

# G3 FERRARI

Mod.: G10137

Technical model: BI-18A10(F)



|           |                                                       |     |
|-----------|-------------------------------------------------------|-----|
| <b>it</b> | Fornello a induzione   Manuale d'uso.....             | 2   |
| <b>en</b> | Induction hob   User manual.....                      | 13  |
| <b>fr</b> | Table à induction   Manuel d'utilisation.....         | 24  |
| <b>de</b> | Induktionskochfeld   Bedienungsanleitung.....         | 36  |
| <b>es</b> | Placa de inducción   Manual de uso.....               | 48  |
| <b>pt</b> | Placa de indução   Manual de utilização.....          | 60  |
| <b>nl</b> | Inductiekookplaat   Gebruikershandleiding.....        | 72  |
| <b>sv</b> | Induktionsplatta   Bruksanvisning.....                | 84  |
| <b>pl</b> | Kuchenka indukcyjna   Instrukcja obsługi.....         | 95  |
| <b>hu</b> | Indukciós főzőlap   Használati útmutató.....          | 107 |
| <b>cs</b> | Indukční varná deska   Návod k použití.....           | 118 |
| <b>sk</b> | Indukčná varná doska   Používateľská príručka.....    | 129 |
| <b>sl</b> | Indukcijska kuhalna plošča   Navodila za uporabo..... | 141 |

## Contenuti | it

|    |                                         |    |
|----|-----------------------------------------|----|
| 1  | MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE | 3  |
| 2  | AVVERTENZE DI SICUREZZA                 | 4  |
| 3  | STRUTTURA DEL FORNELLO A INDUZIONE      | 8  |
| 4  | COME USARE IL FORNELLO                  | 8  |
| 5  | COTTURA                                 | 9  |
| 6  | MESSAGGI DI ERRORE                      | 10 |
| 7  | PULIZIA                                 | 11 |
| 8  | DATI TECNICI                            | 11 |
| 9  | ASSISTENZA                              | 12 |
| 10 | SMALTIMENTO                             | 12 |

# 1. MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE

## 1.1. Messaggi di sicurezza

### **AVVERTIMENTO**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare morte o ferite gravi.

### **ATTENZIONE**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare ferite lievi.

## 1.2. Altri messaggi

### **AVVISO**

Indica obblighi che se non ottemperati possono causare danni alla macchina.

## 1.3. Simboli classe di protezione

| Simbolo                                                                            | Descrizione                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Classe di protezione I: l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usato esclusivamente su prese provviste di messa a terra. |
|  | Classe di protezione II: l'apparecchio è a doppio isolamento, non necessita di spina con messa a terra.                                                  |

## 2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

### 2.1. Avvertenze generali



Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e usare l'apparecchio. Conservare il riferimento al manuale digitale per eventuali consultazioni future.

### 2.2. Avvertenze per il collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio seguendo le istruzioni del costruttore: un'installazione errata può causare danni a persone, animali o cose.
- Verificare che i dati di potenza massima indicati sulla targhetta dell'apparecchio siano compatibili con la rete elettrica.
- Se necessario, usare solo adattatori e prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti senza superare i limiti di assorbimento e di potenza indicati. Non collegare l'apparecchio a prese multiple.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o da oggetti taglienti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di qualsiasi pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di cortocircuito.

### 2.3. Avvertenze per il corretto posizionamento

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Tenere l'apparecchio lontano da pioggia, umidità, gelo o altre condizioni atmosferiche dannose.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (es. tende).
- Tenere l'apparecchio lontano da dispositivi sensibili ai campi magnetici (TV, radio, carte magnetiche, ecc.).
- Posizionare l'apparecchio su superfici solide, piane e stabili.
- Durante l'uso, lasciare sempre dai 5 ai 10 cm di spazio libero sui lati.
- Assicurarsi che le feritoie di aerazione siano sempre libere.

## 2.4. Avvertenze per l'uso sicuro dell'apparecchio

### **⚠ ATTENZIONE**

Apparecchio dotato di funzione riscaldante.

Durante l'uso, alcune superfici possono raggiungere temperature elevate. Usare l'apparecchio con cautela e toccare solo le superfici previste.

### **AVVISO**

Il funzionamento a induzione non riscalda solo la pentola ma anche la superficie di appoggio.

#### **Non usare sulle seguenti superfici:**

- tavoli o superfici in metallo
- piani di cottura o fornelli
- frigoriferi e freezer a pozzetto
- superfici con anima in metallo

Inoltre, prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che non ci siano oggetti di metallo sotto di esso.

- Prima di ogni uso, svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo: i bambini di età superiore agli 8 anni possono usarlo e occuparsi della pulizia e della manutenzione solo se adeguatamente istruiti e sorvegliati.
- Chi porta un pacemaker non deve usare questo apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Non lasciare il cavo di alimentazione pendere da superfici di lavoro dove può essere afferrato da un bambino.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro.
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non usare l'apparecchio come unità di riscaldamento.
- Proteggere l'apparecchio da urti e cadute.

- Non usare l'apparecchio con timer esterni o telecomandi.
- Usare solo ricambi e accessori originali e compatibili.

## 2.5. Avvertenze per il primo uso

- Prima dell'uso verificare che l'apparecchio e tutte le sue parti siano integre. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, graffette, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. Smaltirli secondo le norme di raccolta differenziata.

## 2.6. Avvertenze per l'uso

- Non usare l'apparecchio se il piano di cottura in vetro è danneggiato.
- Usare solo per la cottura a induzione e con recipienti idonei e di dimensioni adeguate al piano cottura.
- Evitare che dei liquidi raggiungano il piano di cottura.
- Non accendere con recipienti vuoti e non surriscaldare i recipienti.
- Non usare il piano di cottura come ripiano di appoggio.
- Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti.
- Non inserire fogli di alluminio, carta o materiali infiammabili tra il piano di cottura e il recipiente.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con oggetti caldi appoggiati sopra.
- Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante **ON/OFF**. Non spegnerlo rimuovendo il recipiente, né scollegandolo dalla rete elettrica.

## 2.7. Avvertenze per la pulizia

- Prima della pulizia, scollegare la spina e attendere il completo raffreddamento di tutte le parti.
- Pulire solo con spugne morbide.

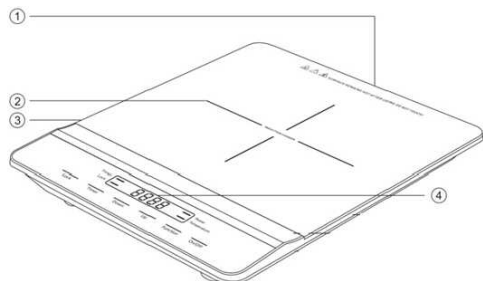
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lavare sotto acqua corrente.

## **2.8. Avvertenze in caso di guasti e riparazioni**

- In caso di guasto, cattivo funzionamento o cavo danneggiato, non aprire o manomettere l'apparecchio.
- Solo il costruttore, il servizio di assistenza autorizzato o il personale qualificato possono aprire e riparare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio è guasto e non si intende ripararlo, renderlo inutilizzabile. Per farlo, tagliare il cavo di alimentazione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza e annullare la garanzia.

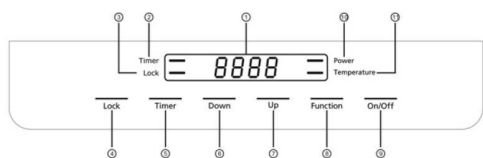
## 3. STRUTTURA DEL FORNELLO A INDUZIONE

### 3.1. Fornello a induzione



| Parte | Descrizione                       |
|-------|-----------------------------------|
| 1     | Piano di cottura                  |
| 2     | Piastre di cottura                |
| 3     | Ventola di aerazione (nella base) |
| 4     | Pannello comandi                  |

### 3.2. Pannello comandi



| Parte | Descrizione         |
|-------|---------------------|
| 1     | Display             |
| 2     | Spia Timer          |
| 3     | Spia Lock           |
| 4     | Pulsante Lock       |
| 5     | Pulsante Timer      |
| 6     | Pulsante decremento |
| 7     | Pulsante incremento |
| 8     | Pulsante Function   |
| 9     | Pulsante ON/OFF     |
| 10    | Spia Power          |
| 11    | Spia temperatura    |

## 4. COME USARE IL FORNELLO

### 4.1. Preparazione

1. Posizionare il fornello su una superficie piana e stabile con sufficiente spazio libero ai lati.
2. Inserire gli alimenti in un recipiente adatto alla cottura a induzione e posizionarlo al centro di una piastra di cottura.
3. Collegare la spina alla presa elettrica.

- ✓ L'apparecchio emette un segnale acustico.
- ✓ Il display mostra **ON**.

## 4.2. Impostare la potenza di cottura

1. Premere **Function** sotto la piastra di cottura da usare.
  - ✓ L'apparecchio si accende e il display mostra la potenza di default.
2. Impostare la potenza di cottura con **Up** e **Down**.
3. Terminata la cottura, premere **ON/OFF** sul pannello per spegnere l'apparecchio.
  - ✓ Il display mostra **L**.

## 4.3. Impostare la temperatura di cottura

1. Premere **Function** due volte.
  - ✓ La spia **Temperature** si accende e il display mostra la temperatura di default.
2. Regolare la temperatura della cottura con **Up** e **Down**.

## 4.4. Impostare un timer

È possibile impostare il timer sia dopo aver impostato la temperatura di cottura, sia dopo aver impostato la potenza di cottura.

1. Premere **Timer** durante la cottura.
  - ✓ Il display mostra **0:00**.
2. Impostare il tempo di cottura con **Up** e **Down**.
  - ✓ Il display mostra il tempo impostato per qualche secondo, successivamente la potenza o la temperatura impostata e il tempo rimanente. Al termine del tempo impostato la cottura si interrompe.

## 4.5. Bloccare e sbloccare i pulsanti sul pannello comandi

È possibile bloccare i pulsanti sul pannello comandi per evitare azionamenti accidentali.

Per bloccare o sbloccare i pulsanti, premere il pulsante **LOCK**. Quando i pulsanti sono bloccati, la spia **LOCK** è accesa. Per sbloccare, premere il pulsante **LOCK** per 3 secondi.

# 5. COTTURA

## 5.1. Cottura a induzione

Questo fornello usa una piastra a induzione per cuocere o riscaldare gli alimenti. Questo sistema di cottura crea un campo magnetico alla base del recipiente di cottura e con questo riscalda i cibi contenuti. Tutta la potenza viene trasferita direttamente al recipiente e il piano di cottura rimane freddo. Per funzionare, questo sistema richiede recipienti, pentole e padelle, appositi.

Dopo un minuto di inutilizzo, l'apparecchio entra in modalità stand-by.

L'apparecchio si spegne da solo se non c'è un recipiente posizionato sopra le piastre di cottura, anche se questo viene rimosso durante la cottura. Se non vi è un recipiente sopra il piano di cottura, o se il recipiente non è di materiale adatto, l'apparecchio emette un segnale acustico per 30 secondi, quindi va in modalità stand-by e il display mostra **Lo**.

Quando si preme il pulsante **ON/OFF** per spegnere l'apparecchio, la ventola di aerazione resta attiva per 60 secondi per raffreddare l'apparecchio.

## 5.2. Recipienti adatti alla cottura a induzione

Questo fornello può essere usato con pentole, padelle o tegami smaltati, in ghisa, ferro, acciaio inox con fondo ferritico, lega di alluminio con fondo ferritico.

La base di recipienti di cottura deve essere piatta.



## 5.3. Recipienti NON adatti alla cottura a induzione

Questo fornello non può essere utilizzato con pentole, padelle o tegami in rame, in vetro, in ceramica, in alluminio, con base arrotondata o di diametro inferiore a 8 cm.



# 6. MESSAGGI DI ERRORE

## 6.1. Elenco messaggi

Il display può mostrare i seguenti messaggi di errore:

| Codice errore  | Causa                                                                                                                                                                           | Rimedio                                                                                                                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>      | Il recipiente di cottura non è adatto.<br>Il recipiente di cottura non è posizionato correttamente sulla piastra di cottura.<br>Non c'è un recipiente sulla piastra di cottura. | Scegliere un recipiente di cottura adatto alla cottura a induzione e posizionarlo correttamente sulla piastra di cottura. Vedere "Cottura", pagina 9. |
| <b>E1 o E2</b> | Il sensore di temperatura è difettoso.                                                                                                                                          | Contattare l'assistenza. Vedere "Assistenza", pagina 12.                                                                                              |
| <b>E3 o E4</b> | Il voltaggio è troppo alto o troppo basso.                                                                                                                                      | Collegare a una rete adatta ai valori indicati sulla targhetta dell'apparecchio. Vedere "Caratteristiche elettriche", pagina 12.                      |

| Codice errore | Causa                                                     | Rimedio                                                                                                                                                                                                |
|---------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E5</b>     | Si è verificato un surriscaldamento del piano di cottura. | Rimuovere ciò che fa surriscaldare il vetro e lasciare raffreddare. Dopo il raffreddamento riprendere la cottura.                                                                                      |
| <b>E6</b>     | Si è verificato un surriscaldamento interno.              | Lasciar raffreddare e controllare che la ventilazione non sia ostruita.<br><br>Se il problema persiste, l'apparecchio potrebbe essere guasto. Contattare l'assistenza. Vedere "Assistenza", pagina 12. |

## 7. PULIZIA

### 7.1. Indicazioni per la pulizia

#### AVVERTIMENTO

Non immergere l'apparecchio in acqua e non lasciarlo sotto l'acqua corrente.

- Scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Evitare che acqua e altri liquidi scorrano sulle piastre di cottura.
- Pulire il piano di cottura con una spugna inumidita. Non usare spugne abrasive o in metallo.

## 8. DATI TECNICI

### 8.1. Caratteristiche del fornello

| Caratteristica            | Descrizione                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Modello                   | G10137                                                               |
| Tipo piano di cottura     | Piastra a induzione                                                  |
| Tipo di riscaldamento     | Cottura a induzione                                                  |
| Numero piastre di cottura | 1                                                                    |
| Livelli di cottura        | 10 livelli (da 60 a 240 °C)                                          |
| Pannello comandi          | Pulsanti soft-touch<br>Funzione blocco pulsanti<br>Luci di controllo |
| Timer                     | 180 min                                                              |

## 8.2. Caratteristiche elettriche

| Caratteristica                                      | Descrizione                                                            |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Classe di protezione                                | □ II                                                                   |
| Alimentazione                                       | AC 230V~50-60Hz                                                        |
| Potenza massima                                     | 1800 W                                                                 |
| Livelli di potenza piastra di cottura               | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                |
| Consumo per piastra di cottura (ELelectric cooking) | 186,9 Wh/kg                                                            |
| Consumo del piano di cottura (ELelectric hob)       | 186,9 Wh/kg                                                            |
| Consumo in stand-by                                 | 0,57 W<br>L'apparecchio entra in stand-by dopo 1 minuto di inattività. |

## 9. ASSISTENZA

### 9.1. Servizio assistenza

In caso di malfunzionamento o guasto o per informazioni contattare l'assistenza tecnica più vicina a voi.

Per conoscere il centro di assistenza più vicino, contattare il responsabile Centri Assistenza al numero di telefono +39 0541 694246 o all'indirizzo E-Mail [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. SMALTIMENTO



Come prescritto dalla Direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti urbani non differenziati.

È responsabilità del proprietario smaltire sia questi prodotti sia le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante le specifiche strutture di raccolta indicate dal governo o dagli enti pubblici locali.

Il corretto smaltimento e il riciclaggio aiuteranno a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'essere umano.

Per ricevere informazioni più dettagliate circa lo smaltimento contattare gli enti pubblici di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il rappresentante dal quale avete acquistato il prodotto.

Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.

## Contents | en

|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 1  | MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL | 14 |
| 2  | SAFETY WARNINGS                     | 15 |
| 3  | STRUCTURE OF THE INDUCTION HOB      | 19 |
| 4  | HOW TO USE THE HOB                  | 19 |
| 5  | COOKING                             | 20 |
| 6  | ERROR MESSAGES                      | 21 |
| 7  | CLEANING                            | 22 |
| 8  | TECHNICAL DATA                      | 22 |
| 9  | SERVICE                             | 23 |
| 10 | DISPOSAL                            | 23 |

# 1. MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL

## 1.1. Safety messages

### WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

### CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause minor injury.

## 1.2. Other messages

### NOTICE

Indicates obligations which, if ignored, could cause damage to the appliance.

## 1.3. Protection class symbols

| Symbol                                                                            | Description                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Protection class I: the appliance has an earth pin plug to be inserted only in an earthed socket. |
|  | Protection class II: the appliance is double insulated and does not require an earthed plug.      |

## 2. SAFETY WARNINGS

### 2.1. General warnings



Read the user manual carefully before installing and using the appliance. Keep the reference to the digital manual to hand for future use.

### 2.2. Warnings for connecting to the mains power

- Connect the appliance following the manufacturer's instructions: incorrect installation could cause harm to people and animals or damage to property.
- Check that the maximum power rating shown on the rating plate of the appliance is compatible with the mains power.
- If necessary, use only adapters and extension leads that comply with current safety regulations, without exceeding the stated power consumption and power limits. Do not connect the appliance to multi-socket outlets.
- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp objects.
- Disconnect the appliance from the mains power when it is not in use and before cleaning it in any way.
- Do not pull the power cord to remove the plug from the socket.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or in the event of a short circuit.

### 2.3. Warnings for correct positioning

- Store the appliance in a dry place. Keep the appliance away from rain, moisture, frost and other harmful weather conditions.
- Keep the appliance away from flammable materials (e.g. curtains).
- Keep the appliance away from devices sensitive to magnetic fields (TVs, radios, magnetic cards, etc.).
- Place the appliance on solid, flat and stable surfaces.
- During use, always leave 5-10 cm of free space at the sides.
- Make sure the ventilation slots are always clear.

## 2.4. Warnings for safe use of the appliance

### CAUTION

This appliance has a heating function.

During use, some surfaces may reach high temperatures. Use the appliance with care and touch only the intended surfaces.

### NOTICE

The induction function heats not only the pan but also the surface it rests on.

#### **Do not use the appliance on the following surfaces:**

- metal tables or surfaces
- cooking plates or hobs
- refrigerators and chest freezers
- surfaces with a metal core

Also, before switching on the appliance, check that there are no metal objects underneath it.

- Before each use, fully unwind the power cord.
- This appliance is not a toy: children aged 8 years and over may use it and carry out cleaning and maintenance only if they have been properly instructed and are under adult supervision.
- Anyone with a pacemaker must not use this appliance.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years old.
- Do not let the power cord hang over work surfaces where it could be grabbed by a child.
- People with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience, may use the appliance only under supervision or after receiving instructions on safe use.
- Do not touch the appliance with wet hands or bare feet.
- Do not use the appliance as a heating device.
- Protect the appliance against accidental impact and falling.

- Do not use the appliance with external timers or remote controls.
- Use only spare parts and accessories that are original and compatible.

## 2.5. Warnings for first use

- Before use, check that the appliance and all its parts are intact. If in doubt, do not use it and contact an authorised service centre.
- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) out of the reach of children. Dispose of them in accordance with the regulations on separate collection.

## 2.6. Warnings for use

- Do not use the appliance if the glass cooking plate is damaged.
- Use only for induction cooking and only with suitable cookware of a size appropriate for the cooking plate.
- Prevent liquids from reaching the cooking plate.
- Do not switch on with empty cookware, and do not overheat the cookware.
- Do not use the cooking plate as a work surface.
- Handle freshly cooked food with care.
- Do not place aluminium foil, paper or flammable materials between the cooking plate and the pan.
- Do not move the appliance while it is operating, or while hot objects are placed on top of it.
- To switch off the appliance, press the **ON/OFF** button. Do not switch it off by removing the pan, or by disconnecting it from the mains power.

## 2.7. Warnings for cleaning

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for all the parts to cool completely.
- Clean only with soft sponges.

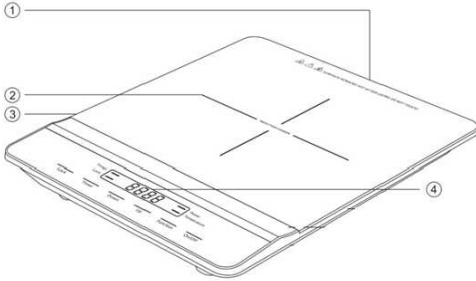
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not wash under running water.

## **2.8. Warnings in the event of faults and repairs**

- In the event of a fault, malfunction or damaged power cord, do not open or tamper with the appliance.
- Only the manufacturer, an authorised service centre or qualified personnel may open and repair the appliance.
- If the appliance is faulty and you do not intend to have it repaired, make it unusable. To do so, cut the power cord.
- Failure to follow these instructions may compromise safety and invalidate the warranty.

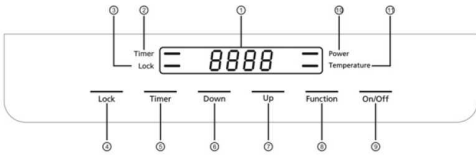
## 3. STRUCTURE OF THE INDUCTION HOB

### 3.1. Induction hob



| Part | Description                   |
|------|-------------------------------|
| 1    | Cooking plate                 |
| 2    | Cooking zones                 |
| 3    | Ventilation fan (in the base) |
| 4    | Control panel                 |

### 3.2. Control panel



| Part | Description                 |
|------|-----------------------------|
| 1    | Display                     |
| 2    | Timer indicator light       |
| 3    | Lock indicator light        |
| 4    | Lock button                 |
| 5    | Timer button                |
| 6    | Decrease button             |
| 7    | Increase button             |
| 8    | Function button             |
| 9    | ON/OFF button               |
| 10   | Power indicator light       |
| 11   | Temperature indicator light |

## 4. HOW TO USE THE HOB

### 4.1. Preparation

1. Place the hob on a flat, stable surface with enough free space at the sides.
2. Put the food in induction-compatible cookware and place the cookware in the centre of a cooking zone.
3. Plug the appliance into the mains socket.

- ✓ The appliance beeps.
- ✓ **ON** is shown on the display.

## 4.2. Setting the cooking power

1. Press **Function** below the cooking zone you want to use.
  - ✓ The appliance switches on and the default power level is shown on the display.
2. Press **Up** and **Down** to set the cooking power.
3. When cooking is finished, press **ON/OFF** on the control panel to switch off the appliance.
  - ✓ **L** is shown on the display.

## 4.3. Setting the cooking temperature

1. Press **Function** twice.
  - ✓ The **Temperature** indicator light comes on and the default temperature is shown on the display.
2. Press **Up** and **Down** to adjust the cooking temperature.

## 4.4. Setting a timer

You can set the timer either after setting the cooking temperature or after setting the cooking power.

1. During cooking, press the **Timer** button.
  - ✓ **0:00** is shown on the display.
2. Press **Up** and **Down** to set the cooking time.
  - ✓ The set time is shown on the display for a few seconds. The power or the set temperature and the remaining time are then shown. At the end of the set time, cooking stops.

## 4.5. Locking and unlocking the buttons on the control panel

The buttons on the control panel can be locked to prevent accidental start-up.

To lock or unlock the buttons, press the **LOCK** button. The **LOCK** indicator light comes on when the buttons are locked. To unlock, press the **LOCK** button for 3 seconds.

# 5. COOKING

## 5.1. Induction cooking

This hob has an induction cooking zone for cooking or heating food. This cooking system creates a magnetic field at the base of the cookware and uses it to heat the food inside. All the power is transferred directly to the cookware and the surface of the cooking plate remains cool. This system requires suitable cookware (pots and pans) for it to operate.

The appliance enters standby mode after 1 minute of inactivity.

The appliance switches off automatically if no cookware is placed on the cooking zones. This also happens if the cookware is removed during cooking. If there is no cookware on the cooking plate, or if it is not made of a suitable material, the appliance beeps for 30 seconds. It then enters standby mode and **Lo** is shown on the display.

When the **ON/OFF** button is pressed to switch off the appliance, the ventilation fan remains on for 60 seconds to cool the appliance.

## 5.2. Cookware suitable for induction cooking

This hob can be used with enamelled pots, pans or casserole pans, as well as cookware made of cast iron, iron, stainless steel with a ferritic base, or aluminium alloy with a ferritic base.

The base of the cookware must be flat.



## 5.3. Cookware NOT suitable for induction cooking

This hob cannot be used with pots, pans or casserole pans made of copper, glass, ceramic or aluminium, or with cookware with a rounded base or a diameter of less than 8 cm.



