

PremierTech®

Piastra a induzione portatile

PT-PI1

Manuale d'istruzioni



Nota: Prima dell'utilizzo leggere attentamente questo manuale

Grazie per aver acquistato la nostra piastra a induzione. Si prega gentilmente di leggere questo manuale attentamente prima dell'uso e si prega conservare il manuale per un riferimento futuro. Molti prodotti vengono continuamente migliorati ed aggiornati e per questo vi potranno essere cambiamenti alle specifiche tecniche senza preavviso.

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

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

Precauzioni basilari di sicurezza devono essere seguite sempre quando si utilizzano apparecchi elettrici, incluse le seguenti:

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Non toccare la zona dove un recipiente di cottura caldo è stato posto. Dopo o in fase di cottura, questa zona può essere molto calda.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il prodotto elettrico in acqua o altri liquidi.
4. Una maggiore attenzione è necessaria quando l'apparecchio è usato vicino ai bambini.
5. Staccare la spina dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere delle parti sull'unità.
6. NON utilizzare la macchina con un cavo o spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o assistenza.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Attenzione che il cavo penda dal tavolo o dal bancone o possa toccare le superfici calde.
9. Non collocare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico, o un forno.
10. Estrema attenzione deve essere fatta quando la pentola posta sull'apparecchio contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
11. Collegare l'apparecchio ad una presa a muro. Per scollegare, porre in "off", quindi estrarre la spina dalla presa a muro.
12. Non utilizzare l'apparecchio per altro uso non previsto.
13. Utilizzare solo pentole per piani a induzione. Assicurarsi che le pentole abbiano una base/piano di cottura adatta a piani ad induzione.
14. Posizionare la piastra a induzione su una superficie resistente al calore per evitare danni.
15. Qualsiasi manutenzione tranne pulizia deve essere eseguita solo da un'assistenza autorizzata.
16. Pulire l'apparecchio regolarmente senza lasciare cumuli di grasso.
17. Mai cuocere gli alimenti direttamente sul fornello a induzione. Utilizzare sempre pentole adeguate.
18. Non tentare di tagliare gli alimenti nelle pentole mentre il fornello è in funzione.
19. Non lasciare pentole incustodite sul fornello in funzione. Supervisione necessaria quando si utilizza il prodotto.
20. Non pulire con spugne abrasive o pagliette. Tali spugne possono rompere il touch e toccare parti elettriche, che comportano un rischio di scosse elettriche.
21. Quando è in uso, tenere una distanza minima di 20/25cm dalle mura, porre su una superficie stabile e resistente al calore e in un'area ben ventilata. Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta e orizzontale.
23. Per un utilizzo duraturo del prodotto, evitare di far cadere oggetti sul fornello a induzione.
24. Staccare sempre la spina dalla presa a muro. Non tirare mai il cavo.
25. Energia elettrica. Se il circuito elettrico è sovraccarico con altri apparecchi, questo apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. L'apparecchio dovrebbe essere utilizzato su un circuito elettrico separato da altri apparecchi operativi.

26. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla piastra riscaldante poiché non compatibili e possono trasmettere calore.
27. Dopo l'uso, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente
28. Solo lo spegnimento OFF non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sotto tensione elettrica finché la spina è collegata alla presa di corrente.
29. Se la superficie del piano è incrinata, scollegare la spina dalla presa di corrente per evitare di ricevere una scossa elettrica.
30. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di otto anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, se essi sono sotto la supervisione o abbiano ricevuto istruzioni per quanto riguarda l'uso sicuro dei apparecchi e hanno capito i rischi potenziali.
31. L'apparecchio non deve essere utilizzato come un giocattolo da bambini.
32. Operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di otto anni di età e sono supervisionati.
33. I bambini di età inferiore a otto anni di età devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
34. Non riscaldare barattoli sigillati o altri contenitori sigillati.
35. Caution (Attenzione)! Hot surface (Superficie Calda)! Questo simbolo avverte di non toccare il piano di cottura direttamente dopo l'uso. Pericolo di ustioni!
36. Prodotti alimentari surriscaldati possono bruciarsi! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
37. Inoltre, non posizionare mai l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, soprattutto sotto tende o altro.
38. Non riscaldare mai un contenitore chiuso sigillato. La dilatazione termica può causare rapidamente un'espansione ed esplosione.
39. Non riscaldare mai un contenitore vuoto. Questo si surriscalderebbe molto rapidamente, portando ad un rischio di incendio e grave danno al piano.
40. Non collocare oggetti metallici, come utensili da cucina o posate, sul piano di cottura.
41. Prestare attenzione quando piccole quantità di olio surriscaldano: non usare un'impostazione o temperatura elevata. In caso contrario, l'olio può bruciare e prendere fuoco!
42. Non azionare mai l'apparecchio su un tavolo di metallo o un'altra superficie. Questo potrebbe surriscaldarsi e causare un incendio. O l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
43. Non fate funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
44. Mantenere una distanza minima di 1 m dall'apparecchio a prodotti che sono sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti di memorizzazione magnetici, dispositivi elettronici, ecc.).
45. Dispositivi medici, quali pacemaker, ausili di riscaldamento e altri apparecchi, potrebbero essere necessario tenerli a grande distanza. In caso di dubbio, consultare il produttore del dispositivo medico! Non utilizzare questo apparecchio su una superficie metallica.

