici non sporgano sopra altre zone di cottura accese.
- La mancata osservanza di queste indicazioni può causare ustioni e scottature.

1.3.4 Pericolo di taglio

- La lama affilata del raschietto per piano cottura è esposta quando la protezione di sicurezza è retratta. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata prudenza può causare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Le fuoriuscite per ebollizione provocano fumo e schizzi di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare il piano come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare né lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito o schede di memoria) o dispositivi elettronici (come computer o lettori MP3) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano come descritto nel presente manuale (ad esempio tramite i comandi touch). Non fare affidamento esclusivamente sulla funzione di rilevamento della pentola per spegnere le zone quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei mobili sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono ferirsi gravemente.
- Non lasciare bambini soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso.

- Bambini o persone con disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere assistiti e sorvegliati da una persona competente deve istruirli sul suo utilizzo. Tale persona deve assicurarsi che possano usare l'apparecchio senza pericolo per sé stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel manuale. Qualsiasi altro intervento deve essere effettuato da un tecnico qualificato.
- Non posizionare né far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare le pentole sulla superficie in vetro a induzione, poiché si potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - utilizzo da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - strutture di tipo bed & 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, salvo continua supervisione.

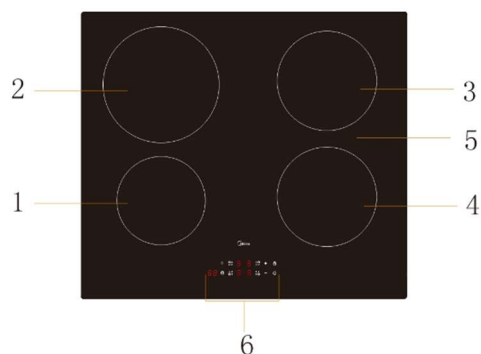
Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo piano a induzione.

Si raccomanda di dedicare qualche minuto alla lettura del presente Manuale di Istruzioni / Installazione per comprendere pienamente come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

Per l'installazione, consultare la sezione dedicata. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il presente Manuale di Istruzioni / Installazione per futura consultazione.

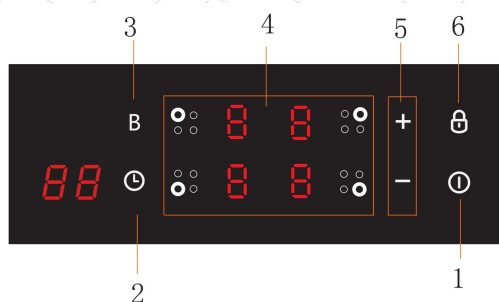
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona max 1300/1500 W
2. Zona max 2300/2600 W
3. Zona max 1800/2000 W
4. Zona max 1800/2000 W
5. Superficie in vetro
6. Pannello di controllo

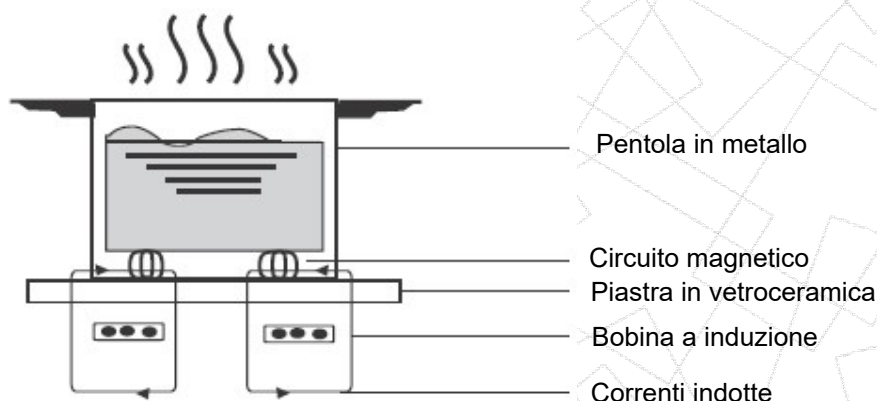
2.2 Pannello di controllo



1. Comando On/Off
2. Comando Timer
3. Boost
4. Comandi di selezione zona di cottura
5. Tasto regolazione potenza / timer
6. Comando blocco tasti

2.3 Principio 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 riscalda solo perché la pentola, a sua volta, lo scalda.



