

TRINITYCOOK

Indukcyjna płyta kuchenna

10035361



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowni Klienci,

gratulujemy serdecznie zakupu urządzenia. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, należy uważnie przeczytać poniższe informacje i wskazówki oraz postępować zgodnie z nimi. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Należy zeskanować poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do aktualnej instrukcji obsługi i dalszych informacji dot. produktu.



SPIS TREŚCI

Wskazówki dot. bezpieczeństwa 4
Wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji 5
Sposób funkcjonowania 7
Widok urządzenia 8
Panel sterowania, przyciski i wskazania 9
Uruchomienie 11
Obsługa 12
Funkcje ochronne 14
Czyszczenie i konserwacja 15
Usuwanie usterek 16
Wskazówki dotyczące utylizacji 18
Producent 18
Karta danych technicznych produktu 19

DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	10035361
Zasilanie	220-240 V ~50/60 Hz
Moc (W)	3400 W
Poziomy grzania	1-9
Timer	0 do 180 minut

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub napraw urządzenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego.
- Podłączenie do uziemionego źródła zasilania jest wymagane i zalecane.
- Modyfikacji w przyłączy zasilania może dokonywać tylko wykwalifikowany elektryk.
- Nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



UWAGA: Ryzyko odniesienia obrażeń! Krawędzie płyty kuchennej są ostre. Zachowaj ostrożność, ponieważ w przeciwnym razie możesz się skaleczyć.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed instalacją i używaniem urządzenia.
- Nigdy nie stawiaj na płycie materiałów lub produktów łatwopalnych.
- Udostępnij te informacje osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to ewentualnie zaoszczędzić kosztów instalacji.
- W celu uniknięcia szkód materialnych i osobowych urządzenie to należy instalować zgodnie z instrukcją obsługi.
- To urządzenie musi być zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę
- Urządzenie to należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik ochronny umożliwiający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować utratę wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji.
- Dzieci od 8 roku życia oraz osoby niepełnosprawne psychicznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko po dokładnym zapoznaniu ich z funkcjami i zasadami bezpieczeństwa przez osobę opiekującą się nimi i za nich odpowiedzialną oraz po zrozumieniu powiązanych z tym zagrożeń.
- Przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci. Dzieci mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem.
- Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nigdy nie powinny samodzielnie czyścić i konserwować płyty kuchennej.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć szkód rzeczowych i/lub osobowych.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli powierzchnia (powierzchnia płyty kuchennej z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części pod napięciem) posiada pęknięcia.

- Nie należy umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki garnków lub żywności zawiniętej w folię aluminiową, ponieważ mogą się tam bardzo nagrzać.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać myjki parowej.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, nigdy nie wylewaj wody bezpośrednio na urządzenie w celu jego oczyszczenia.
- Nie umieszczać środków czyszczących ani materiałów łatwopalnych w pobliżu lub pod urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Podczas gotowania nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ gotowanie, zwłaszcza na oleju lub tłuszczu, może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić pożaru wywołanego przez zapalenie się tłuszczu wodą! Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem gaśniczym lub pokrywką garnka.
- Nigdy nie gotuj jedzenia, które jest jeszcze w puszcze, aby uniknąć zagrożenia wybuchem.
- Nigdy nie eksploatować płyty indukcyjnej w otoczeniu o wysokiej temperaturze, np. w pobliżu kuchenki gazowej lub zasilanej naftą świetlną.



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Nie umieszczaj na indukcyjnych płytach kuchennych żadnych przedmiotów poza garnkami i patelniami.

WSKAZÓWKI DOT. OBSŁUGI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej powierzchni do gotowania. 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 wskazówek może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skontaktować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, że na ich implanty nie wpływa pole elektromagnetyczne z płyty grzejnej.
- Nieprzestrzeganie wskazówek może prowadzić do śmierci.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia, do których użytkownik ma dostęp, nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że Ty sam, Twoje ubranie i materiały inne niż naczynia kuchenne nie dotykają płyty grzejnej, dopóki całkowicie nie ostygnie.