# 6. ERROR MESSAGES

## 6.1. List of messages

The following error messages may appear on the display:

| Error code      | Cause                                                                                                                                     | Solution                                                                                                                              |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>       | The cookware is unsuitable.<br>The cookware is not positioned correctly on the cooking zone.<br>There is no cookware on the cooking zone. | Use cookware suited to induction cooking and place it correctly on the cooking zone. See "Cooking", page 20.                          |
| <b>E1 or E2</b> | The temperature sensor is faulty.                                                                                                         | Contact the service centre. See "Service", page 23.                                                                                   |
| <b>E3 or E4</b> | The voltage is too high or too low.                                                                                                       | Connect to a suitable mains supply compatible with the values on the data plate of the appliance. See "Electrical features", page 23. |

| Error code | Cause                              | Solution                                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E5         | The cooking zone has overheated.   | Remove whatever is on the glass that caused it to overheat and leave to cool down. Start cooking only after the glass has cooled.                                          |
| E6         | Internal overheating has occurred. | Leave to cool and check that the ventilation slots are clear.<br>If the problem persists, the appliance may be faulty. Contact the service centre. See "Service", page 23. |

## 7. CLEANING

### 7.1. Cleaning instructions

#### WARNING

Do not immerse the appliance in water or place it under running water.

- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool before cleaning.
- Prevent water and other liquids from coming in contact with the cooking zones.
- Clean the cooking plate with a damp sponge. Do not use abrasive sponges or metal scourers.

## 8. TECHNICAL DATA

### 8.1. Hob features

| Feature                 | Description                                                    |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Model                   | G10137                                                         |
| Type of cooking plate   | Induction hob                                                  |
| Type of heating         | Induction cooking                                              |
| Number of cooking zones | 1                                                              |
| Cooking levels          | 10 levels (from 60 to 240 °C)                                  |
| Control panel           | Soft-touch buttons<br>Button lock function<br>Indicator lights |
| Timer                   | 180 min                                                        |

## 8.2. Electrical features

| Feature                                                  | Description                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Protection class                                         | □ II                                                                 |
| Power supply                                             | AC 230V~50-60Hz                                                      |
| Maximum power (W)                                        | 1800 W                                                               |
| Cooking zone power levels (W)                            | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W              |
| Consumption per cooking zone (EElectric cooking) (Wh/kg) | 186.9 Wh/kg                                                          |
| Consumption of the cooking plate (EElectric hob) (Wh/kg) | 186.9 Wh/kg                                                          |
| Consumption in standby (W)                               | 0.57 W<br>The appliance enters standby after 1 minute of inactivity. |

## 9. SERVICE

### 9.1. Customer service

In the event of malfunction or fault, or to request information, contact your nearest service centre.

To find your nearest service centre, contact the Service Centres Manager on +39 0541 694246 or by e-mail at [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. DISPOSAL



As required by European directive 2012/19/EU, do not dispose of this product with unsorted household waste.

It is the owner's responsibility to dispose of these products and other electrical and electronic equipment through the specific collection facilities designated by the government or local public authorities.

Correct disposal and recycling will help prevent potentially negative consequences for the environment and human health.

For more detailed information on disposal, contact the relevant public authorities, the waste disposal service or the retailer from whom you purchased the product.

If the product is small (external dimensions less than 25 cm), you can return it to the retailer without having to buy a new product.

Sommaire | fr

|    |                                              |    |
|----|----------------------------------------------|----|
| 1  | MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL | 25 |
| 2  | AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ                   | 26 |
| 3  | STRUCTURE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION | 30 |
| 4  | COMMENT UTILISER LA TABLE À INDUCTION        | 30 |
| 5  | CUISSON                                      | 32 |
| 6  | MESSAGES D'ERREUR                            | 33 |
| 7  | NETTOYAGE                                    | 33 |
| 8  | DONNÉES TECHNIQUES                           | 34 |
| 9  | ASSISTANCE                                   | 34 |
| 10 | ÉLIMINATION                                  | 35 |

# 1. MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL

## 1.1. Messages de sécurité

### **AVERTISSEMENT**

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles si elle n'est pas évitée.

### **ATTENTION**

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères si elle n'est pas évitée.

## 1.2. Autres messages

### **IMPORTANT**

Indique les obligations dont le non-respect peut entraîner des dommages à la machine.

## 1.3. Symboles de classe de protection

| Symbole                                                                             | Description                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Classe de protection I : l'appareil dispose d'une prise mâle qui comprend le pôle de mise à la terre et qui doit être utilisée exclusivement sur les prises équipées d'une mise à la terre. |
|  | Classe de protection II : l'appareil est à double isolation et ne nécessite donc pas de prise avec mise à la terre.                                                                         |

## 2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

### 2.1. Avertissements généraux



Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez la référence du manuel numérique pour toute consultation future.

### 2.2. Avertissements pour le branchement au réseau électrique

- Branchez l'appareil en suivant les instructions du fabricant : une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens.
- Vérifiez que les données de puissance maximale indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec le réseau électrique.
- Si nécessaire, utilisez uniquement des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, sans dépasser les limites de courant et de puissance indiquées. Ne branchez pas l'appareil sur des multiprises.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes ou des objets tranchants.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages sur le câble d'alimentation ou la prise ou en cas de court-circuit.

### 2.3. Consignes pour placer et ranger l'appareil correctement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Tenez l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité, du gel et de toutes autres conditions météorologiques dommageables.
- Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables (p. ex. les rideaux).
- Tenez l'appareil à l'écart des appareils sensibles aux champs magnétiques (TV, radio, cartes magnétiques, etc.).

- Placez l'appareil sur des surfaces solides, planes et stables.
- Pendant l'utilisation, laissez toujours un dégagement de 5 à 10 cm sur les côtés.
- Assurez-vous que les fentes d'aération sont toujours dégagées.

## 2.4. Consignes pour utiliser l'appareil en toute sécurité

### **⚠ ATTENTION**

Appareil doté d'une fonction chauffante.

Pendant l'utilisation, certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Utilisez l'appareil avec précaution et ne touchez que les surfaces prévues à cet effet.

### **IMPORTANT**

Le fonctionnement par induction ne chauffe pas uniquement l'ustensile de cuisson, mais aussi la surface d'appui.

**Ne l'utilisez pas sur les surfaces suivantes :**

- tables ou surfaces en métal
- tables de cuisson ou cuisinières
- réfrigérateurs et congélateurs coffres
- surfaces comportant une âme en métal

En outre, avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il n'y a pas d'objets en métal en dessous de celui-ci.

- Avant chaque utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas un jouet : les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent l'utiliser et effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement s'ils ont été correctement instruits et s'ils sont sous surveillance.
- Les personnes porteuses d'un pacemaker ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord des surfaces de travail, d'une manière telle qu'un enfant pourrait l'attraper.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- N'utilisez pas l'appareil comme système de chauffage.
- Protégez l'appareil des chocs et des chutes.
- N'utilisez pas l'appareil avec des minuteurs externes ou des télécommandes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine et compatibles.

## **2.5. Avertissements pour la première utilisation**

- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil et toutes ses pièces sont intactes. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un centre d'assistance agréé.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) hors de portée des enfants. Éliminez-les conformément aux réglementations en matière de tri sélectif.

## **2.6. Avertissements pour l'utilisation**

- N'utilisez pas l'appareil si la table de cuisson en verre est endommagée.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la cuisson par induction et avec des ustensiles appropriés, de taille adaptée à la plaque de cuisson.
- Évitez que des liquides n'entrent en contact avec la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil avec des ustensiles vides et ne surchauffez pas les ustensiles.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface d'appui.

- Manipulez avec précaution les aliments venant d'être cuits.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium, de papier ou de matériaux inflammables entre la plaque de cuisson et l'ustensile.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsque des objets chauds sont posés dessus.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF**. Ne l'éteignez pas en le débranchant du secteur, ni en retirant l'ustensile.

## 2.7. Avertissements pour le nettoyage

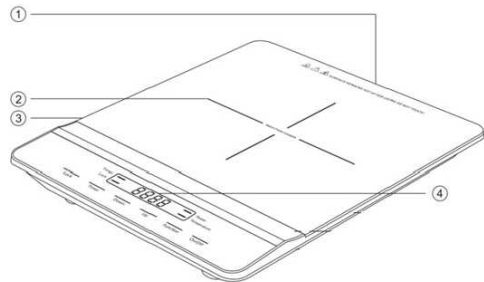
- Avant le nettoyage, débranchez la prise et attendez que tous les composants aient entièrement refroidi.
- Nettoyez uniquement avec des éponges douces.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne lavez pas l'appareil sous l'eau courante.

## 2.8. Avertissements en cas de pannes et de réparations

- En cas de panne, de mauvais fonctionnement ou de câble d'alimentation endommagé, n'ouvrez pas l'appareil et n'y apportez aucune modification.
- Seuls le fabricant, le service d'assistance agréé ou un technicien qualifié peuvent ouvrir et réparer l'appareil.
- Si l'appareil est en panne et que vous ne souhaitez pas le réparer, rendez-le inutilisable. Pour ce faire, coupez le câble d'alimentation.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

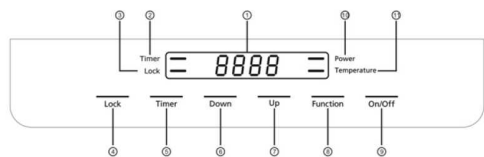
### 3. STRUCTURE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

#### 3.1. Table à induction



| Pièce | Description                           |
|-------|---------------------------------------|
| 1     | Table de cuisson                      |
| 2     | Plaques de cuisson                    |
| 3     | Ventilateur d'aération (dans la base) |
| 4     | Panneau de commande                   |

#### 3.2. Panneau de commande



| Pièce | Description           |
|-------|-----------------------|
| 1     | Écran                 |
| 2     | Voyant du minuteur    |
| 3     | Voyant LOCK           |
| 4     | Bouton LOCK           |
| 5     | Bouton du minuteur    |
| 6     | Bouton de diminution  |
| 7     | Bouton d'augmentation |
| 8     | Bouton Fonction       |
| 9     | Bouton ON/OFF         |
| 10    | Voyant d'alimentation |
| 11    | Voyant température    |

### 4. COMMENT UTILISER LA TABLE À INDUCTION

#### 4.1. Préparation

1. Placez la table à induction sur une surface plane et stable, en laissant un dégagement suffisant sur les côtés.
2. Mettez les aliments dans un ustensile adapté à la cuisson par induction et placez-le au centre de l'une plaque de cuisson.
3. Branchez la prise d'alimentation.

- ✓ L'appareil émet un signal sonore.
- ✓ L'afficheur affiche **ON**.

## 4.2. Réglez la puissance de cuisson

1. Appuyez sur **Function** sous la plaque de cuisson à utiliser.
  - ✓ L'appareil s'allume et l'afficheur indique la puissance par défaut.
2. Réglez la puissance de cuisson avec **Up** et **Down**.
3. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **ON/OFF** sur le panneau de commande pour éteindre l'appareil.
  - ✓ L'afficheur affiche **L**.

## 4.3. Régler la température de cuisson

1. Appuyez sur **Function** deux fois.
  - ✓ Le voyant **Temperature** s'allume et l'afficheur affiche la température par défaut.
2. Réglez la température de cuisson avec **Up** et **Down**.

## 4.4. Utiliser un minuteur

Vous pouvez régler le minuteur après avoir réglé la température de cuisson ou après avoir réglé la puissance de cuisson.

1. Appuyez sur **Timer** pendant la cuisson.
  - ✓ L'afficheur f **0:00**.
2. Réglez le temps de cuisson avec **Up** et **Down**.
  - ✓ L'afficheur affiche le temps défini pendant quelques secondes, puis la puissance ou la température réglée et le temps restant. À la fin du temps défini, la cuisson s'arrête.

## 4.5. Verrouiller et déverrouiller les touches sur le panneau de commande

Vous pouvez verrouiller les touches sur le panneau de commande pour éviter toute activation accidentelle.

Pour verrouiller ou déverrouiller les touches, appuyez sur la touche **LOCK**. Lorsque les touches sont verrouillées, le voyant **LOCK** est allumé. Pour déverrouiller, appuyez sur la touche **LOCK** pendant 3 secondes.

## 5. CUISSON

### 5.1. Cuisson par induction

Cet appareil utilise une plaque à induction pour cuire ou réchauffer les aliments. Ce système de cuisson crée un champ magnétique qui traverse le fond de l'ustensile de cuisson, qui chauffe ainsi les aliments qu'il contient. Toute la puissance est transférée directement à l'ustensile. Ainsi, la table de cuisson reste froide. Pour fonctionner, ce système nécessite des ustensiles (casseroles et poêles) adaptés.

Après une minute d'inutilisation, l'appareil passe en mode veille.

L'appareil s'éteint automatiquement s'il n'y a pas d'ustensile posé sur les plaques de cuisson et si l'ustensile est retiré pendant la cuisson. S'il n'y a pas d'ustensile sur la table de cuisson, ou si l'ustensile n'est pas fabriqué dans un matériau adapté, l'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes, puis passe en mode veille et l'afficheur affiche **Lo**.

Lorsque vous appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour éteindre l'appareil, le ventilateur d'aération reste actif pendant 60 secondes afin de refroidir l'appareil.

### 5.2. Ustensiles adaptés à la cuisson par induction

Cette table de cuisson peut être utilisée avec des casseroles, des poêles et d'autres ustensiles de cuisson émaillés, en fonte, en fer, en acier inoxydable avec fond ferritique, ou en aluminium avec fond ferritique.

Le fond des ustensiles de cuisson doit être plat.



### 5.3. Ustensiles NON adaptés à la cuisson par induction

Cet appareil ne peut pas être utilisé avec des casseroles, des poêles ou d'autres ustensiles de cuisson en cuivre, en verre, en céramique, en aluminium, avec un fond arrondi ou d'un diamètre inférieur à 8 cm.



## 6. MESSAGES D'ERREUR

### 6.1. Liste des messages

L'afficheur peut afficher les messages d'erreur suivants :

| Code erreur     | Cause                                                                                                                                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>       | Le récipient de cuisson n'est pas adapté.<br>Le récipient de cuisson n'est pas correctement positionné sur la plaque de cuisson.<br>Il n'y a pas de récipient sur la plaque de cuisson. | Choisir un récipient adapté à la cuisson à induction et le positionner correctement sur la plaque de cuisson Voir "Cuisson", page 32.                                                                   |
| <b>E1 ou E2</b> | Le capteur de température est défectueux.                                                                                                                                               | Contacter le service après-vente. Voir "Assistance", page 34.                                                                                                                                           |
| <b>E3 ou E4</b> | La tension est trop élevée ou trop basse.                                                                                                                                               | Brancher l'appareil sur un réseau conforme aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Voir "Caractéristiques électriques", page 34.                                                              |
| <b>E5</b>       | Surchauffe de la plaque de cuisson.                                                                                                                                                     | Retirer ce qui provoque la surchauffe du verre et laisser refroidir. Une fois la plaque refroidie, reprendre la cuisson.                                                                                |
| <b>E6</b>       | Surchauffe interne.                                                                                                                                                                     | Laisser refroidir et contrôler que les grilles d'aération sont dégagées.<br>Si le problème persiste, l'appareil pourrait être défectueux. Contacter le service après-vente. Voir "Assistance", page 34. |

## 7. NETTOYAGE

### 7.1. Consignes de nettoyage



#### AVERTISSEMENT

N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le laissez pas couler de l'eau courante sur celui-ci.

- Débranchez la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Évitez que de l'eau et d'autres liquides ne s'écoulent sur les plaques de cuisson.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge humide. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques.

## 8. DONNÉES TECHNIQUES

### 8.1. Caractéristiques de la table de cuisson

| Caractéristique              | Description                                                                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Modèle                       | G10137                                                                            |
| Type de table de cuisson     | Plaque à induction                                                                |
| Type de chauffage            | Cuisson par induction                                                             |
| Nombre de plaques de cuisson | 1                                                                                 |
| Niveaux de puissance         | 10 niveaux (de 60 à 240 °C)                                                       |
| Panneau de commande          | Boutons soft-touch<br>Fonction de verrouillage des boutons<br>Témoins de contrôle |
| Minuterie                    | 180 min                                                                           |

### 8.2. Caractéristiques électriques

| Caractéristique                                                | Description                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Classe de protection                                           |  II |
| Alimentation                                                   | AC 230V~50-60Hz                                                                      |
| Puissance maximale (W)                                         | 1800 W                                                                               |
| Niveaux de puissance plaque de cuisson (W)                     | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                              |
| Consommation par plaque de cuisson (EElectric cooking) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consommation de la table de cuisson (EElectric hob) (Wh/kg)    | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consommation en veille (W)                                     | 0,57 W<br>L'appareil se met en veille après 1 minute d'inactivité.                   |

## 9. ASSISTANCE

### 9.1. Service d'assistance

En cas de dysfonctionnement, de panne ou pour toute information, contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous.

Pour connaître le centre d'assistance le plus proche, contactez le responsable des Centres d'assistance au numéro de téléphone +39 0541 694246 ou à l'adresse e-mail [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2012/19/UE, ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères non triées.

Il est de votre responsabilité d'éliminer ces produits ainsi que les autres équipements électriques et électroniques en les déposant auprès des structures de collecte spécifiques indiquées par le gouvernement ou les autorités publiques locales.

Une élimination et un recyclage corrects contribueront à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations plus détaillées concernant l'élimination, contactez les autorités publiques compétentes, le service d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Si le produit est de petite taille (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), vous pouvez le rapporter au revendeur sans obligation d'achat d'un nouveau produit.

## Inhalt | de

|    |                                        |    |
|----|----------------------------------------|----|
| 1  | MELDUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG | 37 |
| 2  | SICHERHEITSHINWEISE                    | 38 |
| 3  | AUFBAU DES INDUKTIONSKOCHFELDS         | 42 |
| 4  | VERWENDUNG DES KOCHFELDS               | 42 |
| 5  | GAREN                                  | 44 |
| 6  | FEHLERMELDUNGEN                        | 45 |
| 7  | REINIGUNG                              | 45 |
| 8  | TECHNISCHE DATEN                       | 46 |
| 9  | KUNDENDIENST                           | 46 |
| 10 | ENTSORGUNG                             | 47 |

# 1. MELDUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG

## 1.1. Sicherheitsmeldungen

### **WARNUNG**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

### **VORSICHT**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

## 1.2. Weitere Meldungen

### **HINWEIS**

Weist auf Vorschriften hin, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät führen kann.

## 1.3. Schutzklassensymbole

| Symbol                                                                              | Beschreibung                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Schutzklasse I: Das Gerät hat einen Stecker mit Erdungstift und darf ausschließlich an Steckdosen mit Erdung angeschlossen werden. |
|  | Schutzklasse II: Das Gerät hat eine doppelte Isolierung und benötigt keinen Stecker mit Erdungstift.                               |

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1. Allgemeine Hinweise



Vor der Aufstellung und Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Den Verweis auf die digitale Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen aufbewahren.

### 2.2. Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers anschließen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren oder Gegenständen Schaden zufügen.
- Prüfen, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene maximale Leistung mit dem Stromnetz kompatibel ist.
- Falls erforderlich, nur Adapter und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Die angegebenen Grenzen für Stromaufnahme und Leistung nicht überschreiten. Das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen anschließen.
- Das Stromkabel von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder wenn ein Kurzschluss vorliegt.

### 2.3. Hinweise zur korrekten Aufstellung

- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät vor Regen, Feuchtigkeit, Frost und anderen schädlichen Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät von brennbaren Materialien (z. B. Vorhängen) fernhalten.

- Das Gerät von Geräten fernhalten, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (Fernseher, Radio, Magnetkarten usw.).
- Das Gerät auf einer festen, ebenen und stabilen Fläche aufstellen.
- Während des Betriebs an den Seiten stets 5–10 cm Freiraum lassen.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze immer frei sind.

## 2.4. Hinweise zur sicheren Verwendung des Geräts

### **⚠ VORSICHT**

Gerät mit Heizfunktion.

Während des Betriebs können einige Oberflächen hohe Temperaturen erreichen. Bei der Benutzung des Geräts vorsichtig sein und nur die dafür vorgesehenen Flächen berühren.

### **HINWEIS**

Beim Induktionsbetrieb erwärmt sich nicht nur der Topf, sondern auch die Auflagefläche.

#### **Nicht auf folgenden Oberflächen verwenden:**

- auf Tischen oder Oberflächen aus Metall
- auf Kochfeldern oder Herdplatten
- auf Kühlschränken und Gefriertruhen
- auf Oberflächen mit Metallkern

Außerdem vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen, ob sich keine Metallgegenstände darunter befinden.

- Vor jeder Verwendung das Stromkabel vollständig abrollen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder ab acht Jahren dürfen es nur benutzen sowie dessen Reinigung und Pflege vornehmen, wenn sie angemessen angeleitet und beaufsichtigt werden.
- Personen mit einem Herzschrittmacher dürfen dieses Gerät nicht verwenden.
- Gerät und Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.

- Das Stromkabel nicht von Arbeitsflächen herunterhängen lassen, wo ein Kind daran ziehen könnte.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung benutzen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
- Das Gerät nicht als Heizgerät verwenden.
- Das Gerät vor Stößen und Herunterfallen schützen.
- Das Gerät nicht zusammen mit externen Timern oder Fernbedienungen verwenden.
- Nur originale und kompatible Ersatzteile und Zubehörteile verwenden.

## **2.5. Hinweise zum ersten Gebrauch**

- Vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät und alle Teile unbeschädigt sind. Im Zweifelsfall nicht verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gemäß den Vorschriften zur Abfalltrennung entsorgen.

## **2.6. Hinweise zum Gebrauch**

- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Glaskochfeld beschädigt ist.
- Nur zum Induktionsgaren und nur mit geeignetem Kochgeschirr verwenden, dessen Größe zum Kochfeld passt.
- Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten an das Kochfeld gelangen.
- Nicht bei leerem Kochgeschirr einschalten und das Kochgeschirr nicht überhitzen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage verwenden.
- Frisch gegarte Speisen vorsichtig handhaben.
- Keine Aluminiumfolie, Papier oder brennbare Materialien zwischen Kochfeld und Kochgeschirr legen.

- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist oder wenn heiße Gegenstände darauf abgestellt sind.
- Zum Ausschalten des Geräts die **EIN/AUS**-Taste drücken. Nicht durch Herunternehmen des Kochgeschirrs oder durch Trennen vom Stromnetz ausschalten.

## 2.7. Hinweise zur Reinigung

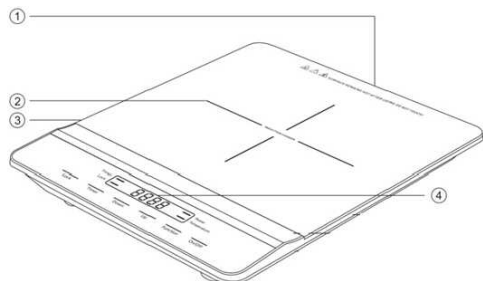
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und warten, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind.
- Nur mit weichen Schwämmen reinigen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nicht unter fließendem Wasser reinigen.

## 2.8. Hinweise zu Störungen und Reparaturen

- Bei Störungen, Fehlfunktionen oder beschädigtem Stromkabel das Gerät nicht öffnen oder verändern.
- Das Gerät darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Wenn das Gerät defekt ist und nicht repariert werden soll, muss es unbrauchbar gemacht werden. Dazu das Stromkabel durchschneiden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

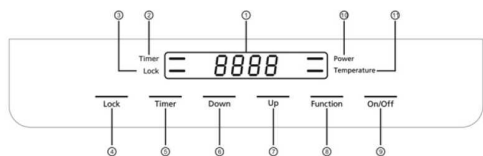
## 3. AUFBAU DES INDUKTIONSKOCHFELDS

### 3.1. Induktionskochfeld



| Teil | Beschreibung       |
|------|--------------------|
| 1    | Kochfeld           |
| 2    | Kochzonen          |
| 3    | Lüfter (im Sockel) |
| 4    | Bedienfeld         |

### 3.2. Bedienfeld



| Teil | Beschreibung       |
|------|--------------------|
| 1    | Anzeige            |
| 2    | Timer-Leuchte      |
| 3    | Lock-Leuchte       |
| 4    | Lock-Taste         |
| 5    | Timer-Taste        |
| 6    | Ab-Taste           |
| 7    | Auf-Taste          |
| 8    | Function-Taste     |
| 9    | EIN/AUS-Taste      |
| 10   | Power-Leuchte      |
| 11   | Temperatur-Leuchte |

## 4. VERWENDUNG DES KOCHFELDS

### 4.1. Vorbereitung

1. Stellen Sie das Kochfeld auf eine ebene und stabile Fläche. Lassen Sie an den Seiten ausreichend Freiraum.
2. Geben Sie die Lebensmittel in ein für Induktion geeignetes Kochgeschirr und stellen Sie es mittig auf eine Kochzone.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- ✓ Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus.
- ✓ Die Anzeige zeigt **ON**.

