Brandt

NÁVOD K OBSLUZE

Varná deska

BPI1621UB

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Právě jste si zakoupili výrobek společnosti **BRANDT** a my Vám děkujeme za důvěru, kterou nám tím udělujete.

Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe odpovídal Vašim očekáváním. Využili jsme veškeré své know-how, snahu o inovace a veškeré nadšení, které nás pohání již déle než 60 let.

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky jsou Vám k dispozici a kdykoliv rádi zodpoví Vaše dotazy nebo náměty.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky **www.brandt.com**, kde naleznete veškeré naše inovace i užitečné a doplňující informace.

BRANDT Vám s radostí pomáhá v každodenním životě a přeje vám, abyste svůj nákup plně využili.

Důležité upozornění :

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

Uživatelskou příručku a další informace o těchto produktech najdete díky QR kódu na konci tohoto dokumentu.

Obsah CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE 6

IDENTIFIKACE 7

INSTALACE 9

Vybalování 9

Instalace 9

Elektrické připojení 11

POUŽITÍ 12

Výběr nádoby 12

Výběr varné desky 12

Zapnutí/vypnutí 13

+ / - Nastavení výkonu 13

Nastavení časovače 13

Dětský záme 14

Bezpečnost a doporučení 15

ÚDRŽBA 16

ZVLÁŠTNÍ ZPRÁVY, INCIDENTY 17

ENERGETICKÁ ÚČINNOST 18

POPRODEJNÍ SERVIS 19

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PŘED POUŽITÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a znalostí, pouze pokud získaly předtím pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a chápou možná rizika.
Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dohledu.
Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.
Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.
Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.
Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky nepokládejte na desku, mohou se velmi zahřát.
Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky).

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnicím a předpisům, kterým podléhá.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vypněte vždy napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

POZOR: Vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.
Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.
Je-li povrch prasklý, je třeba přístroj odpojit, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Zabraňte nárazům nádob: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku

horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky" by poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce. Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.
Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.
Zkontrolujte, zda se přívodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.
Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovladače.

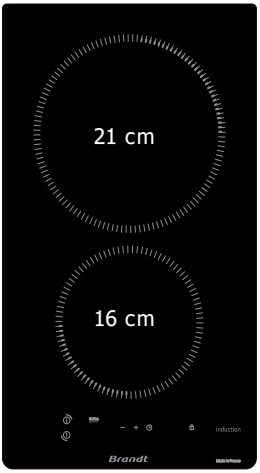
VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Při použití nevhodných chráničů může dojít k vážným úrazům.

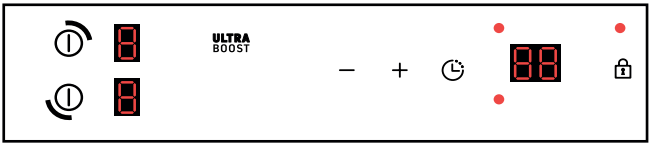
Ochrana životního prostředí

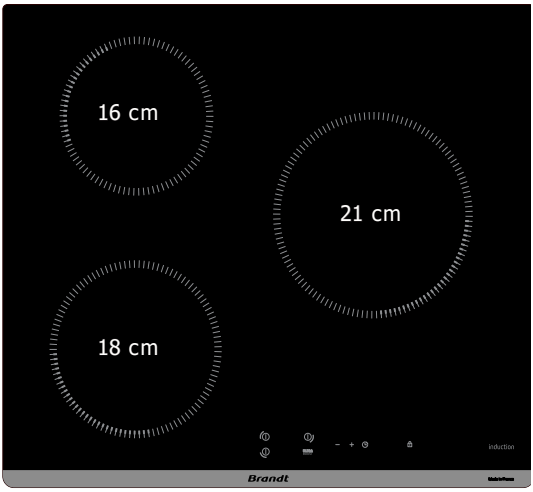
Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.
Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.
Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejblíže vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.
Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.
Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