2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano a induzione

- Leggere attentamente il presente manuale, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

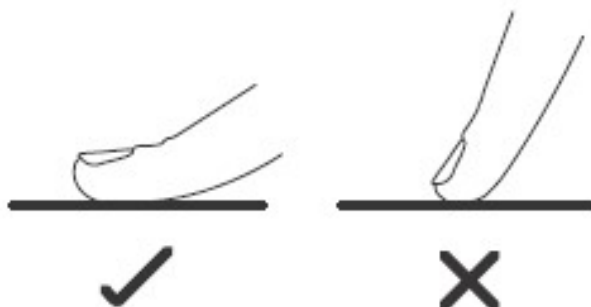
Piano cottura	IN460
Zone di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni prodotto L × P × H (mm)	590X520X62
Dimensioni incasso A × B (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Nell'ottica di un continuo miglioramento dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare specifiche e design senza preavviso.

3. Funzionamento del prodotto

3.1 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.

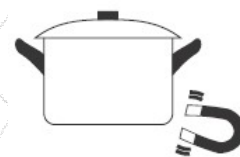


3.2 Scelta delle pentole adeguate



- Utilizzare esclusivamente pentole con fondo idoneo alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

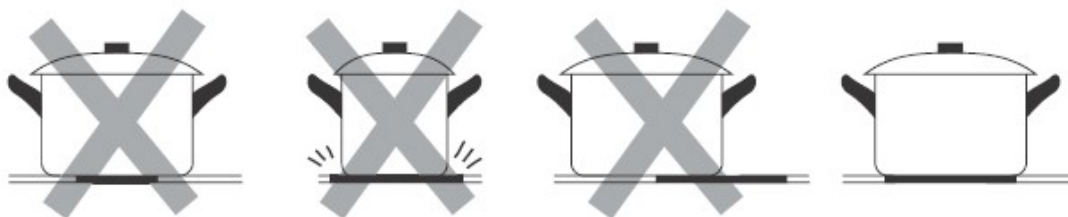
- È possibile verificare l'idoneità delle pentole effettuando una prova con una calamita: avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se viene attratta, la pentola è adatta all'induzione.
- Se non si dispone di una calamita:
 1. Mettere un po' d'acqua nella pentola da verificare.
 2. Se sul display lampeggia  e l'acqua si riscalda, la pentola è idonea.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono idonee: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Se la base è solo parzialmente ferromagnetica, si riscalderà solo la parte magnetica, mentre il resto potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.
- Se il materiale ferromagnetico non è omogeneo o presenta altri materiali (come l'alluminio), ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della pentola.
- Se la base della pentola è simile alle immagini riportate sotto, potrebbe non essere rilevata.



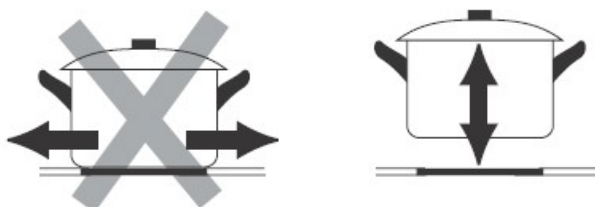
Non utilizzare pentole con bordi irregolari o con base curva.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, aderisca perfettamente al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura selezionata. Utilizzare pentole con diametro uguale o leggermente superiore al grafico della zona selezionata per garantire la massima efficienza. L'uso di una pentola leggermente più grande permetterà di sfruttare la potenza alla massima resa. L'utilizzo di pentole più piccole può ridurre l'efficienza rispetto a quanto previsto. Le pentole con diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

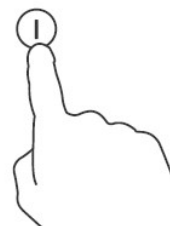
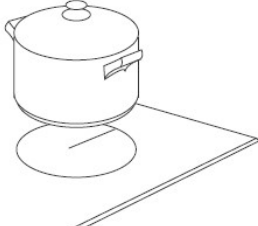


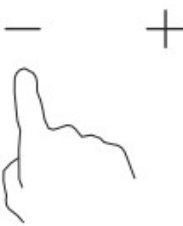
Sollevarre sempre le pentole dal piano a induzione: non trascinarle, poiché potrebbero graffiare la superficie in vetro.



3.3 Modalità d'uso

3.3.1 Avvio della cottura

Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico una volta e tutti i display mostrano “—” o “—”, indicando che il piano a induzione è entrato in modalità standby.	
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.	