## 4.2. Garleistung einstellen

1. Drücken Sie auf **Function** unter der gewünschten Kochzone.
  - ✓ Das Gerät schaltet sich ein und die Anzeige zeigt die Standardleistung an.
2. Stellen Sie die Garleistung mit **Up** und **Down** ein.
3. Drücken Sie nach dem Garen auf **EIN/AUS** auf dem Bedienfeld, um das Gerät auszuschalten.
  - ✓ Die Anzeige zeigt **L**.

## 4.3. Gartemperatur einstellen

1. Drücken Sie zweimal auf **Function**.
  - ✓ Die **Temperature**-Leuchte leuchtet auf und die Anzeige zeigt die Standardtemperatur an.
2. Regeln Sie die Gartemperatur mit **Up** und **Down**.

## 4.4. Einen Timer einstellen

Der Timer kann nach dem Einstellen der Gartemperatur oder der Garleistung eingestellt werden.

1. Drücken Sie während des Garens auf **Timer**.
  - ✓ Die Anzeige zeigt **0:00** an.
2. Stellen Sie die Garzeit mit **Up** und **Down** ein.
  - ✓ Die Anzeige zeigt einige Sekunden lang die eingestellte Zeit an, danach die eingestellte Leistung oder Temperatur und die verbleibende Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Garvorgang beendet.

## 4.5. Tasten am Bedienfeld sperren und entsperren

Die Tasten am Bedienfeld können gesperrt werden, um eine unbeabsichtigte Betätigung zu vermeiden.

Drücken Sie zum Sperren oder Entsperren der Tasten auf die **LOCK**-Taste. Wenn die Tasten gesperrt sind, leuchtet die **LOCK**-Leuchte. Drücken Sie zum Entsperren 3 Sekunden lang die **LOCK**-Taste.

## 5. GAREN

### 5.1. Induktionsgaren

Dieses Kochfeld nutzt Induktion, um Speisen zu garen oder zu erwärmen. Bei diesem Verfahren wird am Boden des Kochgeschirrs ein Magnetfeld erzeugt. Dadurch werden die Speisen darin erhitzt. Die gesamte Leistung wird direkt auf das Kochgeschirr übertragen. Das Kochfeld bleibt kalt. Für den Betrieb wird geeignetes Kochgeschirr (Töpfe und Pfannen) benötigt.

Nach einer Minute Nichtbenutzung wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn kein Kochgeschirr auf den Kochzonen steht. Das gilt auch dann, wenn es während des Garens heruntergenommen wird. Wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht, gibt das Gerät 30 Sekunden lang ein akustisches Signal aus. Danach wechselt es in den Standby-Modus und die Anzeige zeigt **Lo** an.

Wenn zum Ausschalten des Geräts die **EIN/AUS**-Taste gedrückt wird, bleibt der Lüfter noch 60 Sekunden lang in Betrieb, um das Gerät abzukühlen.

### 5.2. Für Induktionsgaren geeignetes Kochgeschirr

Dieses Kochfeld kann mit Töpfen, Pfannen oder Kasserollen aus Emaille, Gusseisen, Eisen sowie aus Edelstahl oder Aluminiumlegierungen mit induktionsgeeignetem Boden verwendet werden.

Der Boden des Kochgeschirrs muss flach sein.



### 5.3. NICHT für Induktionsgaren geeignetes Kochgeschirr

Dieses Kochfeld kann nicht mit Töpfen, Pfannen oder Kasserollen aus Kupfer, Glas, Keramik oder Aluminium verwendet werden. Ungeeignet sind auch Kochgefäße mit rundem Boden oder mit einem Durchmesser von weniger als 8 cm.



## 6. FEHLERMELDUNGEN

### 6.1. Liste der Meldungen

Die Anzeige kann die folgenden Fehlermeldungen anzeigen:

| Fehlercode        | Ursache                                                                                                                                            | Lösung                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>         | Das Kochgeschirr ist ungeeignet.<br>Das Kochgeschirr steht nicht richtig auf der Kochzone.<br>Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. | Wählen Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr und stellen Sie es richtig auf die Kochzone. Siehe "Garen", Seite 44.                                                                                                                            |
| <b>E1 oder E2</b> | Der Temperatursensor ist defekt.                                                                                                                   | Wenden Sie sich an den Kundendienst. Siehe "Kundendienst", Seite 46.                                                                                                                                                                          |
| <b>E3 oder E4</b> | Die Netzspannung ist zu hoch oder zu niedrig.                                                                                                      | Schließen Sie das Gerät an ein Stromnetz an, das den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Siehe "Technische Daten", Seite 46.                                                                                                    |
| <b>E5</b>         | Es ist eine Überhitzung des Kochfelds aufgetreten.                                                                                                 | Entfernen Sie den Gegenstand, der zur Überhitzung der Glasfläche führt, und lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Nach dem Abkühlen kann der Garvorgang fortgesetzt werden.                                                                       |
| <b>E6</b>         | Es ist eine interne Überhitzung aufgetreten.                                                                                                       | Lassen Sie das Gerät abkühlen und prüfen Sie, ob die Lüftung ungehindert erfolgen kann.<br><br>Falls das Problem weiterhin besteht, ist das Gerät möglicherweise defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Siehe "Kundendienst", Seite 46. |

## 7. REINIGUNG

### 7.1. Hinweise zur Reinigung

#### **WARNUNG**

Das Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht unter fließendes Wasser halten.

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Darauf achten, dass kein Wasser und keine anderen Flüssigkeiten auf die Kochzonen gelangen.
- Das Kochfeld mit einem angefeuchteten Schwamm reinigen. Keine scheuernden Schwämme oder Metallschwämme verwenden.

## 8. TECHNISCHE DATEN

### 8.1. Merkmale des Kochfelds

| Merkmal              | Beschreibung                                          |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Modell               | G10137                                                |
| Art des Kochfelds    | Induktionskochfeld                                    |
| Wärmeerzeugung       | Induktionsgaren                                       |
| Anzahl der Kochzonen | 1                                                     |
| Garstufen            | 10 Stufen (von 60 bis 240 °C)                         |
| Bedienfeld           | Soft-Touch-Tasten<br>Tastensperre<br>Kontrollleuchten |
| Timer                | 180 min                                               |

### 8.2. Technische Daten

| Merkmal                                                                | Beschreibung                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Schutzklasse                                                           | □ II                                                                         |
| Stromversorgung                                                        | AC 230V~50-60Hz                                                              |
| Maximale Leistung (W)                                                  | 1800 W                                                                       |
| Leistungsstufen der Kochzone (W)                                       | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                      |
| Energieverbrauch pro Kochzone (E <sub>Electric cooking</sub> ) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                  |
| Energieverbrauch des Kochfelds (E <sub>Electric hob</sub> ) (Wh/kg)    | 186,9 Wh/kg                                                                  |
| Stromverbrauch im Standby (W)                                          | 0,57 W<br>Das Gerät wechselt nach 1 Minute Inaktivität in den Standby-Modus. |

## 9. KUNDENDIENST

### 9.1. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen, Defekten oder Fragen an den nächstgelegenen technischen Kundendienst.

Um das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer +39 0541 694246 oder unter der E-Mail-Adresse [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it) an die Kundendienstzentrale.

## 10. ENTSORGUNG



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU darf das Produkt nicht im Haushaltsrestmüll entsorgt werden.

Für die Entsorgung dieser Produkte sowie anderer Elektro- und Elektronikgeräte ist die Besitzerin oder der Besitzer verantwortlich. Nutzen Sie dafür die vom Staat oder den lokalen Behörden vorgesehenen Sammelstellen.

Die korrekte Entsorgung und das Recycling helfen, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Für detailliertere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden, das Abfallbeseitigungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), kann es ohne Verpflichtung zu einem Neukauf zum Händler zurückgebracht werden.

Contenidos | es

|    |                                            |    |
|----|--------------------------------------------|----|
| 1  | MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL | 49 |
| 2  | ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD                  | 50 |
| 3  | ESTRUCTURA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN        | 54 |
| 4  | CÓMO USAR LA PLACA                         | 54 |
| 5  | COCCIÓN                                    | 56 |
| 6  | MENSAJES DE ERROR                          | 57 |
| 7  | LIMPIEZA                                   | 57 |
| 8  | DATOS TÉCNICOS                             | 58 |
| 9  | ASISTENCIA                                 | 58 |
| 10 | ELIMINACIÓN                                | 59 |

# 1. MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL

## 1.1. Mensajes de seguridad

### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas graves.

### ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas leves.

## 1.2. Otros mensajes

### AVISO

Indica obligaciones cuyo incumplimiento puede provocar daños en la máquina.

## 1.3. Símbolos de clase de protección

| Símbolo                                                                             | Descripción                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Clase de protección I: el aparato cuenta con un enchufe que incluye un polo de conexión a tierra y debe utilizarse exclusivamente en tomas de corriente provistas de conexión a tierra. |
|  | Clase de protección II: el aparato cuenta con doble aislamiento, por lo que no requiere un enchufe con conexión a tierra.                                                               |

## 2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

### 2.1. Advertencias generales



Leer atentamente el manual de uso antes de instalar y usar el aparato. Conservar la referencia al manual digital para posibles consultas futuras.

### 2.2. Advertencias para la conexión a la red eléctrica

- Conectar el aparato siguiendo las instrucciones del fabricante: una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes.
- Comprobar que los datos de potencia máxima indicados en la placa de características del aparato sean compatibles con la red eléctrica.
- Si es necesario, usar solo adaptadores y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, sin superar los límites de corriente y potencia indicados. No conectar el aparato a tomas múltiples.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes o de objetos afilados.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de cualquier limpieza.
- No tirar del cable de alimentación para desconectar la clavija.
- No usar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o en caso de cortocircuito.

### 2.3. Advertencias para la correcta colocación

- Guardar el aparato en un lugar seco. Mantener el aparato alejado de la lluvia, la humedad, las heladas u otras condiciones atmosféricas nocivas.
- Mantener el aparato alejado de materiales inflamables (p. ej., cortinas).
- Mantener el aparato alejado de dispositivos sensibles a los campos magnéticos (TV, radio, tarjetas magnéticas, etc.).

- Colocar el aparato sobre superficies sólidas, planas y estables.
- Durante el uso, dejar siempre de 5 a 10 cm de espacio libre en los laterales.
- Asegurarse de que las ranuras de ventilación estén siempre libres.

## 2.4. Advertencias para el uso seguro del aparato

### ⚠ ATENCIÓN

Aparato con función de calentamiento.

Durante el uso, algunas superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Usar el aparato con precaución y tocar solo las superficies previstas.

### AVISO

El funcionamiento por inducción no calienta solo la olla, sino también la superficie de apoyo.

**No usar sobre las siguientes superficies:**

- mesas o superficies metálicas
- placas de cocción o fogones
- frigoríficos y congeladores tipo arcón
- superficies con núcleo metálico

Además, antes de poner en funcionamiento el aparato, comprobar que no haya objetos metálicos debajo del mismo.

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación.
- Este aparato no es un juguete: los niños mayores de 8 años pueden usarlo y encargarse de la limpieza y el mantenimiento solo si han sido instruidos adecuadamente y están supervisados.
- Las personas con marcapasos no deben utilizar este aparato.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue de superficies de trabajo donde pueda ser agarrado por un niño.

- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia, pueden usar el aparato solo bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.
- No usar el aparato como unidad de calefacción.
- Proteger el aparato de golpes y caídas.
- No usar el aparato con temporizadores externos o mandos a distancia.
- Usar solo piezas de repuesto y accesorios originales y compatibles.

## **2.5. Advertencias para el primer uso**

- Antes del uso, comprobar que el aparato y todas sus partes estén en perfecto estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
- Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños. Desecharlos conforme a las normas de reciclaje selectivo.

## **2.6. Advertencias de uso**

- No usar el aparato si la placa de cocción de vidrio está dañada.
- Usar solo para la cocción por inducción y con recipientes adecuados y de dimensiones apropiadas para la placa de cocción.
- Evitar que los líquidos alcancen la placa de cocción
- No encender con recipientes vacíos y no sobrecalentar los recipientes.
- No usar la placa de cocción como superficie de apoyo.
- Manipular con cuidado los alimentos recién cocinados.
- No colocar hojas de aluminio, papel ni materiales inflamables entre la placa de cocción y el recipiente.

- No mover el aparato durante el funcionamiento ni con objetos calientes apoyados encima.
- Para apagar el aparato, pulsar el botón **ON/OFF**. No apagarlo retirando el recipiente, ni desconectándolo de la red eléctrica.

## **2.7. Advertencias para la limpieza**

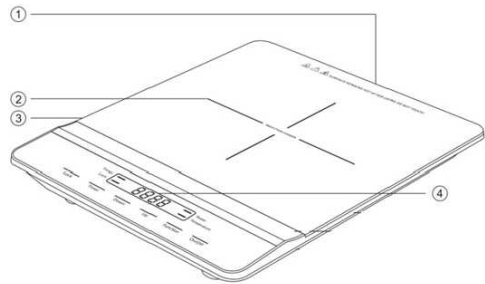
- Antes de la limpieza, desconectar la clavija y esperar a que todas las partes se enfríen completamente.
- Limpiar solo con esponjas suaves.
- No sumergir el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No lavar bajo el agua corriente.

## **2.8. Advertencias en caso de averías y reparaciones**

- En caso de avería, mal funcionamiento o cable de alimentación dañado, no abrir ni manipular el aparato.
- Solo el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o el personal cualificado pueden abrir y reparar el aparato.
- Si el aparato está averiado y no se va a reparar, hay que inutilizarlo. Para ello, cortar el cable de alimentación.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede comprometer la seguridad y anular la garantía.

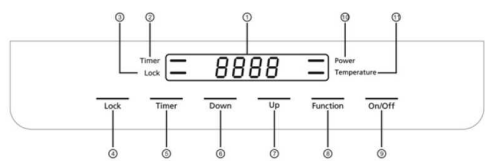
### 3. ESTRUCTURA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

#### 3.1. Placa de inducción



| Parte | Descripción                          |
|-------|--------------------------------------|
| 1     | Superficie de cocción                |
| 2     | Placas de cocción                    |
| 3     | Ventilador de aireación (en la base) |
| 4     | Panel de control                     |

#### 3.2. Panel de control



| Parte | Descripción              |
|-------|--------------------------|
| 1     | Pantalla                 |
| 2     | Indicador Temporizador   |
| 3     | Indicador LOCK           |
| 4     | Botón LOCK               |
| 5     | Botón Temporizador       |
| 6     | Botón de disminución     |
| 7     | Botón de incremento      |
| 8     | Botón Función            |
| 9     | Botón ON/OFF             |
| 10    | Indicador de Encendido   |
| 11    | Indicador de temperatura |

### 4. CÓMO USAR LA PLACA

#### 4.1. Preparación

- Colocar la placa sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre a los lados.
- Introducir los alimentos en un recipiente apto para la cocción por inducción y colocarlo en el centro de una placa de cocción.
- Conectar la clavija a la toma de corriente.

- ✓ El aparato emite una señal acústica.
- ✓ La pantalla muestra **ON**.

## 4.2. Configurar la potencia de cocción

1. Pulsar **Function** debajo de la placa de cocción que se va a utilizar.
  - ✓ El aparato se enciende y la pantalla muestra la potencia predeterminada.
2. Configurar la potencia de cocción con **Up** y **Down**.
3. Al finalizar la cocción, pulsar **ON/OFF** en el panel para apagar el aparato.
  - ✓ La pantalla muestra **L**.

## 4.3. Configurar la temperatura de cocción

1. Pulsar **Function** dos veces.
  - ✓ El indicador **Temperature** se enciende y la pantalla muestra la potencia predeterminada.
2. Ajustar la temperatura de cocción con **Up** y **Down**.

## 4.4. Configurar un temporizador

Es posible configurar el temporizador tanto después de configurar la temperatura de cocción, como después de configurar la potencia de cocción.

1. Pulsar **Timer** durante la cocción.
  - ✓ La pantalla muestra **0:00**.
2. Configurar el tiempo de cocción con **Up** y **Down**.
  - ✓ La pantalla muestra el tiempo configurado durante unos segundos y, a continuación, la potencia o la temperatura configurada y el tiempo restante. Al finalizar el tiempo configurado, la cocción se interrumpe.

## 4.5. Bloquear y desbloquear los botones del panel de control

Es posible bloquear los botones del panel de control para evitar pulsaciones accidentales.

Para bloquear o desbloquear los botones, pulsar el botón **LOCK**. Cuando los botones están bloqueados, el indicador **LOCK** está encendido. Para desbloquear, mantener pulsado el botón **LOCK** durante 3 segundos.

## 5. COCCIÓN

### 5.1. Cocción por inducción

Este hornillo utiliza una placa de inducción para cocinar o calentar los alimentos. Este sistema de cocción crea un campo magnético en la base del recipiente de cocción y, con ello, calienta los alimentos que contiene. Toda la potencia se transfiere directamente al recipiente y la superficie de cocción permanece fría. Para funcionar, este sistema requiere recipientes, ollas y sartenes adecuados.

Después de un minuto de inactividad, el aparato entra en modo de espera.

El aparato se apaga automáticamente si no hay un recipiente colocado sobre las placas de cocción, incluso si se retira durante la cocción. Si no hay un recipiente sobre la placa de cocción, o si el recipiente no es de un material adecuado, el aparato emite una señal acústica durante 30 segundos; a continuación, pasa al modo de espera y la pantalla muestra **Lo**.

Cuando se pulsa el botón **ON/OFF** para apagar el aparato, el ventilador de aireación permanece activo durante 60 segundos para enfriar el aparato.

### 5.2. Recipientes adecuados para la cocción por inducción

Esta placa puede utilizarse con ollas, sartenes o cacerolas esmaltadas, de hierro fundido, hierro, acero inoxidable con fondo ferrítico o de aleación de aluminio con fondo ferrítico.

La base de los recipientes de cocción debe ser plana.



### 5.3. Recipientes NO adecuados para la cocción por inducción

Esta placa no puede utilizarse con ollas, sartenes o cacerolas de cobre, vidrio, cerámica o aluminio, con base redondeada o de diámetro inferior a 8 cm.



## 6. MENSAJES DE ERROR

### 6.1. Lista de mensajes

La pantalla puede mostrar los siguientes mensajes de error:

| Código de error | Causa                                                                                                                                                                                 | Solución                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>       | El recipiente de cocción no es adecuado.<br>El recipiente de cocción no está colocado correctamente sobre la placa de cocción.<br>No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción. | Elegir un recipiente de cocción adecuado para la cocción por inducción y colocarlo correctamente sobre la placa de cocción. Ver "Cocción", página 56.                                                     |
| <b>E1 o E2</b>  | El sensor de temperatura es defectuoso.                                                                                                                                               | Contactar con el servicio de asistencia. Ver "Asistencia", página 58.                                                                                                                                     |
| <b>E3 o E4</b>  | El voltaje es demasiado alto o demasiado bajo.                                                                                                                                        | Conectar a una red eléctrica adecuada a los valores indicados en la placa de características del aparato. Ver "Características eléctricas", página 58.                                                    |
| <b>E5</b>       | Se ha producido un sobrecalentamiento de la placa de cocción.                                                                                                                         | Retirar lo que hace que el cristal se caliente y dejar enfriar. Después del enfriamiento, reanudar la cocción.                                                                                            |
| <b>E6</b>       | Se ha producido un sobrecalentamiento interno.                                                                                                                                        | Deje enfriar y comprobar que la ventilación no esté obstruida.<br>Si el problema persiste, es posible que el aparato esté averiado. Contactar con el servicio de asistencia. Ver "Asistencia", página 58. |

## 7. LIMPIEZA

### 7.1. Indicaciones para la limpieza

#### ADVERTENCIA

No sumergir el aparato en agua ni dejarlo bajo el agua corriente.

- Desconectar la clavija de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Evitar que el agua y otros líquidos se derramen sobre las placas de cocción.
- Limpiar la superficie de cocción con una esponja humedecida. No utilizar esponjas abrasivas ni metálicas.

## 8. DATOS TÉCNICOS

### 8.1. Características de la placa

| Característica                | Descripción                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Modelo                        | G10137                                                             |
| Tipo de superficie de cocción | Placa de inducción                                                 |
| Tipo de calentamiento         | Cocción por inducción                                              |
| Número de zonas de cocción    | 1                                                                  |
| Niveles de cocción            | 10 niveles (de 60 a 240 °C)                                        |
| Panel de control              | Botones táctiles<br>Función bloqueo de botones<br>Luces de control |
| Temporizador                  | 180 min                                                            |

### 8.2. Características eléctricas

| Característica                                              | Descripción                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Clase de protección                                         |  II |
| Alimentación                                                | AC 230V~50-60Hz                                                                      |
| Potencia máxima (W)                                         | 1800 W                                                                               |
| Niveles de potencia de la placa de cocción (W)              | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                              |
| Consumo por placa de cocción (EElectric cooking) (Wh/kg)    | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consumo de la superficie de cocción (EElectric hob) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consumo en modo de espera (W)                               | 0,57 W<br>El aparato entra en modo de espera después de 1 minuto de inactividad.     |

## 9. ASISTENCIA

### 9.1. Servicio de asistencia

En caso de mal funcionamiento o avería, o para obtener información, contactar con el servicio de asistencia técnica más cercano.

Para conocer el centro de asistencia más cercano, contactar con el responsable de Centros de Asistencia en el número de teléfono +39 0541 694246 o en la dirección de correo electrónico [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. ELIMINACIÓN



Tal y como establece la Directiva Europea 2012/19/UE, no desechar el producto junto con los residuos urbanos no clasificados.

Es responsabilidad del propietario eliminar tanto estos productos como los demás aparatos eléctricos y electrónicos a través de los puntos de recogida específicos indicados por el gobierno o por los organismos públicos locales.

La eliminación correcta y el reciclaje ayudarán a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y para la salud humana.

Para recibir información más detallada sobre la eliminación, contactar con los organismos públicos competentes, el servicio de eliminación de residuos o el representante al que se adquirió el producto.

Si el producto es de pequeño tamaño (dimensiones exteriores inferiores a 25 cm), es posible devolverlo al revendedor sin obligación de realizar una nueva compra.

Conteúdos | pt

|    |                                          |    |
|----|------------------------------------------|----|
| 1  | MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL | 61 |
| 2  | ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA                | 62 |
| 3  | ESTRUTURA DA PLACA DE INDUÇÃO            | 66 |
| 4  | COMO UTILIZAR A PLACA DE INDUÇÃO         | 66 |
| 5  | COZEDURA                                 | 68 |
| 6  | MENSAGENS DE ERRO                        | 69 |
| 7  | LIMPEZA                                  | 69 |
| 8  | DADOS TÉCNICOS                           | 70 |
| 9  | ASSISTÊNCIA                              | 70 |
| 10 | ELIMINAÇÃO                               | 71 |

# 1. MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL

## 1.1. Mensagens de segurança

### ⚠ ADVERTÊNCIA

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode ser fatal ou causar lesões graves.

### ⚠ ATENÇÃO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões ligeiras.

## 1.2. Outras mensagens

### AVISO

Indica obrigações que se não forem cumpridas, podem causar danos na máquina.

## 1.3. Símbolos classe de proteção

| Símbolo                                                                             | Descrição                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Classe de proteção I: o aparelho possui uma ficha que inclui o terminal de ligação à terra e é usado exclusivamente nas tomadas com ligação à terra. |
|  | Classe de proteção II: o aparelho tem duplo isolamento e não necessita de ficha com ligação à terra.                                                 |

## 2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

### 2.1. Advertências gerais



Ler atentamente o manual de utilização antes de instalar e utilizar o aparelho. Conservar a referência ao manual digital para eventuais consultas futuras.