- Uchwyty garnków mogą się także nagrzewać podczas użytkowania - nie należy ich dotykać. Upewnij się, że uchwyty garnków nie znajdują się bezpośrednio nad włączonymi polami grzejnymi. Upewnij się, że uchwyty garnków znajdują się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie wskazówek może prowadzić do oparzeń i poparzeń.
- Po użyciu dana strefa gotowania jest jeszcze gorąca. Nigdy nie dotykaj powierzchni ceramicznej, aby uniknąć poparzeń. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość podczas i po gotowaniu. Dopóki powierzchnia szkła jest gorąca, kable nie mogą stykać się z powierzchnią płyty, gdyż może to spowodować uszkodzenie kabla sieciowego i płyty grzewczej.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko odniesienia obrażeń! Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej zostaje odsłonięte po zdjęciu osłony zabezpieczającej. Należy zachować szczególną ostrożność podczas stosowania. Zawsze przechowuj skrobak do płyty z założoną osłoną bezpieczeństwa i poza zasięgiem dzieci. Nieprzestrzeganie wskazówek może prowadzić do obrażeń i skaleczeń.

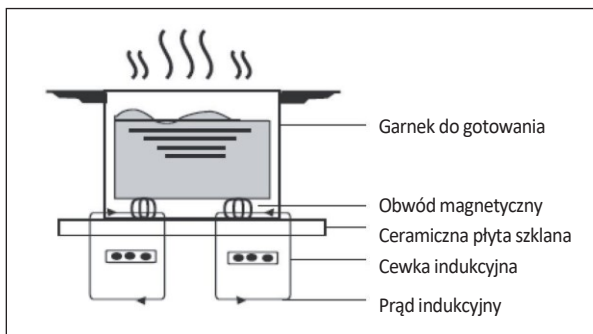
Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Zbyt mocne gotowanie/kipienie może doprowadzić do powstania dymu, a rozpryski tłuszczu mogą się zapalić.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj przedmiotów ani innych przyborów na urządzeniu.
- Nie umieszczaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. karty kredytowe, karty pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one podlegać wpływowi pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia, aby się ogrzać lub do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu wyłącz pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi (np. za pomocą panelu dotykowego). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń w celu wyłączenia płyty (która wyłącza pola grzejne po zdjęciu naczyń).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się, siadać, stać lub wspinać się na urządzenie.

- Dla bezpieczeństwa dzieci nie przechowuj niczego w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które potajemnie wspinają się na urządzenie, mogą zostać poważnie zranione przez spadające przedmioty.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności umysłowej powinny być instruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę za nie odpowiedzialną, aby zapewnić, że mogą korzystać z urządzenia bez narażania siebie lub innych osób na niebezpieczeństwo.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszystkie inne naprawy i konserwacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną ani nie odstawiaj ich na płytę kuchenną
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj ani nie ciągnij garnków o ostrych krawędziach po szklanej powierzchni, ponieważ może ona ulec zarysowaniu.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać szczotek metalowych ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować jej zarysowanie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego i jest przeznaczone do gotowania.
- Nigdy nie dotykaj pól grzejnych gołymi rękami podczas użytkowania.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć możliwości zbliżenia się do urządzenia.

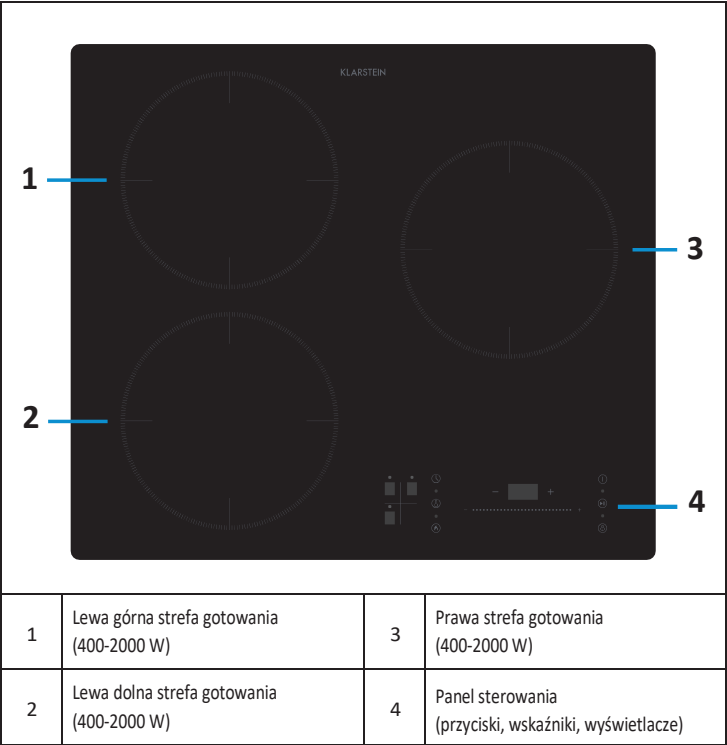
SPOSÓB DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa on w oparciu o wibracje elektromagnetyczne i przekazuje ciepło bezpośrednio do naczynia, zamiast ogrzewać je pośrednio przez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa je garnek.