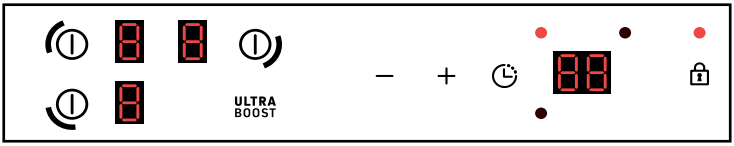
Rada pro úsporu energie

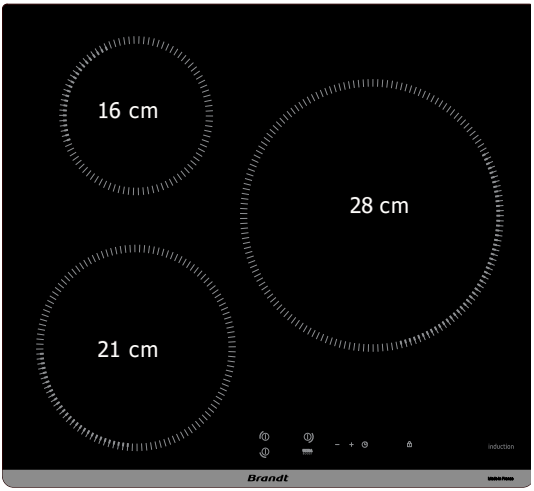
Vaření s dobře nasazenou poklicí vede k úspoře energie. Pokud používáte skleněnou poklici, můžete vaření dokonale kontrolovat.


21 cm
16 cm
induction
Brandt

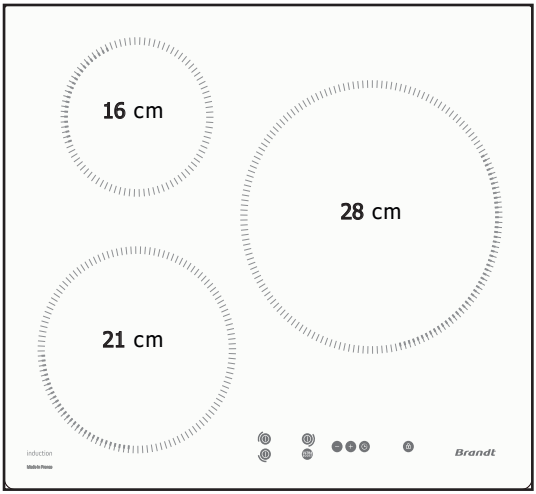

ULTRA
BOOST

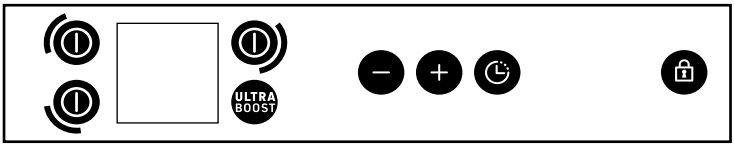

16 cm
21 cm
18 cm
induction
Brandt


ULTRA
BOOST


16 cm
28 cm
21 cm
induction
Brandt

ULTRA
BOOST


16 cm
28 cm
21 cm
induction
Brandt

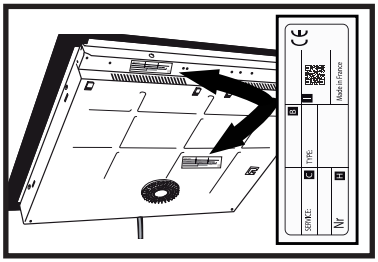

ULTRA
BOOST

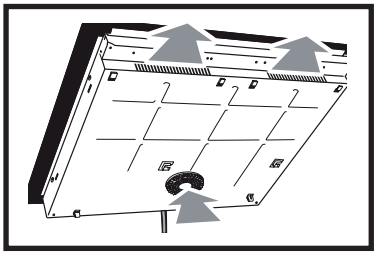
VYBALENÍ

Pro účely budoucího použití odstraňte veškeré ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji.

Poznačte si do následujících rámečků provozní údaje a údaje o typové normě uvedené na tomto štítku.

Service : .....
Type : .....