### 2.2. Advertências para a ligação à rede elétrica

- Ligar o aparelho seguindo as instruções do fabricante: uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens.
- Verificar se os dados de potência máxima indicados na placa de características do aparelho são compatíveis com a rede elétrica.
- Se necessário, utilizar apenas adaptadores e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, sem ultrapassar os limites de corrente e de potência indicados. Não ligar o aparelho a tomadas múltiplas.
- Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou de objetos cortantes.
- Desligar o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou em caso de curto-circuito.

### 2.3. Advertências para o posicionamento correto

- Guardar o aparelho num local seco. Manter o aparelho afastado de chuva, humidade, geada ou outras condições atmosféricas prejudiciais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).
- Manter o aparelho afastado de dispositivos sensíveis a campos magnéticos (TV, rádio, cartões magnéticos, etc.).

- Colocar o aparelho sobre superfícies sólidas, planas e estáveis.
- Durante a utilização, deixar sempre 5 a 10 cm de espaço livre nas laterais.
- Certificar-se de que os orifícios de ventilação estão sempre desobstruídos.

## 2.4. Advertências para uma utilização segura do aparelho

### ⚠ ATENÇÃO

Aparelho equipado com função de aquecimento.

Durante a utilização, algumas superfícies podem atingir temperaturas elevadas. Utilizar o aparelho com cuidado e tocar apenas nas superfícies previstas.

### AVISO

O funcionamento por indução não aquece apenas o tacho, mas também a superfície de apoio.

#### **Não utilizar nas seguintes superfícies:**

- mesas ou superfícies metálicas
- placas de cozinhar ou fogões
- frigoríficos e arcas congeladoras
- superfícies com núcleo metálico

Além disso, antes de colocar o aparelho em funcionamento, verificar se não existem objetos metálicos por baixo deste.

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Este aparelho não é um brinquedo: as crianças com mais de 8 anos podem utilizá-lo e efetuar a limpeza e a manutenção apenas se forem devidamente instruídas e supervisionadas.
- Os utilizadores de pacemaker não devem utilizar este aparelho.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado em bancadas onde possa ser agarrado por uma criança.

- As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência, podem utilizar o aparelho apenas sob supervisão ou depois de receberem instruções sobre uma utilização segura.
- Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Não utilizar o aparelho como unidade de aquecimento.
- Proteger o aparelho de impactos e quedas.
- Não utilizar o aparelho com temporizadores externos ou comandos à distância.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais e compatíveis.

## **2.5. Advertências para a primeira utilização**

- Antes da utilização, verificar se o aparelho e todas as suas peças estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
- Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, esferovite, agrafos, etc.) fora do alcance das crianças. Eliminá-los de acordo com as normas de recolha diferenciada.

## **2.6. Advertências de utilização**

- Não utilizar o aparelho se a placa de cozinhar em vidro estiver danificada.
- Utilizar apenas para cozedura por indução e com recipientes adequados e de dimensões apropriadas à placa de cozinhar.
- Evitar que líquidos atinjam a placa de cozinhar.
- Não ligar com recipientes vazios e não sobreaquecer os recipientes.
- Não utilizar a placa de cozinhar como superfície de apoio.
- Manusear com cuidado os alimentos acabados de cozinhar.
- Não colocar folhas de alumínio, papel ou materiais inflamáveis entre a placa de cozinhar e o recipiente.

- Não deslocar o aparelho durante o funcionamento nem com objetos quentes pousados em cima.
- Para desligar o aparelho, premir o botão **ON/OFF**. Não o desligar retirando o recipiente nem desligando-o da rede elétrica.

## 2.7. Advertências de limpeza

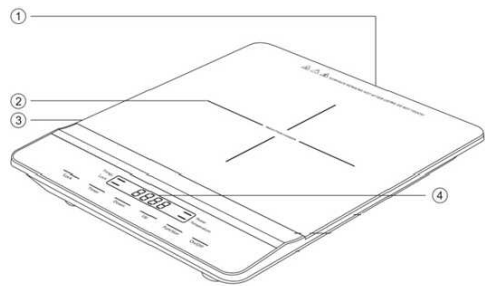
- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada e aguardar o arrefecimento completo de todas as partes.
- Limpar apenas com esponjas macias.
- Não mergulhar o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Não lavar sob água corrente.

## 2.8. Advertências em caso de avarias e reparações

- Em caso de avaria, mau funcionamento ou cabo de alimentação danificado, não abrir nem mexer no aparelho.
- Só o fabricante, o serviço de assistência autorizado ou pessoal qualificado podem abrir e reparar o aparelho.
- Se o aparelho estiver avariado e não se pretender repará-lo, deve torná-lo inutilizável. Para o fazer, cortar o cabo de alimentação.
- O incumprimento destas indicações pode comprometer a segurança e anular a garantia.

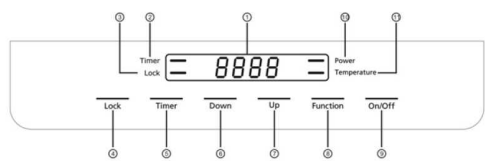
### 3. ESTRUTURA DA PLACA DE INDUÇÃO

#### 3.1. Placa de indução



| Peça | Descrição                         |
|------|-----------------------------------|
| 1    | Placa de cozinhar                 |
| 2    | Zonas de cozinhar                 |
| 3    | Ventoinha de ventilação (na base) |
| 4    | Painel de comandos                |

#### 3.2. Painel de comandos



| Peça | Descrição                       |
|------|---------------------------------|
| 1    | Visor                           |
| 2    | Indicador luminoso temporizador |
| 3    | Indicador luminoso Lock         |
| 4    | Botão Lock                      |
| 5    | Botão temporizador              |
| 6    | Botão diminuição                |
| 7    | Botão aumento                   |
| 8    | Botão Function                  |
| 9    | Botão ON/OFF                    |
| 10   | Indicador luminoso Power        |
| 11   | Indicador luminoso temperatura  |

### 4. COMO UTILIZAR A PLACA DE INDUÇÃO

#### 4.1. Preparação

- Colocar a placa de indução sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente nas laterais.
- Introduzir os alimentos num recipiente adequado para cozedura por indução e colocá-lo no centro de uma zona de cozedura.
- Ligar a ficha à tomada elétrica.

- ✓ O aparelho emite um sinal sonoro.
- ✓ O visor mostra **ON**.

## 4.2. Definir a potência de cozedura

1. Premir **Function** por baixo da zona de cozedura a utilizar.
  - ✓ O aparelho liga-se e o visor mostra a potência predefinida.
2. Definir a potência de cozedura com **Up** e **Down**.
3. No final da cozedura, premir **ON/OFF** no painel de comandos para desligar o aparelho.
  - ✓ O visor mostra **L**.

## 4.3. Definir a temperatura de cozedura

1. Premir **Function** duas vezes.
  - ✓ O indicador luminoso **Temperature** acende-se e o visor mostra a temperatura predefinida.
2. Regular a temperatura de cozedura com **Up** e **Down**.

## 4.4. Definir um temporizador

É possível definir o temporizador tanto depois de definir a temperatura de cozedura como depois de definir a potência de cozedura.

1. Premir **Timer** durante a cozedura.
  - ✓ O visor mostra **0:00**.
2. Definir o tempo de cozedura com **Up** e **Down**.
  - ✓ O visor mostra o tempo definido durante alguns segundos; em seguida, a potência ou a temperatura definida e o tempo restante. No fim do tempo definido, a cozedura é interrompida.

## 4.5. Bloquear e desbloquear os botões no painel de comandos

É possível bloquear os botões no painel de comandos para evitar acionamentos acidentais.

Para bloquear ou desbloquear os botões, premir o botão **LOCK**. Quando os botões estão bloqueados, o indicador luminoso **LOCK** está aceso. Para desbloquear, premir o botão **LOCK** durante 3 segundos.

## 5. COZEDURA

### 5.1. Cozedura por indução

Este aparelho utiliza uma placa de indução para cozinhar ou aquecer alimentos. Este sistema de cozedura cria um campo magnético na base do recipiente de cozedura e, com ele, aquece os alimentos no interior. Toda a potência é transferida diretamente para o recipiente e a placa de cozinhar mantém-se fria. Para funcionar, este sistema requer recipientes adequados, como tachos e frigideiras.

Após um minuto sem utilização, o aparelho entra em modo standby.

O aparelho desliga-se automaticamente se não houver um recipiente colocado sobre as zonas de cozinhar, mesmo que este seja removido durante a cozedura. Se não houver um recipiente sobre a placa de cozinhar ou se o recipiente não for de material adequado, o aparelho emite um sinal acústico durante 30 segundos; em seguida, entra em modo standby e o visor mostra **Lo**.

Quando se prime o botão **ON/OFF** para desligar o aparelho, a ventoinha de ventilação permanece ativa durante 60 segundos para arrefecer o aparelho.

### 5.2. Recipientes adequados à cozedura por indução

Este aparelho pode ser utilizado com tachos, frigideiras ou caçarolas, desde que sejam de esmalte, ferro fundido, ferro, aço inoxidável com fundo ferrítico ou de liga de alumínio com fundo ferrítico.

A base dos recipientes de cozedura deve ser plana.



### 5.3. Recipientes NÃO adequados à cozedura por indução

Este aparelho não pode ser utilizado com tachos, frigideiras ou caçarolas de cobre, de vidro, de cerâmica, de alumínio, com base arredondada ou com um diâmetro inferior a 8 cm.



## 6. MENSAGENS DE ERRO

### 6.1. Lista de mensagens

O visor pode mostrar as seguintes mensagens de erro:

| Código erro | Causa                                                                                                                                                                       | Solução                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0          | O recipiente de cozedura não é adequado.<br>O recipiente de cozedura não está corretamente colocado na zona de cozinhar.<br>Não está nenhum recipiente na zona de cozinhar. | Escolher um recipiente de cozedura adequado à cozedura por indução e colocar corretamente na zona de cozinhar. Ver "Cozedura", página 68.                                           |
| E1 ou E2    | O sensor de temperatura apresenta defeitos.                                                                                                                                 | Contactar a assistência. Ver "Assistência", página 70.                                                                                                                              |
| E3 ou E4    | A voltagem é demasiado alta ou demasiado baixa.                                                                                                                             | Ligar a uma rede adaptada aos valores indicados na placa do aparelho. Ver "Características elétricas", página 70.                                                                   |
| E5          | Verificou-se um sobreaquecimento na placa de cozedura.                                                                                                                      | Remover o que fez sobreaquecer o vidro e deixar arrefecer. Após o arrefecimento, retomar a cozedura.                                                                                |
| E6          | Verificou-se um sobreaquecimento interno.                                                                                                                                   | Deixar arrefecer e verificar se a ventilação não está obstruída.<br>Se o problema continuar, o aparelho pode estar avariado. Contactar a assistência. Ver "Assistência", página 70. |

## 7. LIMPEZA

### 7.1. Indicações para a limpeza

#### ADVERTÊNCIA

Não mergulhar o aparelho em água nem o deixar sob água corrente.

- Desligar a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer antes de iniciar a limpeza.
- Evitar que a água e outros líquidos escorram sobre as zonas de cozinhar.
- Limpar a placa de cozinhar com uma esponja humedecida. Não utilizar esponjas abrasivas ou de metal.

## 8. DADOS TÉCNICOS

### 8.1. Características do aparelho

| Característica              | Descrição                                                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Modelo                      | G10137                                                                      |
| Tipo de placa de cozinhar   | Placa de indução                                                            |
| Tipo de aquecimento         | Cozedura por indução                                                        |
| Número de zonas de cozinhar | 1                                                                           |
| Níveis de cozedura          | 10 níveis (de 60 a 240 °C)                                                  |
| Painel de controlo          | Botões soft-touch<br>Função de bloqueio dos botões<br>Indicadores luminosos |
| Temporizador                | 180 min                                                                     |

### 8.2. Características elétricas

| Característica                                            | Descrição                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Classe de proteção                                        |  II |
| Alimentação                                               | AC 230V~50-60Hz                                                                      |
| Potência máxima (W)                                       | 1800 W                                                                               |
| Níveis de potência da zona de cozinhar (W)                | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                              |
| Consumo por zona de cozinhar (ELelectric cooking) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consumo da placa de cozinhar (ELelectric hob) (Wh/kg)     | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Consumo em standby (W)                                    | 0,57 W<br>O aparelho entra em standby após 1 minuto de inatividade.                  |

## 9. ASSISTÊNCIA

### 9.1. Serviço de assistência

Em caso de mau funcionamento ou avaria, ou para informações, contacte a assistência técnica mais próxima de si.

Para saber qual o centro de assistência mais próximo, contacte o responsável pelos Centros de Assistência através do número de telefone +39 0541 694246 ou do endereço de e-mail [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. ELIMINAÇÃO



Conforme prescrito pela Diretiva Europeia 2012/19/UE, não elimine o produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados.

É responsabilidade do proprietário eliminar estes produtos, bem como outros equipamentos elétricos e eletrônicos, através das estruturas de recolha específicas indicadas pelo governo ou pelas entidades públicas locais.

A eliminação correta e a reciclagem ajudarão a prevenir consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Para obter informações mais detalhadas sobre a eliminação, contacte as entidades públicas competentes, o serviço de recolha de resíduos ou o revendedor junto do qual adquiriu o produto.

Se o produto for de pequenas dimensões (dimensões externas inferiores a 25 cm), é possível devolver o produto ao revendedor sem obrigação de efetuar uma nova compra.

## Inhoud | nl

|    |                                         |    |
|----|-----------------------------------------|----|
| 1  | MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING | 73 |
| 2  | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES                  | 74 |
| 3  | OPBOUW VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT         | 78 |
| 4  | DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN                  | 78 |
| 5  | BEREIDING                               | 80 |
| 6  | FOUTMELDINGEN                           | 80 |
| 7  | SCHOONMAKEN                             | 81 |
| 8  | TECHNISCHE GEGEVENS                     | 81 |
| 9  | SERVICE                                 | 82 |
| 10 | AFVOER                                  | 83 |

# 1. MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING

## 1.1. Veiligheidsmeldingen

### WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

### LET OP

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht letsel.

## 1.2. Andere meldingen

### KENNISGEVING

Geeft verplichtingen aan die, indien niet nageleefd, schade aan de machine kunnen veroorzaken.

## 1.3. Symbolen beschermingsklasse

| Symbool                                                                             | Beschrijving                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Beschermingsklasse I: het apparaat heeft een stekker met aarding en mag uitsluitend worden gebruikt in stopcontacten met aarding. |
|  | Beschermingsklasse II: het apparaat is dubbel geïsoleerd en vereist geen stekker met aarding.                                     |

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1. Algemene waarschuwingen



Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar de verwijzing naar de digitale handleiding voor toekomstige raadpleging.

### 2.2. Waarschuwingen voor aansluiting op het elektriciteitsnet

- Sluit het apparaat aan volgens de instructies van de fabrikant: een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen.
- Controleer of het maximaal vermogen dat op het typeplaatje van het apparaat staat compatibel is met het elektriciteitsnet.
- Gebruik indien nodig alleen adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, en overschrijd de aangegeven grenzen voor stroomopname en vermogen niet. Sluit het apparaat niet aan op stekkerdozen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of scherpe voorwerpen.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet wordt gebruikt en alvorens het schoon te maken.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of bij kortsluiting.

### 2.3. Waarschuwingen voor de juiste plaatsing

- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Houd het apparaat uit de buurt van regen, vocht, vorst of andere schadelijke weersomstandigheden.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Houd het apparaat uit de buurt van apparaten die gevoelig zijn voor magnetische velden (TV, radio, magneetkaarten, enz.).

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.
- Laat tijdens het gebruik altijd 5 tot 10 cm vrije ruimte aan de zijkanten.
- Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven altijd vrij zijn.

## 2.4. Waarschuwingen voor veilig gebruik van het apparaat

### **⚠ LET OP**

Het apparaat heeft een verwarmingsfunctie.

Tijdens het gebruik kunnen sommige oppervlakken hoge temperaturen bereiken. Gebruik het apparaat voorzichtig en raak alleen de daarvoor bestemde oppervlakken aan.

### **KENNISGEVING**

De inductiewerking verwarmt niet alleen de pan, maar ook het oppervlak waarop deze staat.

#### **Niet gebruiken op de volgende oppervlakken:**

- tafels of metalen oppervlakken
- kookplaten of fornuizen
- koelkasten en diepvrieskasten
- oppervlakken met een metalen kern

Controleer ook, alvorens het apparaat in te schakelen, of er geen metalen voorwerpen onder het apparaat liggen.

- Rol vóór elk gebruik het netsnoer volledig uit.
- Dit apparaat is geen speelgoed: kinderen ouder dan 8 jaar mogen het alleen gebruiken, reinigen en onderhouden als ze hiervoor goed zijn geïnstrueerd en onder toezicht staan.
- Personen die een pacemaker dragen mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen waar een kind het kan vastpakken.

- Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met weinig ervaring, mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze instructies hebben gekregen over veilig gebruik.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of op blote voeten.
- Gebruik het apparaat niet als verwarmingstoestel.
- Bescherm het apparaat tegen stoten en vallen.
- Gebruik het apparaat niet met externe timers of met afstandsbedieningen.
- Gebruik alleen originele en compatibele reserveonderdelen en accessoires.

## **2.5. Waarschuwingen voor het eerste gebruik**

- Controleer vóór gebruik of het apparaat en alle onderdelen intact zijn. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, nietjes enz.) buiten bereik van kinderen. Voer ze af volgens de regels voor gescheiden afvalinzameling.

## **2.6. Waarschuwingen voor het gebruik**

- Gebruik het apparaat niet als de glazen kookplaat beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen voor inductiekoken en met pannen die geschikt zijn en die qua formaat passen bij de kookplaat.
- Voorkom dat er vloeistoffen op de kookplaat terechtkomen.
- Schakel het apparaat niet in met lege pannen en oververhit de pannen niet.
- Gebruik de kookplaat niet als afzetvlak.
- Ga voorzichtig om met voedsel dat net is bereid.
- Leg geen aluminiumfolie, papier of brandbare materialen tussen de kookplaat en de pan.

- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik of wanneer er hete voorwerpen op staan.
- Druk op de **ON/OFF**-knop om het apparaat uit te schakelen. Schakel het niet uit door de pan te verwijderen, en ook niet door het los te koppelen van het elektriciteitsnet.

## 2.7. Waarschuwingen voor het schoonmaken

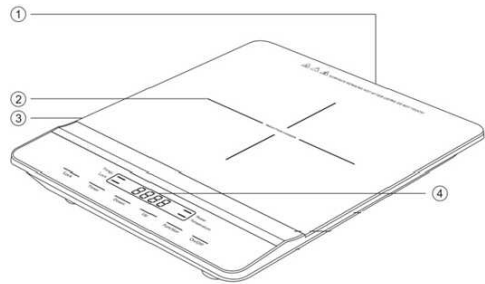
- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Reinig alleen met zachte sponzen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Was het niet onder stromend water.

## 2.8. Waarschuwingen bij storingen en reparaties

- Open het apparaat niet bij een storing, slechte werking of een beschadigd netsnoer en breng er geen wijzigingen in aan.
- Alleen de fabrikant, een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel mogen het apparaat openen en repareren.
- Als het apparaat defect is en je het niet wilt laten repareren, maak het dan onbruikbaar. Knip daarvoor het netsnoer door.
- Als je deze aanwijzingen niet opvolgt, kan dit de veiligheid in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.

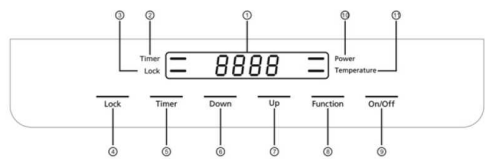
### 3. OPBOUW VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

#### 3.1. Inductiekookplaat



| Onderdeel | Beschrijving                  |
|-----------|-------------------------------|
| 1         | Kookvlak                      |
| 2         | Kookzones                     |
| 3         | Ventilator (in het onderstel) |
| 4         | Bedieningspaneel              |

#### 3.2. Bedieningspaneel



| Onderde | Beschrijving               |
|---------|----------------------------|
| 1       | Display                    |
| 2       | Controlelampje Timer       |
| 3       | Controlelampje Lock        |
| 4       | Knop Lock                  |
| 5       | Knop Timer                 |
| 6       | Verlaagknop                |
| 7       | Verhoogknop                |
| 8       | Knop Function              |
| 9       | Knop ON/OFF                |
| 10      | Controlelampje Power       |
| 11      | Controlelampje temperatuur |

### 4. DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

#### 4.1. Voorbereiding

- Plaats de inductiekookplaat op een vlakke en stabiele ondergrond met voldoende vrije ruimte aan de zijkanten.
- Doe het voedsel in een pan die geschikt is voor inductiekoken en plaats de pan in het midden van een kookzone.
- Steek de stekker in het stopcontact.

- ✓ Je hoort een pieptoon.
- ✓ Het display geeft **ON** aan.

## 4.2. Kookvermogen instellen

1. Druk op **Function** onder de kookzone die je wilt gebruiken.
  - ✓ Het apparaat schakelt in en het display geeft het standaardvermogen aan.
2. Stel het kookvermogen in met **Up** en **Down**.
3. Druk na afloop van de bereiding op **ON/OFF** op het bedieningspaneel om het apparaat uit te schakelen.
  - ✓ Het display geeft **L** aan.

## 4.3. Bereidingstemperatuur instellen

1. Druk twee keer op **Function**.
  - ✓ Het controlelampje **Temperature** gaat branden en het display geeft de standaardtemperatuur aan.
2. Stel de bereidingstemperatuur in met **Up** en **Down**.

## 4.4. Een timer instellen

Je kunt de timer instellen nadat je de kooktemperatuur of het kookvermogen hebt ingesteld.

1. Druk op **Timer** tijdens de bereiding.
  - ✓ Het display geeft **0:00** aan.
2. Stel de kooktijd in met **Up** en **Down**.
  - ✓ Het display geeft enkele seconden de ingestelde tijd aan en daarna het vermogen of de ingestelde temperatuur en de resterende tijd. Aan het einde van de ingestelde tijd stopt de bereiding.

## 4.5. Knoppen op het bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen

Je kunt de knoppen op het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoelde bediening te voorkomen.

Druk op de **LOCK**-knop om de knoppen te vergrendelen of te ontgrendelen. Wanneer de knoppen zijn vergrendeld, brandt het **LOCK**-controlelampje. Houd de **LOCK**-knop 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.

## 5. BEREIDING

### 5.1. Inductiekoken

Deze kookplaat gebruikt een inductieplaat om voedsel te koken of op te warmen. Dit kookstelsel creëert een magnetisch veld aan de onderkant van de pan en verwarmt daarmee het voedsel in de pan. Al het vermogen wordt rechtstreeks overgedragen op de pan en het kookvlak blijft koud. Dit systeem werkt alleen met speciaal daarvoor bedoelde pannen.

Na een minuut zonder gebruik gaat het apparaat in stand-bymodus.

Het apparaat schakelt automatisch uit als er geen pan op de kookzones staat of als je de pan tijdens het koken weghaalt. Als er geen pan op het kookvlak staat, of als de pan niet van geschikt materiaal is, geeft het apparaat 30 seconden lang een geluidssignaal af. Daarna gaat het in stand-bymodus en geeft het display **Lo** aan.

Wanneer je op de knop **ON/OFF** drukt om het apparaat uit te schakelen, blijft de ventilator nog 60 seconden draaien om het apparaat te koelen.

### 5.2. Pannen die geschikt zijn voor inductiekoken

Je kunt deze kookplaat gebruiken met geëmailleerde pannen, pannen van gietijzer, ijzer, RVS met een ferritische bodem en pannen van aluminiumlegering met een ferritische bodem.

De bodem van de pan moet vlak zijn.



### 5.3. Pannen die NIET geschikt zijn voor inductiekoken

Je kunt deze kookplaat niet gebruiken met pannen van koper, glas, keramiek of aluminium, met een bolle of holle bodem of met een diameter kleiner dan 8 cm.



