

VARICOOK SLIM

Płyta indukcyjna

10031757



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa	4
Instrukcja użytkowania i konserwacji	5
Zasady działania	7
Przegląd produktu	8
Wybór właściwych naczyń kuchennych	9
Obsługa	10
Czyszczenie i konserwacja	14
Rozwiązywanie problemów	15
Wskazówki dotyczące gotowania	16
Karta charakterystyki produktu	17
Uwagi dotyczące utylizacji	18
Producent	18

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10031757
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	2900 W
Regulowana temperatura	60-240 °C
Licznik czasu	1-180 minut

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrej instalacji uziemiającej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA:

Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie paneli są ostre.
Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skażenia.

Instrukcje Ogólne

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Na tym urządzeniu nie należy nigdy umieszczać żadnych palnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tej informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni płyt kuchennych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału chroniącego części podnapięciem
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać. Nie wolno używać myjki parowej.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może skutkować pożarem. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień np. pokrywą lub kocem gańczącym.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru! Na powierzchniach do gotowania nie wolno przechowywać innych przedmiotów, z wyjątkiem patelni i garnków.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia do gotowania pęknie lub złamie się, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyłączyć płytę indukcyjną i odłączyć ją od zasilania.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednakże osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować śmierć.

**UWAGA:**

Niebezpieczeństwo poparzeń! Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się do temperatury powodującej oparzenia. Nie dopuszczaj do kontaktuciała, odzieży lub innych przedmiotów poza odpowiednimi naczyniami z płytą grzejną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.

- Utrzymuj dzieci z dala.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondla nie wystają ponad inne włączone strefy gotowania.
- Przechowuj uchwyty w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować oparzenia i poparzenia.

**OSTRZEŻENIE:**

Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Stosuj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

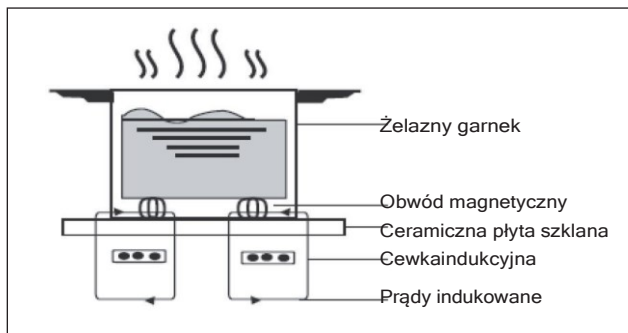
Instrukcje Ogólne

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Boilover powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub magazynowej.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów nadających się do namagnesowania (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać dotknięte przez jego pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do nagrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć strefy gotowania i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza strefy gotowania
- gdy zdejmiesz patelnię.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać lub wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.

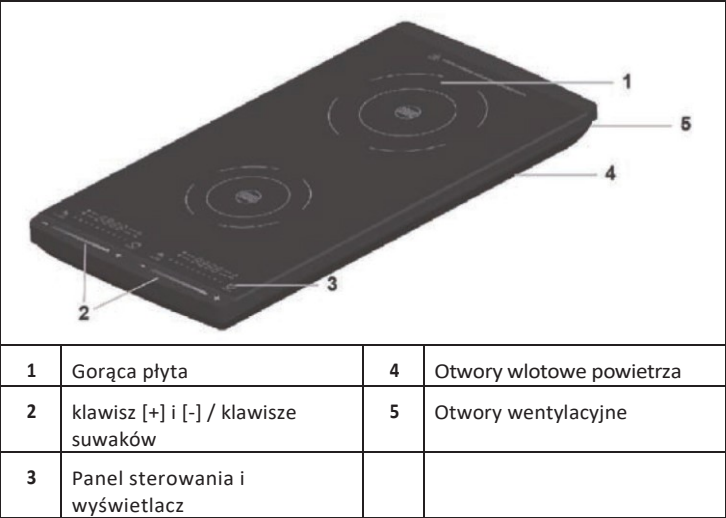
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które nie są w stanie obsługiwać urządzenia, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że użytkownik może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie i otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie stawiaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie należy stawiać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z ostrymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować jego zarysowanie.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać szorstkich zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; środowiska typu bed and breakfast.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas pracy.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala, chyba że pod stałym nadzorem.