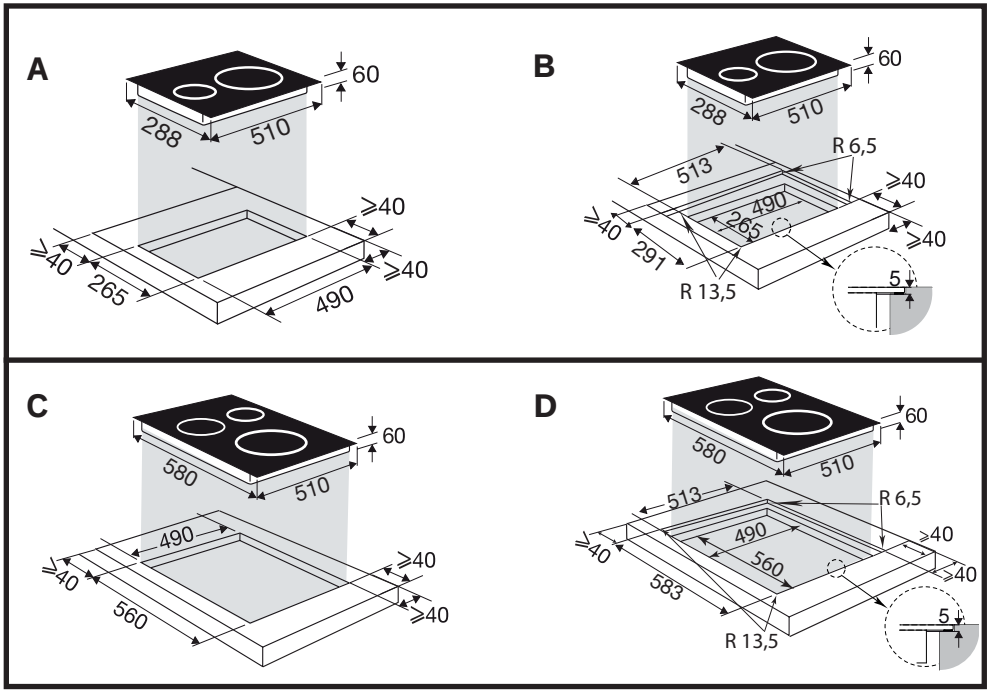


ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

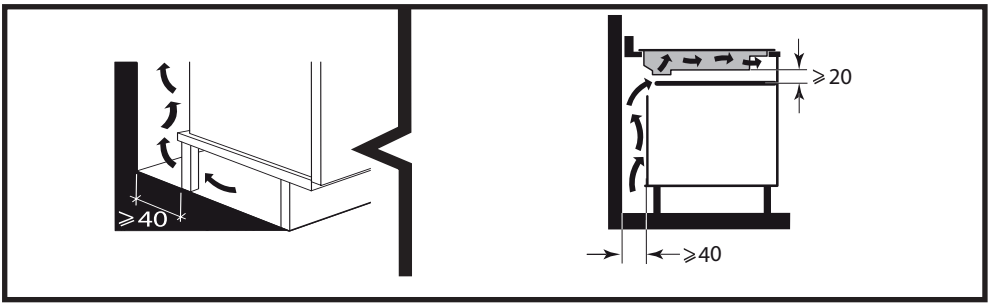
Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný**.**

Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky.

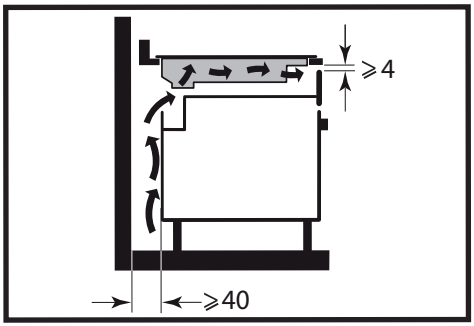
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



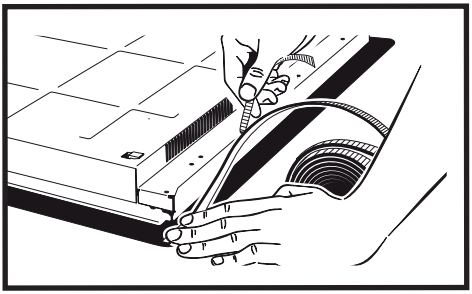
V případě instalace desky nad zásuvku,

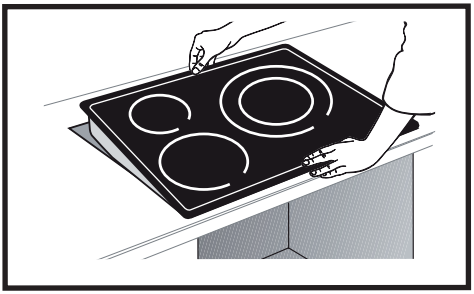


nebo nad vestavnou troubu, dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu.



Opatrně přilepte těsnění po celém okraji skla varné desky, než zahájíte vestavbu





Důležité

Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7" v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).

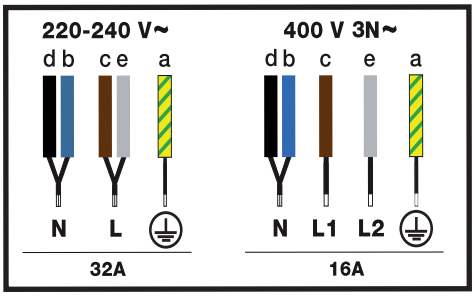
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

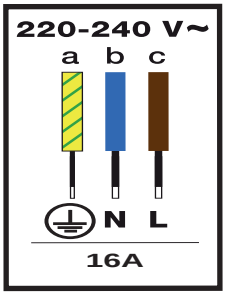
Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část je vyhrazena případně poprodejnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.





Výběr kontejneru

Většina nádobí je kompatibilní s indukcí. Pouze sklo, kamenina, hliník bez speciálního dna, měď a některé nemagnetické nerezové oceli se na indukčním vaření nehodí.

Poradenství

Doporučujeme vybírat nádoby se silným a plochým dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude rovnoměrnější. Nikdy neohřívejte prázdnou nádobu bez dozoru.

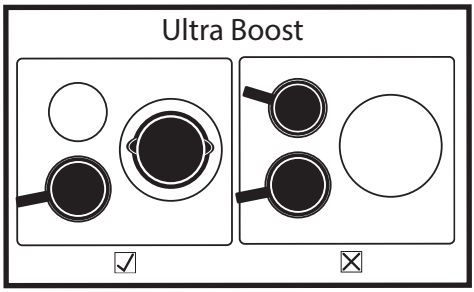
Výběr zaměření

Existuje několik modelů ohnišť, na které lze nádoby umístit. Podle velikosti pánve si vyberte tu, která vám vyhovuje. Pokud je dno pánve příliš malé, ukazatel výkonu bude blikat a varná deska nebude fungovat, i když je materiál pánve vhodný pro indukci. Nepoužívejte nádobí o průměru menším, než je průměr varné desky (viz tabulka).

Poradenství

Při současném použití dvou varných desek řídí varná deska rozdělení výkonu tak, aby nebyl překročen celkový výkon varné desky.
Při použití maximálního výkonu (Ultra Boost) na několika varných deskách současně nezapomeňte zvolit nejlepší polohu pro nádoby podle modelu vaší varné desky, jak je znázorněno na obrázcích. Tím se zabrání automatickému omezení výkonu jedné z varných desek, pokud není její umístění optimální:

☑ = doporučené umístění.
☒ = umístění, kterému je třeba se vyhnout.



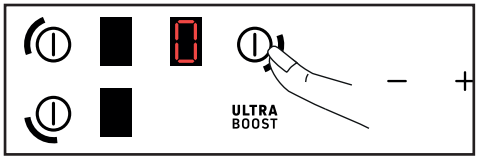
Průměr varné zóny (cm)	Maximální výkon (Watt)	Průměr dna nádobí (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32

SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ

Mise en Marche :

Zapínání:

Stiskněte tlačítko odpovídající požadované plotně. Blikající 0 a pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon zvolené plotny. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne



Zapínání:

Stiskněte tlačítko odpovídající požadované plotně. Blikající 0 a pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon zvolené plotny. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne

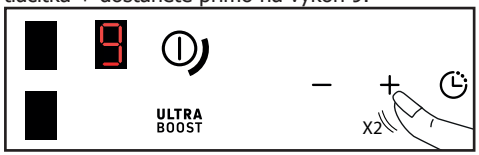
+ / - REGULACE VÝKONU

Při zapnutí můžete stisknutím tlačítka - přepnout přímo na stupeň výkonu 9.