## 6. FOUTMELDINGEN

### 6.1. Lijst met meldingen

Het display kan de volgende foutmeldingen aangeven:

| Foutcode | Oorzaak                                                                                                        | Oplossing                                                                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0       | De pan is niet geschikt.<br>De pan is niet goed op de kookzone geplaatst.<br>Er staat geen pan op de kookzone. | Gebruik een pan die geschikt is voor inductiekoken en plaats deze goed op de kookzone. Zie "Bereiding", pagina 80. |

| Foutcode | Oorzaak                                                   | Oplossing                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 of E2 | De temperatuursensor is defect.                           | Neem contact op met de servicedienst. Zie "Service", pagina 82.                                                                                                                                             |
| E3 of E4 | De spanning is te hoog of te laag.                        | Sluit aan op een stroomnet dat voldoet aan de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje op het apparaat. Zie "Elektrische kenmerken", pagina 82.                                                      |
| E5       | Er is sprake van interne oververhitting van het kookvlak. | Verwijder het object dat leidt tot oververhitting van de glasplaat en laat afkoelen. Hervat na het afkoelen de bereiding.                                                                                   |
| E6       | Er is sprake van interne oververhitting.                  | Laat afkoelen en controleer of de ventilatie niet is geblokkeerd.<br>Als het probleem zich blijft voordoen is het apparaat mogelijk defect. Neem contact op met de servicedienst. Zie "Service", pagina 82. |

## 7. SCHOONMAKEN

### 7.1. Aanwijzingen voor het schoonmaken



#### WAARSCHUWING

Dompel het apparaat niet onder in water en houd het niet onder stromend water.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Voorkom dat water en andere vloeistoffen op de kookzones terechtkomen.
- Maak het kookvlak schoon met een vochtige spons. Gebruik geen schurende of metalen sponzen.

## 8. TECHNISCHE GEGEVENS

### 8.1. Eigenschappen van de kookplaat

| Kenmerk         | Beschrijving      |
|-----------------|-------------------|
| Model           | G10137            |
| Type kookvlak   | Inductiekookplaat |
| Verwarmingstype | Inductiekoken     |

| Kenmerk          | Beschrijving                                              |
|------------------|-----------------------------------------------------------|
| Aantal kookzones | 1                                                         |
| Kookniveaus      | 10 niveaus (van 60 tot 240 °C)                            |
| Bedieningspaneel | Soft-touchknoppen<br>Knoppenblokkering<br>Controlelampjes |
| Timer            | 180 min                                                   |

## 8.2. Elektrische kenmerken

| Kenmerk                                           | Beschrijving                                                                         |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Beschermingsklasse                                |  II |
| Voeding                                           | AC 230V~50-60Hz                                                                      |
| Maximaal vermogen (W)                             | 1800 W                                                                               |
| Vermogensniveaus van de kookzone (W)              | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                              |
| Verbruik per kookzone (E)electric cooking (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Verbruik van het kookvlak (E)electric hob (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Verbruik in stand-by (W)                          | 0,57 W<br>Het apparaat gaat na 1 minuut zonder activiteit in stand-by.               |

## 9. SERVICE

### 9.1. Servicedienst

Neem bij een storing of defect, of voor informatie, contact op met de dichtstbijzijnde technische servicedienst.

Om het dichtstbijzijnde servicecentrum te vinden, neem je contact op met de verantwoordelijke voor de servicecentra via telefoonnummer +39 0541 694246 of via het e-mailadres [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. AFVOER



Zoals voorgeschreven door de Europese richtlijn 2012/19/EU mag het product niet worden afgevoerd met het ongesorteerde huishoudelijk afval.

De eigenaar is verantwoordelijk voor het afvoeren van zowel deze producten als andere elektrische en elektronische apparatuur via de specifieke inzamelpunten die door de overheid of de lokale overheidsinstanties zijn aangewezen.

Correcte afvalverwerking en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.

Neem voor uitgebreidere informatie over de afvalverwerking contact op met de bevoegde overheidsinstanties, de afvalinzameldienst of de verkoper bij wie je het product hebt gekocht.

Als het product klein is (buitenafmetingen kleiner dan 25 cm), kun je het bij de verkoper terugbrengen zonder dat je verplicht bent een nieuw product te kopen.

## Innehåll | sv

|    |                                      |    |
|----|--------------------------------------|----|
| 1  | MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN | 85 |
| 2  | SÄKERHETSANVISNINGAR                 | 86 |
| 3  | INDUKTIONSPLATTANS STRUKTUR          | 90 |
| 4  | HUR DU ANVÄNDER KOKPLATTAN           | 90 |
| 5  | TILLAGNING                           | 91 |
| 6  | FELMEDDELANDEN                       | 92 |
| 7  | RENGÖRING                            | 93 |
| 8  | TEKNISKA DATA                        | 93 |
| 9  | SERVICE                              | 94 |
| 10 | AVFALLSHANTERING                     | 94 |

# 1. MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN

## 1.1. Säkerhetsmeddelanden

### VARNING

Varnar för en farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om den inte undviks.

### FÖRSIKTIGHET

Varnar för en farlig situation som kan orsaka lindriga skador om den inte undviks.

## 1.2. Andra meddelanden

### OBSERVERA

Anger skyldigheter som kan orsaka skador på maskinen om de inte uppfylls.

## 1.3. Skyddsklassymboler

| Symbol                                                                             | Beskrivning                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Skyddsklass I: Apparaten har en kontakt med jordpol och får endast användas i jordatuttag. |
|  | Skyddsklass II: Apparaten är dubbelisolerad och kräver ingen jordad kontakt.               |

## 2. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 2.1. Allmänna varningar



Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara hänvisningen till den digitala handboken för eventuell framtida konsultation.

### 2.2. Varningar för anslutning till elnätet

- Anslut apparaten enligt tillverkarens anvisningar: felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom.
- Kontrollera att de maximala effektvärdena som anges på apparatens typskylt är kompatibla med elnätet.
- Använd vid behov endast adapttrar och förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsnormer utan att överskrida de angivna gränserna för strömförbrukning och effekt. Anslut inte apparaten till grenuttag.
- Håll elkabeln borta från heta ytor eller vassa föremål.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och före rengöring.
- Dra inte i elkabeln för att dra ur stickkontakten.
- Använd inte apparaten om elkabeln eller kontakten är skadad eller om det föreligger kortslutning.

### 2.3. Anvisningar för korrekt placering

- Förvara apparaten på en torr plats. Håll apparaten borta från regn, fukt, frost eller andra skadliga väderförhållanden.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material (t.ex. gardiner).
- Håll apparaten borta från apparater som är känsliga för magnetfält (TV, radio, magnetkort osv.).
- Placera apparaten på en hållbar, plan och stabil yta.
- Lämna alltid 5 till 10 cm fritt utrymme på sidorna under användning.
- Se till att ventilationsöppningarna alltid är fria.

## 2.4. Varningar för säker användning av apparaten

### ⚠ FÖRSIKTIGHET

Apparaten är utrustad med en värmefunktion.

Under användning kan vissa ytor nå höga temperaturer. Använd apparaten försiktigt och rör endast de ytor som är avsedda för detta.

### OBSERVERA

Induktionsfunktionen värmer inte bara grytan utan även underlaget.

#### Använd inte på följande ytor:

- bord eller ytor av metall
- spishällar eller kokplattor
- kylskåp och frysboxar
- ytor med metallkärna

Kontrollera dessutom, innan du startar apparaten, att det inte finns några metallföremål under den.

- Rulla ut elkabeln helt före varje användning.
- Den här apparaten är inte en leksak: barn över 8 år får endast använda den och sköta rengöring och underhåll om de har fått lämplig instruktion och övervakning.
- Om du har en pacemaker får du inte använda apparaten.
- Håll apparaten och elkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte elkabeln hänga över arbetsytor där den kan nås av barn.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med begränsad erfarenhet, får endast använda apparaten under uppsikt eller efter att ha fått instruktioner om säker användning.
- Rör inte apparaten med våta händer eller barfota.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Skydda apparaten mot stötar och fall.
- Använd inte apparaten med externa timers eller fjärrkontroller.
- Använd endast originalreservdelar och kompatibla tillbehör.

## 2.5. Varningar vid första användningen

- Kontrollera före användning att apparaten och alla dess delar är hela. Vid tveksamhet, använd inte produkten och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, gem etc.) utom räckhåll för barn. Skaffa bort dem enligt gällande regler för avfallssortering.

## 2.6. Varningar vid användning

- Använd inte apparaten om glashällen är skadad.
- Använd endast för induktionstillagning och med kokkärl som är lämpliga och har rätt storlek för kokplattan.
- Undvik att vätskor kommer in i spishällen.
- Starta inte apparaten med tomma kärl och överhettat inte kärlet.
- Använd inte kokplattan som avställningsyta.
- Hantera nykokta livsmedel med försiktighet.
- Placera inte aluminiumfolie, papper eller brännbara material mellan spishällen och kärlet.
- Flytta inte apparaten under drift eller när varma föremål står ovanpå den.
- Stäng av apparaten genom att trycka på knappen **ON/OFF**. Stäng inte av den genom att ta bort kärlet eller genom att koppla bort den från elnätet.

## 2.7. Varningar vid rengöring

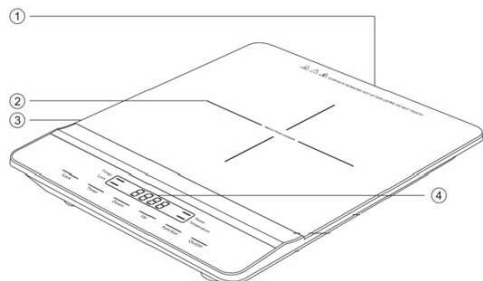
- Före rengöring ska du dra ur stickkontakten och vänta tills alla delar har svalnat helt.
- Rengör endast med mjuka svampar.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Rengör inte under rinnande vatten.

## 2.8. Varningar vid fel och reparationer

- Vid fel, funktionsstörningar eller skadad elkabel ska du inte öppna eller göra otillåtna ändringar på apparaten.
- Endast tillverkaren, auktoriserad service eller kvalificerad personal får öppna och reparera apparaten.
- Om apparaten är trasig och du inte tänker reparera den ska du göra den obrukbar. Gör detta genom att klippa av elkabeln.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och ogiltigförklara garantin.

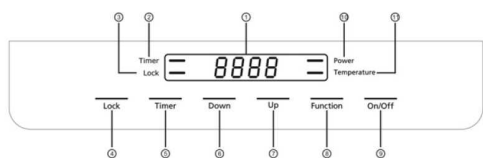
## 3. INDUKTIONSPLATTANS STRUKTUR

### 3.1. Induktionsplatta



| Del | Beskrivning                  |
|-----|------------------------------|
| 1   | Spishäll                     |
| 2   | Kokplattor                   |
| 3   | Ventilationsfläkt (i botten) |
| 4   | Kontrollpanel                |

### 3.2. Kontrollpanel



| Del | Beskrivning         |
|-----|---------------------|
| 1   | Display             |
| 2   | Timer-indikator     |
| 3   | Lock-indikator      |
| 4   | Lock-knapp          |
| 5   | Timer-knapp         |
| 6   | Minskningsknapp     |
| 7   | Ökningsknapp        |
| 8   | Function-knapp      |
| 9   | ON/OFF-knapp        |
| 10  | Power-indikator     |
| 11  | Temperaturindikator |

## 4. HUR DU ANVÄNDER KOKPLATTAN

### 4.1. Förberedelse

1. Placera kokplattan på en plan och stabil yta med tillräckligt fritt utrymme på sidorna.
2. Lägg livsmedlen i ett kärl som är lämpligt för induktion och placera det i mitten av en kokplatta.
3. Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

- ✓ Apparaten avger en ljudsignal.
- ✓ Displayen visar **ON**.

## 4.2. Ställ in tillagningseffekten

1. Tryck på **Function** under den kokplatta du vill använda.
  - ✓ Apparaten slås på och displayen visar standardeffekten.
2. Ställ in tillagningseffekten med **Up** och **Down**.
3. När tillagningen är klar, tryck på **ON/OFF** på kontrollpanelen för att stänga av apparaten.
  - ✓ Displayen visar **L**.

## 4.3. Ställ in tillagningstemperaturen

1. Tryck på **Function** två gånger.
  - ✓ Kontrollpanelen **Temperature** tänds och displayen visar standardtemperaturen.
2. Justera tillagningstemperaturen med **Up** och **Down**.

## 4.4. Ställ in en timer

Du kan ställa in timern både efter att du har ställt in tillagningstemperaturen och efter att du har ställt in effektnivån.

1. Tryck på **Timer** under tillagningen.
  - ✓ Displayen visar **0:00**.
2. Ställ in tillagningstiden med **Up** och **Down**.
  - ✓ Displayen visar den inställda tiden i några sekunder, därefter effekten eller den inställda temperaturen och återstående tid. När den inställda tiden har gått ut avbryts tillagningen.

## 4.5. Låsa och låsa upp knapparna på kontrollpanelen

Knapparna på kontrollpanelen kan låsas för att förhindra oavsiktliga aktiveringar.

Tryck samtidigt på knappen **LOCK** för att låsa eller låsa upp knapparna. När knapparna är låsta lyser indikatorlampan **LOCK**. Håll knappen **LOCK** intryckt i 3 sekunder för att låsa upp.

# 5. TILLAGNING

## 5.1. Induktionstillagning

Den här kokplattan använder en induktionsplatta för att tillaga eller värma mat. Detta tillagningssystem skapar ett magnetfält i botten av kokkärlet och värmer därmed upp maten i kärlet. All kraft överförs direkt till kärlet och spishällen förblir kall. För att fungera kräver det här systemet särskilda kokkärl, kastruller och stekpannor.

Om apparaten inte används under en minut ställs den i standbyläge.

Apparaten stängs av automatiskt om inget kärl är placerat på kokplattorna, även om kärlet tas bort under tillagningen. Om det inte står något kärl på spishällen, eller om kärlet inte är av lämpligt material, avger apparaten en ljudsignal i 30 sekunder, går sedan in i standbyläge och displayen visar **Lo**.

När du trycker på knappen **ON/OFF** för att stänga av apparaten fortsätter ventilationsfläkten att vara igång i 60 sekunder för att kyla apparaten.

## 5.2. Kärllar som är lämpliga för induktionstillagning

Denna kokplatta kan användas med grytor, stekpannor eller kastruller av emalj, gjutjärn, järn, rostfritt stål med ferritisk botten eller aluminiumlegering med ferritisk botten.

Kokkärlets botten måste vara platt.



## 5.3. Kärllar som INTE är lämpliga för induktionstillagning

Den här kokplattan kan inte användas med kastruller, stekpannor eller grytor i koppar, glas, keramik eller aluminium, med rundad botten eller med en diameter som är mindre än 8 cm.



# 6. FELMEDDELANDEN

## 6.1. Meddelandelista

Displayen kan visa följande felmeddelanden:

| Felkod             | Orsak                                                                                                                | Åtgärd                                                                                                                        |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>          | Kokkärlet är inte lämpligt.<br>Kokkärlet står inte riktigt på kokplattan.<br>Det finns inget kokkäril på kokplattan. | Välj ett kokkäril som är lämpligt för induktionskokning och ställ det korrekt på kokplattan. Se "Tillagning", sida 91.        |
| <b>E1 eller E2</b> | Temperaturgivaren är defekt.                                                                                         | Kontakta kundtjänsten. Se "Service", sida 94.                                                                                 |
| <b>E3 eller E4</b> | Spänningen är för hög eller för låg.                                                                                 | Anslut till ett nätverk som är anpassat till de värden som anges på apparatens typskylt. Se "Elektriska egenskaper", sida 94. |

| Felkod | Orsak                                    | Åtgärd                                                                                                                                                            |
|--------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E5     | Spishällen har överhettats.              | Ta bort det som gör att glaset överhettas och låt det svalna. Fortsätt tillagningen efter att det har svalnat.                                                    |
| E6     | Det har uppstått en intern överhettning. | Låt svalna och kontrollera att ventilationen inte är blockerad.<br>Om problemet kvarstår kan apparaten vara trasig. Kontakta kundtjänsten. Se "Service", sida 94. |

## 7. RENGÖRING

### 7.1. Indikationer vid rengöring

#### VARNING

Sänk inte ner apparaten i vatten och håll den inte under rinnande vatten.

- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan du börjar rengöra den.
- Undvik att vatten och andra vätskor rinner ner på kokzonerna.
- Rengör kokytan med en fuktad svamp. Använd inte skursvampar eller metallsvampar.

## 8. TEKNISKA DATA

### 8.1. Kokplattans egenskaper

| Egenskap           | Beskrivning                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------|
| Modell             | G10137                                                |
| Typ av spishäll    | Induktionsplatta                                      |
| Typ av uppvärmning | Induktionstillagning                                  |
| Antal kokplattor   | 1                                                     |
| Tillagningsnivåer  | 10 nivåer (från 60 till 240 °C)                       |
| Kontrollpanel      | Funktionsknappar<br>Knapplåsfunktion<br>Kontrollampor |
| Timer              | 180 min                                               |

## 8.2. Elektriska egenskaper

| Egenskap                                                     | Beskrivning                                                             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Skyddsklass                                                  | □ II                                                                    |
| Strömförsörjning                                             | AC 230V~50-60Hz                                                         |
| Max. effekt (W)                                              | 1800 W                                                                  |
| Kokplattans effektnivåer (W)                                 | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                 |
| Energiförbrukning per kokplatta (ECElectric cooking) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                             |
| Energiförbrukning per spishäll (ECElectric cooking) (Wh/kg)  | 186,9 Wh/kg                                                             |
| Förbrukning i standby (W)                                    | 0,57 W<br>Apparaten ställs i standby efter 1 minut om den inte används. |

## 9. SERVICE

### 9.1. Kundtjänst

Kontakta närmaste tekniska servicecenter vid funktionsstörning eller fel, eller om du behöver information.

För att få reda på var närmaste servicecenter finns, kontakta servicecenteransvarig på telefonnummer +39 0541 694246 eller på e-postadressen [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. AVFALLSHANTERING



Enligt EU-direktivet 2012/19/EU får produkten inte skaffas bort tillsammans med osorterat hushållsavfall.

Det är ägarens ansvar att skaffa bort både dessa produkter och annan elektrisk och elektronisk utrustning via de särskilda insamlingsställen som anvisas av staten eller lokala myndigheter.

Korrekt avfallshantering och återvinning bidrar till att förebygga potentiellt negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

För mer detaljerad information om avfallshantering, kontakta behöriga myndigheter, avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren där du köpte produkten. Om produkten är liten (yttermått mindre än 25 cm) kan du lämna tillbaka produkten till återförsäljaren utan att behöva köpa en ny.

## Spis treści | pl

|    |                                                  |     |
|----|--------------------------------------------------|-----|
| 1  | KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI | 96  |
| 2  | OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA             | 97  |
| 3  | BUDOWA KUCHENKI INDUKCYJNEJ                      | 101 |
| 4  | JAK UŻYWAĆ KUCHENKI                              | 101 |
| 5  | GOTOWANIE                                        | 103 |
| 6  | KOMUNIKATY O BŁĘDACH                             | 104 |
| 7  | CZYSZCZENIE                                      | 104 |
| 8  | DANE TECHNICZNE                                  | 105 |
| 9  | SERWIS                                           | 105 |
| 10 | UTYLIZACJA                                       | 106 |

# 1. KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI

## 1.1. Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

### OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

### UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować lekkie obrażenia.

## 1.2. Inne komunikaty

### POWIADOMIENIE

Oznacza zobowiązania, których niespełnienie może spowodować uszkodzenie maszyny.

## 1.3. Symbole klas ochronności

| Symbol                                                                              | Opis                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Klasa ochronności I: urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemiającym i jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gniazdkach z uziemieniem. |
|  | Klasa ochronności II: urządzenie jest wyposażone w podwójną izolację, nie ma potrzeby stosowania wtyczki z uziemieniem.                              |

## 2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1. Ostrzeżenia ogólne



Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia. Zachować odnośnik do instrukcji w wersji cyfrowej, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

### 2.2. Ostrzeżenia dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Podłączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami producenta: nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdzić, czy dane dotyczące mocy maksymalnej podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Jeśli to konieczne, używać wyłącznie adapterów i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, nie przekraczając podanych limitów poboru prądu i mocy. Nie podłączać urządzenia do gniazd wielokrotnych.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, oraz przed każdym czyszczeniem.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone albo w przypadku zwarcia.

### 2.3. Ostrzeżenia dotyczące prawidłowego ustawienia

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu. Trzymać urządzenie z dala od deszczu, wilgoci, mrozu i innych szkodliwych warunków atmosferycznych.
- Trzymać urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych (np. zasłon).
- Trzymać urządzenie z dala od urządzeń wrażliwych na pola magnetyczne (TV, radio, karty magnetyczne itp.).

- Ustawić urządzenie na solidnej, równej i stabilnej powierzchni.
- Podczas używania zawsze pozostawić 5-10 cm wolnej przestrzeni po bokach.
- Upewnić się, że szczeliny wentylacyjne są zawsze drożne.

## 2.4. Ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

### UWAGA

Urządzenie jest wyposażone w funkcję grzania.

Podczas używania niektóre powierzchnie mogą osiągać wysokie temperatury. Używać urządzenia ostrożnie i dotykać tylko powierzchni do tego przeznaczonych.

### POWIADOMIENIE

Działanie indukcji nagrzewa nie tylko garnek, ale także powierzchnię, na której on stoi.

Nie używać na następujących powierzchniach:

- stołach lub powierzchniach metalowych
- płytach grzewczych lub kuchenkach
- lodówkach i zamrażarkach skrzyniowych
- powierzchniach z metalowym rdzeniem

Ponadto przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy pod nim nie znajdują się metalowe przedmioty.

- Przed każdym użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- To urządzenie nie jest zabawką: dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą go używać oraz czyścić i konserwować tylko wtedy, gdy zostały odpowiednio poinstruowane i są nadzorowane.
- Osoby z rozrusznikiem serca nie powinny używać tego urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z powierzchni roboczej, gdzie dziecko może go chwycić.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo z niewielkim doświadczeniem mogą używać

urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania.

- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani stojąc boso.
- Nie używać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami i upadkami.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznymi timerami ani pilotami zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych oraz akcesoriów.

## 2.5. Ostrzeżenia dotyczące pierwszego użycia

- Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i wszystkie jego części są w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać go i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Trzymać materiały opakowaniowe (worki plastikowe, styropian, zszywki itp.) poza zasięgiem dzieci. Utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

## 2.6. Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

- Nie używać urządzenia, jeśli szklana płyta grzewcza jest uszkodzona.
- Używać tylko do gotowania indukcyjnego i tylko z naczyniami odpowiednimi do indukcji oraz o rozmiarach odpowiednich do płyty grzewczej.
- Nie dopuszczać do tego, aby płyny dostały się na płytę grzewczą.
- Nie włączać urządzenia z pustymi naczyniami i nie przegrzewać naczyń.
- Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni do odstawiania przedmiotów.
- Ostrożnie obchodzić się z dopiero co przygotowanymi potrawami.
- Nie wkładać folii aluminiowej, papieru ani materiałów łatwopalnych między płytę grzewczą a naczynie.

- Nie przestawiać urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy stoją na nim gorące przedmioty.
- Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk ON/OFF. Nie wyłączać urządzenia przez zdjęcie naczynia ani przez odłączenie go od sieci elektrycznej.

## 2.7. Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

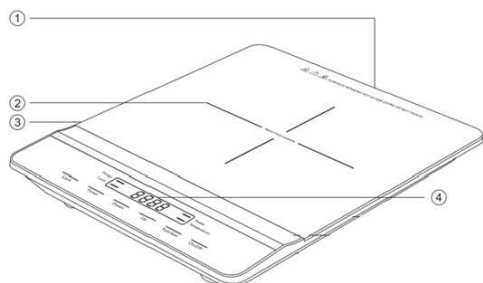
- Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę od gniazdka i poczekać, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
- Czyścić tylko miękkimi gąbkami.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Nie myć pod bieżącą wodą.

## 2.8. Ostrzeżenia w przypadku usterek i napraw

- W przypadku usterki, nieprawidłowego działania lub uszkodzonego przewodu nie otwierać urządzenia ani nim nie manipulować.
- Tylko producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel mogą otwierać i naprawiać urządzenie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone i nie zamierza się go naprawiać, należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie. W tym celu przeciąć przewód zasilający.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu i unieważnić gwarancję.