ZASADA DZIAŁANIA

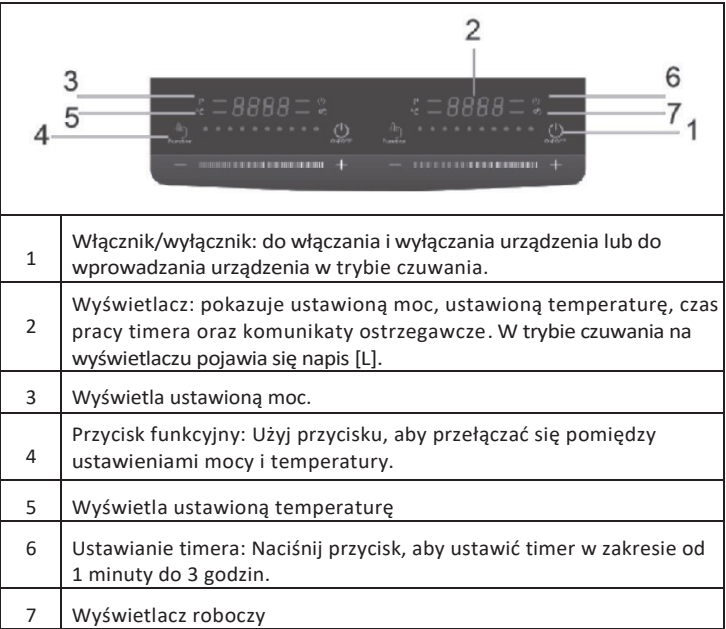
Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa poprzez wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio w patelni, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzewa.



PRZEGLĄD PRODUKTU



Wyświetlacz i Panel sterowania

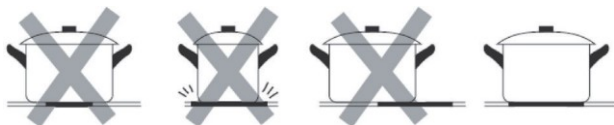


WYBÓR WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

Uwaga: Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka. Zawsze zdejmuj garnek z płyty indukcyjnej. Nie należy ciągnąć za garnek, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



Nie nadają się do tego naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane. Nie należy używać naczyń do gotowania z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Należy używać patelni, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Przy użyciu garnka zostanie wykorzystana nieco szersza energia z maksymalną wydajnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm mógłby zostać niewykryty przez płytę grzewczą. Patelnianależy zawsze ustawiać na środku strefy gotowania .

Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, to patelnia nadaje się na indukcję.



OBSŁUGA

Umieść indukcyjną płytę kuchenną na równej powierzchni, takiej jak ta i upewnij się, że otwory na wlot i wylot powietrza nie są zakryte. Odległość między ścianą a płytą indukcyjną powinna wynosić co najmniej 10 cm.

Mała płyta grzewcza

(1) Włączanie

1. Podłącz wtyczkę do gniazda. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się [L].
2. Naciśnij włącznik/wyłącznik, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat [ON].
3. Urządzenie sprawdza, czy używasz odpowiednich naczyń do gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się napis "ON". Naciśnij przycisk funkcyjny i ustaw żądane wartości. Piec się włącza.
4. Jeśli używasz nieodpowiednich naczyń do gotowania, po naciśnięciu przycisku funkcyjnego nie można dokonać żadnych ustawień. Usłyszysz sygnał ostrzegawczy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie [E0]. Po 40 sekundach urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

(2) Ustawianie poziomu mocy

1. Naciśnij przycisk funkcyjny i zapali się lampka kontrolna zasilania [P].
2. Po włączeniu moc jest automatycznie ustawiana na 1300 W.
3. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować moc w 10 krokach od 200-1300 W.

