

zepter[®]
INTERNATIONAL
L I V E L O N G E R

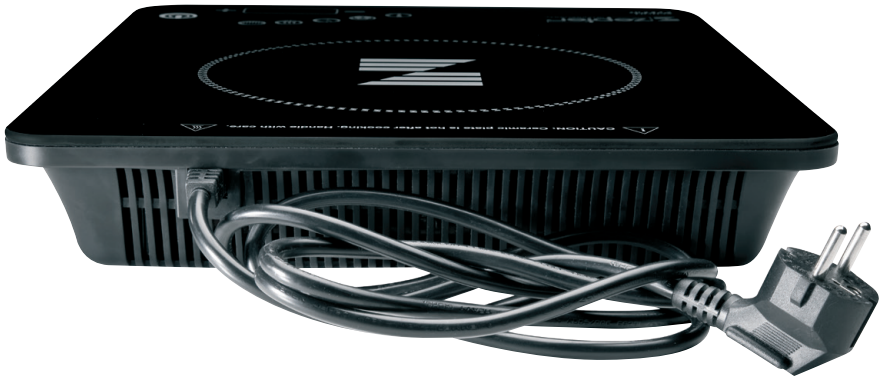


Kuchenka indukcyjna Instrukcja Obsługi

model: TF-993.

Instrukcja Obsługi

Dziękujemy za wybranie kuchenki indukcyjnej ZEPTEK.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją oraz zachować ją na przyszłość.



Podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej należy zawsze postępować zgodnie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa:

1. Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki indukcyjnej należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami i zachować je na przyszłość.
2. Aby uchronić się przed poparzeniem, nie dotykać gorących powierzchni.
3. Aby uchronić się przed porażeniem prądem i urazami, nie należy moczyć kabli, wtyczek, ani kuchenki indukcyjnej w wodzie lub innych płynach.
4. Sprawdź, czy moc przyłącza do którego podłączasz kuchenkę indukcyjną, jest zgodna z mocą potrzebną do jej zasilania.
5. Kuchenka indukcyjna musi być podłączona do gniazdka z uziemieniem.
6. Należy zawsze nadzorować korzystanie z kuchenki indukcyjnej przez dzieci oraz korzystanie z urządzenia w pobliżu dzieci.
7. Jeśli nie korzysta się z kuchenki indukcyjnej lub chce się ją umyć, należy wyciągnąć zawsze wtyczkę z gniazdka. Kuchenka powinna ostygnąć, zanim zaczniesz się przy niej jakiegokolwiek czynności.
8. Nie korzystać z kuchenki indukcyjnej, która ma uszkodzony kabel lub wtyczkę lub która nie działa prawidłowo, bądź została w jakikolwiek sposób uszkodzona. W celu analizy działania kuchenki, naprawy lub dostosowania, należy zwrócić się do Centrum Serwisowego Zepter.
9. Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub urazy.
10. Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz.
11. Upewnić się, że kabel od kuchenki indukcyjnej nie wisi przy krawędzi stołu lub szafki i nie dotyka gorących powierzchni.
12. Nie umieszczać kuchenki indukcyjnej na gorącym palniku gazowym czy elektrycznym lub w ich pobliżu, ani blisko rozgrzanego piekarnika.
13. Podczas przesuwania po płycie kuchenki indukcyjnej naczyń zawierających gorący olej lub inne gorące płyny, należy zachować szczególną ostrożność.
14. Aby odłączyć kuchenkę indukcyjną, należy sprowadzić wszystkie kontrolki do pozycji „off”, następnie odłączyć wtyczkę od gniazdka.
15. Nie używać kuchenki indukcyjnej do celów innych niż określone przez producenta.
16. Kuchnia indukcyjna nie jest przeznaczona do użytku za pośrednictwem zewnętrznego regulatora lub systemu sterowania pilotem.
17. Kuchnia indukcyjna nie jest przeznaczona do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby takie będą nadzorowane i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
18. Dzieci należy zawsze nadzorować i nie pozwolić im na zabawę urządzeniem.
19. Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona do użytku domowego lub w:
 - kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - gospodarstwach wiejskich
 - w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych
 - placówkach oferujących zakwaterowanie z wyżywieniem.

UWAGA

Aby zapobiec nieprawidłowemu funkcjonowaniu kuchenki indukcyjnej i możliwości spowodowania wypadku, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Ustawić kuchenkę indukcyjną na płaskim blacie co najmniej 10 cm od ściany i innych obiektów.
- Korzystać z gniazdka wyłącznie o mocy obciążeniowej powyżej 15 A. Nie należy podłączać do tego gniazdka innych urządzeń, ponieważ wspólne korzystanie z niego może spowodować przegrzanie lub iskrzenie na stykach.
- **NIE** korzystać z kuchenki indukcyjnej w warunkach wysokiej wilgotności lub w pobliżu źródeł ciepła.
- **NIE** gotować, gdy naczynia są puste.
- **NIE** kłaść noży, widelców, łyżek, pokrywek od naczyń ani folii aluminiowej na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą się nagrzać.
- **NIE** kłaść papieru, ścierek ani folii aluminiowej pomiędzy naczyniami a płytą indukcyjną, gdyż może to spowodować zapalenie się tych przedmiotów.
- **NIE** korzystać z kuchenki indukcyjnej na dywanie lub na obrusie, ponieważ mogą one zablokować wiatraczek i wylot powietrza i w ten sposób zakłócić odprowadzanie ciepła z kuchenki.
- **NIE** uderzać i nie stukać w płytę indukcyjną. Jeżeli pojawią się pęknięcia na powierzchni, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. W takiej sytuacji należy kuchenkę indukcyjną natychmiast oddać do Centrum Serwisowego Zepter.
- **NIE** podgrzewać żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak puszki, ponieważ może to spowodować wybuch.
- **NIE** przesuwaj kuchenki indukcyjnej, jeżeli stoi na niej naczynie lub kabel podłączony jest do gniazdka sieciowego.
- Kuchenkę indukcyjną należy ustawiać na stabilnej powierzchni.
NIE upuścić urządzenia.
- Po zakończeniu gotowania, płyta indukcyjna może wciąż być gorąca, nie należy jej dotykać.
- Trzymać kuchenkę indukcyjną w miejscu niedostępnym dla dzieci, szczególnie podczas gotowania ryżu, kaszy.
- **NIE** zanurzać kuchenki w wodzie, ani nie myć kuchenki bezpośrednio pod kranem.
- Utrzymywać kuchenkę indukcyjną w czystości, zapobiegać osadzaniu się zanieczyszczeń, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.
- **NIE** uszkodzić kabla zasilającego i nie podejmować prób jego naprawy, jeżeli został uszkodzony.
- W celu uniknięcia zniszczenia kabla zasilającego, nie należy dokonywać napraw we własnym zakresie. Nie narażać kabla zasilającego na działanie wysokich temperatur. Unikać niepotrzebnego zginania, zakręcania i ciągnięcia kuchenki za kabel. Nie stawiać ciężkich rzeczy na kablu, ani nie próbować wiązać kabla. Korzystanie z uszkodzonego kabla zasilającego może spowodować porażenie prądem, spięcie lub pożar.
- Jeżeli nie odłączalny kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu należy go wymienić na nowy w Centrum Serwisowym Zepter.
- Upewnić się, że wtyczka jest właściwie podłączona do gniazdka. Jeśli bolce wtyczki wetknięte są jedynie częściowo, mogą spowodować spięcie elektryczne i porażenie prądem użytkownika

DANE TECHNICZNE

Model numer	TF-993.
Zasilanie	AC 220 V-240 V~50 Hz
Zakres mocy	100 W – 2000 W
Zakres temperatury	60°C ~240°C

PANEL STEROWANIA

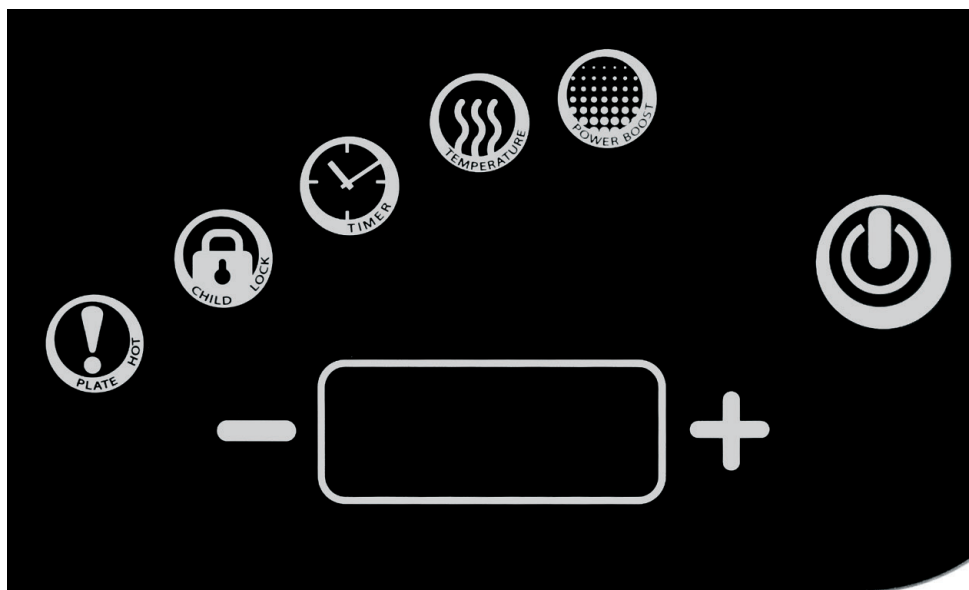


Plate hot
Płyta gorąca



Timer
Zegar



Power boost
Ustawianie mocy



Child lock
Zabezpieczenie przed dziećmi



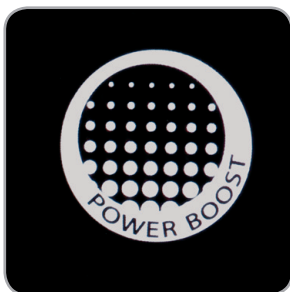
Temperature
Ustawianie temperatury



Power ON/OFF
Przycisk zasilania ON/OFF

JAK GOTOWAĆ

1. Umieścić żywność w naczyniu i postawić je na środku płyty ceramicznej na kuchence indukcyjnej. (oznaczone koło na płycie)
Po podłączeniu kuchenki do prądu, aktywuje się sygnalizator dźwięku, a wszystkie lampki wskaźników błysną jeden raz, w tym czasie czterocyfrowy wyświetlacz LED pokazuje „88 : 88” przez jedną sekundę, a następnie miga symbol “- - - -”.
Miga lampka przy przycisku zasilania ON/OFF kuchenki indukcyjnej.
2. Po wciśnięciu przycisku ON/OFF po raz pierwszy, kuchenka indukcyjna automatycznie sprawdzi, czy stoi na niej naczynie, jeśli w ciągu jednej minuty zostanie wciśnięty przycisk POWER BOOST (Ustawianie mocy) lub TEMPERATURE (ustawianie temperatury).
Wówczas uaktywnia się sygnalizator dźwiękowy, a wyświetlacz LED pokazuje symbol „E1” w przypadku braku naczynia na kuchence; kuchenka indukcyjna automatycznie odrzuca wybraną funkcję po jednej minucie, jeżeli nie zostanie na niej umieszczone naczynie, i przełącza się na tryb oczekiwania. Podobnie, w ciągu jednej minuty włączy się ponownie, jeżeli zostanie na niej umieszczone naczynie.



ZWIĘKSZANIE MOCY

Nacisnąć przycisk POWER BOOST (ustawianie mocy) podczas trybu oczekiwania.

W zwykłych warunkach grzewczych funkcja ta oraz diody wskaźnika ON/OFF są włączone, a wyświetlacz LED pokazuje domyślną moc 1400 W.

Urządzenie oferuje osiem poziomów mocy: 100 W, 300 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1400 W, 1700 W i 2000 W. Wciśnij przyciski „+” lub „-”, aby wybrać wymagany poziom mocy.



TEMPERATURA

Wcisnąć przycisk TEMPERATURE (ustawianie temperatury) w trybie gotowości.

W zwykłych warunkach grzewczych funkcja oraz diody wskaźnika ON/OFF są włączone, a wyświetlacz LED pokazuje domyślną temperaturę 240°C. Poziomy regulacji temperatury to: 60°C, 90°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C oraz 240°C, pomiędzy którymi można się poruszać, wciskając przyciski „+” i „-” w ramach ośmiu zakresów od 60 do 240. Kuchenka indukcyjna przestaje pracować, gdy temperatura osiągnie temperaturę właściwą (zadaną, ustawioną) do podtrzymania ciepła potrawy, miga lampka wskaźnika, a wartości wyświetlane na wyświetlaczu LED nie zmieniają się.

Gdy temperatura spadnie poniżej zadanej, ustawionej temperatury grzania, kuchenka ponownie zaczyna działać. Gdy temperatura osiągnie najwyższy poziom, przycisk „+” stanie się nieaktywny. Wciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć temperaturę. Gdy temperatura osiągnie najniższy poziom, przycisk „-” stanie się nieaktywny, a sygnalizator nie wydaje dźwięku.



ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Gdy na kuchence ustawimy wszystkie parametry gotowania, kuchenka jest gotowa do użycia, należy przytrzymać przycisk CHILD LOCK przez 2 sekundy. Włączy się lampka CHILD LOCK. Pozostałe przyciski nie będą reagować (poza ON/OFF i przyciskami blokującymi), chyba że przycisk CHILD LOCK zostanie ponownie wciśnięty na 2 sekundy do momentu wyłączenia lampki.



ZEGAR

Po wybraniu funkcji TIMER w trybach POWER BOOST oraz TEMPERATURE, zacznie migać wskaźnik zegara, oczekując na ustawienia czasu. TIMER jest domyślnie ustawiony na 00:00. Gdy miga cyfra godzin, należy wcisnąć przyciski „+” lub „-”, aby wybrać odpowiednią godzinę pomiędzy 0-1.

Aby zatwierdzić wciśnij przycisk TIMER. W ciągu 5 sekund, cyfry godzin przestają migać, a zaczynają migać cyfry minut. Każde wciśnięcie przycisków „+” lub „-” zwiększa lub zmniejsza ustawiony czas o jedną minutę. Po wciśnięciu przycisku

TIMER po raz drugi, wartość minut można zmieniać w zakresie 00-59. Po wciśnięciu przycisków „+” lub „-” przez ponad 2 sekundy bez włączenia się sygnalizatora, wartość minut zwiększa się lub zmniejsza z większą szybkością.

Jeżeli przyciski „+”, „-” ani TIMER nie zostaną wciśnięte w ciągu 5 sekund, ustawianie czasu będzie uznane za zakończone. Lampka wskaźnika czasomierza świeci przez cały czas, a wyświetlacz LED wskazuje pozostały czas, przy czym górny limit wynosi 1 godzinę i 59 minut.

Po upływie ustalonego czasu sygnalizator włączy się trzykrotnie, aby zasignalizować zakończenie gotowania, miga lampka wskaźnika, a wentylator po chwili zatrzymuje się.

Lampka wskaźnika miga do momentu wyłączenia kuchenki.

- a. W trybie TIMER, gdy kuchenka jest ustawiona na inne funkcje, poprzednie ustawienia czasu zostają anulowane (lampka wskaźnika wyłącza się). Kuchenka wprowadza domyślne ustawienia wybranej funkcji.
- b. Gdy czas jest ustawiany w trybach POWER BOOST i TEMPERATURE, wciśnij przycisk POWER BOOST lub TEMPERATURE, aby sprawdzić ustawioną temperaturę lub moc, widoczne na wyświetlaczu LED. Temperaturę lub moc można zmienić w ciągu 5 sekund poprzez wciśnięcie przycisków „+” lub „-”. Jednak wyświetlacz LED będzie wskazywał gotowość do ustawienia czasu, jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk lub jeżeli przycisk TIMER zostanie włączony w ciągu 5 sekund.

GORĄCA PŁYTA

Kiedy korzystamy z kuchenki indukcyjnej i temperatura płyty przekroczy 60°C włącza się dioda funkcji PLATE HOT (płyta gorąca).

Wciśnij ON/OFF, aby wyłączyć kuchenkę indukcyjną po zakończeniu korzystania z urządzenia. Po wyłączeniu się wentylatora, należy odłączyć kabel zasilania od głównego gniazdka.

Podczas korzystania z kuchenki należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Funkcja utrzymania temperatury może być użyta wyłącznie w trybie TEMPERATURE w ramach 8 poziomów temperatury: 60°C, 90°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C i 240°C.
- W warunkach utrzymania temperatury mogą zaistnieć różnice pomiędzy temperaturą nominalną i temperaturą faktyczną w związku z różnymi kształtami naczyń i różnymi materiałami, z których zostały wykonane.
- Kuchenka indukcyjna podgrzewa naczynia z wielowarstwowym dnem przystosowanym do indukcji w sposób standardowy. W zależności od rodzaju naczynia, występuje różna skuteczność i szybkość podgrzewania.
- Kuchenka indukcyjna oferuje osiem poziomów mocy grzewczej: 100 W, 300 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1400 W, 1700 W i 2000 W.



CZYSZCZENIE

Urządzenie należy odłączyć od prądu i czyścić dopiero, kiedy ostygnie.

PŁYTA INDUKCYJNA



Zetrzeć brud wilgotną ściereczką.

OBUDOWA KUCHENKI I PANEL STEROWANIA



Zetrzeć brud wilgotną ściereczką, a jeżeli coś przykleiło się do powierzchni, przemyć płynem do mycia naczyń i wytrzeć miękką ściereczką.

POWIERZCHNIA ASPIRATORA I OTWÓR WENTYLACYJNY



Wytrzeć zabrudzenia otworów patyczkami z watą, nie wolno dopuścić do nalania się płynów do wnętrza wentylatora (kuchenki). Jeżeli spód kuchenki pokryty jest tłustymi plamami, najpierw przemyć płynem do mycia naczyń, zwracając uwagę na kratkę ostaniającą wentylator.

NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

1. Naczynia wykonane ze stali pokrytej emalią.
2. Naczynia żeliwne, pokryte emalią lub nie.
3. Naczynia ze stali nierdzewnej, zaprojektowane do gotowania indukcyjnego.
4. Naczynia aluminiowe o specjalnej podstawie.
5. Średnica naczyń od minimum 12 cm do maksimum 26 cm.

NACZYNIA NIEODPOWIEDNIE DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

Naczynia szklane, ceramiczne, wyroby garncarskie, naczynia z aluminium bez specjalnej podstawy lub na podstawie miedzianej oraz niektóre patelnie niemagnetyczne ze stali nierdzewnej.

Średnica naczyń poniżej 12 cm i ponad 26 cm.

OSTRZEŻENIA I SYSTEM ZABEZPIECZEŃ

W przypadku wystąpienia wady, na wyświetlaczu wyświetli się jej kod o znaczeniu wskazanym poniżej, lampki wskaźników świecą bez przerwy, a inne lampki LED nie świecą.

<p>Ochrona w przypadku braku naczyń, nieodpowiednich naczyń lub zbyt małych naczyń (o średnicy mniejszej niż 12 cm):</p>	<p>Podczas zdejmowania naczyń z kuchenki lub w przypadku używania zbyt małych naczyń, włączy się sygnalizator i kuchenka niezwłocznie odłączy zasilanie. Wyświetlacz LED pokaże komunikat „E1”.</p>
<p>IGBT (temperatura w kuchence) – zabezpieczenie przed przegrzaniem</p>	<p>Gdy temperatura IGBT przekroczy limit i czujnik temperatury IGBT spowoduje otwarcie obwodu, podgrzewacz indukcyjny automatycznie odłączy zasilanie, włączy się sygnalizator, a wyświetlacz LED pokaże komunikat „E2”. Sygnalizator będzie wydawał dźwięk do momentu wyłączenia sygnalizatora ręcznie.</p>
<p>Zabezpieczenie przed wysokim napięciem</p>	<p>Gdy napięcie wyniesie 260 V, kuchenka automatycznie odłączy zasilanie. Sygnalizator dźwiękowy nie włącza się, a wyświetlacz LED wyświetla komunikat „E3”.</p>
<p>Zabezpieczenie przed niskim napięciem</p>	<p>Gdy napięcie wyniesie 175 V, kuchenka automatycznie odłączy zasilanie. Sygnalizator dźwiękowy nie włącza się, a wyświetlacz LED wyświetla komunikat „E4”.</p>
<p>Zabezpieczenie czujnika</p>	<p>Gdy czujnik znajduje się w obiegu otwartym, wyświetlacz LED wyświetli komunikat „E5”. Gdy na czujniku wystąpi zwarcie, wyświetlacz LED wyświetli komunikat „E6”.</p>
<p>Zabezpieczenie przed przegrzaniem</p>	<p>W jakimkolwiek trybie pracy, gdy temperatura dna naczynia stanie się za wysoka, grzejnik indukcyjny automatycznie odłączy zasilanie. Sygnalizator dźwiękowy nie włącza się, a wyświetlacz LED wyświetla komunikat „E6”.</p>
<p>Zabezpieczenie 2-godzinnego czasu eksploatacji (ograniczone korzystanie przy funkcjach POWER BOOST oraz TEMPERATURE)</p>	<p>Jeżeli kuchenka nie otrzyma żadnego polecenia w ciągu dwóch godzin w czasie użycia, wyłączy się automatycznie, aby zapobiec ewentualnemu wypadkowi.</p>
<p>Wykrywanie naczynia o zbyt małych rozmiarach</p>	<p>Przy ustawieniu normalnej mocy roboczej (100 W -2000 W), w przypadku ustawienia na kuchence naczynia o średnicy 8 cm, kuchenka nie generuje mocy; moc będzie generowana w przypadku umieszczenia na kuchence naczynia o średnicy 12 cm.</p>

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Podczas podłączania kuchenki, sygnalizator dźwiękowy nie włączy się, a wskaźnik mocy nie świeci.	<ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że wtyczka jest odpowiednio podłączona.• Upewnij się, że naczynie znajduje się na środku płyty ceramicznej• Upewnij się, że gniazdko jest sprawne (jest w nim napięcie).
Sygnalizator wydaje dźwięk ciągły, a kuchenka wyłącza się po 15 sekundach.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy używane naczynia są odpowiednie do gotowania indukcyjnego.• Upewnij się, że naczynie znajduje się na środku płyty ceramicznej.• Sprawdź, czy średnica naczynia jest większa niż 8 cm.
Podczas gotowania, nagle przestaje działać funkcja podgrzewania.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.• Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane.• Po osiągnięciu ustawionej temperatury, kuchenka przełącza się na tryb utrzymania ciepła „Keep Warm”.• Czasami uruchamia się funkcja zabezpieczająca, należy poczekać przez ok. 10 minut i ponownie sprawdzić.
Opcja (Keep Warm) nie jest w stanie dostosowywać temperatury podczas eksploatacji urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy podstawa naczynia nie jest nierówna, czy nie jest pocięta lub odkształcona.

