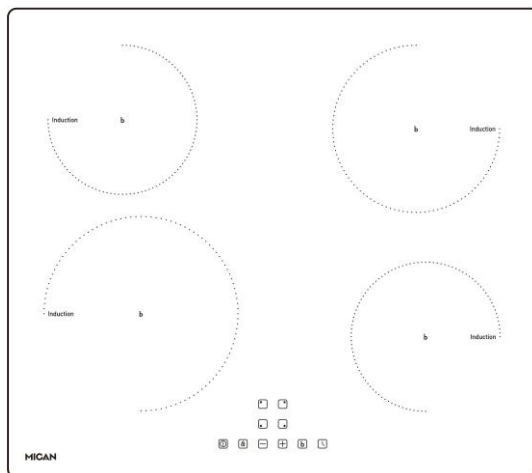


MICAN

electrify your spirit!

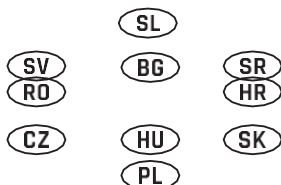


NR ART.	26040010/01	NR MODELU	IKA4Z
---------	-------------	-----------	-------

PL Indukcyjna płyta kuchenna

Wskazówki dotyczące instalacji, obsługi i bezpieczeństwa.....PL 2-47

Aby uzyskać instrukcję obsługi w poniższych językach,
wejdź na stronę internetową lub zeskanuj kod QR.



XXXLutz	mömax	Möbelix
www.xxxlutz.de 	www.moemax.de 	www.moebelix.at 
www.xxxlutz.at 	www.moemax.at 	

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za wybór jakości MICAN. Produkt ten został opracowany przez nasz zespół ekspertów i jest zgodny z obowiązującymi przepisami europejskimi. Aby móc optymalnie korzystać z nowego urządzenia, zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej do późniejszego wykorzystania.

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki.....	PL-2
Opis produktu.....	PL-10
Instrukcje montażu.....	PL-12
Instrukcja obsługi.....	PL-20
Czyszczenie i konserwacja.....	PL-32
Rozwiązywanie problemów.....	PL-35
Wyświetlanie błędów i kontrola.....	PL-32
Dane techniczne.....	PL-40
Utylizacja starego urządzenia	PL-43

Ważne wskazówki

Aby zminimalizować ryzyko wybuchu, pożaru, śmierci, porażenia prądem, obrażeń ciała lub poparzenia podczas korzystania z tego produktu, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności opisanych poniżej.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego.
2. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

3. OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałą opieką osób dorosłych.
4. UWAGA: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis obsługi klienta lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
5. OSTRZEŻENIE: Gotowanie potraw z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, tylko wyłącz urządzenie, a następnie zduś płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
6. UWAGA: Należy stale nadzorować proces gotowania. Krótki proces gotowania powinien być stale monitorowany.
7. OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na polach grzewczych.

8. UWAGA: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
9. Nie należy używać myjek parowych.
10. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
11. W stałym okablowaniu należy zainstalować urządzenia odłączające z wielobiegunowym odłączeniem styków zgodnie z zasadami okablowania.
12. OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie urządzeń ochronnych do płyt grzewczych przewidzianych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub urządzeń ochronnych zintegrowanych z urządzeniem. Stosowanie nieodpowiednich urządzeń ochronnych może prowadzić do wypadków.
13. Wymiana niektórych części urządzenia gospodarstwa domowego może być niebezpieczna. Konieczne jest posiadanie niezbędnych umiejętności i wszystkich narzędzi wymaganych do bezpiecznego

przeprowadzenia naprawy. W przeciwnym razie należy skontaktować się z autoryzowanym specjalistą.

14. Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się rozgrzać.
15. Po użyciu płyty należy wyłączyć urządzenie za pomocą panelu sterowania i nie polegać na czujniku naczynia do gotowania.
16. Urządzenie to generuje pole magnetyczne w swoim bezpośrednim otoczeniu.
17. UWAGA: Osoby z ROZRUSZNIKIEM SERCA muszą upewnić się, że ich urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami. W celu wykluczenia nietolerancji należy skonsultować się z producentem lub lekarzem.
18. Urządzenie to generuje krótkotrwałe pola magnetyczne. Osoby posiadające inne medyczne urządzenia elektryczne (np. aparaty słuchowe) muszą zapewnić ich zgodność z normami dotyczącymi zakłóceń elektromagnetycznych.
19. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. W razie pytań należy skontaktować się z producentem.

20. Materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian itp.) należy przechowywać z dala od dzieci - istnieje ryzyko uduszenia.
21. Aby uniknąć porażenia prądem: Naprawy należy zlecać wyłącznie obsłudze klienta.
22. Instalacja i podłączenie muszą być wykonane przez wykwalifikowany personel zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami.
23. Płyta musi zostać zainstalowana i uziemiona przez wykwalifikowany personel. Należy przeprowadzać wyłącznie zalecane czynności konserwacyjne. Inne naprawy muszą być przeprowadzane wyłącznie przez techników.
24. Płyta grzewcza ma wentylator z wyciągiem powietrza pod blatem roboczym. W przypadku szuflad poniżej: Nie należy przechowywać papieru ani lekkich przedmiotów, ponieważ mogą one zostać zassane i uszkodzić wentylator.
25. Nie należy używać folii aluminiowej do przykrycia płyty grzewczej.
26. Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia w głębokim tłuszczu lub smażenia z użyciem dużej ilości oleju/tłuszczu. W przypadku pożaru tłuszczu: Nigdy nie należy gasić go wodą! Należy zdusić płomień pokrywką

i wyłączyć płytę.