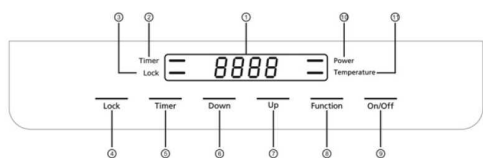
## 3. BUDOWA KUCHENKI INDUKCYJNEJ

### 3.1. Kuchenka indukcyjna



| Część | Opis                                  |
|-------|---------------------------------------|
| 1     | Płyta grzewcza                        |
| 2     | Pola grzewcze                         |
| 3     | Wentylator wentylacyjny (w podstawie) |
| 4     | Panel sterowania                      |

### 3.2. Panel sterowania



| Część | Opis                  |
|-------|-----------------------|
| 1     | Wyświetlacz           |
| 2     | Kontrolka timera      |
| 3     | Kontrolka Lock        |
| 4     | Przycisk Lock         |
| 5     | Przycisk timera       |
| 6     | Przycisk zmniejszania |
| 7     | Przycisk zwiększania  |
| 8     | Przycisk funkcji      |
| 9     | Przycisk ON/OFF       |
| 10    | Kontrolka mocy        |
| 11    | Kontrolka temperatury |

## 4. JAK UŻYWAĆ KUCHENKI

### 4.1. Przygotowanie

1. Ustawić kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni, pozostawiając po bokach wystarczająco dużo wolnego miejsca.
2. Włożyć żywność do naczynia odpowiedniego do gotowania indukcyjnego i ustawić je na środku pola grzewczego.
3. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

- ✓ Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ON.

## 4.2. Ustawić moc gotowania

1. Nacisnąć Function pod polem grzewczym, którego chce się użyć.
  - ✓ Urządzenie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się domyślna moc.
2. Ustawić moc gotowania za pomocą Up i Down.
3. Po zakończeniu gotowania nacisnąć ON/OFF na panelu, aby wyłączyć urządzenie.
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się L.

## 4.3. Ustawić temperaturę gotowania

1. Nacisnąć Function dwa razy.
  - ✓ Kontrolka Temperature zapala się, a na wyświetlaczu pojawia się domyślna temperatura.
2. Wyregulować temperaturę gotowania za pomocą Up i Down.

## 4.4. Ustawić timer

Timer można ustawić zarówno po ustawieniu temperatury gotowania, jak i po ustawieniu mocy gotowania.

1. Nacisnąć Timer podczas gotowania.
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się 0:00.
2. Ustawić czas gotowania za pomocą Up i Down.
  - ✓ Na wyświetlaczu przez kilka sekund widać ustawiony czas, a następnie ustawioną moc lub temperaturę oraz pozostały czas. Po upływie ustawionego czasu gotowanie zostaje przerwane.

## 4.5. Zablokować i odblokować przyciski na panelu sterowania

Można zablokować przyciski na panelu sterowania, aby zapobiec przypadkowym naciśnięciom.

Aby zablokować lub odblokować przyciski, nacisnąć przycisk LOCK. Gdy przyciski są zablokowane, kontrolka LOCK świeci się. Aby odblokować, nacisnąć i przytrzymać przycisk LOCK przez 3 sekundy.

## 5. GOTOWANIE

### 5.1. Gotowanie indukcyjne

Ta kuchenka wykorzystuje płytę indukcyjną do gotowania lub podgrzewania potraw. Ten system gotowania wytwarza pole magnetyczne w dnie naczynia i dzięki temu podgrzewa znajdujące się w nim potrawy. Cała moc jest przekazywana bezpośrednio do naczynia, a płyta grzewcza pozostaje chłodna. Aby działać, system ten wymaga odpowiednich naczyń, garnków i patelni.

Po minucie bezczynności urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Urządzenie wyłącza się samo, jeśli na polach grzewczych nie ma ustawionego naczynia, także gdy zdejmie się je podczas gotowania. Jeśli na płycie grzewczej nie ma naczynia lub naczynie nie jest wykonane z odpowiedniego materiału, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, następnie przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się Lo.

Po naciśnięciu przycisku ON/OFF w celu wyłączenia urządzenia, wentylator pozostaje włączony przez 60 sekund, aby schłodzić urządzenie.

### 5.2. Naczynia odpowiednie do gotowania indukcyjnego

Można używać tej kuchenki z emaliowanymi, żeliwnymi i żelaznymi garnkami, patelniami lub rondlami, a także z naczyniami ze stali nierdzewnej z dnem ferromagnetycznym oraz ze stopu aluminium z dnem ferromagnetycznym.

Dno naczyń do gotowania musi być płaskie.



### 5.3. Naczynia NIENADAJĄCE się do gotowania indukcyjnego

Tej kuchenki nie można używać z garnkami, patelniami lub rondlami: miedzianymi, szklanymi, ceramicznymi, aluminiowymi, z zaokrąglonym dnem lub o średnicy mniejszej niż 8 cm.



## 6. KOMUNIKATY O BŁĘDACH

### 6.1. Lista komunikatów

Wyświetlacz może pokazywać następujące komunikaty o błędach:

| Kod błędu | Przyczyna                                                                                                                                                               | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0        | Naczynie do gotowania nie jest odpowiednie.<br>Naczynie do gotowania nie znajduje się dokładnie na powierzchni pola grzewczego.<br>Na płycie grzewczej nie ma naczynia. | Wybrać naczynie odpowiednie do gotowania na kuchenkach indukcyjnych i umieścić je dokładnie na powierzchni pola grzewczego. Patrz "Gotowanie", strona 103.                                                     |
| E1 lub E2 | Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.                                                                                                                              | Skontaktować się z serwisem. Patrz "Serwis", strona 105.                                                                                                                                                       |
| E3 lub E4 | Napięcie jest zbyt wysokie lub zbyt niskie.                                                                                                                             | Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej o parametrach odpowiadających wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia. Patrz "Parametry elektryczne", strona 105.                                            |
| E5        | Wykryto przegrzanie płyty grzewczej.                                                                                                                                    | Zdjąć to, co powoduje przegrzewanie szyby i pozostawić do ostygnięcia. Po ostudzeniu ponownie przystąpić do gotowania.                                                                                         |
| E6        | Wykryto przegrzanie wnętrza urządzenia.                                                                                                                                 | Pozostawić do ostygnięcia, a następnie sprawdzić czy wentylacja nie jest utrudniona.<br>Jeśli problem powtarza się, mogło dojść do awarii urządzenia. Skontaktować się z serwisem. Patrz "Serwis", strona 105. |

## 7. CZYSZCZENIE

### 7.1. Wskazówki dotyczące czyszczenia

#### OSTRZEŻENIE

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie trzymać go pod bieżącą wodą.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie dopuszczać, aby woda i inne płyny spływały na pola grzewcze.
- Czyścić płytę grzewczą wilgotną gąbką. Nie używać gąbek ściernych ani metalowych.

## 8. DANE TECHNICZNE

### 8.1. Parametry kuchenki

| Parametr              | Opis                                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Model                 | G10137                                                          |
| Typ płyty grzewczej   | Indukcyjne pole grzewcze                                        |
| Rodzaj grzania        | Gotowanie indukcyjne                                            |
| Liczba pól grzewczych | 1                                                               |
| Poziomy gotowania     | 10 poziomów (od 60°C do 240°C)                                  |
| Panel sterowania      | Przyciski soft-touch<br>Funkcja blokady przycisków<br>Kontrolki |
| Timer                 | 180 min                                                         |

### 8.2. Parametry elektryczne

| Parametr                                                                  | Opis                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Klasa ochronności                                                         |  II |
| Zasilanie                                                                 | AC 230V~50-60Hz                                                                      |
| Moc maksymalna (W)                                                        | 1800 W                                                                               |
| Poziomy mocy pola grzewczego (W)                                          | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                              |
| Zużycie energii na pole grzewcze (E <sub>Electric cooking</sub> ) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Zużycie energii płyty grzewczej (E <sub>Electric hob</sub> ) (Wh/kg)      | 186,9 Wh/kg                                                                          |
| Pobór mocy w trybie czuwania (W)                                          | 0,57 W<br>Urządzenie przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.           |

## 9. SERWIS

### 9.1. Serwis techniczny

W razie nieprawidłowego działania, awarii lub w celu uzyskania informacji skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby znaleźć najbliższy punkt serwisowy, skontaktować się z koordynatorem Centrów Serwisowych pod numerem telefonu +39 0541 694246 lub pod adresem e-mail [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. UTYLIZACJA



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE nie wyrzucać produktu wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.

Do odpowiedzialności użytkownika należy przekazanie zarówno tych produktów, jak i innych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do odpowiednich punktów zbiórki wskazanych przez rząd lub lokalne organy publiczne.

Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia człowieka.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, skontaktować się z właściwymi instytucjami publicznymi, służbą wywozu odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.

Jeśli produkt jest małych rozmiarów (wymiarzy zewnętrzne mniejsze niż 25 cm), można oddać go sprzedawcy bez obowiązku dokonania nowego zakupu.

## Tartalom | hu

|    |                                                 |     |
|----|-------------------------------------------------|-----|
| 1  | A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK | 108 |
| 2  | BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK                     | 109 |
| 3  | AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP FELÉPÍTÉSE                 | 113 |
| 4  | A FŐZŐLAP HASZNÁLATA                            | 113 |
| 5  | FŐZÉS                                           | 114 |
| 6  | HIBAÜZENETEK                                    | 115 |
| 7  | TISZTÍTÁS                                       | 116 |
| 8  | MŰSZAKI ADATOK                                  | 116 |
| 9  | SZERVIZ                                         | 117 |
| 10 | ÁRTALMATLANÍTÁS                                 | 117 |

# 1. A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK

## 1.1. Biztonsági üzenetek

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérüléseket okozhat.

### ⚠ VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, könnyebb sérüléseket okozhat.

## 1.2. Egyéb üzenetek

### TÁJÉKOZTATÁS

Olyan kötelező előírásokat jelöl, amelyek megszegése károkat okozhat a gépen.

## 1.3. A védelmi osztályok jelölései

| Szimbólum                                                                          | Leírás                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | I-es védelmi osztály: a készülék földelt csatlakozóval van ellátva, és csak földelt konnektorokba csatlakoztatható. |
|  | II-es védelmi osztály: kettős szigetelésű készülék, nincs szükség földelt csatlakozóra.                             |

## 2. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

### 2.1. Általános figyelmeztetések



A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Őrizze meg a digitális használati útmutatóra mutató hivatkozást az esetleges későbbi használatra.

### 2.2. Figyelmeztetések az elektromos hálózatra történő csatlakoztatáshoz

- Csatlakoztassa a készüléket a gyártó utasításainak megfelelően: a helytelen telepítés dologi károkat, illetve sérüléseket okozhat személyeknek vagy állatoknak.
- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítményre vonatkozó adatok kompatibilisek-e az elektromos hálózattal.
- Szükség esetén csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő adaptereket és hosszabbítókat használjon, és ne lépje túl a megadott áramfelvételi és teljesítményhatárokat. Ne csatlakoztassa a készüléket elosztókhoz.
- Tartsa a tápvezetékét forró felületektől vagy éles tárgyaktól távol.
- A készülék tisztításakor vagy amikor a készüléket nem használja, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- A csatlakozódugó kihúzásához ne a tápvezetékét húzza.
- Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozódugó sérült vagy zárlatos.

### 2.3. Figyelmeztetések a helyes elhelyezéshez

- Tárolja a készüléket száraz helyen. Tartsa a készüléket eső, nedvesség vagy fagy hatásaitól, illetve más káros időjárási hatásoktól távol.
- Tartsa a készüléket gyúlékony anyagoktól (pl. függönyöktől) távol.
- Tartsa a készüléket a mágneses mezőkre érzékeny eszközöktől (TV-k, rádiók, mágneskártyák stb.) távol.

- Helyezze a készüléket szilárd, sík és stabil felületre.
- Használat közben mindig hagyjon 5-10 cm szabad helyet a két oldalon.
- Győződjön meg róla, hogy a szellőzőnyílások mindig szabadok.

## 2.4. Figyelmeztetések a készülék biztonságos használatához

### VIGYÁZAT

A készülék melegítőfunkcióval rendelkezik.

Használat közben a készülék bizonyos felületei átforrósodhatnak. A készülék használata közben legyen körültekintő, és csak az erre kijelölt felületeket érintse meg.

### TÁJÉKOZTATÁS

Az indukciós működés nemcsak az edényt, hanem a főzőfelületet is felmelegíti.

Ne használja a következő felületeken:

- fém asztalokon vagy felületeken
- főzőlapokon vagy tűzhelyeken
- hűtőszekrényeken és hűtőládákban
- fémtartalmú vagy mágnesezhető felületen

A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze továbbá, hogy nincse alatta fémtárgy.

- Minden használat előtt tekerje le teljesen a tápvezetékét.
- A készülék nem játékszer: 8 évesnél idősebb gyermekek csak akkor használhatják, és csak akkor végezhetik el a tisztítást és a karbantartást, ha megfelelően betanították őket, és a műveletek közben felügyelet alatt állnak.
- A készüléket pacemakerrel élő személyek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a tápvezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelületről, mert egy gyermek megránthatja.

- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve elégtelen tapasztalattal rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy a biztonságos használatra vonatkozó utasítások megismerése után használhatják a készüléket.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy mezítláb.
- Ne használja a készüléket fűtésre.
- Óvja a készüléket a sérülésektől (leesés, ütések stb.).
- Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
- Csak eredeti és kompatibilis pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.

## 2.5. Figyelmeztetések az első használathoz

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék és annak minden része sértetlen-e. Ha kétsége merül fel, ne használja, hanem forduljon márkaszervizhez.
- A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztírol, kapcsok stb.) tartsa a gyermekektől távol. Ártalmatlanítsa őket a szelektív gyűjtésre vonatkozó előírások szerint.

## 2.6. Figyelmeztetések a használathoz

- Ne használja a készüléket, ha az üveg főzőfelület sérült.
- Csak indukciós főzéshez használja, és csak a főzőfelülethez alkalmas, megfelelő méretű edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a főzőlapra.
- Ne kapcsolja be üres edénnyel, és ne hevítse túl az edényeket.
- Ne használja a főzőfelületet tárolófelületként.
- Kezelje a frissen elkészült ételeket körültekintően.
- Ne helyezzen alumíniumfóliát, papírt vagy gyúlékony anyagokat a főzőfelület és az edény közé.

- Ne mozgassa a készüléket működés közben, vagy amikor forró tárgyak vannak ráhelyezve.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a BE/KI kapcsolót. A készülék kikapcsolásához ne az edényt távolítsa el, és ne a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.

## 2.7. Figyelmeztetések a tisztításhoz

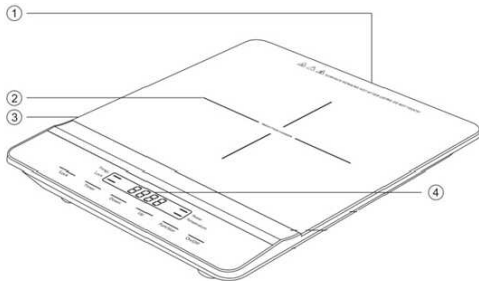
- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg minden alkatrész teljesen kihűl.
- Csak puha szivaccsal tisztítsa.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne mossa el folyóvíz alatt.

## 2.8. Figyelmeztetések meghibásodás és javítás esetére

- Meghibásodás, rendellenes működés vagy a tápvezeték sérülése esetén ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani a készüléket.
- A készüléket csak a gyártó, a márkaszerviz vagy szakképzett személy nyithatja fel és javíthatja.
- Ha a készülék meghibásodott, és nem kívánja megjavíttatni, tegye használhatatlanná. Ehhez vágja el a tápvezetékét.
- Az utasítások megszegése veszélyeztetheti a biztonságot, és érvénytelenítheti a garanciát.

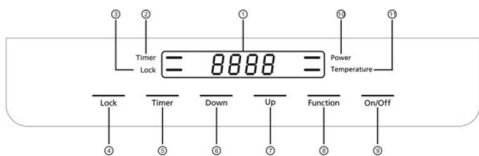
## 3. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP FELÉPÍTÉSE

### 3.1. Indukciós főzőlap



| Rész | Leírás                        |
|------|-------------------------------|
| 1    | Főzőlap                       |
| 2    | Főzőlapok                     |
| 3    | Ventilátor (a készülék alján) |
| 4    | Kezelőfelület                 |

### 3.2. Kezelőfelület



| Rész | Leírás                |
|------|-----------------------|
| 1    | Kijelző               |
| 2    | Időzítő jelzőfény     |
| 3    | LOCK jelzőfény        |
| 4    | LOCK gomb             |
| 5    | Időzítő gomb          |
| 6    | Csökkentő gomb        |
| 7    | Növelő gomb           |
| 8    | Funkció gomb          |
| 9    | BE/KI kapcsoló        |
| 10   | Bekapcsolás jelzőfény |
| 11   | Hőmérséklet jelzőfény |

## 4. A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

### 4.1. Előkészítés

1. Helyezze a főzőlapot sík, stabil felületre, és hagyjon a két oldalánál elegendő szabad helyet.
2. Tegye az ételeket az indukciós főzésre alkalmas edénybe, majd tegye az edényt a főzőlap közepére.
3. Csatlakoztassa a csatlakozódugót a konnektorba.

- ✓ A készülék hangjelzést ad.
- ✓ A kijelzőn az ON felirat jelenik meg.

## 4.2. A főzési teljesítmény beállítása

1. Nyomja meg a használni kívánt főzőlap alatti Function feliratú gombot.
  - ✓ A készülék bekapcsol, és a kijelző az alapbeállítású teljesítményt mutatja.
2. Állítsa be a főzési teljesítményt az Up és a Down gombokkal.
3. A főzés befejezése után a készülék kikapcsolásához nyomja meg a kezelőfelület BE/KI gombját.
  - ✓ A kijelzőn az L jelenik meg.

## 4.3. A főzési hőmérséklet beállítása

1. Nyomja meg kétszer a Function feliratú gombot.
  - ✓ A Temperature jelzőfény kigyullad, és a kijelző az alapbeállítású hőmérsékletet mutatja.
2. A főzési hőmérsékletet az Up és a Down gomb megnyomásával tudja változtatni.

## 4.4. Az időzítő beállítása

A főzési hőmérséklet, illetve a főzési teljesítmény beállítása után lehetőség van az időzítő beállítására is.

1. Főzés közben nyomja meg a Timer gombot.
  - ✓ A kijelzőn a 0:00 jelenik meg.
2. Állítsa be a főzési időt az Up és Down gombokkal.
  - ✓ A kijelző néhány másodpercig a beállított időt mutatja, majd a beállított teljesítmény és a hátralévő idő jelenik meg. A beállított idő letelte után a főzés leáll.

## 4.5. A kezelőfelület gombjainak zárolása és feloldása

A véletlen működtetés elkerülése érdekében a kezelőfelület gombjai lezárhatók.

A gombok zárolásához és feloldásához nyomja meg a LOCK gombot. Ha a gombok zárolva vannak, a LOCK jelzőfény világít. A feloldáshoz tartsa lenyomva a LOCK gombot 3 másodpercig.

# 5. FŐZÉS

## 5.1. Főzés az indukciós főzőlapon

Ez a készülék indukciós főzőlapot használ az ételek megfőzéséhez vagy felmelegítéséhez. Ez a főzési rendszer mágneses mezőt hoz létre a főzőedény alján, és ezzel melegíti fel a benne lévő ételeket. A teljes teljesítmény közvetlenül az edénynek kerül átadásra, így a főzőfelület hideg marad. A főzőlap csak az erre alkalmas edényekkel, lábosokkal és serpenyőkkel működik.

Ha a készüléket 1 percre nem használja, készenléti üzemmódba kapcsol.

Ha nincs edény a főzőlapokon, vagy, ha az edényt főzés közben eltávolítja, készülék magától kikapcsol. Ha nincs edény a főzőlapon, vagy az edény anyaga nem megfelelő, a készülék 30 másodperces hangjelzést ad, majd készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn a Lo felirat jelenik meg.

Amikor a készülék kikapcsolásához megnyomja a BE/KI kapcsolót, a hűtőventilátor 60 másodpercig működésben marad, hogy lehűtse a készüléket.

## 5.2. Indukciós főzőlapon használható edények

Ez a készülék zománcozott, öntöttvasból, vasból, ferromágneses aljú rozsdamentes acélból, illetve ferromágneses aljú alumíniumötvözetből készült fazekakkal, serpenyőkkel vagy lábasokkal használható.

A főzőedény aljának laposnak kell lennie.



## 5.3. Indukciós főzőlapon NEM használható edények

Ez a készülék nem használható rézből, üvegből, kerámiából vagy alumíniumból készült fazekakkal, serpenyőkkel vagy lábasokkal, illetve lekerekített aljú vagy 8 cm-nél kisebb átmérőjű edényekkel.



# 6. HIBAÜZENETEK

## 6.1. Az üzenetek listája

A kijelzőn a következő hibaüzenetek jelenhetnek meg:

| Hibakód    | Ok                                                                                                 | Megoldás                                                                                                                                                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0         | Az edény alkalmatlan.<br>Az edény rosszul lett elhelyezve a főzőlapra.<br>Nincs edény a főzőlapon. | Válasszon az indukciós főzéshez megfelelő edényt, és helyezze el jól a főzőlapra. Lásd "Főzés", oldal 114.                                               |
| E1 vagy E2 | A hőmérséklet-érzékelő hibás.                                                                      | Forduljon a szervizhez. Lásd "Szervíz", oldal 117.                                                                                                       |
| E3 vagy E4 | A feszültség túl magas vagy túl alacsony.                                                          | Csatlakoztassa a készüléket egy olyan hálózatra, amely megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értékeknek. Lásd "Elektromos jellemzők", oldal 117. |

| Hibakód | Ok                                | Megoldás                                                                                                                                                                                           |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E5      | A főzőlap túlmelegedett.          | Távolítsa el azt, aminek a hatására a főzőlap túlmelegszi, és várja meg, hogy lehűljön. Miután lehűlt, folytathatja a főzést.                                                                      |
| E6      | A készülék belseje túlmelegedett. | Hagyja lehűlni, és ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílás nem tömődött-e el.<br>Ha a probléma továbbra is fennáll, lehet, hogy a készülék hibás.<br>Forduljon a szervizhez. Lásd "Szerviz", oldal 117. |

## 7. TISZTÍTÁS

### 7.1. Utasítások a tisztításhoz



#### FIGYELMEZTETÉS

Ne merítse a készüléket vízbe, és ne tartsa folyóvíz alá.

- Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és a tisztítás megkezdése előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz vagy más folyadék a főzőlapokra.
- A főzőlap tisztításához használjon nedves szivacsot. Ne használjon súrolószivacsot vagy fémszivacsot.

## 8. MŰSZAKI ADATOK

### 8.1. A főzőlap jellemzői

| Jellemző                 | Leírás                                                   |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modell                   | G10137                                                   |
| A főzőlap típusa         | Indukciós főzőlap                                        |
| A melegítés típusa       | Főzés az indukciós főzőlapon                             |
| A főzőlapok száma        | 1                                                        |
| A főzési fokozatok száma | 10 fokozat (60 és 240 °C között)                         |
| Kezelőfelület            | Érintógombok<br>Gomblezáró funkció<br>Visszajelző fények |
| Időzítő                  | 180 min                                                  |

## 8.2. Elektromos jellemzők

| Jellemző                                              | Leírás                                                                     |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Védelmi osztály                                       | □ II                                                                       |
| Tápellátás                                            | AC 230V~50-60Hz                                                            |
| Maximális teljesítmény (W)                            | 1800 W                                                                     |
| A főzőlap teljesítményfokozatai (W)                   | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                    |
| Fogyasztás főzőlaponként (ELelectric cooking) (Wh/kg) | 186,9 Wh/kg                                                                |
| A főzőlap fogyasztása (ELelectric hob) (Wh/kg)        | 186,9 Wh/kg                                                                |
| Fogyasztás készenléti állapotban (W)                  | 0,57 W<br>A készülék 1 perc inaktivitás után készenléti állapotba kapcsol. |

## 9. SZERVIZ

### 9.1. Szervizszolgálat

Rendellenes működés, meghibásodás vagy információkérés esetén forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

A legközelebbi szervizközpont címéért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálati munkatársunkkal a +39 0541 694246 telefonszámon vagy írjon a [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it) e-mail-címre.

## 10. ÁRTALMATLANÍTÁS



A 2012/19/EU irányelv előírásai értelmében a termék nem kezelhető a vegyes háztartási hulladékkal együtt.

A tulajdonos felelőssége, hogy leadja ezeket a termékeket, valamint az egyéb elektromos és elektronikus berendezéseket a kormány vagy a helyi hatóságok által kijelölt speciális gyűjtőhelyeken.

