Brandt



NÁVOD NA OBSLUHU

Varná doska

BPI164DUW

Vážený zákazník,

Práve ste získali produkt značky **BRANDT** a radi by sme vám poďakovali.

Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše požiadavky tak, aby spĺňal vaše očakávania. Venovali sme svoje know-how, nášho inovatívneho ducha a vášeň, ktorá nás sprevádza viac ako 60 rokov.

V snahe zaistiť, aby naše produkty čo najlepšie spĺňali vaše požiadavky, je vám k dispozícii naše oddelenie vzťahov so zákazníkmi, ktoré vám odpovie na všetky vaše otázky a vypočuje všetky vaše návrhy.

Navštívte našu webovú stránku www.brandt.sk, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

Spoločnosť **BRANDT** je rada, že vám môže pomôcť každý deň, a dúfa, že zo svojho nákupu vyťažíte maximum.

DÔLEŽITÉ:

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste sa rýchlejšie zoznámili s jeho fungovaním.

OBSAH


BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 4


ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE 6


POPIS SPOTREBIČA.....7


INŠTALÁCIA 9

Vybalenie 9

Zabudovanie do pracovnej dosky 9

Elektrické zapojenie 10


POUŽITIE 11

Voľba varnej nádoby 11

Voľba varnej zóny 11

ⓘ Zapnutie/vypnutie 12

\+ / - Nastavenie výkonu 12

Duozone 12

Nastavenie časovača 13

Funkcia Boil 13

Detský zámok 13

Funkcia Clean Lock 13

Bezpečnostné opatrenia a odporúčania 14


ÚDRŽBA 15


ŠPECIÁLNE SPRÁVY, NEHODY 16


ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ 17


POPREDAJNÝ SERVIS 18

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY SI PRED POUŽITÍM POZORNE PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.
Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, iba ak získali predtým pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a chápu možné riziká.
Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú deti vykonávať bez dohľadu.
Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dohľadom.
Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé.
Je nutné prijať opatrenia, aby nedošlo k dotyku vykurovacích prvkov.
Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neklaďte na dosku, pretože sa môžu veľmi zahriať.
Vaša varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá ju uzamkne, keď je vypnutá alebo v priebehu varenia (viď kapitola: Detský zámok).

Váš prístroj zodpovedá Európskym smerniciam a predpisom, ktorým podlieha.

Aby nedochádzalo k interferenciám medzi varnou doskou a Vaším kardiostimulátorom, musí byť kardiostimulátor vyrobený a nastavený podľa platných predpisov.
Informujte sa u výrobcu alebo ošetrujúceho lekára.
Varenie bez dozoru s olejom alebo tukom na varnej doske môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič skôr, než plameň prikryjete napr. Pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.

POZOR: Vždy je nutné mať varenie pod dohľadom. Krátke varenie vyžaduje nepretržitý dohľad.

Nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske neskladujte predmety.
Ak je povrch prasknutý, je potrebné prístroj odpojiť, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom. Do výmeny sklenenej dosky prístroj nepoužívajte.

Neklaďte na varnú dosku horúcu pokrievku. Existuje riziko, že efekt "banky" by poškodil sklokeramickú dosku. Netrite o varnú dosku riadom, čo by dlhodobo mohlo poškodiť dekoráciu na sklokeramickej doske. Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Nikdy neklaďte na varnú dosku výrobky zabalené v alobale, alebo v hliníkovej vaničke. Hliník by sa roztavil a nezvratne by poškodil varnú dosku.

Neuchovávajte v skrinke pod varnou doskou čistiace alebo horľavé prípravky.
Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho záručný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko.
Skontrolujte, či sa prívodný kábel elektrického prístroja zapojeného v blízkosti varnej dosky nedotýka varných zón.

Na údržbu dosky nepoužívajte parný čistič.
Prístroj nie je určený na zapínanie prostredníctvom externého časového spínača alebo samostatného diaľkového ovládača.