(3) Regulowana temperatura

1. Naciśnij 2x przycisk funkcyjny i zapali się lampka kontrolna temperatury [°C].
2. Po włączeniu zasilania temperatura jest automatycznie ustawiana na 240 °C.
3. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować temperaturę w 10 krokach od 60-240 °C.

(4) Ustaw

Jeśli chcesz gotować z określoną mocą:	1. Naciśnij przycisk funkcyjny 3 razy. Zapala się lampka kontrolna dla zasilania i dla timera. Na wyświetlaczu pojawi się [0:00]. 2. Za pomocą przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], ustaw czas w zakresie od 0:01 do 3:00 godziny w odstępach minutowych . 3. Po ustawieniu timera należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona moc 1300W. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować i ustaw żądaną moc.
Jeśli chcesz gotować w określonej temperaturze:	1. Naciśnij przycisk funkcyjny 4 razy. Zapala się lampka kontrolna dla zasilania i dla timera. Na wyświetlaczu pojawi się [0:00]. 2. Za pomocą przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], ustaw czas w zakresie od 0:01 do 3:00 godziny w odstępach minutowych. 3. Po ustawieniu timera należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura 240 °C. Użyj przycisków suwaka, aby zmienić temperaturę. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować temperaturę.

Wyłączanie urządzenia. (5)

1. Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, naciskając przełącznik on/off. Na wyświetlaczu pojawi się [H]. Wentylator będzie pracował jeszcze przez jakiś czas, aby schłodzić urządzenie.
2. Po wyłączeniu się wentylatora należy odłączyć urządzenie od gniazdka i pozostawić je do ostygnięcia przed czyszczeniem lub przechowywaniem całkowicie.

Duża płyta grzewcza

(1) Włączanie

1. Podłącz wtyczkę do gniazda. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się [L].
2. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, a na wyświetlaczu pojawi się [ON].
3. Urządzenie sprawdza, czy używasz odpowiednich naczyń do gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się napis "ON". Naciśnij przycisk funkcyjny i ustaw żądane wartości. Piec się włącza.
4. Jeśli używasz nieodpowiednich naczyń do gotowania, po naciśnięciu przycisku funkcyjnego nie można dokonać żadnych ustawień. Usłyszysz sygnał ostrzegawczy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie [E0]. Po 10 sekundach urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

(2) Ustawianie poziomu mocy

1. Naciśnij przycisk funkcyjny i zapali się lampka kontrolna zasilania [P].
2. Po włączeniu moc jest automatycznie ustawiana na 1600 W.
3. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować moc w 10 krokach od 200-1600 W.

(3) Dostosuj temperaturę

1. Naciśnij 2x przycisk funkcyjny i zapali się lampka kontrolna temperatury [°C].
2. Po włączeniu zasilania temperatura jest automatycznie ustawiana na 240 °C.
3. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować temperaturę w 10 krokach od 60-240 °C.

(4) Ustaw

Jeśli chcesz gotować z określoną mocą:	1. Naciśnij przycisk funkcyjny 3 razy. Zapala się lampka kontrolna dla zasilania i dla timera. Na wyświetlaczu pojawi się [0:00]. 2. Za pomocą przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], ustaw czas w zakresie od 0:01 do 3:00 godziny w odstępach minutowych . 3. Po ustawieniu timera należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona moc 1300W. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować ustaw żądaną moc.
Jeśli chcesz gotować w określonej temperaturze:	1. Naciśnij przycisk funkcyjny 4 razy. Zapala się lampka kontrolna dla zasilania i dla timera. Na wyświetlaczu pojawi się [0:00]. 2. Za pomocą przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], ustaw czas w zakresie od 0:01 do 3:00 godziny w odstępach minutowych . 3. Po ustawieniu timera należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura 240 °C. Użyj przycisków suwaka, aby zmienić temperaturę. Użyj przycisków suwaka, przesuwając palcem pomiędzy [+] i [-], aby dostosować temperaturę.