Toccare il comando di selezione della zona di cottura: l'indicatore accanto al tasto lampeggerà.	
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 ripartire dal punto 1. - È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.	

Se sul display lampeggia alternativamente al livello di potenza

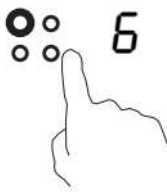
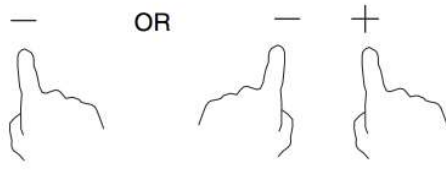
Significa che:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta, oppure
- la pentola utilizzata non è idonea per la 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.

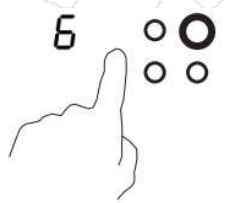
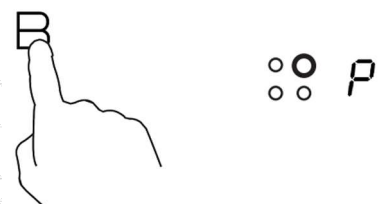
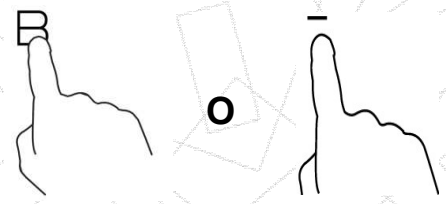
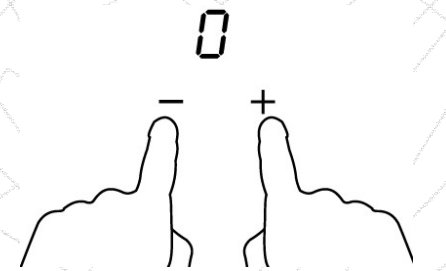
Il simbolo  scomparirà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola idonea.

3.3.2 Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura portando il livello su “0” con il comando “-” oppure toccando contemporaneamente “-” e “+”. Assicurarsi che il display mostri “0”.	
Spegnere completamente il piano cottura toccando il comando ON/OFF.	

Attenzione alle superfici calde La lettera "H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si sarà raffreddata fino a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la zona che è ancora calda.	
--	---

3.3.3 Utilizzo della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura.	
Toccare il comando "Boost": , l'indicatore della zona mostrerà "P" e la potenza raggiungerà il livello massimo.	
Disattivazione della funzione Boost	
Toccare il comando "Boost" oppure il comando "-" per annullare la funzione Boost: la zona di cottura tornerà all'impostazione originale.	
In alternativa, toccare contemporaneamente i comandi "-" e "+". La zona di cottura si spegnerà e la funzione Boost verrà annullata automaticamente.	

- La funzione può essere utilizzata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna automaticamente all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se il livello di potenza iniziale è 0, verrà impostato automaticamente su 9 dopo 5 minuti.

3.3.4 Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per prevenire utilizzi accidentali (ad esempio l'accensione involontaria delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i tasti sono disattivati 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	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco per alcuni secondi.	



Quando il piano è in modalità blocco, tutti i comandi sono disattivati ad eccezione del comando ON/OFF. ①
In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano con il comando ON/OFF, ① ma sarà necessario sbloccarlo prima dell'utilizzo successivo.

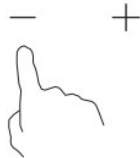
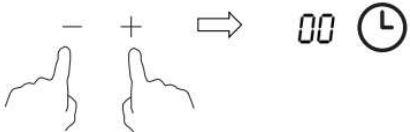
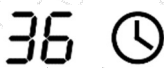
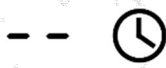
3.3.5 Controllo timer

È possibile utilizzare il timer in due modalità differenti:

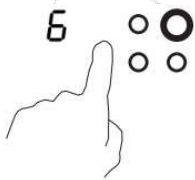
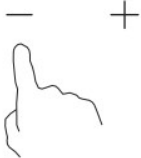
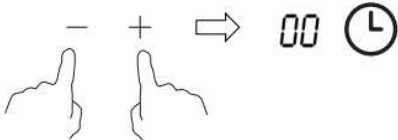
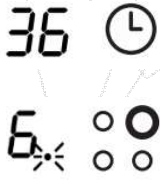
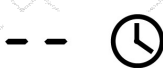
- Come semplice contaminuti: in questo caso, allo scadere del tempo non verrà spenta alcuna zona di cottura.
- Per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.
Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non si sta selezionando alcuna zona di cottura:

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se è attiva almeno una zona di cottura.	
Toccare il comando del timer. L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display comparirà "10"..	
Impostare il tempo toccando il comando "-" oppure "+" del timer. Suggerimento: – Toccare una volta "-" o "+" per diminuire o aumentare di 1 minuto. – Tenere premuto "-" o "+" per diminuire o aumentare di 10 minuti.	
Toccando contemporaneamente "-" e "+", il timer viene annullato e sul display del timer comparirà "00".	
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.	
Al termine del tempo impostato, il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "--".	

b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostazione per una zona	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer (ad es. zona 3).	
Subito dopo, toccare il comando del timer. L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display comparirà "10".	
Impostare il tempo toccando il comando "-" oppure "+" del timer. Suggerimento: – Toccare una volta "-" o "+" per diminuire o aumentare di 1 minuto. – Tenere premuto "-" o "+" per diminuire o aumentare di 10 minuti.	
Toccano contemporaneamente "-" e "+", il timer viene annullato e sul display del timer comparirà "00".	
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. Nota: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.	
Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.	



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano già attive.

Le immagini riportate sopra sono solo a scopo illustrativo; fa fede il prodotto finale.

3.3.6 Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza del piano a induzione. Il piano si spegne automaticamente se ci si dimentica di interrompere la cottura.

I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano a induzione interrompe immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo un breve segnale acustico.

Spegnimento automatico dopo 2 minuti.



Le persone portatrici di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4. Linee guida per la cottura



Prestare attenzione durante la frittura, poiché olio e grassi si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate, olio e grassi possono incendiarsi spontaneamente, con grave rischio di incendio.

4.1 Consigli di cottura

- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre il livello di potenza.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza elevato e ridurlo quando il cibo è ben caldo.

4.1.1 Cottura a fuoco lento, riso

- La cottura a fuoco lento avviene sotto il punto di ebollizione, intorno agli 85 °C, quando le bolle salgono solo occasionalmente in superficie. È fondamentale per zuppe deliziose e stufati teneri, poiché sviluppa i sapori senza cuocere eccessivamente gli alimenti. Anche le salse a base di uova e farina devono essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune preparazioni, incluso il riso cotto per assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore al livello più basso per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

4.1.2 Rosolare la bistecca

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

4.1.3 Per saltare in padella (stir-fry)

1. Scegliere un wok a fondo piatto compatibile con l'induzione oppure una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili in anticipo. La cottura deve essere rapida. Se si cucinano grandi quantità, procedere in piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, poi metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure.
6. Quando sono ben calde ma ancora croccanti, abbassare la potenza, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
7. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano ben riscaldati.
8. Servire immediatamente.

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Se sul piano viene lasciata una pentola di dimensioni non idonee o non magnetica (ad es. in alluminio), oppure un piccolo oggetto (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano passa automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano a induzione per un ulteriore minuto.

5. Livelli di potenza

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. Il livello esatto dipenderà da diversi fattori, tra cui il tipo di pentola utilizzata e la quantità di cibo da cucinare. Sperimentare con il piano a induzione per individuare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

Livello di potenza	Indicato per
1 - 2	• mantenimento in caldo delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente • cottura a fuoco lento leggera • mantenimento in caldo lento
3 - 4	• riscaldare • sobbollire rapidamente • cuocere il riso
5 - 6	• preparare pancake
7 - 8	• saltare in padella • cuocere la pasta
9	• saltare rapidamente (stir-fry) • rosolare • portare a ebollizione le zuppe • far bollire l'acqua

6. Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, macchie lasciate dagli alimenti o schizzi non zuccherini sul vetro)	1. Spegnerne l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora tiepido (non caldo!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. 4. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Quando l'alimentazione è disattivata, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare la massima attenzione. • Pagliette abrasive, alcune spugne in nylon e detergenti abrasivi aggressivi possono graffiare il vetro. Verificare sempre sull'etichetta che il detergente sia idoneo. • Non lasciare mai residui di detergente sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.