UPOZORNENIE:

Používajte iba ochranné prvky navrhnuté výrobcom varného zariadenia uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo zaradené do balenia prístroja. Pri použití nevhodných ochranných prvkov môže dôjsť k vážnym úrazom.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE

Ochrana životného prostredia



Tento symbol znamená, že tento spotrebič sa nesmie likvidovať ako domový odpad. Váš spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto symbolom, ktorý Vám oznamuje, že sa vyradené spotrebiče majú likvidovať na príslušné zberné miesto.

Informujte sa u svojho predajcu alebo na obecnom úrade v mieste bydliska, kde sa nachádzajú zberné miesta pre použité spotrebiče najbližšie k vášmu bydlisku. Recyklácia spotrebičov, ktorú zaisťuje výrobca, sa tak vykonáva za najlepších podmienok podľa európskej smernice o odpadoch pochádzajúcich z elektrických a elektronických zariadení.

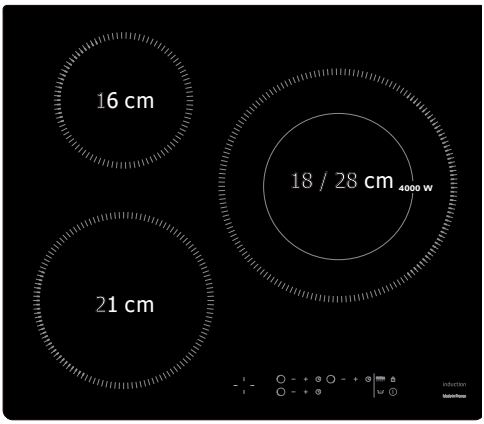
Niektoré obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispejte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v kontajneroch s komunálnym odpadom určených na tento účel.

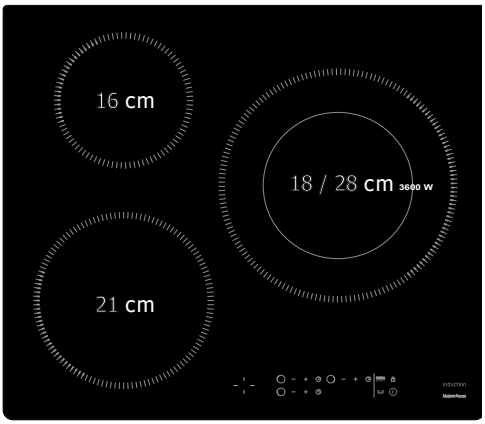
Ďakujeme Vám za Váš príspevok k ochrane životného prostredia.

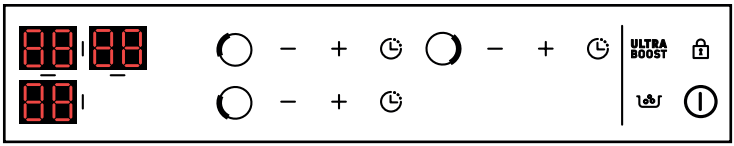
Rada pre úsporu energie

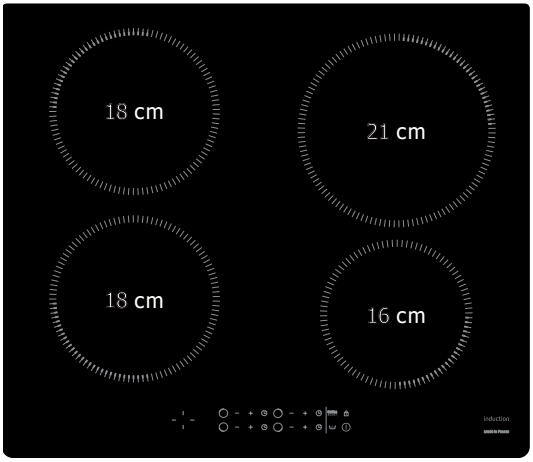
Varenie s dobre nasadenou pokrievkou vedie k úspore energie. Pokiaľ používate sklenenú pokrievku, môžete varenie dokonale kontrolovať.