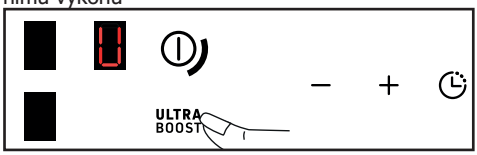
Stisknutím tlačítka + nebo - nastavte úroveň výkonu od 1 do 9.

Při výkonu < 5 umožňuje rychlé dvojité stisknutí tlačítka + přímý přístup k výkonu 5.

Při výkonu > 5 se rychlým dvojitým stisknutím tlačítka + dostanete přímo na výkon 9.



Stisknutím tlačítka **ULTRA BOOST** získáte přístup k maximálnímu výkonu



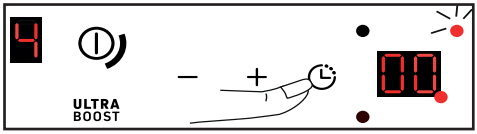
REGULACE ČASOVAČE

*** V závislosti na modelu**

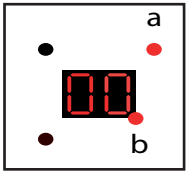
Každá varná zóna má vyhrazený časovač, který lze nastavit až na 99 minut. Časovač se stupňuje od 1 do 15 a poté od 5 do 99 minut a lze jej spustit, jakmile je varná zóna v provozu.

1 trouba v provozu :

Stisknutím tlačítka vyberte varnou zónu, které chcete přiřadit časovač. Časovač aktivní varné zóny má zvýrazněnou kontrolku LED.



Nuly časovače blikají spolu s kontrolkou jednotek časovače a kontrolkou aktivního zaostření.
* V závislosti na modelu
a : LED dioda (mimo displej) indikátoru probíhajícího ohniště, bliká a je intenzivnější než ostatní.
b: LED dioda (na okraji displeje) signalizující, že se nastavuje časovač. Pro nastavení časovače jsou aktivní tlačítka + a -. Když časovač zmizí, jsou aktivní tlačítka + a - pro nastavení výkonu zvoleného topného tělesa.



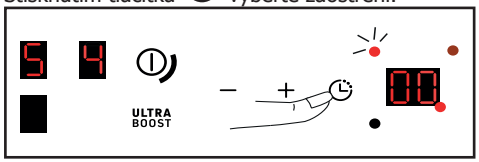
Nastavení pak provedete stisknutím tlačítka + nebo -. 99 minut lze vyvolat přímo stisknutím tlačítka klíč od začátku.

Pokud tlačítka +/- nestisknete po dobu 20 sekund, potvrdí se doba vaření (kontrolka b již nesvítí) a tlačítka +/- se přepnou zpět na nastavení výkonu aktivní varné komory (kontrolka a svítí). Na konci doby vaření se na displeji zobrazí 0 a po dobu přibližně 20 sekund zazní zvukový signál. Chcete-li ji deaktivovat, stiskněte libovolnou klávesu. Chcete-li časovač zastavit ručně, stiskněte a podržte současně tlačítka + a - nebo se tlačítkem - vraťte na 0.

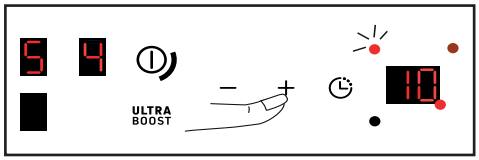
Několik krbů v provozu :

Pokud je zapáleno několik krbů (s výkonem >0), časovač se vždy nastavuje v následujícím pořadí: přední levý, zadní levý, zadní pravý, pro zadní domino a pak přední.

Stisknutím tlačítka vyberte zaostření.



Nastavení pak provedete stisknutím tlačítka + nebo -.



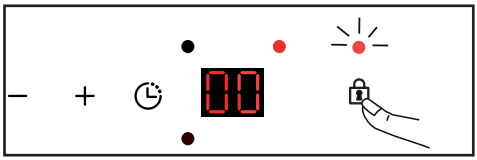
BEZPEČNOST DĚTÍ

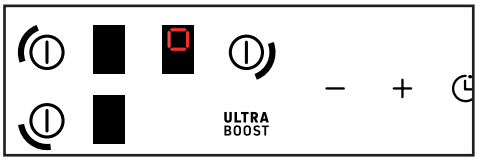
Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření. Z bezpečnostních důvodů jsou stále aktivní tlačítka , která umožňují vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

Uzamčení:

Stiskněte tlačítko , kontrolka nad zámkem se rozsvítí a zvukový signál potvrdí zvolený postup (4.4.1).

Zobrazení funkčních varných zón znázorňuje střídavě výkon a symbol zablokování





Odblokování:

Stiskněte tlačítko , dokud nezmizí symbol zablokování a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkce CLEAN LOCK:

Funkcí Clean Lock můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Funkci Clean Lock aktivujete krátkým stiskem tlačítka , začne blikat kontrolka nad zámkem a postup potvrdí i zvukový signál. Asi po 1 min se uzamčení automaticky uvolní. Zazní dva zvukové signály a kontrolka zhasne.

Funkci Clean Lock můžete kdykoli vypnout také dlouhým stiskem tlačítka .

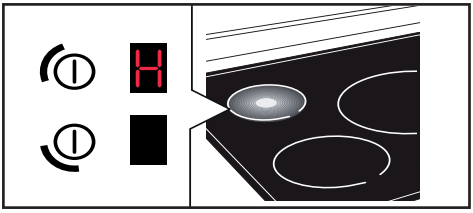
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo:

Po intenzívním používání zůstane varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá.

Během této doby se zobrazí **„H"**.

Nedotýkejte se tedy těchto zón.



Pojistka proti přehřívání:

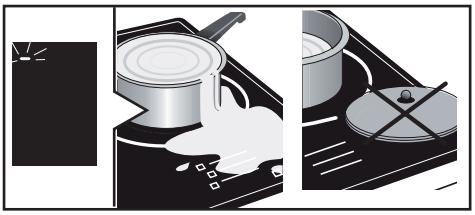
Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, varná deska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškození.

Ochrana v případě vykypění:

Zvláštní zobrazení (symbol), zvukový signál a následné vypnutí varné desky se mohou aktivovat v těchto případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka
- Mokrý hadr položený na tlačítkách.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách

  Odstraňte předmět nebo vyčistěte a usušte tlačítka, pak vaření znovu zapněte.



Auto-Stop:

Varná deska je vybavena pojistkou Auto-Stop, která automaticky vypne každou plotnu, která zůstane zapnutá příliš dlouho (rozsah 1 až 10 hodin podle použitého výkonu).

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje **„A"** v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Stačí stisknout kterékoliv tlačítko, čímž jej vypnete.

Poradenství

Mohou se objevit zvuky podobné tikání hodin. Tyto zvuky se vyskytují, když je varná deska zapnutá. Mizí nebo ztiší se v závislosti na konfiguraci ohřevu. Podle modelu a kvality nádoby se může objevit i pískání. Uvedené zvuky jsou normální. Souvisejí s technologií indukce a neznamenají žádnou poruchu.

Poradenství

Ochranu stolu nedoporučujeme.

Na lehké nečistoty použijte hygienickou houbičku. Omyjte plotnu teplou vodou a osušte (5).

V případě nahromadění zapečené nečistoty, vykypění sladkých pokrmů apod., použijte hygienickou houbičku a/nebo speciální stěrku. Umyjte zónu teplou vodou, na velké nečistoty použijte speciální škrabku na hrubé otření, nakonec omyjte houbou na nádobí a osušte.

Na stopy a zbytky vápníku naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.

Na údržbu lesklých kovů nebo pro týdenní údržbu použijte zvláštní přípravek na sklokeramiku.

Důležité upozornění: nepoužívejte čisticí písek ani hrubou houbičku. Používejte krémy a houbičky určené pro křehké nádobí.

POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- **Objeví se světelná signalizace.** To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
- **Vaše instalace se odpojí nebo funguje jen jedna strana varné desky.** Připojení varné desky je vadné. Zkontrolujte správnost.
- **Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Zařízení je nové. Ohřívejte každou plotnu asi 1/2 hodiny s hrncem naplněným vodou.

POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

Spotřebič není napájen elektřinou. Přívod elektřiny nebo přípojení jsou vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení**. Elektronický obvod funguje špatně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.
- **Varná deska nefunguje,** zobrazí se symbol . Odblokujte dětskou pojistku.
- **Kód chyby F9**: napětí nižší než 170 V
- **Kód chyby F0**: teplota nižší než 5 °C

V PRŮBĚHU POUŽITÍ:

- **Varná deska přestává fungovat, zobrazí se symbol − a ozve se zvukový signál.**

  Pokrm překypěl nebo na ovládací klávesnici leží nějaký předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.

- **Zobrazí se kód F7.**

  Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky.

- **Během provozu varné plotny neustále bliká displej na klávesnici.**

  Použitá nádoba není kompatibilní s indukcí nebo její velikost není vhodná pro danou plotnu.

- **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání**.

  Je to normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.

- **Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.**

  To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

- **V případě nemizející poruchy.**

  Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte servisní oddělení.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014

DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE nº 66/2014

DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014

EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE nº 66/2014

EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014

NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014

PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014

PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014

SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014

SV Information om elektriska hällar för hushållbruk - UE n° 66/2014

		Symbol	Value											Unit	
Model identification			LK30X1D	LK6FBX1D		LK6GVX1D									FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskiltet DE: Typenschild EL: πλακέτα στήλωσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob			Induction **												FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av häll. ** *FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.*
Total power			3700	7400		7400								W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολικής ισχύος EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas			2	3		3									FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezoner og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de las focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba płyt lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie SV: Antal kokzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			Induction **												FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques électriques) CS:Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, maskekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια αντιθέσεως, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN:Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES:Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT:Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL:Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL:Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT:Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK:Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV:Värmeteknik (*induktionszoner och -områden, strålningszoner*, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	Ø	16	18		21								cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA:For runde kogezoner eller -områder: diameter på anvendligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm gerade. EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK:V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektrický ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektrisk uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	21	16		16								cm	
	3	Ø		21		28								cm	
	4	Ø												cm	
	5	Ø												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	L xW												cm	FR:Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS:U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA:For kogezoner eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE:Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm gerade. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN:For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm. ES:Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata al 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL:W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT:Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK:V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektrický ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV:För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	L xW												cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	$EC_{electric\ cooking}$	177,2	188,2		170,2								Whr/kg	FR:Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS:Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA:Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES:Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT:Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL:Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL:Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT:Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK:Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV:Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	2	$EC_{electric\ cooking}$	170,2	177,2		177,2								Whr/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$		170,2		172,6								Whr/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$												Whr/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$												Whr/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$												Whr/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$												Whr/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	174	179		173								Whr/kg	FR:Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS:Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA:Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE:Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL:Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN:Energy consumption for the hob calculated per kg ES:Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT:Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL:Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL:Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT:Consumo de energia da placa calculado por kg SK:Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV:Hällens energiförbrukning beräknad per kg.

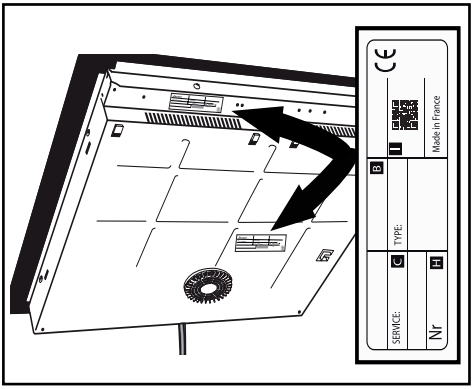
ZÁSAHY

Případné zásahy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník

s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti.

PŮVODNÍ DÍLY

Při údržbě používejte pouze certifikované originální náhradní díly.



B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: QR kód