Fuoriuscite di liquidi bollenti, cibi fusi e zuccherini sul vetro	Rimuovere immediatamente con una spatola, una paletta per il pesce o un raschietto con lama adatto ai piani in vetroceramica a induzione, facendo attenzione alle superfici di cottura calde. 1. Spegnerne l'alimentazione del piano dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile inclinato a circa 30° e raschiare lo sporco o il liquido verso una zona più fredda del piano. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con un panno o carta da cucina. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 indicati per lo "Sporco quotidiano sul vetro".	• Rimuovere il prima possibile le macchie causate da zuccheri o alimenti fusi. Se lasciate raffreddare sul vetro, potrebbero risultare 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. Usare la massima cautela e riporre sempre il raschietto in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne l'alimentazione del piano. 2. Assorbire la fuoriuscita. 3. Pulire l'area dei comandi con una spugna o un panno umido. 4. Asciugare completamente con carta da cucina. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano.	• Il piano potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquidi. Assicurarsi di asciugare completamente l'area dei comandi prima di riaccendere il piano.

7. Suggerimenti e consigli

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano a induzione non si accende.	Nessuna alimentazione.	Assicurarsi che il piano sia collegato alla rete elettrica e che l'interruttore sia acceso. Verificare che non vi sia un'interruzione di corrente nell'abitazione o nella zona. Se tutto è stato controllato 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 a induzione" per le istruzioni.
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui comandi oppure si sta utilizzando la punta del dito.	Assicurarsi che l'area dei comandi sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adeguate".
	Utilizzo di pagliette o detergenti abrasivi non idonei.	Vedere la sezione "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono rumori di crepitio o clic.	Può dipendere dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo differente).	È un fenomeno normale e non indica un malfunzionamento.

Il piano a induzione emette un leggero ronzio quando è in funzione a livelli di potenza elevati.	Tecnologia di cottura a induzione.	È normale; il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente quando si riduce il livello di potenza.
Si avverte rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano.	È normale e non richiede alcun intervento. Non togliere l'alimentazione al piano dall'interruttore a parete mentre la ventola è in funzione.
Le stoviglie non si surriscaldano e non vengono visualizzate sul display.	Il piano non rileva la pentola perché non è idonea per l'induzione. Il piano non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adeguate". Centrare la pentola e assicurarsi che il fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano a induzione o una zona di cottura si spegne inaspettatamente, si avverte un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (generalmente alternato a uno o due cifre nel display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere l'alimentazione del piano dall'interruttore a parete e contattare un tecnico qualificato.

8. 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.

Risoluzione dei problemi

- 1) Si verifica un codice di errore durante l'utilizzo da parte del cliente & soluzione:

Codice guasto	Problema	Soluzione
(Nessun ripristino automatico)		
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica – circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in vetroceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica – cortocircuito.	
Eb	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica.	
E3	Temperatura elevata del sensore della piastra in vetroceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in vetroceramica ritorni alla normalità. Premere il tasto ON/OFF per riavviare l'unità.
E4	Sensore di temperatura dell'IGBT circuito aperto	Sostituire la scheda di potenza.

E5	Sensore di temperatura dell'IGBT cortocircuitato	
E6	Temperatura elevata dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni alla normalità. Premere il tasto ON/OFF per riavviare l'unità. Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.
E7	Tensione di alimentazione troppo bassa	Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale. Riaccendere il piano quando la tensione è tornata regolare.
E8	Tensione di alimentazione troppo alta	
U1	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda display e la scheda di potenza. Sostituire la scheda di potenza o la scheda display.

2) Guasti specifici e soluzioni

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Nessuna alimentazione.	Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa e che la presa funzioni.	
	Guasto nel collegamento tra scheda di alimentazione ausiliaria e scheda display.	Controllare il collegamento.	
	Scheda di alimentazione ausiliaria danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	Scheda display danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display LED non è normale.	Scheda display danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Temperatura del piano troppo elevata.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. Le prese d'aria o le feritoie di ventilazione potrebbero essere ostruite.	
	Anomalia della ventola.	Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.	
	Scheda di potenza danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza.	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e sul display compare "U".	Tipo di pentola non idoneo.	Utilizzare una pentola adeguata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato; sostituire la scheda di potenza.
	Diametro della pentola troppo piccolo.		
	Surriscaldamento del piano.	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura ritorni alla normalità.	