A megfelelő ártalmatlanítás és az újrahasznosítás segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

Az ártalmatlanítással kapcsolatos további részletekért forduljon az illetékes hatóságokhoz, a hulladékkezelő művekhez vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta.

Ha a termék kisméretű (külső méretei nem haladják meg a 25 cm-t), a terméket vásárlási kötelezettség nélkül leadhatja a kereskedőnél is.

## Obsah | cs

|    |                                  |     |
|----|----------------------------------|-----|
| 1  | HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU | 119 |
| 2  | BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ            | 120 |
| 3  | KONSTRUKCE INDUKČNÍ VARNÉ DESKY  | 124 |
| 4  | POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY            | 124 |
| 5  | PŘÍPRAVA POKRMŮ                  | 125 |
| 6  | CHYBOVÁ HLÁŠENÍ                  | 126 |
| 7  | ČIŠTĚNÍ                          | 127 |
| 8  | TECHNICKÉ ÚDAJE                  | 127 |
| 9  | SERVIS                           | 128 |
| 10 | LIKVIDACE                        | 128 |

# 1. HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU

## 1.1. Bezpečnostní hlášení

### **⚠ VAROVÁNÍ**

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek úmrtí nebo vážné zranění.

### **⚠ UPOZORNĚNÍ**

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké zranění.

## 1.2. Ostatní hlášení:

### **OZNÁMENÍ**

Označuje pokyny, jejichž nedodržení by mohlo mít za následek poškození spotřebiče.

## 1.3. Symboly třídy ochrany

| Symbol                                                                             | Popis                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Třída ochrany I: Spotřebič je vybaven zástrčkou s ochranným vodičem, která smí být zapojena pouze do uzemněné zásuvky. |
|  | Třída ochrany II: Spotřebič má dvojitou izolaci a nevyžaduje uzemněnou zástrčku.                                       |

## 2. BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

### 2.1. Obecná varování



Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Odkaz na digitální návod mějte vždy po ruce pro budoucí použití.

### 2.2. Varování ohledně připojení k elektrické síti

- Spotřebič zapojte podle pokynů výrobce: nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škody na majetku.
- Zkontrolujte, zda maximální jmenovitý výkon uvedený na výrobním štítku spotřebiče odpovídá parametrům vaší elektrické sítě.
- V případě potřeby používejte pouze adaptéry a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní předpisy, aniž by došlo k překročení uvedené spotřeby energie a výkonových limitů. Nepřipojujte spotřebič do vícenásobných zásuvek.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů nebo ostrých předmětů.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se jej chystáte jakkoli čistit, odpojte jej od elektrické sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě zkratu.

### 2.3. Varování ohledně správného umístění

- Spotřebič skladujte na suchém místě. Spotřebič uchovávejte mimo dosah deště, vlhkosti, mrazu a jiných nepříznivých povětrnostních podmínek.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů (např. záclon).
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah zařízení citlivých na magnetická pole (televize, rádia, magnetické karty atd.).
- Spotřebič umístěte na pevný, rovný a stabilní povrch.

- Během používání vždy ponechte po stranách 5–10 cm volného prostoru.
- Ujistěte se, že ventilační otvory jsou vždy volné.

## 2.4. Varování ohledně bezpečného používání spotřebiče

### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič má funkci ohřevu.

Během používání mohou některé povrchy dosáhnout vysokých teplot. Spotřebič používejte opatrně a dotýkejte se pouze určených povrchů.

### OZNÁMENÍ

Indukční funkce nezahřívá pouze pánve, ale také povrch, na kterém stojí.

Nepoužívejte spotřebič na následujících površích:

- kovové stoly nebo povrchy,
- varné plotýnky nebo desky,
- chladničky a pultové mrazničky,
- povrchy s kovovým jádrem.

Před zapnutím spotřebiče také zkontrolujte, zda se pod ním nenacházejí žádné kovové předměty.

- Před každým použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- Tento spotřebič není hračka: děti ve věku 8 let a starší jej mohou používat a provádět čištění a údržbu pouze tehdy, pokud byly řádně poučeny a jsou pod dohledem dospělé osoby.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby s kardiostimulátorem.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes pracovní plochu, kde by jej mohlo zachytit dítě.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s omezenými zkušenostmi mohou spotřebič používat pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání.

- Nedotýkejte se spotřebiče mokrými rukama nebo bosými nohama.
- Nepoužívejte spotřebič jako topné zařízení.
- Chraňte spotřebič před náhodným nárazem a pádem.
- Nepoužívejte spotřebič s externími časovači nebo dálkovým ovladačem.
- Používejte pouze originální a kompatibilní náhradní díly a příslušenství.

## 2.5. Varování ohledně prvního použití

- Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič i všechny jeho části neporušené. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren, svorky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí. Zlikvidujte je v souladu s předpisy o tříděném sběru odpadu.

## 2.6. Varování ohledně používání

- Spotřebič nepoužívejte, pokud je skleněná varná deska poškozená.
- Používejte pouze pro indukční vaření a pouze s vhodným nádobím velikosti odpovídající varné desce.
- Dbejte na to, aby se na varnou desku nedostala voda.
- Nezapínejte s prázdným nádobím a nádobí nepřehřívejte.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu.
- S čerstvě připraveným pokrmem manipulujte opatrně.
- Mezi varnou desku a pánve nekládejtelobal, papír ani hořlavé materiály.
- Nepřemísťujte spotřebič, pokud je v provozu nebo pokud jsou na něm umístěny horké předměty.
- Spotřebič se vypíná stisknutím tlačítka ON/OFF. Nevypínejte spotřebič pouhým odejmutím pánve ani odpojením od elektrické sítě.

## 2.7. Varování ohledně čištění

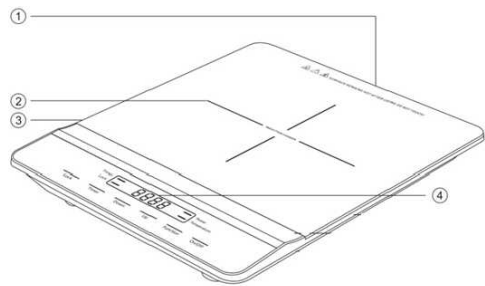
- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, dokud všechny součásti zcela nevychladnou.
- Čistěte pouze měkkými houbičkami.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiných kapalin.
- Nemyjte pod tekoucí vodou.

## 2.8. Varování v případě poruch a oprav

- V případě poruchy, nesprávné funkce nebo poškození napájecího kabelu spotřebič neotevírejte ani do něj nezasahujte.
- Spotřebič smí otevřít a opravit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.
- Pokud je spotřebič vadný a nehodláte jej nechat opravit, znemožněte jeho další používání přeríznutím napájecího kabelu.
- Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost a vést ke zneplatnění záruky.

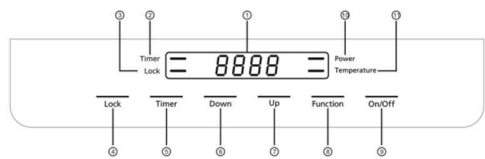
### 3. KONSTRUKCE INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

#### 3.1. Indukční varná deska



| Díl | Popis                            |
|-----|----------------------------------|
| 1   | Varná plotýnka                   |
| 2   | Varné zóny                       |
| 3   | Ventilátor chlazení (v základně) |
| 4   | Ovládací panel                   |

#### 3.2. Ovládací panel



| Díl | Popis             |
|-----|-------------------|
| 1   | Displej           |
| 2   | Kontrolky minutky |
| 3   | Kontrolka zámku   |
| 4   | Tlačítko zámku    |
| 5   | Tlačítko minutky  |
| 6   | Tlačítko mínus    |
| 7   | Tlačítko plus     |
| 8   | Tlačítko funkcí   |
| 9   | Tlačítko ON/OFF   |
| 10  | Kontrolka výkonu  |
| 11  | Kontrolka teploty |

### 4. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

#### 4.1. Příprava

- Umístěte varnou desku na rovný a stabilní povrch s dostatečným volným prostorem po stranách.
- Vložte potraviny do nádobí vhodného pro indukci a umístěte jej do středu varné zóny.
- Zapojte spotřebič do síťové zásuvky.

- ✓ Spotřebič pípne.
- ✓ Na displeji se zobrazí slovo ON.

## 4.2. Nastavení výkonu vaření

1. Stiskněte Function pod varnou zónou, kterou chcete použít.
  - ✓ Spotřebič se zapne a na displeji se zobrazí výchozí úroveň výkonu.
2. Stisknutím tlačítek Up a Down nastavte výkon vaření.
3. Po dokončení vaření vypněte spotřebič stisknutím tlačítka ON/OFF na ovládacím panelu.
  - ✓ Na displeji se zobrazí písmeno L.

## 4.3. Nastavení teploty vaření

1. Dvakrát stiskněte tlačítko Function.
  - ✓ Rozsvítí se kontrolka Temp a na displeji se zobrazí výchozí teplota.
2. Pomocí tlačítek Up a Down upravte teplotu vaření.

## 4.4. Nastavení minutky

Minutku můžete nastavit buď po nastavení teploty vaření, nebo po nastavení výkonu vaření.

1. Během vaření stiskněte tlačítko Timer
  - ✓ Na displeji se zobrazí 0:00.
2. Pomocí tlačítek Up a Down nastavte čas vaření.
  - ✓ Nastavený čas se na několik sekund zobrazí na displeji. Poté se zobrazí výkon nebo nastavená teplota a zbývajíc čas. Po uplynutí nastaveného času se vaření ukončí.

## 4.5. Zamykání a odemykání tlačítek na ovládacím panelu

Tlačítka na ovládacím panelu lze uzamknout, aby nedocházelo k náhodnému spuštění.

Tlačítka uzamknete nebo odemknete tak, že stisknete tlačítko LOCK. Po uzamknutí tlačítek se u slova LOCK rozsvítí kontrolka. Tlačítka odemknete tak, že po dobu 3 sekund stisknete tlačítko LOCK.

# 5. PŘÍPRAVA POKRMŮ

## 5.1. Indukční vaření

Tato varná deska disponuje indukční varnou zónou pro vaření nebo ohřev pokrmů. Tento systém vaření vytváří magnetické pole u dna nádobí a využívá jej k ohřevu obsahu uvnitř. Veškerá energie se přenáší přímo do nádobí a povrch varné desky zůstává chladný. Aby tento systém fungoval, vyžaduje použití vhodného nádobí (hrnců a pánví).

Po 1 minutě nečinnosti přejde spotřebič do pohotovostního režimu.

Pokud na varných zónách není umístěno žádné nádobí, spotřebič se automaticky vypne. To se stane i v případě, že nádobí během vaření sundáte. Pokud na varné desce není žádné nádobí nebo pokud není vyrobeno z vhodného materiálu, spotřebič bude po dobu 30 sekund pípát. Poté přejde do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí Lo.

Při vypnutí spotřebiče stisknutím tlačítka ON/OFF zůstane ventilátor v provozu ještě 60 sekund, aby se spotřebič ochladil.

## 5.2. Nádobí vhodné pro indukční vaření

Tuto varnou desku lze používat se smaltovanými hrnci, pánvemi nebo kastroly, dále s nádobím vyrobeným z litiny, železa, nerezové oceli s feritickým dnem nebo hliníkové slitiny s feritickým dnem.

Dno nádobí musí být ploché.



## 5.3. Nádobí NEVHODNÉ pro indukční vaření

Tuto varnou desku nelze používat s hrnci, pánvemi nebo kastroly vyrobenými z mědi, skla, keramiky nebo hliníku, ani s nádobím s kulatým dnem nebo o průměru menším než 8 cm.



# 6. CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

## 6.1. Výčet hlášení

Na displeji se mohou zobrazit tato chybová hlášení:

| Chybový kód | Příčina                                                                                                       | Řešení                                                                                                                              |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0          | Používáte nevhodné nádobí.<br>Nádobí není správně umístěno na varné zóně.<br>Na varné zóně není žádné nádobí. | Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření a položte jej správně na varnou zónu. Viz "Příprava pokrmů", strana 125.                 |
| E1 nebo E2  | Teplotní snímač je vadný.                                                                                     | Kontaktujte servisní středisko. Viz "Servis", strana 128.                                                                           |
| E3 nebo E4  | Napětí je příliš vysoké, nebo příliš nízké.                                                                   | Připojte spotřebič k vhodnému síťovému napájení, které odpovídá hodnotám na typovém štítku Viz "Elektrické vlastnosti", strana 127. |
| E5          | Varná zóna se přehřála.                                                                                       | Odstraňte z povrchu skla cokoli, co způsobilo přehřátí, a nechte jej vychladnout. Začněte vařit až po vychladnutí skla.             |

| Chybový kód | Příčina                     | Řešení                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E6          | Došlo k vnitřnímu přehřátí. | Nechte spotřebič vychladnout a zkontrolujte, zda nejsou větrací otvory ucpané.<br>Pokud problém přetrvává, spotřebič může být vadný. Kontaktujte servisní středisko. Viz "Servis", strana 128. |

## 7. ČIŠTĚNÍ

### 7.1. Pokyny k čištění

#### VAROVÁNÍ

Neponořujte spotřebič do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou.

- Před čištěním odpojte spotřebič ze síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Zabraňte kontaktu vody a jiných kapalin s varnými zónami.
- Varnou desku čistěte vlhkou houbičkou. Nepoužívejte abrazivní houbičky ani drátěnky.

## 8. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 8.1. Vlastnosti varné desky

| Vlastnost         | Popis                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Model             | G10137                                                  |
| Typ varné desky   | Indukční varná deska                                    |
| Typ ohřevu        | Indukční vaření                                         |
| Počet varných zón | 1                                                       |
| Úrovně vaření     | 10 úrovní (od 60 do 240 °C)                             |
| Ovládací panel    | Dotyková tlačítka<br>Funkce zámku tlačítek<br>Kontrolky |
| Minutka           | 180 min.                                                |

### 8.2. Elektrické vlastnosti

| Vlastnost     | Popis                                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Třída ochrany |  |
| Napájení      | AC 230V~50-60Hz                                                                     |

| Vlastnost                           | Popis                                                                       |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Maximální výkon (W)                 | 1800 W                                                                      |
| Výkonové úrovně varné zóny (W)      | 200, 350, 500, 650, 800, 1000 1200, 1400, 1600, 1800 W                      |
| Spotřeba na varnou zónu (Wh/kg)     | 186.9 Wh/kg                                                                 |
| Spotřeba varné desky (Wh/kg)        | 186.9 Wh/kg                                                                 |
| Spotřeba v pohotovostním režimu (W) | 0.57 W<br>Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po 1 minutě nečinnosti. |

## 9. SERVIS

### 9.1. Zákaznický servis

V případě poruchy nebo závady, nebo pokud požadujete informace, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.

Nejbližší servisní středisko pro vás vyhledá vedoucí servisních středisek. Obratťe se na něj na čísle +39 0541 694246 nebo e-mailem na [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. LIKVIDACE



Dle požadavků evropské směrnice 2012/19/EU nelikvidujte tento výrobek společně s netříděným domovním odpadem.

Je odpovědností vlastníka zlikvidovat tyto výrobky a další elektrická a elektronická zařízení prostřednictvím určených sběrných míst zřízených vládou nebo místními úřady.

Správná likvidace a recyklace pomohou předejít potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Podrobnější informace o likvidaci získáte u příslušných místních úřadů, u služby pro odvoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

Pokud je výrobek malý (vnější rozměry menší než 25 cm), můžete jej vrátit prodejci, aniž byste museli kupovat nový výrobek.

## Obsah | sk

|    |                                     |     |
|----|-------------------------------------|-----|
| 1  | HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE | 130 |
| 2  | BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA              | 131 |
| 3  | KONŠTRUKCIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY  | 135 |
| 4  | POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY             | 135 |
| 5  | VARENIE                             | 137 |
| 6  | CHYBOVÉ HLÁSENIA                    | 138 |
| 7  | ČISTENIE                            | 138 |
| 8  | TECHNICKÉ ÚDAJE                     | 139 |
| 9  | SERVIS                              | 139 |
| 10 | LIKVIDÁCIA                          | 140 |

# 1. HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE

## 1.1. Bezpečnostné hlásenia

### **⚠ VAROVANIE**

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.

### **⚠ UPOZORNENIE**

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok ľahké poranenia, ak sa jej nezabráni.

## 1.2. Ďalšie hlásenia

### **POZNÁMKA**

Označuje povinnosti, ktoré by mohli spôsobiť poškodenie spotrebiča, ak sa budú ignorovať.

## 1.3. Symboly triedy ochrany

| Symbol                                                                            | Popis                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Trieda ochrany I: spotrebič má uzemňovaciu zástrčku, ktorú je možné zapojiť iba do uzemnenej zásuvky. |
|  | Trieda ochrany II: spotrebič má dvojité izolácie a nevyžaduje uzemnenú zástrčku.                      |

## 2. BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

### 2.1. Všeobecné varovania



Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte používateľskú príručku. Uchovajte si odkaz s digitálnou príručkou pre budúce použitie.

### 2.2. Varovania pre pripojenie k elektrickej sieti

- Pripojte spotrebič podľa pokynov výrobcu: nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škody na majetku.
- Skontrolujte, či je maximálny výkon uvedený na typovom štítku spotrebiča kompatibilný s napájaním zo siete.
- V prípade potreby používajte iba adaptéry a predlžovacie káble, ktoré spĺňajú platné bezpečnostné predpisy a ktoré zároveň neprekračujú uvedenú spotrebu energie a výkonové limity. Nepripájajte spotrebič k viacnásobným zásuvkám.
- Uchovávajte napájací kábel mimo dosahu horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, keď ho nepoužívate a taktiež pred akýmkoľvek čistením.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade skratu.

### 2.3. Varovania pre správne umiestnenie

- Spotrebič umiestnite na suché miesto. Spotrebič chráňte pred dažďom, vlhkosťou, mrazom a inými škodlivými poveternostnými podmienkami.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých materiálov (napr. záclon).
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu zariadení citlivých na magnetické polia (televízory, rádiá, magnetické karty atď.).
- Spotrebič umiestnite na pevný, rovný a stabilný povrch.

- Počas používania vždy nechajte po stranách spotrebiča 5 – 10 cm voľného priestoru.
- Uistite sa, že ventilačné otvory sú vždy priechodné.

## 2.4. Varovania pre bezpečné používanie spotrebiča

### UPOZORNENIE

Tento spotrebič má funkciu ohrevu.

Počas používania sa niektoré povrchy môžu silno zahriať. Spotrebič používajte opatrne a dotýkajte sa iba určených povrchov.

### POZNÁMKA

Funkcia indukcie ohrieva nielen panvicu, ale aj povrch, na ktorom je umiestnená.

Nepoužívajte spotrebič na nasledujúcich povrchoch:

- kovové stoly alebo povrchy,
- varné platne alebo dosky,
- chladničky a mrazničky,
- povrchy s kovovým jadrom.

Taktiež pred zapnutím spotrebiča skontrolujte, či sa pod ním nenachádzajú žiadne kovové predmety.

- Pred každým použitím úplne rozviňte napájací kábel.
- Tento spotrebič nie je hračka: deti vo veku 8 a viac rokov ho môžu používať a vykonávať čistenie a údržbu iba vtedy, ak boli riadne poučené a sú pod dohľadom dospeléj osoby.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby s kardiostimulátorom.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť nad pracovnými plochami, kde by ho dieťa mohlo chytiť.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami môžu používať spotrebič iba pod dohľadom alebo po obdržaní pokynov o bezpečnom používaní.

- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami alebo bosými nohami.
- Nepoužívajte spotrebič ako vykurovacie zariadenie.
- Chráňte spotrebič pred náhodnými nárazmi a pádmi.
- Spotrebič nepoužívajte s externými časovačmi ani diaľkovými ovládačmi.
- Používajte iba originálne a kompatibilné náhradné diely a príslušenstvo.

## 2.5. Varovania pre prvé použitie

- Pred použitím skontrolujte, či sú spotrebič a všetky jeho diely neporušené. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Obalové materiály (plastové vrecká, polystyrén, sponky atď.) uchovávajte mimo dosahu detí. Zlikvidujte ich v súlade s predpismi o separovanom zbere odpadu.

## 2.6. Varovania pri používaní

- Nepoužívajte spotrebič, ak je sklenená varná doska poškodená.
- Používajte iba na indukčné varenie a iba s vhodným riadom vo veľkosti zodpovedajúcej varnej doske.
- Zabráňte tomu, aby sa tekutiny dostali na varnú dosku.
- Nezapínajte spotrebič s prázdny riadom a riad neprehrievajte.
- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu.
- S čerstvo pripraveným jedlom zaobchádzajte opatrne.
- Medzi varnú dosku a panvicu nevkladajte alobal, papier ani horľavé materiály.
- Nepremiestňujte spotrebič, keď je v prevádzke, alebo keď sú na ňom umiestnené horúce predmety.
- Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo ON/OFF. Nevypínajte ho odobratím panvice ani odpojením od elektrickej siete.

## 2.7. Varovania týkajúce sa čistenia

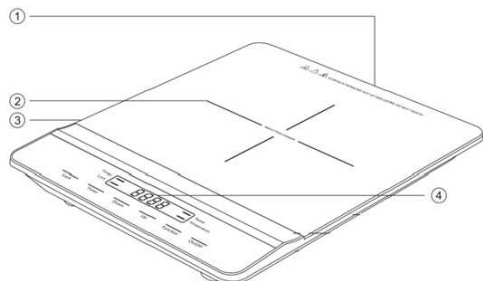
- Pred čistením odpojte spotrebič zo siete a počkajte, kým všetky časti úplne vychladnú.
- Spotrebič čistite iba mäkkými špongiami.
- Spotrebič neponárajte do vody alebo iných tekutín.
- Neumývajte ho pod tečúcou vodou.

## 2.8. Varovania v prípade porúch a opráv

- V prípade chyby, poruchy alebo poškodenia napájacieho kábla spotrebič neotvárajte ani s ním nemanipulujte.
- Spotrebič môže otvárať a opravovať iba výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný personál.
- Ak je spotrebič pokazený a nemáte v úmysle ho dať opraviť, znefunkčnite ho. Ak tak chcete urobiť, rozstrihnite napájací kábel.
- Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť a viesť k zániku záruky.

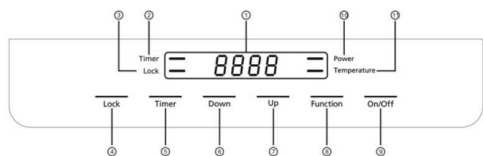
## 3. KONŠTRUKCIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

### 3.1. Indukčná varná doska



| Diel | Popis                          |
|------|--------------------------------|
| 1    | Varná doska                    |
| 2    | Varné zóny                     |
| 3    | Ventilátor (v základnej časti) |
| 4    | Ovládací panel                 |

### 3.2. Ovládací panel



| Diel | Popis                |
|------|----------------------|
| 1    | Displej              |
| 2    | Kontrolka časovača   |
| 3    | Kontrolka uzamknutia |
| 4    | Tlačidlo uzamknutia  |
| 5    | Tlačidlo časovača    |
| 6    | Tlačidlo na zníženie |
| 7    | Tlačidlo na zvýšenie |
| 8    | Funkčné tlačidlo     |
| 9    | Tlačidlo ON/OFF      |
| 10   | Kontrolka napájania  |
| 11   | Kontrolka teploty    |

## 4. POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY

### 4.1. Príprava

1. Varnú dosku umiestnite na rovný a stabilný povrch s dostatočným voľným priestorom po stranách.
2. Vložte jedlo do riadu vhodného na použitie s indukčnými varnými doskami a riad umiestnite do stredu varnej zóny.
3. Zapojte spotrebič do zásuvky.

- ✓ Spotrebič pípne.
- ✓ Na displeji sa zobrazí ON.

## 4.2. Nastavenie výkonu varenia

1. Stlačte tlačidlo Function pod varnou zónou, ktorú chcete použiť.
  - ✓ Spotrebič sa zapne a na displeji sa zobrazí predvolený stupeň výkonu.
2. Stlačte tlačidlá Up a Down a nastavte tak výkon varenia.
3. Po dokončení prípravy jedla stlačte tlačidlo ON/OFF na ovládacom paneli, čím vypnete spotrebič.
  - ✓ Na displeji sa zobrazí L.