QUESTO PRODOTTO È SOLO PER USO DOMESTICO!

- 1) Un cavo di alimentazione a giusta lunghezza viene fornito per ridurre i rischi di ferirsi da rimanere impigliati o di inciampare in un cavo più lungo.
- 2) Prolunghes possono essere utilizzate se con la giusta cautela.
- 3) Se utilizzate un cavo più lungo o prolunga:
- 4) La potenza elettrica della prolunga deve essere pari la potenza elettrica dell'apparecchio.
- 5) Il filo più lungo dovrebbe essere organizzato in modo che non debba appoggiare sul ripiano del tavolo o essere a portata di bambino, potrebbe tirarlo o inciamparci.

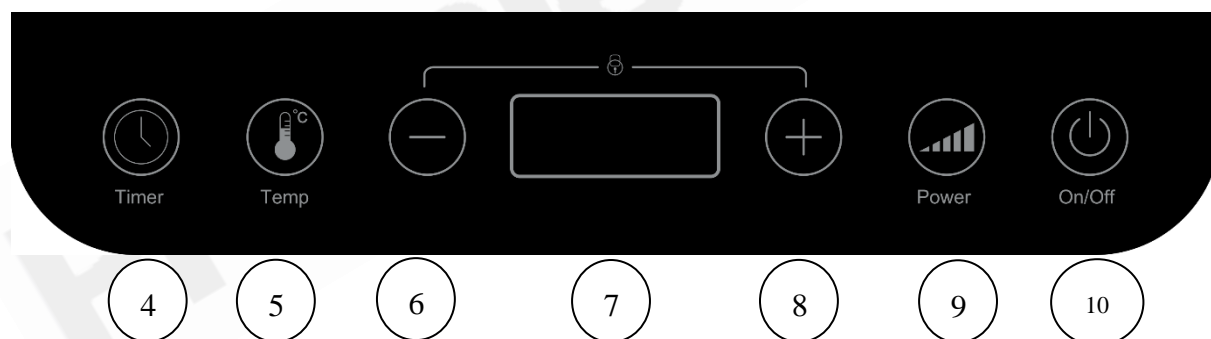
SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato solo all'utilizzo domestico. Non utilizzare all'aperto.

Questo apparecchio è dotato di una spina europea. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, contattare un elettricista per installare una presa a muro adeguata. Non modificare in alcun modo la spina.

QUESTO PRODOTTO E' SOLO PER USO DOMESTICO

Descrizione del prodotto e funzioni



- 1 - Piano in vetro
- 2 - Pannello di controllo
- 3 - Display
- 4 - Pulsante Timer
- 5 - Pulsante Temperatura
- 6 - "-" Pulsante (diminuire)
- 7 - Display digitale
- 8 - "+" Pulsante (aumentare)
- 9 - Pulsante Potenza
- 10 - ON/OFF pulsante accensione/spegnimento

SPECIFICHE

Nome prodotto: Piastra fornello a induzione

Modello: PT-PI1

Voltaggio: 220V~240V

Frequenza nominale: 50-60Hz

Potenza nominale: Max. 2000W

Funzioni

Mentre le piastre standard producono calore, in una piastra a induzione il calore viene creato nella base della pentola. Il piano di cottura non si riscalda, diventa caldo quando il cibo viene riscaldato su una padella ed è il calore dalla padella che si trasmette dal piano.