		Premere il tasto ON/OFF per riavviare l'unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad esempio la prima e la seconda zona) visualizzano "U".	Collegamento difettoso tra la scheda di potenza e la scheda display.	Verificare il collegamento.	
	Parte di comunicazione della scheda display danneggiata.	Sostituire la scheda display.	
	Scheda principale danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza.	
Il motore della ventola emette rumori anomali.	Ventola danneggiata.	Sostituire la ventola.	

Quanto sopra riporta la valutazione e la verifica dei guasti più comuni.
Non smontare l'unità autonomamente per evitare pericoli e danni al piano a induzione.

9. Installazione

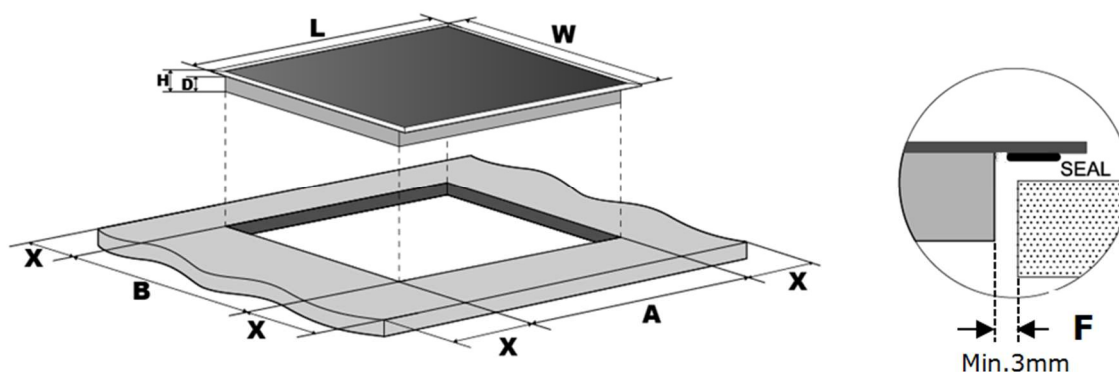
9.1 Selezione dell'attrezzatura di installazione

Praticare il foro nel piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia almeno di 30 mm. Utilizzare un materiale resistente al calore e isolante per il piano di lavoro (legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati come piano di lavoro, a meno che non siano impregnati, per evitare il rischio di scosse elettriche e deformazioni causate dal calore irradiato dal piano cottura).



Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano a induzione e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

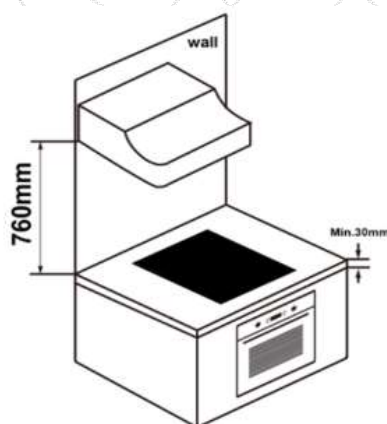
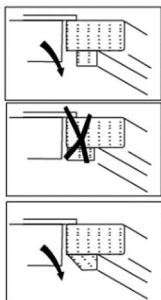
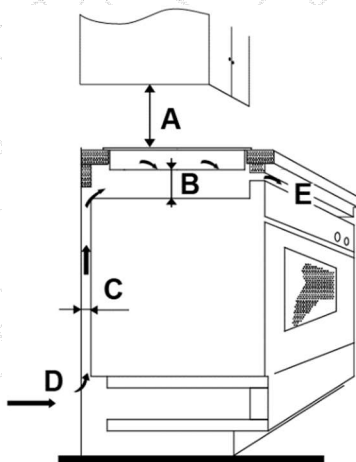


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)		
590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	3 min.		
				+1	+1				

In ogni caso, assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le prese d'aria in ingresso e uscita non siano ostruite. Verificare che il piano a induzione sia in buone condizioni di funzionamento, come illustrato.



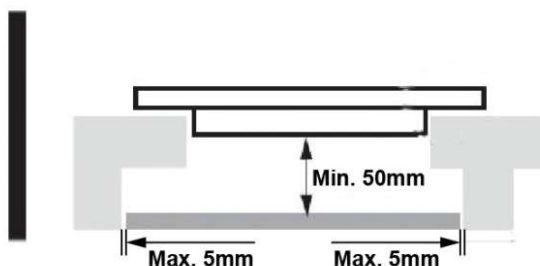
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e il pensile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



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

ATTENZIONE: Garantire un'adeguata ventilazione

Assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le prese d'aria di ingresso e uscita non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con la parte inferiore surriscaldata del piano o il rischio di scosse elettriche durante il funzionamento, è necessario installare un pannello in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano, come illustrato. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



Sono presenti aperture di ventilazione attorno alla parte esterna del piano. È OBBLIGATORIO assicurarsi che tali aperture non vengano ostruite dal piano di lavoro una volta installato il piano.



- Assicurarsi che la colla utilizzata per fissare materiali plastici o in legno al mobile sia resistente a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare il distacco del rivestimento.
- La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di resistere a una temperatura di 90 °C.

9.2 Prima di installare il piano, assicurarsi che

- Il piano di lavoro sia in squadra e livellato e che nessun elemento strutturale interferisca con gli spazi richiesti.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano viene installato sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione rispetti tutti i requisiti di distanza, nonché le normative e i regolamenti applicabili.
- Sia previsto un adeguato interruttore di isolamento che consenta la disconnessione completa dalla rete elettrica, con separazione dei contatti su tutti i poli secondo le normative di cablaggio locali.
- L'interruttore di isolamento sia di tipo approvato e garantisca una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi), in conformità ai requisiti locali.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente una volta installato il piano.
- In caso di dubbi relativi all'installazione, vengano consultate le autorità edilizie locali e le normative vigenti.
- Per le pareti circostanti il piano vengano utilizzati rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle in ceramica).

9.3 Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

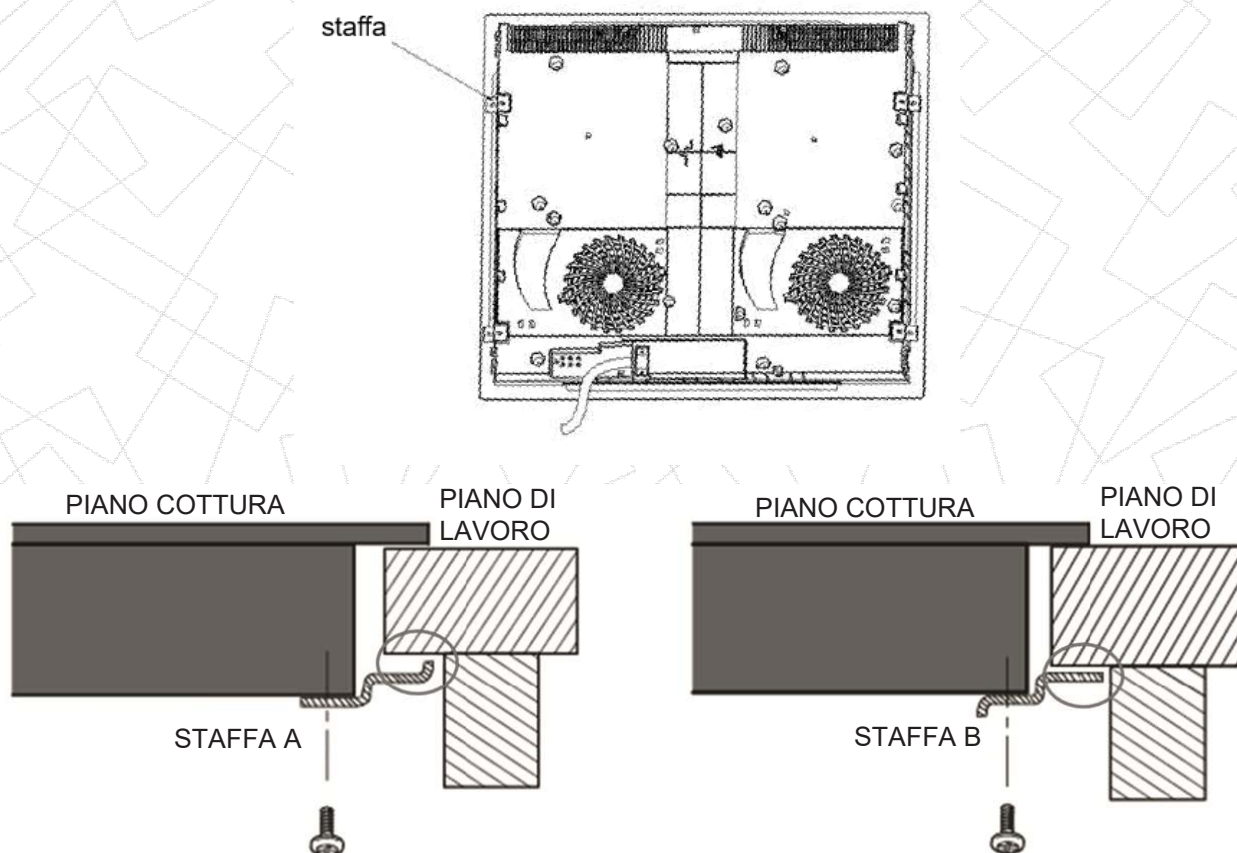
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassette del mobile.
- Sia garantito un adeguato afflusso di aria fresca dall'esterno del mobile verso la base del piano.
- Se il piano è installato sopra un cassetto o uno spazio contenitore, sotto la base del piano sia installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente.

9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano.

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Fissare il piano al piano di lavoro tramite le staffe avvitate sul fondo del piano (vedere figura) dopo l'installazione. Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.



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

9.6 Avvertenze

1. Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il nostro servizio assistenza è a vostra disposizione.
2. Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici.
3. Il piano a induzione deve essere installato in modo da garantire un'adeguata dissipazione del calore, al fine di migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e le superfici sovrastanti il piano devono essere in grado di resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato di rivestimento e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.

9.7 Collegamento del piano alla rete elettrica



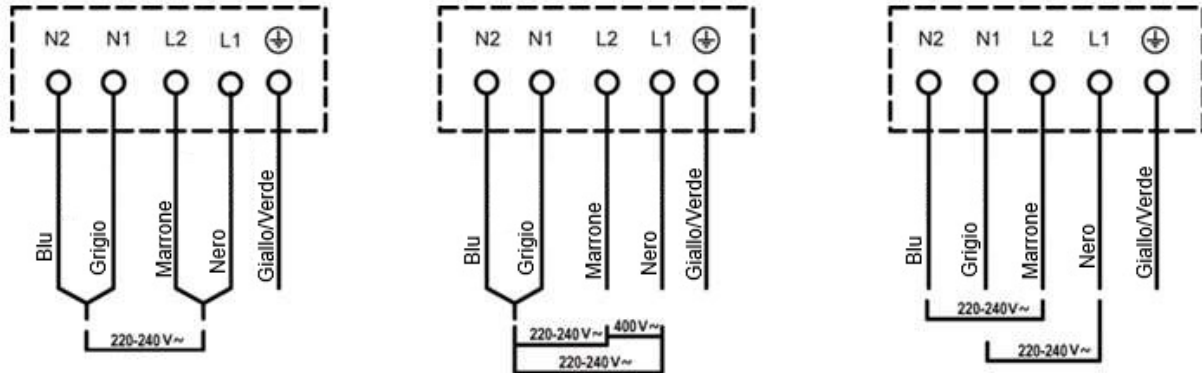
Il piano deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di collegare il piano alla rete elettrica, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano.
2. La tensione di alimentazione corrisponda al valore indicato sulla targhetta dati.

3. Le sezioni del cavo di alimentazione devono essere idonee a sopportare il carico indicato sulla targhetta dati. Per collegare il piano alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.



Verificare che l'impianto elettrico domestico sia idoneo senza necessità di modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'intervento deve essere eseguito dal servizio di assistenza con utensili dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare con una distanza minima di apertura dei contatti di 3 mm.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.



La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano non devono essere accessibili dopo l'installazione.

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.

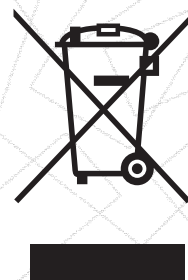
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

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.

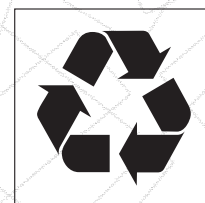


Conformità alla Direttiva RoHS

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

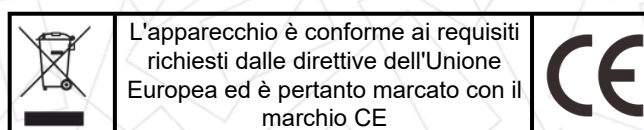


ALTRI PRODOTTI PREMIERTECH

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.premiartech.it
assistenza@premiartech.it