## 4.3. Nastavenie teploty varenia

1. Stlačte tlačidlo Function dvakrát.
  - ✓ Rozsvieti sa kontrolka teploty a na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
2. Stlačte tlačidlá Up a Down a nastavte tak teplotu prípravy jedla.

## 4.4. Nastavenie časovača

Časovač môžete nastaviť buď po nastavení teploty prípravy jedla, alebo po nastavení výkonu varenia.

1. Počas varenia stlačte tlačidlo Timer.
  - ✓ Na displeji sa zobrazí 0:00.
2. Stlačte tlačidlá Up a Down a nastavte tak čas varenia.
  - ✓ Nastavený čas sa na displeji zobrazí na niekoľko sekúnd. Potom sa zobrazí výkon alebo nastavená teplota a zostávajúci čas. Po uplynutí nastaveného času sa varenie zastaví.

## 4.5. Uzamknutie a odomknutie tlačidiel na ovládacom paneli

Tlačidlá na ovládacom paneli je možné uzamknúť, aby sa zabránilo náhodnému spusteniu.

Ak chcete tlačidlá uzamknúť alebo odomknúť, stlačte tlačidlo LOCK. Kontrolka tlačidla LOCK sa rozsvieti, keď sú tlačidlá uzamknuté. Ak chcete tlačidlo odomknúť, stlačte tlačidlo LOCK po dobu 3 sekúnd.

## 5. VARENIE

### 5.1. Indukčné varenie

Táto varná doska má indukčnú varnú zónu na varenie alebo ohrievanie jedál. Tento systém varenia vytvára magnetické pole na dne riadu a využíva ho na ohrev jedla vo vnútri. Všetka energia sa prenáša priamo do riadu a povrch varnej dosky zostáva chladný. Na fungovanie tohto systému je potrebný vhodný kuchynský riad (hrnce a panvice).

Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po 1 minúte nečinnosti.

Spotrebič sa automaticky vypne, ak sa na varné zóny neumiestni žiadny riad. Stane sa tak aj vtedy, ak sa riad odstráni počas varenia. Ak na varnej doske nie je žiadny riad alebo ak nie je vyrobený z vhodného materiálu, spotrebič bude pípať po dobu 30 sekúnd. Potom prejde do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí Lo.

Ak sa pri vypnutí spotrebiča stlačí tlačidlo ON/OFF, ventilátor zostane zapnutý po dobu 60 sekúnd, aby sa spotrebič ochladil.

### 5.2. Riad vhodný na indukčné varenie

Na tejto varnej doske možno používať smaltované hrnce, panvice alebo zapekacie misy, ako aj riad z liatiny, železa, nehrdzavejúcej ocele s feritovým základom alebo zo zliatiny hliníka s feritovým základom.

Dno riadu musí byť rovné.



### 5.3. Riad, ktorý NIE JE vhodný na indukčné varenie

Na tejto varnej doske nemožno používať hrnce, panvice alebo zapekacie misy vyrobené z medi, skla, keramiky alebo hliníka, ani riad so zaobleným dnom alebo priemerom menším ako 8 cm.



## 6. CHYBOVÉ HLÁSENIA

### 6.1. Zoznam hlásení

Na displeji sa môžu zobrazíť nasledujúce chybové hlásenia:

| Chybový kód | Príčina                                                                                                                                     | Riešenie                                                                                                                                                                              |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0          | Kuchynský riad nie je vhodný na použitie.<br>Kuchynský riad nie je správne umiestnený na varnej zóne.<br>Na varnej zóne nie je žiadny riad. | Používajte riad vhodný na indukciu a správne ho umiestnite na varnú zónu. Pozri "Varenie", strana 137.                                                                                |
| E1 alebo E2 | Snímač teploty je chybný.                                                                                                                   | Kontaktujte servisné stredisko. Pozri "Servis", strana 139.                                                                                                                           |
| E3 alebo E4 | Napätie je príliš vysoké alebo príliš nízke.                                                                                                | Pripojte k vhodnej elektrickej sieti, ktorá je kompatibilná s hodnotami uvedenými na typovom štítku spotrebiča. Pozri "Elektrické vlastnosti", strana 139.                            |
| E5          | Varná zóna sa prehriala.                                                                                                                    | Odstráňte zo skla všetko, čo spôsobilo jeho prehriatie, a nechajte ho vychladnúť. V príprave jedla pokračujte až po vychladnutí skla.                                                 |
| E6          | Došlo k vnútornému prehriatiu.                                                                                                              | Nechajte vychladnúť a skontrolujte, či sú vetracie otvory priechodné.<br>Ak problém pretrváva, spotrebič môže byť chybný. Kontaktujte servisné stredisko. Pozri "Servis", strana 139. |

## 7. ČISTENIE

### 7.1. Pokyny na čistenie

#### VAROVANIE

Neponárajte spotrebič do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.

- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Zabráňte kontaktu vody a iných tekutín s varnými zónami.
- Varnú dosku očistite vlhkou špongiou. Nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové drôtenky.

## 8. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 8.1. Vlastnosti varnej dosky

| Vlastnosť         | Popis                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Model             | G10137                                                         |
| Typ varnej dosky  | Indukčná varná doska                                           |
| Typ ohrevu        | Indukčné varenie                                               |
| Počet varných zón | 1                                                              |
| Úrovně varenia    | 10 úrovní (od 60 do 240 °C)                                    |
| Ovládací panel    | Dotykové tlačidlá<br>Funkcia uzamknutia tlačidiel<br>Kontrolky |
| Časovač           | 180 min                                                        |

### 8.2. Elektrické vlastnosti

| Vlastnosť                                              | Popis                                                                             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Trieda ochrany                                         |  |
| Napájací zdroj                                         | AC 230V~50-60Hz                                                                   |
| Maximálny výkon (W)                                    | 1800 W                                                                            |
| Výkon varných zón (W)                                  | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                           |
| Spotreba na varnú zónu (elektrické varenie) (Wh/kg)    | 186.9 Wh/kg                                                                       |
| Spotreba varnej dosky (elektrická varná doska) (Wh/kg) | 186.9 Wh/kg                                                                       |
| Spotreba v pohotovostnom režime (W)                    | 0.57 W<br>Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po 1 minúte nečinnosti.       |

## 9. SERVIS

### 9.1. Zákaznícky servis

V prípade poruchy alebo chyby, alebo v prípade, že chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Ak chcete nájsť najbližšie servisné stredisko, kontaktujte manažéra servisných stredísk na čísle +39 0541 694246 alebo e-mailom na adrese [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. LIKVIDÁCIA



V súlade s požiadavkami Európskej smernice 2012/19/EÚ tento produkt nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu.

Je zodpovednosťou vlastníka zlikvidovať tieto produkty a iné elektrické a elektronické zariadenia a odovzdať ich do špeciálnych zberných miest určených vládou alebo miestnymi orgánmi verejnej správy.

Správna likvidácia a recyklácia pomôžu predchádzať potenciálne negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.

Podrobnejšie informácie o likvidácii získate u príslušných orgánov verejnej správy, u prevádzkovateľa zberu odpadu alebo u predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili.

Ak je produkt malý (vonkajšie rozmery menšie ako 25 cm), môžete ho vrátiť predajcovi bez toho, aby ste si museli kúpiť nový produkt.

## Kazalo | sl

|    |                                                 |     |
|----|-------------------------------------------------|-----|
| 1  | SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO | 142 |
| 2  | VARNOSTNA OPOZORILA                             | 143 |
| 3  | SESTAVNI DELI INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE        | 147 |
| 4  | KAKO UPORABLJATI KUHALNO PLOŠČO                 | 147 |
| 5  | KUHANJE                                         | 149 |
| 6  | SPOROČILA O NAPAKAH                             | 149 |
| 7  | ČIŠČENJE                                        | 150 |
| 8  | TEHNIČNI PODATKI                                | 150 |
| 9  | SERVISIRANJE                                    | 151 |
| 10 | ODSTRANJEVANJE                                  | 152 |

# 1. SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO

## 1.1. Varnostna sporočila

### OPOZORILO

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do smrti ali resnih poškodb, če je ne preprečite.

### POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših poškodb, če je ne preprečite.

## 1.2. Druga sporočila

### OBVESTILO

Opozarja na zahteve, ki jih morate upoštevati, saj lahko v nasprotnem primeru pride do poškodb aparata.

## 1.3. Simboli razredov zaščite

| Simbol                                                                              | Opis                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Razred zaščite I: aparat ima vtič z ozemljitvenim kontaktom, ki ga lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico. |
|  | Razred zaščite II: aparat ima dvojno izolacijo, zato ozemljeni vtič ni potreben.                                |

## 2. VARNOSTNA OPOZORILA

### 2.1. Splošna opozorila



Pred namestitvijo in uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo. Shranite povezavo do digitalnih navodil za uporabo za morebitno uporabo v prihodnosti.

### 2.2. Opozorila pred priključitvijo na električno omrežje

- Aparat priključite v skladu z navodili proizvajalca: napačna priključitev bi lahko povzročila poškodbe ljudi in živali ali materialno škodo.
- Preverite, ali je največja nazivna moč, prikazana na napisni ploščici aparata, združljiva z električnim omrežjem.
- Po potrebi lahko uporabite le pretvornike in podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi, pri čemer ne smejo biti presežene navedene omejitve porabe električne energije in moči. Aparata ne smete priključiti v razdelilnik z več vtičnicami.
- Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam ali ostrim predmetom.
- Kadar aparata ne uporabljate in preden ga začnete kakor koli čistiti, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice ne vlecite za napajalni kabel.
- Aparata ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana ali če je prišlo do kratkega stika.

### 2.3. Opozorila za pravilno namestitvev

- Aparat shranjujte na suhem mestu. Aparata ne izpostavljajte dežju, vlagi, zmrzali in drugim škodljivim vremenskim pogojem.
- Aparata ne približujte vnetljivim materialom (npr. zavesam).
- Aparata ne približujte napravam, ki so občutljive za magnetna polja (televizorjem, radijskim sprejemnikom, magnetnim karticam ipd.).
- Aparat postavite na trdno, ravno in stabilno površino.

- Med uporabo naj bo ob straneh vedno vsaj 5–10 cm praznega prostora.
- Pazite, da bodo rešetke za zrak vedno proste.

## 2.4. Opozorila za varno uporabo aparata

### POZOR

Ta aparat ima funkcijo gretja.

Med uporabo se lahko nekatere površine segrejejo na visoko temperaturo. Aparat uporabljajte previdno in se dotikajte le tistih površin, ki so temu namenjene.

### OBVESTILO

Funkcija indukcije segreje tako lonec kot površino, na kateri ta stoji.

Aparata ne uporabljajte na naslednjih površinah:

- kovinskih mizah ali drugih kovinskih površinah;
- kuhalnih ploščah ali kuhališčih;
- hladilnikih ali zamrzovalnih skrinjah;
- površinah s kovinskim jedrom.

Poleg tega se pred vklopom aparata prepričajte, da pod njim ni nobenih kovinskih predmetov.

- Pred vsako uporabo popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Ta aparat ni igrača: otroci, stari 8 let ali več, ga lahko uporabljajo, čistijo in vzdržujejo samo, če so se tega pravilno naučili in so pod nadzorom odrasle osebe.
- Tega aparata ne smejo uporabljati osebe, ki imajo srčni spodbujevalnik.
- Aparat in napajalni kabel shranjujte nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.
- Ne pustite, da bi napajalni kabel visel čez delovno površino, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z malo izkušnjami lahko aparat uporabljajo samo pod nadzorom ali potem, ko se naučijo, kako ga varno uporabljati.

- Aparata se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami.
- Aparata ne uporabljajte kot naprave za ogrevanje.
- Aparat zaščitite pred nenamernimi udarci in padcem.
- Aparata ne uporabljajte z zunanji časovniki ali daljinskimi upravljalniki.
- Uporabljajte samo originalne in združljive nadomestne dele in dodatke.

## 2.5. Opozorila pred prvo uporabo

- Pred uporabo preverite, ali so aparat in vsi njegovi deli nepoškodovani. Če niste prepričani, aparata ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščen servis.
- Embalaža (plastične vrečke, polistiren, sponke ipd.) naj bo nedosegljiva otrokom. Zavržite jo v skladu s predpisi o ločenem zbiranju odpadkov.

## 2.6. Opozorila pri uporabi

- Aparata ne uporabljajte, če je steklena kuhalna plošča poškodovana.
- Uporabljajte ga samo za kuhanje z indukcijo in samo s primerno posodo, ki ustreza velikosti kuhalne plošče.
- Preprečite, da bi kuhalna plošča prišla v stik s tekočinami.
- Kuhalne plošče ne vklaplajte, če je na njej prazna posoda, in posode ne pregrevajte.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte namesto delovne površine.
- S pravkar kuhano hrano ravnajte previdno.
- Med kuhinjsko ploščo in lonce ne vstavljajte aluminijaste folije, papirja ali vnetljivih materialov.
- Aparata ne premikajte med delovanjem ali medtem, ko so na njem vroči predmeti.
- Za izklop aparata pritisnite gumb ON/OFF (Vklop/izklop). Ne izklaplajte ga tako, da odstranite posodo ali da ga izklopite iz električnega omrežja.

## 2.7. Opozorila za čiščenje

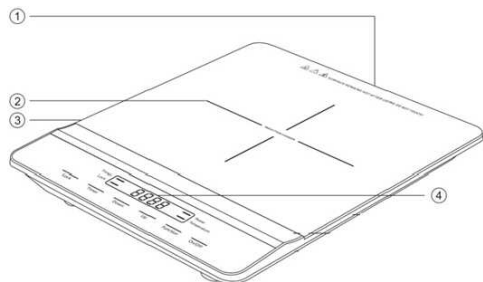
- Pred čiščenjem aparat izključite iz elektrike in počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo.
- Za čiščenje uporabljajte samo mehke gobice.
- Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ne pomivajte ga pod tekočo vodo.

## 2.8. Opozorila v primeru okvar ali popravil

- Če pride do okvare, nepravilnega delovanja ali poškodbe napajalnega kabla, aparata ne odpirajte niti vanj kako drugače ne posegajte.
- Aparat lahko odpre in popravi izključno proizvajalec, pooblaščen servis ali usposobljeno osebje.
- Če je aparat okvarjen, vendar ga ne nameravate popraviti, poskrbite, da ga ne bo več mogoče uporabljati. To storite tako, da prerežete napajalni kabel.
- Neupoštevanje teh navodil lahko vpliva na varnost in privede do razveljavitve garancije.

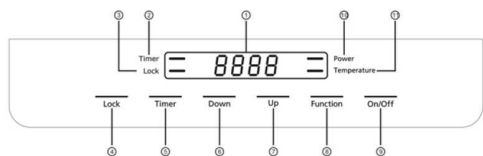
## 3. SESTAVNI DELI INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE

### 3.1. Indukcijska kuhalna plošča



| Del | Opis                         |
|-----|------------------------------|
| 1   | Kuhalna plošča               |
| 2   | Kuhalna polja                |
| 3   | Hladilni ventilator (na dnu) |
| 4   | Upravljalna plošča           |

### 3.2. Upravljalna plošča



| Del | Opis                              |
|-----|-----------------------------------|
| 1   | Zaslon                            |
| 2   | Indikatorska lučka časovnika      |
| 3   | Indikatorska lučka zaklepa        |
| 4   | Gumb za zaklepanje                |
| 5   | Gumb časovnika                    |
| 6   | Gumb za znižanje vrednosti        |
| 7   | Gumb za zvišanje vrednosti        |
| 8   | Gumb za izbiro načina             |
| 9   | Gumb za vklop/izklop              |
| 10  | Indikatorska lučka vklopa         |
| 11  | Indikatorska lučka za temperaturo |

## 4. KAKO UPORABLJATI KUHALNO PLOŠČO

### 4.1. Priprava

1. Postavite kuhalno ploščo na ravno, stabilno površino tako, da bo ob straneh dovolj praznega prostora.
2. Dajte hrano v posodo, primerno za indukcijo, in posodo postavite na sredino kuhalnega polja.
3. Priključite aparat v električno vtičnico.

- ✓ Aparat zapiska.
- ✓ Na zaslonu se prikaže ON (Vključeno).

## 4.2. Nastavitev moči kuhanja

1. Pritisnite gumb Function (Funkcija) pod kuhalnim poljem, ki ga želite uporabiti.
  - ✓ Aparat se vklopi in na zaslonu se prikaže privzeta stopnja moči.
2. Moč kuhanja nastavite s pritiskanjem na gumb Up (Povečaj) ali Down (Zmanjšaj).
3. Po končanem kuhanju na upravljalni plošči pritisnite gumb ON/OFF (Vključ/izklop), da jo izklopite.
  - ✓ Na zaslonu se prikaže L

## 4.3. Nastavitev temperature kuhanja

1. Dvakrat pritisnite gumb Function (Funkcija).
  - ✓ Prižge se indikatorska lučka Temperature (Temperatura) in na zaslonu se prikaže privzeta temperatura.
2. Temperaturo kuhanja prilagodite s pritiskanjem na gumb Up (Zvišaj) ali Down (Znižaj).

## 4.4. Nastavitev časovnika

Časovnik lahko nastavite po nastavitvi temperature kuhanja ali po nastavitvi moči kuhanja.

1. Med kuhanjem pritisnite gumb Timer (Časovnik).
  - ✓ Na zaslonu se prikaže 0:00.
2. Čas kuhanja nastavite s pritiskanjem na gumb Up (Podaljšaj) ali Down (Skrajšaj).
  - ✓ Nastavljeni čas se za nekaj sekund prikaže na zaslonu. Nato se prikažeta moč ali nastavljena temperatura in preostali čas. Ko se nastavljeni čas izteče, je kuhanje končano.

## 4.5. Zaklepanje in odklepanje gumbov na upravljalni plošči

Gumbe na upravljalni plošči lahko zaklenete, da preprečite nenameren vklop.

Če želite zakleniti ali odkleniti gumbe, pritisnite gumb LOCK (Zaklepanje). Ko se gumbi zaklenejo, se prižge indikatorska lučka LOCK (Zaklenjeno). Če jih želite odkleniti, za 3 sekunde pritisnite gumb LOCK (Zaklepanje).

## 5. KUHANJE

### 5.1. Kuhanje z indukcijo

Ta kuhalna plošča ima indukcijsko kuhhalno polje za kuhanje ali pogrevanje hrane. Kuhalni sistem ustvari magnetno polje na dnu posode in ga uporabi za segrevanje hrane v njej. Vsa moč se prenese neposredno na posodo, medtem ko površina kuhhalne plošče ostane hladna. Za delovanje kuhhalne plošče je potrebna ustrezna posoda (lonci in ponve).

Kuhhalna plošča po 1 minuti nedejavnosti preide v stanje pripravljenosti.

Če na kuhhalnih poljih ni nobene posode, se kuhhalna plošča samodejno izklopi. Izklopi se tudi, če med kuhanjem odstranite posodo. Če na kuhhalni plošči ni nobene posode ali če je na njej posoda iz neustreznega materiala, se oglasi piskanje, ki traja 30 sekund. Nato kuhhalna plošča preide v stanje pripravljenosti in na zaslonu se prikaže Lo.

Ko s pritiskom na gumb ON/OFF (Vklop/izklop) izklopite kuhhalno ploščo, še 60 sekund deluje hladilni ventilator, ki jo ohlaja.

### 5.2. Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo

Ta kuhhalna plošča se lahko uporablja z emajliranimi lonci, ponvami ali kozicami ter posodo iz litega železa, železa, nerjavnega jekla z železnim dnom ali aluminijeve zlitine z železnim dnom.

Dno posode mora biti ravno.



### 5.3. Posoda, ki NI primerna za kuhanje z indukcijo

Te kuhhalne plošče ni mogoče uporabljati z lonci, ponvami ali kozicami iz bakra, stekla, keramike ali aluminija ali s posodo z zaobljenim dnom ali premerom manj kot 8 cm.



## 6. SPOROČILA O NAPAKAH

### 6.1. Seznam sporočil

Na zaslonu so lahko prikazana naslednja sporočila o napakah:

| Koda napake | Vzrok                                                                                                             | Rešitev                                                                                                                           |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0          | Posoda ni primerna.<br>Posode niste pravilno postavili na kuhhalno polje.<br>Na kuhhalnem polju ni nobene posode. | Uporabite posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, in jo pravilno postavite na kuhhalno polje. Glejte "Kuhanje", stran 149. |

| Koda napake | Vzrok                                        | Rešitev                                                                                                                                                                                             |
|-------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 ali E2   | Prišlo je do okvare senzorja za temperaturo. | Obrnite se na servis. Glejte "Servisiranje", stran 151.                                                                                                                                             |
| E3 ali E4   | Napetost je previsoka ali prenizka.          | Aparat priključite v ustrezno električno vtičnico, ki je združljiva z vrednostmi na tablici s podatki o aparatu. Glejte "Električne lastnosti", stran 151.                                          |
| E5          | Kuhhalno polje se je pregrelo.               | Odstranite tisto, kar je na steklu in je povzročilo, da se je pregrelo, ter počakajte, da se steklo ohladi. Kuhati lahko začnete šele, ko se steklo ohladi.                                         |
| E6          | Prišlo je do pregretja notranjih delov.      | Počakajte, da se ohladijo, in preverite, ali so rešetke za zrak proste.<br>Če težave s tem ne odpravite, je morda prišlo do okvare aparata. Obrnite se na servis. Glejte "Servisiranje", stran 151. |

## 7. ČIŠČENJE

### 7.1. Navodila za čiščenje

#### OPOZORILO

Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne dajajte pod tekočo vodo.

- Preden aparat začnete čistiti, ga izključite iz električne vtičnice in počakajte, da se ohladi.
- Preprečite, da bi kuhhalna polja prišla v stik z vodo ali drugimi tekočinami.
- Kuhinjsko ploščo očistite z vlažno gobico. Ne uporabljajte abrazivnih ali kovinskih žičnatih gobic.

## 8. TEHNIČNI PODATKI

### 8.1. Lastnosti kuhhalne plošče

| Lastnost               | Opis                        |
|------------------------|-----------------------------|
| Model                  | G10137                      |
| Vrsta kuhhalne plošče  | Indukcijska kuhhalna plošča |
| Vrsta gretja           | Kuhanje z indukcijo         |
| Število kuhhalnih polj | 1                           |

| Lastnost           | Opis                                                            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Stopnje kuhanja    | 10 stopenj (od 60 do 240 °C)                                    |
| Upravljalna plošča | Mehki gumbi<br>Funkcija zaklepanja gumbov<br>Indikatorske lučke |
| Časovnik           | 180 min                                                         |

## 8.2. Električne lastnosti

| Lastnost                                                              | Opis                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Razred zaščite                                                        |  |
| Napajanje                                                             | AC 230V~50-60Hz                                                                   |
| Največja moč (W)                                                      | 1800 W                                                                            |
| Stopnje moči kuhalnih polj (W)                                        | 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W                           |
| Poraba energije na kuhalno polje (EC kuhanje na elektriko) (Wh/kg)    | 186.9 Wh/kg                                                                       |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC električna kuhalna plošča) (Wh/kg) | 186.9 Wh/kg                                                                       |
| Poraba energije v stanju pripravljenosti (W)                          | 0.57 W<br>Aparat po 1 minuti nedejavnosti preide v stanje pripravljenosti.        |

## 9. SERVISIRANJE

### 9.1. Podpora uporabnikom

V primeru nepravilnega delovanja ali okvare ali v primeru, da potrebujete dodatne informacije, se obrnite na najbližji servis.

Za informacije o najbližjem servisu se lahko obrnete na vodjo servisov prek telefonske številke +39 0541 694246 ali e-poštnega naslova [service@trevidea.it](mailto:service@trevidea.it).

## 10. ODSTRANJEVANJE



V skladu z zahtevami Evropske direktive 2012/19/EU tega izdelka ne smete zavreči med nesortirane gospodinjske odpadke.

Lastnik je odgovoren za to, da te izdelke ter drugo električno in elektronsko opremo odnese v posebne obrate za zbiranje, ki so jih odobrili državni ali lokalni javni organi. S pravilnim odstranjevanjem in recikliranjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju se obrnite na ustrezne javne organe, službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovca, pri katerem ste kupili izdelek.

Če je izdelek majhen (zunanje dimenzije manj kot 25 cm), ga lahko vrnete trgovcu, ne da bi morali kupiti novega.

# G3 FERRARI

TREVIDEA S.r.l.

Strada Consolare Rimini 62 - 47924 - San Marino

[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)