Na płycie indukcyjnej można stosować wyłącznie naczynia kuchenne wykonane z metalu ferromagnetycznego.

WIDOK URZĄDZENIA



PANEL STEROWANIA, PRZYCISKI I WSKAŹNIKI

			
5	Wskaźnik strefy gotowania (3 lampki kontrolne i 3 wyświetlacze)	8	Wyświetlacz timera/temperatury
6	Przyciski funkcji obsługi (timer, temperatura, poziom grzania, wł./wyl., pauza, blokada przycisków)	9	Przyciski plus/minus (do ustawiania timera.)
7	Lampki kontrolne funkcji obsługi (timer, temperatura, poziom grzania, wł./wyl., pauza, blokada przycisków)	10	Suwak dotykowy (-/+) (Do ustawiania poziomu grzania i temperatury)

Przyciski	Obraz
Przycisk zasilania	
Pauza	
Temperatura	
Poziom grzania	
Timer	
Blokada przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi)	
Ustawianie timera (+/-)	 

Lampki kontrolne	Obraz
Przycisk zasilania	
Pauza	
Temperatura	
Poziom grzania	
Timer	
Blokada przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi)	
Strefy gotowania	

Suwak (sterowanie dotykowe): Do ustawiania poziomu grzania i temperatury.


URUCHAMIANIE

Wskazówki dotyczące obsługi płyty indukcyjnej

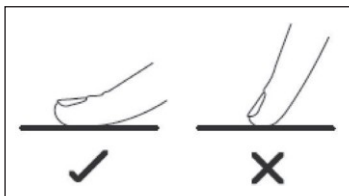
- Nigdy nie kłaść potraw bezpośrednio na powierzchni gotowania, lecz gotować
- zawsze w naczyniach kuchennych.
- Nigdy nie zostawiać pozostałości oleju lub naoliwionego jedzenia na powierzchni płyty grzewczej, ponieważ olej może się przegrzać i spowodować pożar. W przypadku pożaru spowodowanego przez olej nie należy gasić ognia poprzez polewanie go wodą. Przykryć ogień pokrywką i odłączyć zasilanie.
- Powierzchnia płyty indukcyjnej może zostać uszkodzona, jeśli upuścimy na nią twarde lub ostro zakończony przedmiot. Twarde i ostro zakończony przedmioty należy przechowywać w bezpiecznym, odpowiednim miejscu.
- Nigdy nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Przed każdym gotowaniem należy sprawdzić dno garnka. Nie powinno być ono zbyt szorstkie,
- aby nie porysować powierzchni płyty grzewczej.

Nieodpowiednie naczynia kuchenne



Sterowanie dotykowe

- Przyciski na panelu sterowania urządzenia reagują na dotyk. Dlatego nie jest konieczne wywieranie nacisku podczas dotykania.
- Do dotykania używaj opuszka palca, a nie jego czubka.



- Za każdym razem, gdy urządzenie zarejestruje dotyk, emituje sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte (na przykład przez przedmioty lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków.

OBSŁUGA

Wskazówka: Przed włączeniem płyty indukcyjnej należy ustawić naczynie do gotowania z metalu ferromagnetycznego na powierzchni płyty.

Włączanie indukcyjnej płyty kuchennej

Dotknij przycisku zasilania . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu strefy gotowania (5) pojawi się następujące wskazanie:



Ustawianie poziomu grzania

Dotknij przycisku poziomu grzania . Lampka kontrolna poziomu grzania i lampka kontrolna wybranej strefy gotowania nad wyświetlaczem strefy gotowania (5) migają. Na wyświetlaczu wybranej strefy gotowania pojawia się "0".

Za pomocą suwaka ustawić żądany poziom grzania od "1" do "9".



Aby wyłączyć wybraną strefę gotowania, przesunąć palcem suwak w lewo, aż na wyświetlaczu strefy gotowania (5) pojawi się "—".

Ustawianie temperatury

Dotknij przycisku temperatury . Lampka kontrolna temperatury i lampka kontrolna wybranej strefy gotowania nad wyświetlaczem strefy gotowania (5) migają.

Za pomocą suwaka dotykowego ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do 240°C



Aby wyłączyć wybraną strefę gotowania, przesunąć palcem suwak całkowicie w lewo.