27. Nie należy kontynuować użytkowania płyty, jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta. Do środka może dostać się woda lub środki czyszczące.
28. Materiały łatwopalne (papier, plastik) lub płyny należy trzymać z dala od płyty grzewczej. Metalowe części mogą się nagrzewać.
29. Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w kuchni, gdy płyta grzewcza jest włączona.
30. Nie należy używać płyty jako powierzchni do przechowywania podczas pracy - pola grzewcze pozostają gorące.
31. Po wyłączeniu wskaźnik ciepła resztkowego ("H") pokazuje, które pola są nadal gorące (patrz rozdział dotyczący obsługi).
32. Nie należy podgrzewać hermetycznie zamkniętych pojemników - ryzyko wybuchu! Dotyczy to także innych powierzchni grzewczych.
33. Nie należy kłaść żadnych metalowych przyborów na płycie grzewczej - mogą się one nagrzać i spowodować oparzenia.
34. Nie należy kłaść żadnych metalowych przyborów na płycie grzewczej - mogą się one nagrzać i spowodować oparzenia.

35. Urządzenie jest wyposażone w blokadę chroniącą dzieci i zapobiegającą przypadkowemu włączeniu (patrz rozdział dotyczący obsługi).
36. Podczas gotowania szklana powierzchnia pozostaje chłodna. Pola grzewcze aktywują się tylko po postawieniu na nich odpowiednich garnków.
37. Sterowanie dotykowe jest optymalnie skalibrowane pod kątem zgodności z normami kompatybilności elektromagnetycznej (EMC).
38. Po zakończeniu użytkowania należy ręcznie wyłączyć strefy grzewcze - nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń.
39. Elementy grzejne działają tylko z naczyniami magnetycznymi wykonanymi z materiału ferromagnetycznego (np. żelaza). Do sprawdzenia za pomocą magnesu.
40. Czujnik monitoruje temperaturę elektroniki. W przypadku przegrzania płyta zmniejsza automatycznie moc lub wyłącza się.
41. Stała instalacja elektryczna musi zawierać wielobiegunowy wyłącznik odłączający.
42. To urządzenie posiada uziemienie funkcjonalne.
43. W odniesieniu do wymiarów przestrzeni, która musi być zapewniona w przypadku tego urządzenia,

wymiarów i położenia elementów mocujących w tej przestrzeni, minimalnych odległości między częściami urządzenia a otaczającą konstrukcją, minimalnych rozmiarów otworów wentylacyjnych oraz ich prawidłowego rozmieszczenia i podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej, proszę zapoznać się z poniższym rozdziałem.

44. Stałe przewody muszą być wyposażone w urządzenia odłączające zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów.
45. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, punkt serwisowy producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

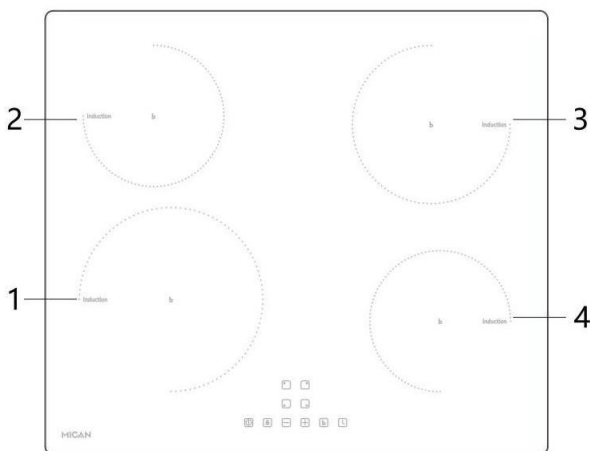
Urządzenie nadaje się wyłącznie do elektrycznego przygotowywania potraw przy użyciu specjalnych garnków i patelni. Każdy inny sposób użytkowania uchodzi za niezgodny z przeznaczeniem. Urządzenie nadaje się wyłącznie do stosowania w suchych pomieszczeniach. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, tylko wyłącznie do użytku domowego. Jakiegolwiek inne użycie lub modyfikacja urządzenia nie są przewidziane

i są surowo zabronione. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprawidłową obsługą.

Informacje o produkcie:

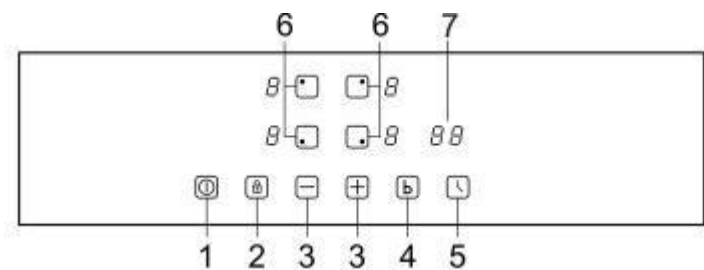
Upewnij się, że wszystkie części znajdują się w opakowaniu urządzenia. W przypadku problemów z urządzeniem lub jego częściami skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Widok z góry



1. Pole max. 2300 W
2. Pole max. 1500 W
3. Pole max. 2100W
4. Pole max. 1500W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Przycisk ON/OFF 2. Zabezpieczenie przed dziećmi
3. Wybór poziomu mocy 4. Sterowanie wzmacniaczem
5. Ustawianie timera 6. Wybór pola grzewczego
7. Wskaźnik programatora czasowego

Komponenty

Nazwa części	Ilość	Obraz
Uszczelka	1	
Klamra	4	
Śruba	4	

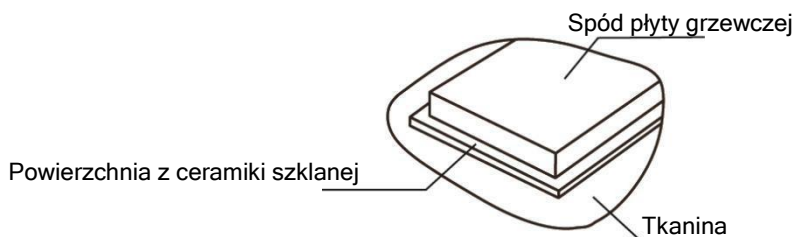
Instrukcje montażu

Wybór urządzeń instalacyjnych

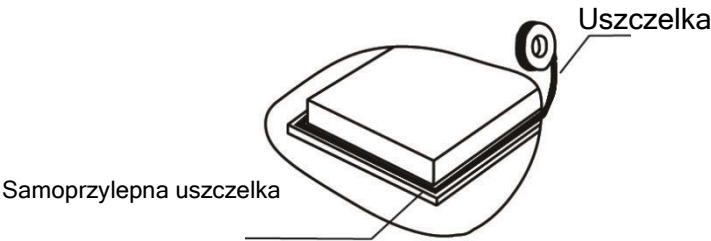
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.
- Podczas montażu i użytkowania zachowaj minimalną odległość 50 mm od otworu.
- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał na blat roboczy, aby uniknąć poważnych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej.

Jak pokazano poniżej:

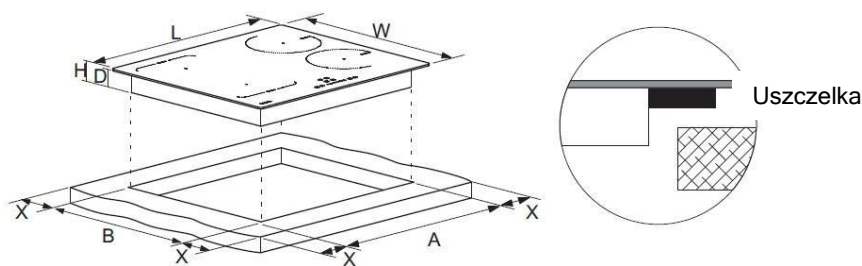
- Połóż ręcznik lub ściereczkę na powierzchni roboczej i umieść płytę do góry nogami na zabezpieczonej powierzchni.



- Przymocuj taśmę uszczelniającą dostarczoną z płytą, aby uszczelnić płytę.
- Nie używaj silikonu. Przymocuj uszczelkę do krawędzi podstawy płyty, pozostawiając około 3 mm odstępu od krawędzi szkła.
- Odetnij nadmiar i połącz oba końce uszczelki tak, aby do siebie pasowały.



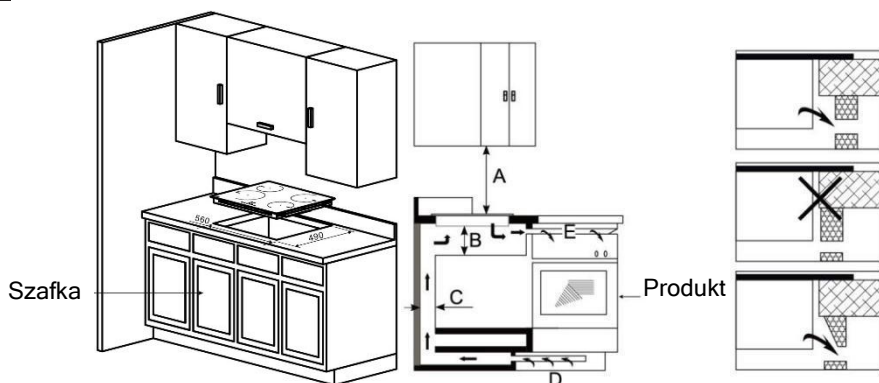
Uwaga! Błat roboczy musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



Typ	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IKA4Z	590	520	60	56	560	490	50

 Koniecznie upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta grzewcza jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej.

Wskazówka: Odległość między płytą grzewczą a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5mm

Przed montażem płyty grzewczej

- Blat roboczy jest prostokątny i płaski, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają wymaganej przestrzeni.
- Blat roboczy jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odległości oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od sieci zasilającej musi być zintegrowany z urządzeniem.

Okablowanie jest zintegrowane i umieszczone w taki sposób, aby było zgodne z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.

- Wyłącznik rozłączający musi być dopuszczonego typu i zapewniać 3 mm odstęp powietrzny między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeżeli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają odstępstwo od tych wymagań).
- Wyłącznik rozłączający jest łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W razie wątpliwości należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Na ścianach wokół płyty grzewczej należy stosować odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia powierzchnie (np. płytki ceramiczne).
- Dolna część obudowy płyty indukcyjnej musi pomieścić urządzenie, takie jak piekarnik, lub być zamknięta płytą.

Po montażu płyty grzewczej

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki ani szuflady.

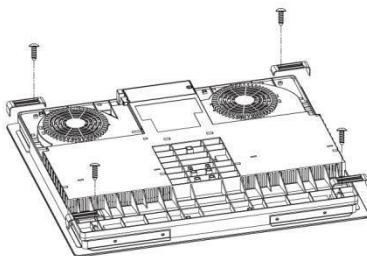
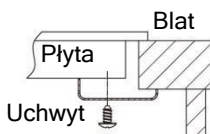
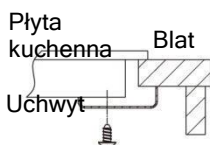
- Przepływ powietrza z zewnątrz obudowy do podstawy płyty jest wystarczający.
- Jeśli płyta grzewcza jest montowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty należy zamontować barierę termiczną.
- Wyłącznik rozłączający jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed montażem zacisków mocujących

Ustaw urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie wywieraj żadnego nacisku na elementy sterujące wystające z płyty.

Montaż zacisków mocujących

- Po zakończeniu instalacji przymocuj płytę do blatu kuchennego, przykręcając cztery uchwyty do spodu płyty (patrz ilustracja).
- Dostosuj położenie uchwyty do grubości różnych powierzchni roboczych.



Środki ostrożności

- Płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Zapewniamy wsparcie ekspertów. Nigdy nie próbuj samodzielnie przeprowadzać instalacji.
- Nie montuj płyty grzewczej nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami i suszarkami.
- Zainstaluj płytę grzewczą w taki sposób, aby zagwarantować optymalne promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i blat roboczy muszą być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, okładzina i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Do czyszczenia nie używaj myjki parowej.
- Tę płytę grzewczą można podłączyć wyłącznie do źródła zasilania o impedancji 0,427 oma lub mniejszej. W razie potrzeby skontaktuj się z operatorem sieci w celu uzyskania informacji o impedancji sieci.

Podłączanie płyty do zasilania



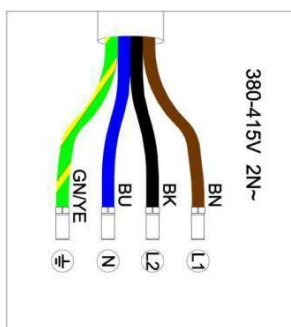
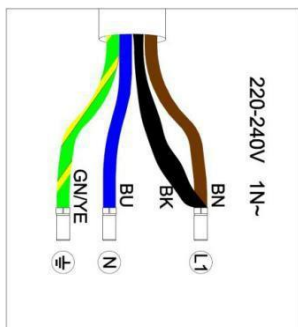
Podłączenie płyty grzewczej do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej sprawdź, czy:

1. Domowa instalacja jest dostosowana do poboru mocy płyty grzewczej.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Kable zasilające są przystosowane do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej. Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęzień do podłączenia płyty do sieci zasilającej, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania i pożaru. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.



Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby upewnić się, czy instalacja domowa nadaje się do użytku bez konieczności modyfikacji. Zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien tego dokonać serwisant z odpowiednimi narzędziami, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną odległością 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel sieciowy nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Instrukcja obsługi

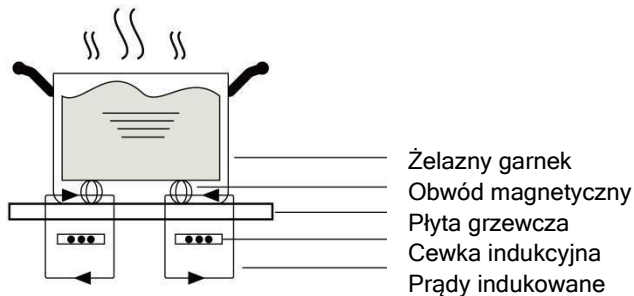
Nie	Odniesienie	Opis
1		Przyciski ON/OFF: Włącza lub wyłącza urządzenie.
2		ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI: Naciśnij przycisk raz, aby aktywować blokadę. Pozostałe przyciski nie działają, gdy blokada jest włączona. Przytrzymaj przycisk, aby dezaktywować blokadę.
3		UP: Zwiększa poziom mocy lub wydłuża czas pracy timera.
4		DOWN: Zmniejsza poziom mocy lub skraca czas pracy timera.
5		BOOSTER: Aktywuje funkcję wzmocnienia.
6		TIMER: Ustawia timer.
7		LEFT UPPER HOB: Wybór lewego górnego pola
8		RIGHT UPPER HOB: Wybór prawego górnego pola
9		LEFT LOWER HOB: Wybór lewego dolnego pola
10		RIGHT LOWER HOB: Wybór prawego dolnego pola
11		Wskaźnik timera: Wyświetla pozostały czas gotowania.
12		Wskaźnik timera:

Przed użyciem płyty grzewczej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się na płycie indukcyjnej.

Gotowanie indukcyjne

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa za pomocą wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni.



Obsługa sterujących elementów dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszków palców, a nie ich czubków.
- Każde zarejestrowane dotknięcie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie są zakryte żadnymi

- przedmiotami (np. naczyniami lub ściereczkami). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

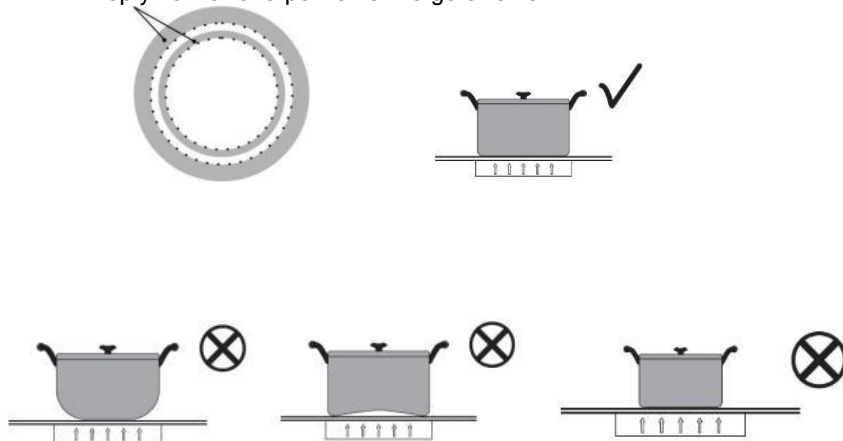
Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na podstawie naczynia.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynie jest odpowiednie, możesz przeprowadzić test magnetyczny. Przytrzymaj magnes na dnie naczynia. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, nadaje się ono do gotowania na kuchenkach indukcyjnych.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Rozpoczynanie procesu gotowania”.
 3. Jeśli nie miga na wyświetlaczu, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia do gotowania wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

Rozmiar pola (średnica w mm)	Minimalne dno naczynia (średnica w mm)
160	120
180	140
210	180

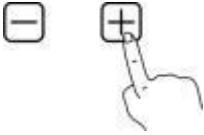
- Na niektórych obszarach gotowania średnica wewnętrzna jest oznaczona jaśniejszą obwódką. Użytkownik może wybrać mniejszą powierzchnię do gotowania i użyć naczynia o mniejszej średnicy w celu uzyskania optymalnej wydajności i efektywności. Możliwe jest również użycie naczynia o mniejszej średnicy niż ta wartość graniczna. Garnki i patelnie należy umieszczać dokładnie na środku płyty

Zoptymalizowana powierzchnia gotowania

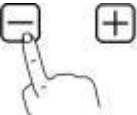


Jak zacząć gotować

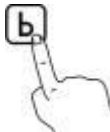
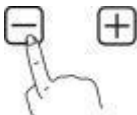
Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, po czym zgasną, wskazując, że płyta grzewcza przełączyła się w tryb gotowości.

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączania (ON/OFF). Wszystkie wyświetlacze pokażą "-".	
2. Ustaw odpowiednie naczynie na wybranym palniku. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.	
3. Dotknij elementu sterującego, aby wybrać pole grzewcze, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać (prawa dolna strefa).	
4. Wybierz poziom mocy, dotykając przycisków '+' oraz '-'. • Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Następnie należy ponownie rozpocząć od kroku 1. • Poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie procesu gotowania.	

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć (strefa w prawym dolnym rogu).	
2. Wyłącz pole grzewcze, naciskając przycisk w dół do „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	
3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przycisku ON/OFF.	
Wskaźnik "H" informuje, że pole grzewcze jest zbyt gorące, aby można było go dotknąć. Ten wskaźnik znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może być również używana jako funkcja oszczędzania energii: Aby podgrzać więcej naczyń, użyj pola grzewczego, które nadal jest gorące.	

Używanie funkcji wzmocnienia (Booster)

- Aktywowanie funkcji wzmocnienia 1. W tym celu wybierz strefę z funkcją wzmocnienia. 2. Dotknij przycisku "Booster". Na wyświetlaczu pojawi się "b".	
- Przerwanie funkcji wzmocnienia (Booster) 1. W tym celu wybierz strefę z funkcją wzmocnienia. 2. Dotknij przycisku minus, aby wyłączyć funkcję wzmocnienia, a następnie wybierz żądany poziom. 3. Funkcja wzmocnienia może być utrzymywana tylko przez 5 minut, po czym strefa automatycznie powraca do poziomu 9.	

Korzystanie z zabezpieczenia przed dziećmi

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. jeśli dzieci przypadkowo włączą pola grzewcze).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Tak zablokujesz elementy sterujące: Naciśnij przycisk blokady przycisków. Na wyświetlaczu timera pojawi się "Lo".	
Tak odblokujesz elementy sterujące: 1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. 2. Naciśnij przycisk blokady przycisków i przytrzymaj go przez 3 sekundy. 3. Teraz można uruchomić płytę grzewczą.	



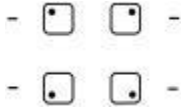
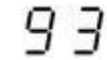
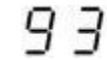
Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę grzewczą za pomocą przełącznika ON/OFF, ale przy następnym użyciu należy najpierw odblokować płytę grzewczą.

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłącza pola grzewcze po upływie ustawionego czasu.
- Timer wyłączający można ustawić na maksymalnie 99 minut, aby po upływie tego czasu wyłączyć jedno lub kilka pól grzewczych.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru pola nie jest aktywny (wskaźnik pola "-" nie miga). Wskazówka: Minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy dla pola grzewczego.	
2. Dotknij przycisku timera. Na wyświetlaczu timera pojawi się "10" i zacznie migać "0".	
3. Ustaw czas, dotykając przycisków „-” i „+” timera.	
4. Ponownie dotknij przycisku timera. Cyfra „1” zacznie migać.	
5. Ustaw czas, dotykając przycisków „-” i „+”.	
6. Po ustawieniu timera natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pokazany jest pozostały czas.	
7. Gdy upłynie ustawiony czas, sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa przez 30 sekund, a wyświetlacz timera pokazuje „--”.	

Wyłączanie jednego lub kilku pól grzewczych za pomocą timera

1. Dotknij elementu sterującego, aby wybrać pole grzewcze, dla którego chcesz ustawić czas (prawe dolne pole).	
2. Dotknij przycisku timera. Na wyświetlaczu timera pojawi się "10" i zacznie migać "0".	
3. Ustaw czas, dotykając przycisków „-” i „+”.	
4. Ponownie dotknij przycisku timera. Cyfra „1” zacznie migać.	
5. Ustaw czas, dotykając przycisków „-” i „+”.	
6. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pokazany jest pozostały czas. W prawym dolnym rogu wskaźnika mocy pojawi się czerwony punkt informujący, że pole zostało wybrane.	
7. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze wyłącza się automatycznie. WSKAZÓWKA: Pozostałe pola grzewcze nadal działają, jeśli zostały wcześniej włączone.	

Jeśli timer jest ustawiony dla kilku pól grzewczych

1. W przypadku ustawienia timera dla kilku pól grzewczych pojawiają się odpowiednie czerwone punkty. Wyświetlacz timera pokazuje minimalny czas. Punkt odpowiedniego pola miga.	 7. (Ustaw na 15 minut)  5. (Ustaw na 30 minut)
2. Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole zostanie wyłączone. Następnie wyświetlany jest nowy czas minimalny i miga punkt odpowiedniego pola. WSKAZÓWKA: Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, odpowiedni czas zostanie wyświetlony na wskaźniku czasu.	 5.

Anulowanie timera

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, dla którego chcesz ustawić timer.	
2. Dotknij przycisku timera. Wskaźnik zacznie migać.	
3. Dotknij "-", aby ustawić timer na "00", timer zostanie anulowany.	

Automatyczne wyłączenie zabezpieczające

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Zadziała ona, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Standardowe czasy wyłączenia podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardowy czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna natychmiast przestaje grzać i wyłącza się automatycznie po 1 minucie.

Ciepło resztkowe

Jeśli płyta była używana przez jakiś czas, generowana jest pewna ilość ciepła resztkowego. Litera "H" informuje, by nie dotykać danego pola.

Ustawienia nagrzewania

Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanej potrawy. Eksperymentuj z płytą grzewczą, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienie.

Ustawienie ciepła	Adekwatność
1-2	Podgrzewanie małych ilości żywności. Roztapianie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają. Delikatne gotowanie na wolnym ogniu. Powolne podgrzewanie.
3-4	Podgrzewanie. Szybkie gotowanie. Gotowanie ryżu.
5-6	Naleśniki.
7-8	Podsmażanie. Gotowanie makaronu.
9	Smażenie przy ciągłym mieszaniu potrawy. Zagotowywanie zupy. Doprowadzanie wody do wrzenia.

Czyszczenie i konserwacja

Poniższe sposoby mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładny sposób zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanej potrawy. Eksperymentuj z płytą grzewczą, aby znaleźć najlepszy dla siebie sposób.

Rodzaj zabrudzenia	Co robić	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy na szkło z potraw lub płynów, które nie zawierają cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Wypłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Jeśli zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wyświetlany jest komunikat "brak gorącej powierzchni", ale pole grzewcze może być nadal gorące! • Silne ściernie środki czyszczące, niektóre ścierki nylonowe mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak do szorowania jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzewczej: Szkło może się przebarwić.

Wygotowane, roztopione i gorące pozostałości cukru na szkłe	Usuń je natychmiast za pomocą noża do ryb, szpatułki lub skrobaka z żyłką, które są odpowiednie do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pół grzewczych: 1. Wyjmij wtyczkę płyty grzewczej z gniazdka na ścianie, aby odłączyć ją od zasilania. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrob zabrudzenia powstałe w wyniku stopienia się produktów lub rozlania płynów, które zawierają cukier.	• Jeśli ostygną one na szkłe, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: Gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze trzymaj go w pewny i bezpieczny sposób z dala od zabrudzeń lub rozlanych napojów, w chłodnym obszarze płyty grzejnej. Przechowuj go w miejscu niedostępnym dla dzieci.
--	---	--

	- Wytrzyj wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. - Wykonaj kroki od 2 do 4 dla „Codziennych zabrudzeń na szkle”.	
Płyny rozlane na panelu dotykowym	- Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. - Wytrzyj rozlany płyn. - Przetrzyj obszar panelu dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. - Wytrzyj miejsce do sucha papierowym ręcznikiem. - Włącz zasilanie płyty grzewczej.	Płyta może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, jeśli znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Nie ma prądu.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie działa.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania. Patrz "Użytkowanie płyty grzewczej".
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Prawdopodobnie elementy dotykowe pokryte są cienką warstwą wody lub dotykasz ich czubkami palców.	Upewnij się, że obszar panelu dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszkami palców.

Szkło jest zarysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach. Stosowanie nieodpowiednich, ściernych środków lub produktów czyszczących.	Używaj naczyń o płaskim i gładkim dnie. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania". Patrz "Konserwacja i czyszczenie".
Niektóre naczynia wydają odgłosy (trzaski lub kliknięcia).	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń do gotowania i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum, gdy pracuje na wysokim poziomie.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustąpić po zmniejszeniu mocy grzewczej.
Hałas wentylatora płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę włączył się, aby chronić elektronikę przed przegrzaniem. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator jest włączony.