Il funzionamento è dato da un campo di energia che genera calore solo in materiali magneticamente conduttivi, su altro materiale come, pentole in ferro, porcellana, vetro o ceramica, il campo di energia non è generato e non avrà alcun effetto di riscaldamento.

Pentole adatte

Utilizzare solo pentole adatte a piani cottura a induzione:

1, Le pentole adatte sono costituite una base in ferro-carbonio o ghisa, ed è possibile identificare questi mediante le marcature sul fondo o verificando se un magnete si aggancia alla base della padella.

2, Le pentole che sono prodotte da qualsiasi tipo di metallo che non è magnetico, quali alluminio, rame e acciaio inox, come pure non-metallo vasi in porcellana, vetro, ceramica, plastica, ecc. non sono adatte.

Se una pentola non adatta è appoggiata sulla piastra di cottura, "E0" verrà visualizzato sul display.

3, I fondi delle padelle a induzione sottili sono più adatte rispetto a fondi spessi, i tempi di cottura si riducono e il piano risponde più velocemente ai comandi (preriscaldamento veloce, rapido e controllabile) alcune modifiche non sono possibili quando vengono utilizzati fondi con basi spesse.

Utilizzare solo pentole che sono adatte alle dimensioni del piano di cottura, questo è l'unico modo per garantire che il piano di cottura ad induzione funzioni perfettamente, la base della padella deve essere piana e non essere irregolare.

Il diametro non può essere inferiore a 16cm per garantire un corretto utilizzo, e non più di 26cm di diametro.

Operazioni e pulsanti

La piastra a induzione ha 10 livelli di potenza:

Livelli di Potenza in Watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
----------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

La piastra a induzione ha 10 livelli di temperatura:

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

TIMER Di default il timer sul display led visualizzerà "0". Toccare o "-" o "+" per regolarlo (da 0 a 180 minuti). Tenendo premuto il tasto "-" o "+" il tempo aumenterà o incrementerà di 10 minuti.

TEMP Ci sono 10 livelli di temperatura da selezionare (da 60°C a 240 °C), Tocca "-" o "+" per aumentare o diminuire durante il funzionamento.

UP(+) Aumenta la potenza, temperatura e tempo.

DOWN(-) Diminuisce la potenza, temperatura e tempo.

LOCK-BLOCCO Per bloccare la piastra, toccare "-" e "+" allo stesso tempo, "LOCK" apparirà sul DISPLAY LED e verrà emesso un segnale acustico. Tutti gli altri pulsanti saranno inutilizzabili. Toccando e tenendo premuto "-" e "+" si potrà sbloccare.

ON/OFF- Pulsante per accensione e spegnimento.

LED DISPLAY- si accenderà indicando la funziona scelta

POWER- Regolabile da 200W a 2000W utilizzando il pulsante "-" e "+"

Se vi è un problema con il piano cottura a induzione, potrebbe essere visualizzato uno dei seguenti codici di errore sul DISPLAY LED

Error code

Error code	Possibili Cause	Soluzioni
E0	Non ci sono pentole sul piano cottura o le pentole appoggiate non sono adatte al piano cottura.	Sostituisci le pentole con pentole adatte a piani cottura.
E2	Il sensore di temperatura del piano di cottura è difettoso o c'è un cortocircuito.	Disconnetti il piano cottura dalla presa di corrente e contatta il servizio clienti o centro assistenza.
E3	Il fornello viene alimentato da troppa tensione (>270V)	Controllare e assicurarsi che il fornello sia collegato a una presa installata correttamente con 220-240V, 50-60hz
E4	Il fornello non ha sufficiente tensione (<150)	Controllare e assicurarsi che il fornello sia collegato a una presa installata correttamente con 220-240V, 50-60hz
E5 o E6	Il fornello si è surriscaldato	Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere fino a quando la cucina si è raffreddata, se il problema persiste, contattare il servizio clienti e specificare il codice di errore.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Raccolta di tali rifiuti deve essere effettuata separatamente come trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE per i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se non sono stati smaltiti nel modo corretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo apparecchio richiede uno speciale smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove avete acquistato il prodotto.



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

°Riproduzione vietata- Testi di proprietà del marchio PremierTech