Ustawianie timera

Dotknij przycisku timera , zapali się lampka kontrolna timera. Ustaw czas w zakresie 0-180 minut za pomocą przycisków plus i minus (+/-). Wyświetlacz timera (8) zaświeci się. Po upływie odliczania timera rozlegą się sygnał dźwiękowy i płyta indukcyjna zostaje automatycznie wyłączona.

Aktywacja blokady przycisków

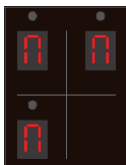
Dotknij przycisku blokady przycisków  przez 1 sekundę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zapala się wskaźnik blokady przycisków i ustawiona funkcja zostaje zablokowana. Teraz, jeśli przypadkowo dotkniesz innego przycisku, płyta indukcyjna nie będzie reagować, chyba że dotkniesz przycisku zasilania (wł./wyl.) .

Dezaktywacja blokady przycisków

Dotknij przycisku blokady przycisków  przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna blokady przycisków gaśnie, a ustawiona funkcja nie jest już zablokowana.

Funkcja pauzy

Dotknij przycisku pauzy  przez 1 sekundę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zapala się lampka kontrolna pauzy i na wyświetlaczu strefy gotowania (5) pojawia się następujące wskazanie:



Płyta grzewcza przestaje działać do momentu ponownego naciśnięcia przycisku pauzy , aby ponownie uruchomić płytę. Płyta indukcyjna uruchamia się ponownie z ustawieniami wykonanymi przed przerwą.

Wskazówki dotyczące ustawiania poziomu grzania, temperatury i timera

1. Gdy lampka kontrolna strefy gotowania miga nad wyświetlaczem strefy gotowania (5), można ustawić poziom grzania, temperaturę i timer dla tej strefy gotowania. Jeśli nie chcesz ustawiać tej strefy gotowania, nie dokonuj tu żadnych ustawień. Zamiast tego można wybrać inną strefę gotowania za pomocą przycisku poziomu grzania  lub przycisku temperatury .
2. Ustawienie mocy grzania jest widoczne na wyświetlaczu strefy gotowania (5). Po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu strefy gotowania (5) wyświetli się "C" i na wyświetlaczu temperatury (8) pokaże się ustawiona temperatura.
3. Po ustawieniu temperatury lub mocy grzania dotknij przycisku timera , aby ustawić timer, gdy lampka kontrolna strefy gotowania nad wyświetlaczem strefy gotowania (5) wciąż miga. Ustawienie timeru i ustawiona temperatura są wyświetlane na przemian na wyświetlaczu timera/temperatury (8).

4. Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania (5) pojawi się "E0", oznacza to, że płyta indukcyjna nie wykryła naczyń z metalu ferromagnetycznego, co oznacza, że użyte naczynia są nieodpowiednie. Używaj naczyń kuchennych wykonanych z metalu ferromagnetycznego.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Dostępne powierzchnie urządzeń mogą być podczas pracy bardzo gorące.

FUNKCJE OCHRONNE

Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą

Urządzenie jest wyposażone w czujnik temperatury, który monitoruje temperaturę wewnątrz płyty. Jeśli urządzenie wykryje, że temperatura jest zbyt wysoka, zarówno płyta indukcyjna, jak i szklano-ceramiczne pole grzejne Hi-Light automatycznie zapobiegają dalszemu wzrostowi temperatury.

Wykrywanie małych przedmiotów (płyta indukcyjna)

Jeśli płyta indukcyjna wykryje garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm lub mniejsze przedmioty (np. nóż, widelec, szczypce, klucze itp.) albo naczynie niemagnetyczne (np. wykonane z aluminium lub brązu), zostanie wyemitowany sygnał alarmowy trwający około 1 minutę. Jeśli nie umieścisz na czas odpowiedniego naczynia na płycie indukcyjnej, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

Ciepło resztkowe po użyciu

Jeśli płyta grzewcza pracuje przez dłuższy czas, strefa gotowania będzie nadal wydelać ciepło resztkowe przez kilka minut po jej wyłączeniu.

Wyłączanie automatyczne

Wyłączanie automatyczne jest funkcją bezpieczeństwa urządzenia. Jeśli płyta indukcyjna nie zostanie wyłączona po 120 minutach, wyłączy się automatycznie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty z płyty grzewczej, urządzenie natychmiast przerywa dalsze podgrzewanie, przez 1 minutę rozlega się alarm i urządzenie wyłącza się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie po każdym użyciu

- Czyść strefę gotowania po każdym użyciu. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że powierzchnia płyty nie jest już gorąca.
- Pozostałości, takie jak sól, cukier i piasek, usuwaj natychmiast po gotowaniu, aby uniknąć zarysowania płyty grzewczej.