NIE próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku konieczności dokonania naprawy należy zwrócić się do Centrum Serwisowego Zepter.

INFORMACJE O ODPADACH



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z Dyrektywami europejskimi 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczącymi ograniczenia korzystania z substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, oraz o odpadach. Przekreślony symbol kosza na śmieci widoczny na urządzeniu oznacza, że na koniec okresu przydatności do użytku urządzenie należy segregować oddzielnie.

Nie należy pozbywać się urządzeń elektrycznych jako nieposortowanych odpadów komunalnych, należy korzystać ze specjalnych miejsc do segregacji odpadów; w związku z tym wszelkie produkty na koniec ich okresu użytkowania muszą zostać przekazane do punktów przyjmowania sprzętu elektrycznego i elektronicznego, lub zwrócone do sprzedawcy przy zakupie podobnego sprzętu, na zasadzie jeden za jeden. Oddzielny zbiór urządzeń przeznaczonych do recyklingu, przetworzenia lub usunięcia w sposób zgodny z przepisami środowiskowymi wpływa na zapobieganie negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie, i optymalizuje recykling oraz ponowne użycie komponentów, z których składa się urządzenie.



MISJA ZDROWIA

PRODUKTY
FIRMY ZEPTER
STANOWIĄ
POMOST ŁĄCZĄCY
ZDROWIE Z NATURĄ.

DOŁĄCZ DO NAS



22 230 99 40

EdelWasser

Aqua pura, vita longa



PIJ CZYSTĄ WODĘ - ŻYJ DŁUŻEJ

ZEPTEK EDK WASSER - SYSTEM OCZYSZCZANIA WODY:

- **5-stopniowy system filtracji** wody, zapewniający krystalicznie czystą wodę
- **System antybakteryjny**
- Funkcja ciągłego wypływu wody
- Funkcja stałego, równomiernego ciśnienia wody
- Zamknięty zbiornik zapobiega wtórnemu zanieczyszczeniu wody
- **Cichy** – działa dzięki ciśnieniu wody, co oznacza, że nie ma żadnych elementów elektrycznych
- **Bezprzewodowy** – nie jest zasilany przez prąd
- **Ekonomiczny** – nie musisz już wydawać pieniędzy na wodę butelkowaną
- **Oszczędność energii** – bez użycia prądu, tylko ciśnienie wody
- **Przyjazny dla środowiska** (koniec z plastikowymi butelkami)
- **Wygodny** – zajmuje mało miejsca (idealny do małych pomieszczeń i kuchni)
- Prosty, niezawodny i **skuteczny**
- **Łatwy w instalacji i utrzymaniu**
- (Zepter zadbał o wszystko)
- Genialne, eleganckie, **nowoczesne wzornictwo**
- Zgrabna obudowa **niewielkich rozmiarów** (nie ma potrzeby przeznaczania dodatkowego miejsca pod zlewem by zainstalować urządzenie)
- **Efektywny** (teraz możesz cieszyć się rześkim, wyrazistym smakiem najczystszej wody)

Odpowiada międzynarodowym normom NSF/ANSI 42, 53 i 58, posiada Certyfikat Organizacji Jakości Wody (WQA)

Zepter International Poland Sp. z o.o., 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 37
Salon Wystawowy Zepter: Warszawa, ul. Nowy Świat 64, tel. (22 828 59 59)
Infolinia: 22 230 99 40, www.zepter.pl

zepter
INTERNATIONAL
LIVELONGER