

TEKA



PL Instrukcja obsługi

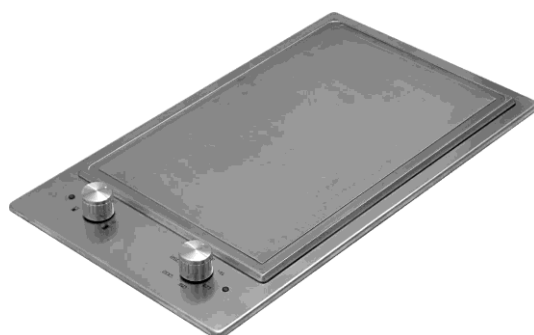
SERIA EFX

www.teka.com



Instrukcja instalacji i obsługi Wskazówki dotyczące pielęgnacji

**EFX 30.1 TEPPANYAKI
EFX 30 TEPPANYAKI**





OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy.

Zachować szczególną ostrożność – ryzyko poparzenia! Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżać się do urządzenia, o ile nie pozostają pod nadzorem. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Nie pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu. Bez nadzoru osoby odpowiedzialnej dzieci nie powinny użytkować ani czyścić urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

Nie należy czyścić kuchenki, płyt grzewczych i piekarników za pomocą parowych urządzeń czyszczących.

Płyty grzewcze nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem, ani z systemem zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Stosować wyłącznie osłony płyt grzewczych zaprojektowane przez producenta urządzenia lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyt grzewczych wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie procesy gotowania należy nadzorować stale.

OPIS URZĄDZENIA

MODEL: EFX 30 TEPPANYAKI
EFX 30.1 TEPPANYAKI

Strefy grillowania

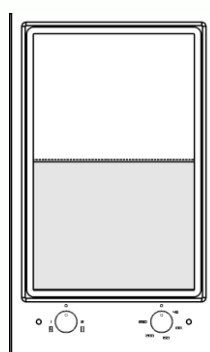
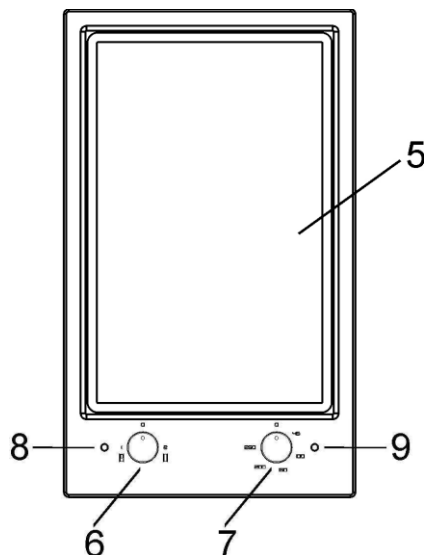


Fig. A

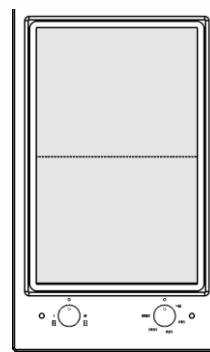


Fig. B

- 5 Płyta grzewcza z dwoma trybami grzania (A) 1200 - (B) 2400 W
- 6 Pokrętko programatora (poz. 1 – przód płyty (A), poz.2 – cała płyta (B))
- 7 Pokrętko ustawienia temperatury
- 8 Lampka kontrolna pracy (wskazuje czy płyta jest włączona)
- 9 Lampka kontrolna temperatury (gaśnie, gdy płyta osiągnie zadaną temperaturę)

Uwaga: Urządzenie przeznaczone tylko do użytku domowego

**Urządzenie i jego dostępne elementy
nagrzewają się podczas pracy.
Trzymaj dzieci z dala od urządzenia**

Niniejsza płyta kuchenna jest przeznaczona wyłącznie do gotowania / przygotowywania posiłków: jakiegokolwiek inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe i niebezpieczne.

OBSŁUGA

1) Obsługa i porady dot.

Teppanyaki

Urządzenie Teppanyaki daje możliwość gotowania na obu strefach grillowania lub wyłącznie na przedniej strefie grillowania, a za pomocą pokrętki termostatu pozwala na regulację temperatury w zakresie od 0 do 250°C.

Grill Teppanyaki pozwala na przyrządzanie mięsa, warzyw, owoców itp...przy użyciu niewielkich ilości tłuszczów roślinnych (masło, oliwa, olej kokosowy, smalec. Oprócz gotowania, urządzenie może być również wykorzystywane do utrzymywania w cieple już ugotowanych potraw, nawet tych znajdujących się jeszcze na patelniach.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy starannie wyczyścić urządzenie wraz z jego komponentami w sposób podany w rozdziale 2 na stronie 6, a następnie przez kilka minut rozgrzać pustą powierzchnię grillowania, na której nie ma żadnych potraw.

W tym czasie urządzenie może wydzielać dym lub nieprzyjemne zapachy (ze względu na spalanie smaru używanego w procesach produkcyjnych urządzenia), dlatego podczas jego pracy należy dobrze wietrzyć pomieszczenie.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Po wybraniu, czy gotowanie ma się odbywać wyłącznie na przedniej

(rys.A) lub na całej strefie grillowania (rys.B) obrócić pokrętkę (6) do żądanej pozycji (rys.2). Zaświecenie się lampki kontrolnej (8) oznacza, że urządzenie jest zasilane. (8) wskazuje, że urządzenie jest zasilane.

Jeśli zdecydują się Państwo na korzystanie tylko z przedniej strefy grillowania, dzięki płaskiemu ułożeniu powierzchni grillowej, tylna strefa grillowania również się nagrzeje (np. jeśli przednia strefa grillowania zostanie rozgrzana do temperatury 200°C, tylna strefa grillowania osiągnie temperaturę 100°C) i dlatego może być wykorzystana do utrzymywania gotowanych potraw w stanie gorącym.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotykać tylnej strefy grillowania nieosłoniętymi rękami, myśląc, że będzie ona chłodna.

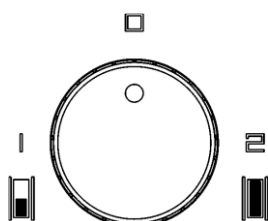


Fig.2

TEPPANYAKI jest kontrolowany przez regulator energii do wielu pozycji (patrz rys. 1). Aby włączyć, obróć pokrętkę (7) w prawo do poziomu żądanej temperatury (od 45 °C do 250 °C). Usłyszysz lekkie kliknięcie wskazujące na wyłączenie termostatu a płyta rozgrzeje się błyskawicznie do czerwoności, wskaźnik (9) zapali się, po czym zgaśnie, gdy osiągnie ustawioną wartość. Wybór temperatury zależy od rodzaju przygotowywanej potrawy, jej wielkości i zawartości wody. Oczekaj kilka minut, aż grill dobrze się rozgrzeje, a następnie za pomocą łopatki, jeśli to konieczne, rozprowadź tłuszcz lub oleje na powierzchni grilla i umieść na niej potrawy, które mają być gotowane.

Podczas gotowania, w razie potrzeby, można regulować temperaturę: nagrzanie lub ochłodzenie powierzchni grilla przed osiągnięciem nowo ustawionej temperatury może zająć kilka minut. Zgaśnięcie lampki kontrolnej (9) wskazuje, że nowo ustawiona temperatura została osiągnięta.

Po zakończeniu gotowania przekręć oba pokrętki do pozycji "O - off".

•Jeśli zdecydują się Państwo na korzystanie tylko z przedniej strefy grillowania, mogą Państwo skorzystać z tylnej strefy grillowania (która również będzie gorąca), aby utrzymać ciepło już ugotowanych potraw.

•Powierzchnia grilla pozostaje gorąca nawet po wyłączeniu; aby oszczędzać energię, można więc wyłączyć urządzenie przed końcem czasu gotowania i kontynuować gotowanie z wykorzystaniem pozostałego ciepła lub można wykorzystać to ciepło do podtrzymania gorąca już ugotowanych potraw. Poniższa tabela zawiera kilka przybliżonych informacji.

•Umieść żywność równomiernie na powierzchni grilla, upewniając się, że znajduje się ona w całości na powierzchni powierzchni grillowej.

•Zdecydowanie zalecamy, aby nie kroić jedzenia na powierzchni grilla, ale aby kawałki były gotowane po wcześniejszym podzieleniu na mniejsze porcje.

•Obracaj potrawy dopiero wtedy, gdy łatwo odchodzą od powierzchni grillowania: uważaj, aby nie porysować powierzchni grillowania przy pomocy przyborów kuchennych: starannie wybierać sprzęt kuchenny z zaokrąglonymi krawędziami.

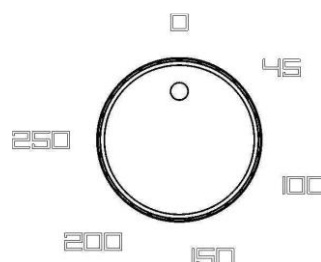


Fig.1

OBSŁUGA

Ostrzeżenia i rady dla użytkownika

Jeżeli Teppanyaki pozostawało przez dłuższy czas bezczynne, konieczne jest wyeliminowanie wilgoci wchłoniętej przez materię izolacyjną, należy ją wysuszyć poprzez ustawienie Teppanyaki na 10 minut w pozycji 100°C na całej powierzchni płyty.

Podczas używania Teppanyaki nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru i upewnić się, że w pobliżu nie znajdują się dzieci. W szczególności należy zapewnić i nadzorować gotowanie potraw z użyciem olejów i tłuszczów, które są wysoce łatwopalne. Niebezpieczeństwo poparzenia.

Podczas pracy niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać! Nie należy wchodzić w kontakt z tymi częściami bez odpowiedniej osłony.

• Nawet po użyciu, Teppanyaki pozostaje gorące przez długi czas; Nie umieszczać rąk lub innych przedmiotów, aby uniknąć poparzeń.

• Gdy tylko zauważysz pęknięcie na powierzchni elementu grzejnego, natychmiast odłącz urządzenie od sieci.

Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

• Nie należy modyfikować parametrów technicznych produktu, gdyż może to być niebezpieczne.

• Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi kończynami

• Nie korzystać z urządzenia boso.

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użytkowania;

• Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas korzystania z grilla, a dzieci trzymaj w bezpiecznej odległości. W szczególności upewnij się, że uchwyty są w prawidłowej pozycji do wewnątrz i uważaj podczas gotowania potraw z olejem i tłuszczem, ponieważ są one łatwopalne.

• Jeśli zdecydujesz się nie używać tego urządzenia (lub wymienić stary model) przed zabraniem go do utylizacji, zostanie ono unieszkodliwione w sposób przewidziany prawem w zakresie ochrony zdrowia i zanieczyszczenia środowiska, czyniąc nieszkodliwymi części niebezpieczne, zwłaszcza dla dzieci, które mogą używać porzuconego urządzenia do zabawy.

• Po użyciu płyty upewnij się, że wskaźnik pokrętła znajduje się w pozycji zamkniętej (O).

Poniżej znajduje się tabela z niektórymi danymi orientacyjnymi dotyczącymi tylko przyrządzania potraw

Żywność	°C
Ryby	170°C - 180°C
Warzywa / Owoce	200°C
Mięso (wieprzowe, wołowe, cielęce)	180°C - 200°C
Mięso (jagnięce, drób)	150°C - 180°C

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed przystąpieniem do czyszczenia, odłącz urządzenie od zasilania.

Aby utrzymać powierzchnię płyty Teppanyaki zawsze czystą i przedłużyć żywotność urządzenia, bardzo ważne jest, aby po każdym użyciu umyć ją ciepłą wodą z detergentem, spłukać i dokładnie wysuszyć.

Przed czyszczeniem pozwól grillowi i wszystkim jego częściom ostygnąć. Nie używaj druciaków, ściernych środków czyszczących ani żrących sprayów.

Nigdy nie dopuszczać, aby ocet, kawa, mleko, słona woda, cytryna lub sok pomidorowy pozostawały w kontakcie z powierzchniami przez dłuższy czas.

Płyta:

Powierzchnia teppanyaki: powinna być czyszczona, gdy ma temperaturę w zakresie ok. 50-60 °C; w tej temperaturze łatwiej jest usunąć resztki jedzenia. Jeśli powierzchnia płyty jest zimna, ustaw pokrętkę termostatu (7) na 50-60 °C, jeśli jest jeszcze gorąca, poczekaj aż ostygnie: w takim przypadku, gdy zdecydowałeś się na przeprowadzenie procedury czyszczenia, w celu ustalenia temperatury powierzchni płyty, obrócić pokrętkę termostatu (7) do momentu zapalenia się lampki kontrolnej (9) i odczytać wskazaną temperaturę (rys. 1), następnie przywrócić pokrętkę (7) do pozycji "O-off" pozycja.

Usuń za pomocą szpatułki większe większe pozostałości (wybierz przybory z zaokrąglonymi krawędziami, aby nie porysować powierzchni płyty), następnie zwilż powierzchnię płyty niewielką ilością wody zmieszanej z płynem do mycia naczyń i pozostaw na kilka minut do namoczenia w celu usunięcia osadów. Za pomocą ściereczki lub rolki kuchennej usuń pozostałości, które przywarły do powierzchni płyty oraz wodę zmieszaną z detergentem. Spłucz wielokrotnie powierzchnię płyty za pomocą wilgotnej ściereczki i starannie osusz.

Jeśli chcesz oczyścić powierzchnię płyty pomiędzy dwoma gotowaniami, usuń łopatką większe pozostałości i umieść kostki lodu oraz sok z cytryny na powierzchni płyty. Roztapiające się kostki lodu zmiękczą osady, podczas gdy sok z cytryny usunie zapachy wcześniej przyrządzonych potraw. Użyj łopatki, aby usunąć pozostałe resztki.

OSTRZEŻENIE:

- **Aby utrzymać grill w dobrym stanie po użyciu, należy go pielęgnować specjalnymi produktami dostępnymi na rynku, aby powierzchnia zawsze pozostawała czysta. Zabieg ten jest niezbędny, aby zapobiec powstawaniu rdzy.**
- **Do czyszczenia sprzętu nie należy używać dysz parowych.**

OSTRZEŻENIE:

To urządzenie zostało zaprojektowane dla użytku domowego lub podobnego, takiego jak:

- **zaplecze kuchenne wewnątrz sklepów, biur, środowisk pracy;**
- **obiekty wypoczynkowe w gospodarstwach rolnych; pomieszczenia dla gości w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; w Bed & Breakfast.**

MONTAŻ

DANE TECHNICZNE DLA INSTALATORÓW

Instalacja i konserwacja wymienione w tym rozdziale mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami.

WAŻNE: doskonała instalacja, regulacja lub przekształcenie płyty kuchennej w celu wykorzystania innych gazów wymaga wykwalifikowanego instalatora: nieprzestrzeganie tej zasady powoduje utratę gwarancji.

Urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane w zgodzie z obowiązującym prawem i instrukcjami producenta.

Wadliwa instalacja może spowodować szkody dla osób, zwierząt lub przedmiotów, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Urządzenia odcinające lub automatykę urządzenia mogą być modyfikowane tylko przez producenta lub autoryzowanego dostawcę.

3) MONTAŻ TEPPANYAKI

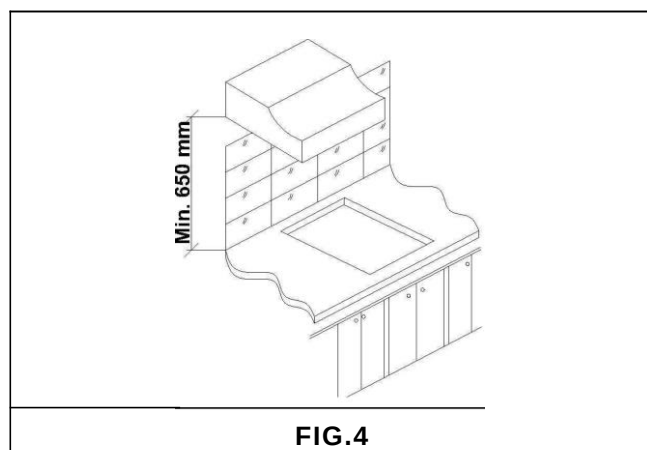
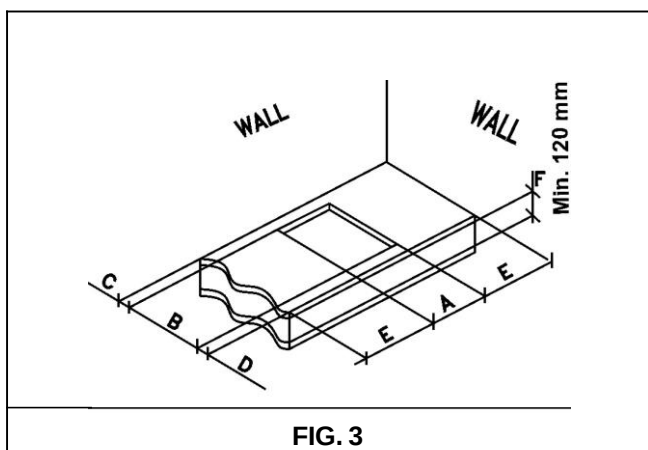
Wyjmij Teppanyaki z opakowania, rozpakuj poszczególne luźne części, a następnie sprawdź, czy nie jest uszkodzone. W razie wątpliwości nie używaj urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Opakowania (karton, worki, styropian, gwoździe...) nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.

W blacie mebla modułowego musi być wykonany otwór o wymiarach wskazanych na rys. 3, upewniając się, że zachowane są wymiary przestrzeni niezbędnej do zainstalowania urządzenia (patrz rys. 4).

Przydatne wymiary (mm)

A	B	C	D	E	F
282	482	59	59	100 min.	120



MONTAŻ

4) MOCOWANIE TEPPANYAKI

Aby przymocować teppanyaki do blatu roboczego, należy zamontować klamry mocujące dołączone do niniejszej broszury. W tym celu należy wykonać następujące procedury:

- wyjmij wszystkie ruchome części z teppanyaki;
- odwróć urządzenie, uważając, aby umieścić je na miękkiej powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia zewnętrznych powierzchni;
- wyjmij z opakowania klamry "G" i zamontuj je zgodnie ze schematem na rys. 5.

Po wykonaniu tych czynności można przystąpić do montażu specjalnej uszczelki, która zapobiega wyciekaniu płynów. Aby prawidłowo zamontować tę uszczelkę, należy ściśle przestrzegać poniższych wskazówek:

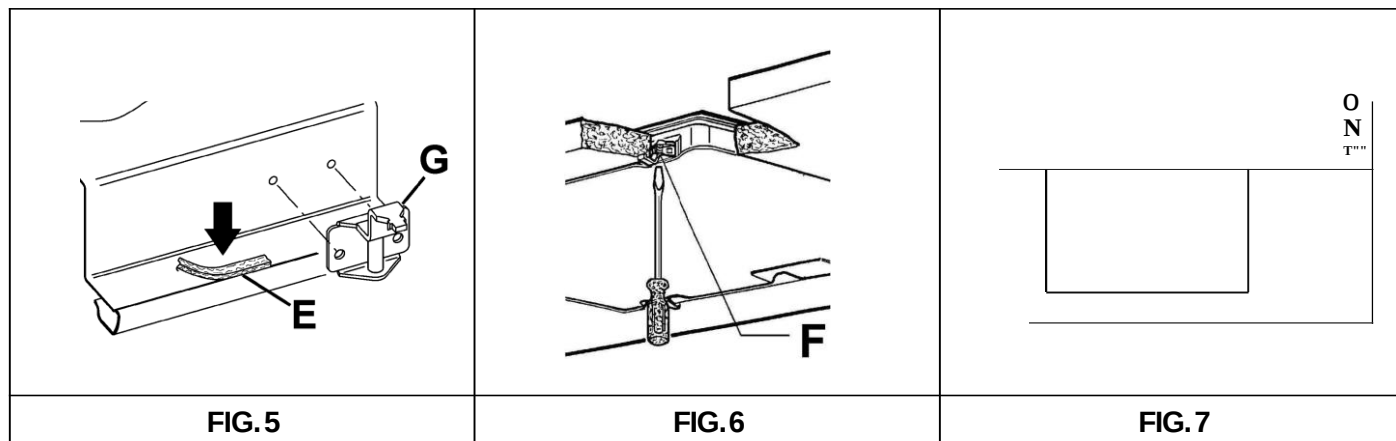
- odłącz paski uszczelki od ich wspornika, zwracając uwagę, aby uważając, aby przezroczysta osłona pozostała przymocowana do uszczelki.
- Umieść uszczelkę "E" (rys. 5) w odpowiedniej pozycji pod krawędzią blatu, tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie przylegała do zewnętrznego obwodu blatu. Końce listew muszą pasować bez zachodzenia na siebie.

- Upewnij się, że uszczelka przylega do blatu równomiernie na całym obwodzie, dociśnij ją palcami, następnie usuń pasek ochronny uszczelki i ustaw teppanyaki w otworze wykonanym w blacie kuchennym
- Zabezpieczyć urządzenie poprzez dokręcenie śrub zaciskowych "F" (patrz rys. 6).
- Aby zapobiec przypadkowemu kontaktowi z dolną powierzchnią podgrzewanego teppanyaki podczas użytkowania, należy zastosować separację z drewna, musi ona być włożona i przymocowana śrubami w odległości minimum 120 mm od blatu.(rys. 7).

OSTRZEŻENIE:

Pamiętaj, że klej łączący laminat z tworzywa sztucznego z blatem roboczym musi być odporny na temperatury nie niższe niż 150 °C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki.

Zaleca się instalatorowi, aby tylna ściana, przylegające i otaczające powierzchnie grilla były odporne na temperaturę 90°C.



MONTAŻ

5) PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

WAŻNE: urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz szkody majątkowe spowodowane nieprawidłową instalacją.

Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed wykonaniem podłączenia sprawdź, czy:

- napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodów instalacji elektrycznej może udźwignąć obciążenie, co jest również podane na tabliczce znamionowej.
- Wydajność i gniazda instalacji elektrycznej są odpowiednie dla maksymalnej mocy urządzenia (patrz etykieta informacyjna przymocowana na spodzie obudowy).
- Gniazdo lub instalacja posiadają uziemienie zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami. Odrzuca się wszelką odpowiedzialność za nieprzestrzeganie tych przepisów.
- Jeżeli kabel zasilający nie jest dostarczony z urządzeniem, należy podłączyć kabel o odpowiednim przekroju do tablicy zaciskowej (patrz tabela w punkcie 6), pamiętając o tym, aby przewód uziemiający był dłuższy niż przewody prowadzące, zgodnie ze schematem na rys. 8.

Gdy podłączenie do zasilania odbywa się przez gniazdko:

Jeśli nie jest na wyposażeniu, do przewodu zasilającego "C", zastosować standardową wtyczkę odpowiednią dla obciążenia wskazanego na etykiecie informacyjnej. Podłączyć przewody zgodnie ze schematem na rys. 8 zwracając uwagę na przestrzeganie reakcji wymienionych poniżej:

L (faza) = brązowy; N (neutralny) = niebieski; symbol (uziemienie) = żółto-zielony.

- Przew.  zasilający należy umieścić w taki sposób, aby w żadnej pozycji nie osiągnął temperatury 90 °C.
- Do podłączenia nie należy używać adapterów ani przejściówek, gdyż mogą one powodować fałszywe styki skutkujące niebezpiecznym przegrzaniem.
- Gniazdo musi być łatwo dostępne po wykonaniu zabudowy.

W przypadku podłączenia bezpośrednio do obwodu zasilania:

- umieścić między urządzeniem a obwodem przełącznik o wielkości odpowiedniej do obciążenia urządzenia i o minimalnej szczelinie między stykami wynoszącej 3 mm
- Pamiętać, że kabel uziemiający nie może być przerwany przez wyłącznik.
- Połączenie elektryczne może być również zabezpieczone przełącznikiem różnicowym o wysokiej czułości.

Zaleca się, aby dostarczony żółto-zielony kabel uziemiający był podłączony do dobrej instalacji uziemiającej.

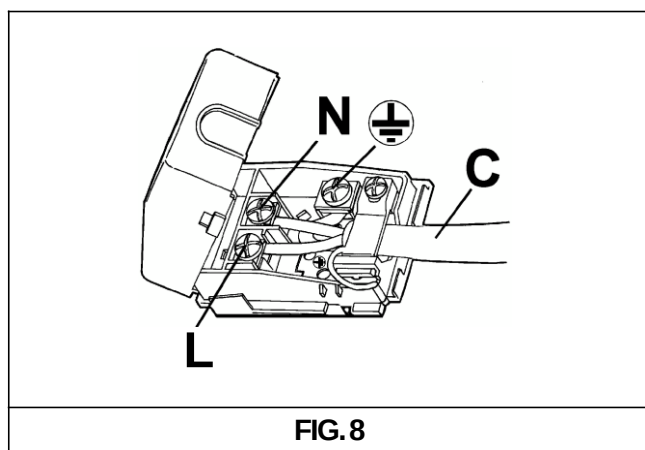
Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności serwisowych na części elektrycznej urządzenia, należy bezwzględnie odłączyć je od sieci elektrycznej.

Jeśli instalacja wymaga modyfikacji instalacji elektrycznej w domu lub jeśli gniazdo jest niekompatybilne z wtyczką urządzenia, należy zlecić zmiany lub wymianę osobie posiadającej odpowiednie uprawnienia. W szczególności osoba ta musi również upewnić się, że przekrój przewodów gniazdka jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie.

OSTRZEŻENIE:

Wszystkie nasze urządzenia są projektowane i produkowane zgodnie z europejskimi normami EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 i odpowiednimi zmianami. To urządzenie spełnia wymagania dyrektyw europejskich:

- CEE 2004/108/CE dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej.
- CEE 2006/95/CE dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego.
- CEE 2011/65 I UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych.
- Rozporządzenie (UE) nr 66/2014 uzupełniające dyrektywę 2009/125 I WE.
- Normy EN 60350-2.



MAINTENANCE

Before carrying out maintenance of any kind, disconnect the appliance from the mains. All maintenance must be carried out by authorized personnel only.

Procedure in case of malfunction

- Before contacting your nearest Service Centre, do the following.
- Collect data from the equipment data plate on the bottom (model and serial number).

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

6) PART REPLACEMENT .

Note: in the event the power cord is replaced, the ground wire must be left longer than the lead wires (fig. 9) and the instructions in the paragraph "ELECTRICAL CONNECTIONS" must be observed.

7) TECHNICAL SPECIFICATIONS OF ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the task of the installer a table with component specifications is included below.

WYJŚCIA ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH

Nazwa	Moc (W)
Teppanyaki	2400

TYP I PRZEKRÓJ PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Typ przewodu	Max. moc znamionowa	Podłączenie jednofazowe 220-240 V-
Gumowy H05 RR-F	2400W	3 X 1.5 mm ² (*)
Neoprenowy H05 RN-F	2400W	3 X 1.5 mm ² (*)
Neoprenowy H07 RN-F	2400W	3 X 1.5 mm ² (*)

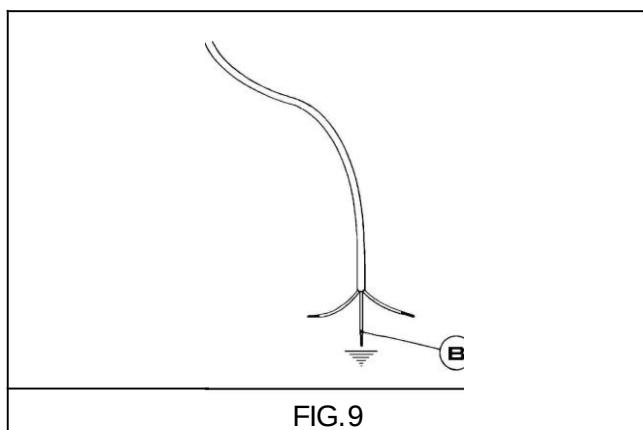


FIG.9

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TEPPANYAKI	
Napięcie	220-240 V-
Częstotliwość	50/60 Hz
Max. moc znamionowa	2400W

**W PRZYPADKU USZKODZENIA KABLA
ZASILAJĄCEGO, POWINIEN ON ZOSTAĆ
WYMIENIONY PRZEZ PRODUCENTA LUB JEGO
SERWIS POSPRZEDAŻOWY.**

**OSTRZEŻENIE: KONSERWACJA MOŻE BYĆ
WYKONYWANA WYŁĄCZNIE PRZEZ
OSOBY UPOWAŻNIONE.**

POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Przed opuszczeniem fabryki sprzęt ten został przetestowany i wyregulowany przez wykwalifikowany personel, tak aby zagwarantować najlepsze wyniki pracy.

Oryginalne części zamienne można znaleźć tylko w naszych centrach obsługi technicznej i autoryzowanych sklepach. Każda konieczna później naprawa lub regulacja musi być przeprowadzona z najwyższą starannością przez wykwalifikowany personel.

Z tego powodu zalecamy, aby zawsze kontaktować się ze sprzedawcą, od którego zostało zakupione, lub z naszym najbliższym centrum serwisowym, podając markę, model, serię i rodzaj problemu występującego w urządzeniu. Odpowiednie specyfikacje są wytłoczone na etykiecie informacyjnej umieszczonej na spodzie urządzenia oraz na etykiecie dołączonej do opakowania. Informacje te pozwolą technikowi zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i zagwarantować szybkie podjęcie właściwych działań. Zaleca się zanotowanie poniższych specyfikacji, aby były one zawsze łatwo dostępne.

MARKA

MODEL

SERIA

"Przechowuj Kartę Gwarancyjną lub arkusz danych technicznych wraz z podręcznikiem Instrukcji obsługi przez cały okres użytkowania urządzenia. Zawierają one ważne dane techniczne"

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.





www.teka.com

COD. 04049E1 - 31.01.2019 Vr00