Nieodpowiednie środki czyszczące

- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać silnych środków czyszczących myjki parowej. Po każdym użyciu przetrzyj powierzchnię płyty wilgotną szmatką i użyj łagodnego detergentu, aby uniknąć zarysowania lub uszkodzenia szkła.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nigdy nie należy używać szczotek stalowych ani żrących środków czyszczących, takich jak spray'e czyszczące lub środki do usuwania rdzy.

Zdejmowanie płyty grzewczej z blatu roboczego

- Przed zdjęciem urządzenia z blatu kuchennego należy upewnić się, że zasilanie zostało odłączone.

Najczęstsze możliwe szkody

Takie często występujące uszkodzenia nie powinny ujemnie wpływać na funkcjonalność urządzenia

- Rdza: pozostałości cukru lub żywności o wysokiej zawartości cukru mogą spowodować rdzewienie powierzchni.
- Zarysowania: ziarna soli, cukru lub piasku albo nieodpowiednia podstawa garnka mogą powodować zarysowania.
- Zużycie: ścieranie metalowego pierścienia na powierzchni płyty grzewczej lub stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować zużycie.
- Blaknięcie oznaczeń: użycie nieodpowiednich środków czyszczących spowoduje wyblaknięcie oznaczeń.

Uwaga: wyżej wymienione uszkodzenia wynikają z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej pielęgnacji urządzenia i nie są związane z wadami technicznymi, dlatego nie są objęte gwarancją.

USUWANIE USTEREK

Uwaga: jeśli podczas użytkowania wystąpią usterki, a na wyświetlaczu pojawi się jeden z kodów usterek wymienionych w poniższej tabeli, przed skontaktowaniem się z producentem lub serwisem posprzedażowym należy sprawdzić, czy problem można rozwiązać za pomocą wskazanej opcji rozwiązania.

Kod usterek	Ewentualna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E0	Na płycie nie ma naczyń do gotowania lub naczynia są nieodpowiednie.	Ustawić odpowiednie naczynie kuchenne wypełnione potrawą, którą chcemy przygotować, na płycie indukcyjnej.
E1	Urządzenie mocno się nagrzewa (np. z powodu zakrytych otworów wentylacyjnych).	Odblokować otwory wentylacyjne. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez kilka minut. Urządzenie jest wtedy ponownie gotowe do pracy.
		Jeśli kod usterki jest wyświetlany, mimo że urządzenie już ostygło, należy skontaktować się z serwisem klienta.
	Części urządzenia są uszkodzone (np. tranzystor).	Skontaktować się z obsługą klienta (serwisem).
E2	Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne i urządzenie wyłącza się.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Zdejmij naczynia z płyty grzewczej. Pozostaw urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, włóż wtyczkę do gniazdka i ponownie włącz urządzenie.

Kod usterek	Ewentualna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E3	Krótką awaria zasilania	Wyciągnij wtyczkę urządzenia z gniazdka. Odczekaj kilka minut, a następnie włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka. Zleć sprawdzenie zasilania elektrycznego elektrykowi.

Jeżeli nie można wyeliminować usterek i nieprawidłowości w działaniu:

- Nie należy otwierać obudowy urządzenia.
- Skontaktuj się z producentem lub obsługą klienta i podaj następujące informacje:
 - Rodzaj usterki,
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia),
 - data zakupu.

WSKAZÓWKI DOT. 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 sprzęt elektryczny i elektroniczny należy oddać do punktu zbiórki w celu poddania go recyklingowi. Dzięki utylizacji zgodnie z przepisami chroni się środowisko i zdrowie innych osób przed ewentualnymi negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

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

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH PRODUKTU

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	10035361		
Typ płyty grzewczej	Przenośna płyta grzewcza		
Liczba stref gotowania i/ lub powierzchni gotowania		3	
Technologia grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i indukcyjne strefy grzewcze, promiennikowe strefy gotowania, płyty kuchenne)	Strefy gotowania indukcyjnego		
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	Ø	--	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	dł. szer.	22,7 22,7	cm
Zużycie energii na strefę grzewczą lub powierzchnię grzewczą na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	152,2	Wh/kg



KLARSTEIN