Naczynia nie nagrzewają się i nie wyświetlają się na panelu sterowania.	Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może rozpoznać naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla pola grzewczego lub nie stoi na środku pola.	Do gotowania indukcyjnego używaj naczyń odpowiednich do tego rodzaju gotowania. Patrz rozdział "Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania". Umieść naczynie na środku pola i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru pola.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze wyłączyły się nagle, rozlega się sygnał dźwiękowy lub wyświetlany jest kod błędu.	Błąd techniczny.	Zapisz litery i numery błędów, wyjmij wtyczkę płyty indukcyjnej z gniazdka na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie błędów i kontrola

W przypadku wystąpienia anomalii płyta indukcyjna automatycznie przechodzi w tryb ochrony i wyświetla odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Opis
E1	Uszkodzona patelnia lub garnek	Nie rozpoznano naczynia albo jego rozmiar, materiał itp. jest nieodpowiedni, lub nie znajduje się ono dokładnie na środku pola grzewczego.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie	Wyższe niż 265 V AC.
E3	Napięcie jest zbyt niskie	Niższe niż 180 V AC.
E4	Czujnik IGBT z obwodem otwartym	Jeśli czujnik IGBT ma otwarty obwód, przestaje działać.
E5	Zwarcie czujnika IGBT	Jeśli czujnik IGBT wykryje zwarcie, przestaje działać.
E6	Przegrzanie czujnika IGBT	IGBT osiąga temperaturę $110\pm5^{\circ}\text{C}$ przez 3 sekundy (może automatycznie powrócić do stanu normalnego, gdy temperatura spadnie do $50\text{-}70^{\circ}\text{C}$).

E7	Czujnik przerwy w obwodzie powierzchni płyty grzewczej	Po 60 sekundach pracy IGBT przestaje działać, jeśli obwód wykrywający temperaturę garnka wykryje przerwę w obwodzie.
E8	Zwarcie w czujniku płyty grzewczej	Po 60 sekundach pracy IGBT przestaje działać, jeśli obwód wykrywający temperaturę garnka wykryje zwarcie.
E9	Zabezpieczenie czujnika garnka przed wysoką temperaturą	IGBT wyłącza się, gdy temperatura garnka przekroczy określoną wartość wykrytą przez obwód wykrywający temperaturę.
EA	Ochrona przed usunięciem lub awarią czujników garnków	Po wyjęciu czujnika garnka odpowiednie pole grzewcze wykrywa tę zmianę i zatrzymuje podgrzewanie po upływie określonego czasu.
EB	Błąd komunikacyjny	Karta zasilania nie otrzymała ważnego sygnału komunikacyjnego z karty wyświetlacza przez 90 sekund.

EC	Błąd komunikacyjny	Panel wyświetlacza nie odbiera przez 90 sekund prawidłowego sygnału komunikacyjnego z karty mocy.
H	Powierzchnia płyty grzewczej ma wysoką temperaturę.	Jeśli temperatura powierzchni płyty grzewczej po wyłączeniu jest zbyt wysoka, wyświetla się symbol „H”, a wentylator włącza się po 2 minutach.

Powyższe punkty to ocena i weryfikacja typowych błędów. Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń i uszkodzeń instalacji indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Dane techniczne

Identyfikator modelu	IKA4Z
Pola grzewcze	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V $\sim$ /380-415V 2N $\sim$
Zainstalowana moc elektr.	7400 W
Wymiary produktu gł. x szer. x wys. (mm)	590 × 520 × 60
Wymiary montażowe A x B (mm)	560 × 490

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzewczych dla gospodarstw domowych

Informacje tabelaryczne dla elektrycznych płyt grzewczych dla gospodarstw domowych			
	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	-	IKA4Z	-
Typ płyty grzewczej	-	Płyta elektryczna	-
Liczba pól i/lub obszarów grzewczych	-	4	-
Technologia grzewcza (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, stałe pola grzewcze)	-	Indukcyjna płyta kuchenna	-
Dla okrągłych pól lub obszarów grzewczych: Średnica powierzchni użytkowej elektrycznych pól grzewczych zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	śr.	Lewa przednia strefa (okrągła): 21,5 Lewa tylna strefa: 16,5 Prawy przedni obszar (okrągły); 16,5 Prawy tylny obszar: 18,5	cm
Dla nieregularnych pól lub obszarów grzewczych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej elektrycznych pól lub obszarów grzewczych zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	dł. szer.	-	cm
Zużycie energii poszczególnych pól grzewczych w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	Lewa przednia strefa (okrągła): 190,6 Lewa tylna strefa: 193,9 Prawy przedni obszar (okrągły); 198,3 Prawy tylny obszar: 189,9	Wh/kg

Zużycie energii pola grzewczego w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	193,2	Wh/kg
Wyłączone zasilanie	-	0,5	W
Tryb gotowości	-	Brak danych	W
Czas, po upływie którego urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości:		Brak danych	
Czas, po którym urządzenie zostanie automatycznie wyłączone:		20 min	

Metoda pomiaru i obliczeń w powyższej tabeli została opracowana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr. 65/2014 i 66/2014 Komisji.

Poniżej opisano, w jaki sposób podczas gotowania można zmniejszyć ogólny wpływ na środowisko (np. zużycie energii):

- (1). Do gotowania używaj naczyń o odpowiedniej wielkości.
- (2). Jeśli to możliwe, przykryj naczynie pokrywką podczas gotowania.
- (3). Wybierz naczynie, które lepiej zatrzymuje ciepło.
- (4). Jeśli to możliwe, rozmrażaj zamrożoną żywność, aby nie zużywała energii elektrycznej.
- (5). Gotowanie potraw o dużym stosunku powierzchni do objętości zajmuje mniej czasu.

Utylizacja starego urządzenia



Ten produkt jest oznaczony symbolem recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Oznacza to, że produkt ten musi zostać przetworzony zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, aby mógł zostać poddany recyklingowi lub usunięty w celu ograniczenia jego wpływu na środowisko naturalne. Użytkownik może oddać produkt do kompetentnej firmy recyklingowej lub dystrybutora przy zakupie nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego.

Informacje dotyczące niemieckiej ustawy o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym 3 (Elektrogesetz 3)

Wyjaśnienie symboli



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi po zakończeniu jego eksploatacji. Musi ono zostać oddane przez użytkownika końcowego do oddzielnego punktu zbiórki.

Oddzielna zbiórka starych urządzeń

Urządzenia elektryczne i elektroniczne, które stały się odpadami, określa się mianem zużytego sprzętu. Właściciele starych urządzeń nie mogą wyrzucać ich do niesegregowanych odpadów komunalnych, tylko muszą oddawać je do oddzielnych punktów. Stare urządzenia nie powinny być wyrzucane razem z odpadami domowymi, gdyż istnieją dla nich specjalne systemy zbiórki i zwrotu.

Baterie, akumulatory i żarówki

Zasadniczo właściciele starych urządzeń przed oddaniem ich do punktu zbiórki muszą usunąć z nich stare baterie i akumulatory (jeśli nie są wbudowane na stałe). Dotyczy to również żarówek, które można wyjąć ze starego urządzenia bez jego niszczenia. Nie ma to zastosowania, jeśli stare urządzenia są przygotowywane do ponownego użycia przy udziale publicznej organizacji zajmującej się gospodarką odpadami.

Opcje zwrotu starych urządzeń

Właściciele zużytego sprzętu z gospodarstw domowych mogą bezpłatnie oddawać go do punktów zbiórki prowadzonych przez publiczne

podmioty zajmujące się utylizacją odpadów lub do punktów odbioru utworzonych przez producentów lub dystrybutorów zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. W Twojej okolicy dostępne są bezpłatne punkty zbiórki starych urządzeń elektrycznych, a także inne punkty zbiórki urządzeń przeznaczonych do ponownego użycia. Adresy możesz uzyskać od władz miejskich lub lokalnych. Dystrybutorzy sprzętu elektrycznego i elektronicznego o powierzchni sprzedaży wynoszącej co najmniej 400 metrów kwadratowych oraz dystrybutorzy żywności o łącznej powierzchni sprzedaży wynoszącej co najmniej 800 metrów kwadratowych, którzy oferują sprzęt elektryczny i elektroniczny kilka razy w roku kalendarzowym lub stale i udostępniają go na rynku, są również zobowiązani do bezpłatnego odbioru starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przy przekazaniu nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego użytkownikowi końcowemu muszą oni bezpłatnie odebrać od niego w miejscu przekazania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie stare urządzenie tego samego typu, które spełnia zasadniczo te same funkcje, co nowe urządzenie. Są również zobowiązani, na żądanie użytkownika końcowego, bez konieczności zakupu nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego w punkcie

sprzedaży detalicznej lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, bezpłatnie odebrać maksymalnie trzy stare urządzenia tego samego typu, których żaden z wymiarów zewnętrznych nie przekracza 25 cm. W przypadku dystrybucji z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość, wszystkie obszary magazynowania i wysyłki uznaje się za obszary sprzedaży dystrybutora.

Informacja o ochronie danych osobowych

Jeśli stare urządzenie elektryczne lub elektroniczne zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia. Jeśli jest to możliwe bez niszczenia starego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego, przed oddaniem go do utylizacji użytkownik powinien wyjąć z niego stare baterie lub akumulatory oraz stare żarówki i przekazać je do oddzielnego punktu zbiórki.

Dalsze informacje

Więcej informacji na temat niemieckiej ustawy o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym można znaleźć na stronie www.elektrogesetz.de.

Informacje dotyczące realizacji celów ilościowych zgodnie z § 10 ust. 3 ustawy o zużyciu sprzętu elektrycznego (wskaźnik zbiórki) oraz § 22 ust. 1 ustawy o zużyciu sprzętu elektrycznego (wskaźniki

recyklingu): Niemieckie Federalne Ministerstwo Środowiska, Ochrony Przyrody, Bezpieczeństwa Jądrowego i Ochrony Konsumentów publikuje corocznie na swojej stronie internetowej szczegółowe dane dotyczące urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz cele ilościowe osiągnięte w Niemczech i przekazywane Komisji Europejskiej: <https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Wskazówki dotyczące zapobiegania powstawaniu odpadów

Zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2008/98/UE w sprawie odpadów oraz jej wdrożeniem do ustawodawstwa państw członkowskich Unii Europejskiej, środki zapobiegania powstawaniu odpadów mają pierwszeństwo przed środkami gospodarowania odpadami. Środki zapobiegania powstawaniu odpadów w odniesieniu do urządzeń elektrycznych i elektronicznych obejmują w szczególności przedłużenie ich żywotności poprzez naprawę uszkodzonych urządzeń i sprzedaż działających używanych urządzeń zamiast ich utylizacji.

Więcej informacji można znaleźć w federalnym programie zapobiegania powstawaniu odpadów, realizowanym przy udziale krajów związkowych:
<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprag-ramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/>

Numer rejestracyjny WEEE i dane kontaktowe

Jesteśmy zarejestrowani pod numerem DE 76956000 w BDSK Handels GmbH & Co. Kg. Mergentheimer Str.59, 97084 Würzburg, jako sprzedawca i dystrybutor sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Adres e-mail:

info@xxxlutz.at lub

info@moemax.at

XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
4600 Wels, Austria
info@xxxlutz.at

V1 (10/05/2025)