Wyłączanie urządzenie. (5)

1. Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, naciskając przełącznik on/off. Na wyświetlaczu pojawi się [H]. Wentylator będzie pracował jeszcze przez jakiś czas, aby schłodzić urządzenie.
2. Po wyłączeniu się wentylatora należy odłączyć urządzenie od gniazdka i pozostawić je do ostygnięcia przed czyszczeniem lub przechowywaniem całkowicie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i pozostawić do ostygnięcia .
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia, gdy jego powierzchnia jest jeszcze gorąca.
- Po ostygnięciu urządzenia należy wyczyścić panel sterowania miękką szmatką. Do czyszczenia mocno zabrudzonych miejsc użyj trochę płynu do mycia naczyń .

Ostrzeżenie:Do czyszczenia nie należy używać gąbek ściernych ani środków szorujących i nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innych płynach!

- Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń i spalaniu w. Usuń kurz w otworach wentylatora za pomocą wacika lub szczoteczki do zębów, aby zapobiec jego gromadzeniu się i zatkaniu wentylatora.
- Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj pozostałości środków czyszczących wilgotną szmatką, a następnie starannie osusz urządzenie .

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Sugerowane rozwiązanie
E0	Używasz nieodpowiednich naczyń lub średnica jest mniejsza niż 12 cm.	Należy stosować odpowiednie naczynia kuchenne o minimalnej średnicy 12 cm.
E1	Coś jest nie tak z połączeniem lub wewnętrzny obwód jest uszkodzony.	Zleć kontrolę i naprawę urządzenia specjalistycznej firmie.
E2	Problem z czujnikiem temperatury.	Zleć kontrolę i naprawę urządzenia profesjonalście.
E3	Napięcie prądu jest zbyt wysokie.	Sprawdź źródło zasilania i podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka.
E4	Napięcie prądu jest zbyt niskie.	Sprawdź źródło zasilania i podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka.
ES	Zostało uruchomione zabezpieczenie przed przegrzaniem urządzenia.	Odczekaj kilka minut i pozwól urządzeniu ostygnąć. Sprawdź używane naczynia kuchenne.
E6	Problem z wentylatorem lub zablokowany wlot powietrza.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i oczyść otwory wentylacyjne. Potem zrestartuj urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się ze specjalistyczną firmą w celu przeprowadzenia kontroli.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE: Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa dojdzie do wrzenia, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Zmniejsz do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85 °C, kiedy to pęcherzyki powietrza od czasu do czasu wypływają na powierzchnię gotowanej cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowania potrawy. Należy również gotować sosy na bazie jaj i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Smażenie steku

1. Przed gotowaniem odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię o ciężkim podłożu.
3. Natrzyj obie strony steku oliwą. Narozgrzaną patelnię skrop niewielką ilością oleju, a następnie opuść mięso na gorącą patelnię.
4. Podczas smażenia przewracaj stek tylko raz. Dokładny czas gotowania będzie zależał od grubości steku i tego, jak bardzo chcemy go ugotować. Czas ten może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak bardzo jest ugotowany - im twardszy, tym bardziej będzie gotowy.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby mógł odpocząć i stać się miękki przed podaniem.

KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator(y) modelu	10031757		
Rodzaj płyty grzewczej	Przenośna płyta grzewcza		
Liczba stref i /lub obszarów gotowania		2	
Technika grzewcza (strefy i obszary gotowania indukcyjnego, strefy gotowania radiacyjnego, płyty stałe)	Strefa gotowania indukcyjnego		
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej strefy gotowania ogrzewanej elektrycznie, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	15 / 17	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej na jedną strefę lub obszar gotowania z ogrzewaniem elektrycznym, w zaokrągleniu do około 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	187 / 198,6	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	192,8	Wh/kg

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN