

G FERRARI®

BY TREVIDEA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



mod. G10061

Kuchenka indukcyjna

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, zawsze powinny zostać zachowane podstawy bezpieczeństwa, jak poniżej:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

TRZYMAJ Z DALA OD WODY.

UWAGA: w przypadku większości urządzeń elektrycznych, wszystkie części elektryczne są w stanie pobudzenia nawet, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby zredukować ryzyko śmierci poprzez porażenie prądem:

1. Zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
2. Nie korzystaj z urządzenia podczas kąpieli. Przechowuj urządzenie w takim miejscu, by jego upadek do wanny, czy zlewu nie był możliwy.
3. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie i innych płynach.
4. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je natychmiast. **NIE SIĘGAJ PO NIE DO WODY!**

UWAGA: By zredukować ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru czy innego urazu:

1. Nie zostawiaj urządzenia, gdy pracuje, bądź jest włączone do gniazdka.
2. Nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci, bądź osoby niepełnosprawne.
3. Korzystaj z urządzenia tylko w celach, do których jest przeznaczone. Korzystanie z dodatków niezalecanych przez producenta może być niebezpieczne.
4. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód, bądź wtyczka są uszkodzone. Także gdy nie działa poprawnie, bądź zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Tym bardziej, gdy wpadło do wody. Zanieś urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeglądu, bądź naprawy.
5. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, bądź innego źródła ciepła.
6. Nigdy nie wrzucaj, ani nie wkładaj żadnych obiektów do urządzenia. Może to być niebezpieczne.
7. Elementy mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Pozwól im ostygnąć po skończonej pracy, nim schowasz urządzenie.

INFORMACJE OGÓLNE

Nie należy używać z pustymi garnkami lub patelniami. Nie przegrzewaj garnka lub patelni.

- Nie umieszczać folii aluminiowej, papieru lub materiałów łatwopalnych między płytą grzewczą i garnkiem / patelnią.
- Nie należy przemieszczać urządzenia podczas gotowania lub gdy gorące garnki znajdują się na nim.
- **Należy obchodzić się z świeżo ugotowanym jedzeniem z ostrożnością.**
- Używać produktu tylko do celów, dla których został on stworzony; używać wyłącznie garnków lub pojemników odpowiednich do gotowania indukcyjnego.
- Używać pojemników do gotowania odpowiednich do wielkości płyty do gotowania.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy wyjąć wtyczkę i poczekać na schłodzenie każdej części produktu przed przechowywaniem produktu lub czyszczeniem. Czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą miękkiej gąbki.
- Nie zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach. Nie pozostawiać pod strumieniem wody z kranu. W żadnym wypadku nie wolno dopuścić, aby woda lub inne płyny przedostawały się na powierzchnię gotowania.
- Umieścić płytę na stabilnej powierzchni. Nie używać na metalowych stołach.
- Podczas używania pozostawić wystarczającą ilość miejsca po obu stronach produktu (5 do 10 cm).
- Nie zasłaniać wentylacji.
- Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych, ciepła, zimnych miejsc i pary wodnej, zasłon lub papieru.
- Nie należy używać urządzenia jako półki na przedmioty.
- Ze względu na dużą moc urządzenia, nie należy używać adaptera z wieloma gniazdami do podłączenia go do sieci elektrycznej.
- Umieścić urządzenie z dala od urządzeń, które są narażone na działanie pól elektromagnetycznych, takich jak telewizory, radia, karty magnetyczne, itp.
- Nie należy używać z wszczepionym rozrusznikiem serca.
- Nie należy obsługiwać urządzenia, jeśli powierzchnia kuchenki jest uszkodzona.
- Nie dotykać powierzchni gotowania podczas użytkowania, ponieważ jest ona ogrzewana przez garnek.
- Wyłączyć zasilanie za pomocą przycisku ON / OFF, nie wyłączać go przez zdjęcie naczynia ze strefy gotowania.

Opis urządzenia

1. Płyta kuchenki
2. Miejsce do gotowania
3. Podstawa z wentylatorem
4. Panel sterowania



Gotowanie indukcyjne

Ta elektryczna kuchenka jest odpowiednia do gotowania i podgrzewania pokarmów przy użyciu garnków i patelni przystosowanych do kuchenek indukcyjnych. Kuchenka indukcyjna tworzy pole magnetyczne na dnie naczynia, które ogrzewa żywność wewnątrz. W ten sposób, prawie cały pobór mocy jest przenoszony do naczynia, minimalizując utratę ciepła. Ponadto kuchenka jest bezpieczna w użyciu, ponieważ naczynie pozostaje zimne podczas gotowania.



NADAJE SIĘ DO GARNKÓW, PATELNI I NACZYŃ:

Polerowanych, żeliwnych, metalowych, ze stali nierdzewnej z dnem metalowym, z aluminium z dnem metalowym. Ponadto podstawa naczynia kuchennego powinna być płaska.

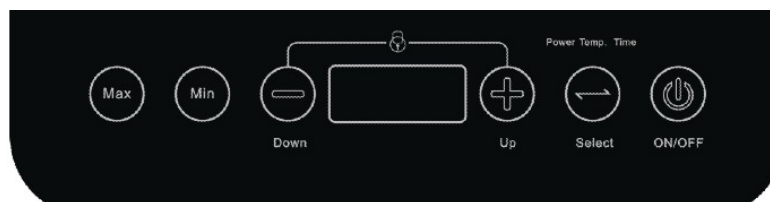


NIE NADAJE SIĘ DO GARNKÓW, PATELNI I NACZYŃ:

Wykonanych z miedzi, szkła, ceramiki, aluminium, o zaokrąglonej podstawie lub z naczyniami o średnicy mniejszej niż 8 cm.

OBSŁUGA

- Urządzenie należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni, pozostawiając wystarczająco dużo miejsca po obu stronach kuchenki.
- Umieścić garnek lub patelnię w środku obszaru do gotowania (2).
- Podłączyć wtyczkę do zasilania: urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże "LO".



Panel sterowania (4)

- Naciśnij przycisk ON / OFF na panelu (4) czerwona lampka zaświeci się i urządzenie przejdzie w stan czuwania.

1) Gotowanie z regulacją mocy

- Dotknąć jeden raz przycisk "Select", który znajduje się poniżej płyty, której chcesz użyć. Urządzenie włączy się i wyświetlacz pokaże "1200W".
- Za pomocą przycisków "Max" i "Min" można zmienić moc palnika na maksimum lub minimum.
- Za pomocą przycisków "+" i "-", można zmieniać moc palników (ilość przekazywanego ciepła) stopniowo: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W.
- Po zakończeniu gotowania, naciśnij przycisk ON / OFF, aby wyłączyć urządzenie. Wyświetlacz pokaże "LO".

1A) Timer (czasomierz) - po regulacji mocy

- Naciśnij przycisk "Select" podczas gotowania. Czerwona kontrolka "time" zacznie migać, a wyświetlacz pokaże "0".
- Za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw czas gotowania, do 180 minut.
- Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund ustawiony czas.
- Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się wybrana moc i ustawiony czas.
- Gotowanie zatrzyma się automatycznie, kiedy zakończy się czas.

2) Gotowanie z regulacją temperatury

- Naciśnij przycisk "Select" 3-krotnie, aż czerwona kontrolka "Temp" włączy się i wyświetlacz pokaże "180".
- Za pomocą przycisków "+" i "-" wybierz żądaną temperaturę (10 poziomów do wyboru: od 60 °C do 240 °C).

2A) Timer (czasomierz) - po regulacji temperatury

- Naciśnij przycisk "Select" po raz czwarty. Czerwona kontrolka "time" zacznie migać, a wyświetlacz pokaże "0".
- Za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw czas gotowania, do 180 minut.
- Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund ustawiony czas.
- Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się wybrana moc i ustawiony czas.
- Gotowanie zatrzyma się automatycznie, kiedy zakończy się czas.

BLOKADA KLAWISZY NA PANELU

Aby zablokować klawisze na panelu sterowania (4) naciśnij jednocześnie przyciski "+" i "-" w trakcie użytkowania. Na wyświetlaczu pojawi L, wskazując blokadę. Aby odblokować naciśnij jednocześnie przyciski "+" e "-".

ZABEZPIECZENIE

Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli na płycie nie ma żadnego naczynia, zostanie ono usunięte lub nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

W tym przypadku urządzenie pokaże komunikat E0 przez około 30 sekund, a następnie przejdzie w tryb czuwania, wskazując "LO".

Po wyłączeniu urządzenia, naciskając przycisk ON / OFF, wentylator będzie nadal działał przez około 60 sekund, aby schłodzić kuchenkę.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Brak naczynia. Naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Naczynie nie umieszczone na środku płyty.	Używaj tylko naczyń nadających się do gotowania indukcyjnego. Umieść naczynie na obszarze gotowania.
E01	Wewnętrzne przegrzanie lub zwarcie obwodu.	Sprawdź czy wentylator nie jest zablokowany. Zgłoś się do autoryzowanego serwisu - termostat może być uszkodzony.
E02	Płyta kuchenki przegrzewa się.	Pozostaw płytę do ostygnięcia na kilka sekund.
E03	Wysokie lub niskie napięcie	Podłącz na odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

CZYSZCZENIE

 **Odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego i poczekaj na całkowite schłodzenie każdej części przed rozpoczęciem czyszczenia.**

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie zostawiać pod strumieniem wody z kranu.
- Nie należy używać szorstkich, metalowych gąbek do czyszczenia.
- Oczyszczyć płytę wilgotną gąbką lub ściereczką.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: AC 230V, 50Hz.

Moc maks.: 2000 W

Regulacja temperatury i mocy

Zegar: 180 minut

Blokada klawiszy

KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

Nazwa i model

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęćka/podpis
1			
2			
3			

"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI, GIRMI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejsce zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
 - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
 - dokładny opis uszkodzenia, wady.
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 - używania urządzeń w celach komercyjnych,
 - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
 - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
 - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
 - kable, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie urządzeń grzejnych w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
 - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
 - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna, że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku, gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt Serwis Comtel Group sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże, że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

IMPORTER / GWARANT:

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,
TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl, serwis@comtelgroup.pl