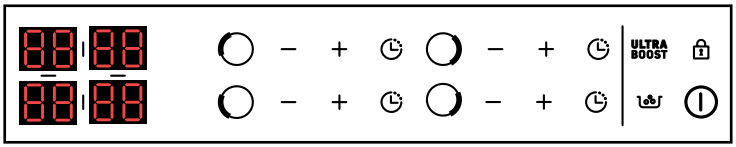
POPIS SPOTREBIČA



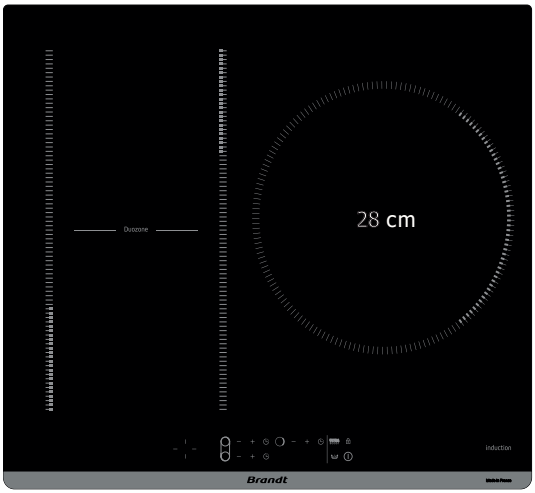


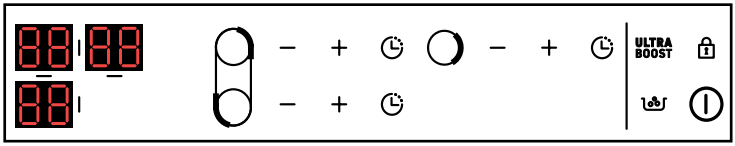


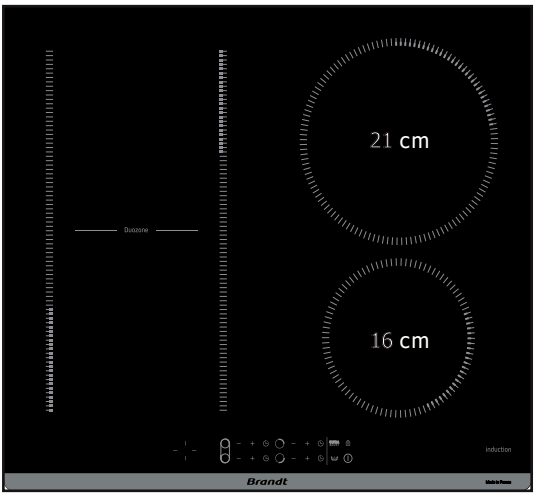


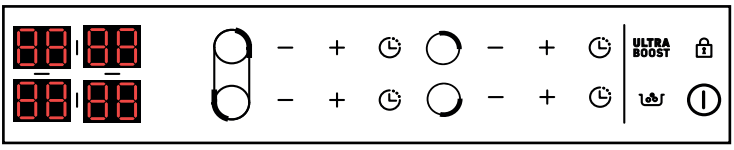


POPIS SPOTREBIČA









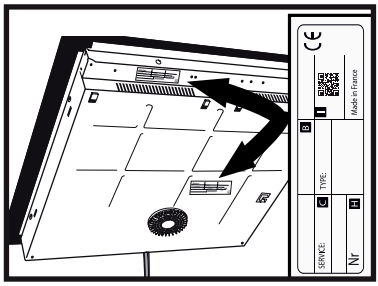
INŠTALÁCIA

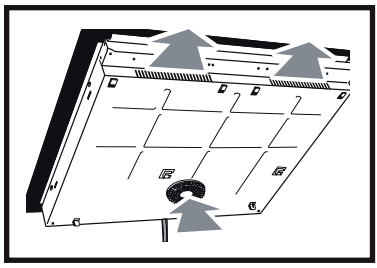
VYBALENIE

Na účely budúceho použitia odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte a dodržujte parametre prístroja uvedené na štítku s údajmi.

Poznačte si do nasledujúcich rámčekov prevádzkové údaje a údaje o typovej norme uvedené na tomto štítku.

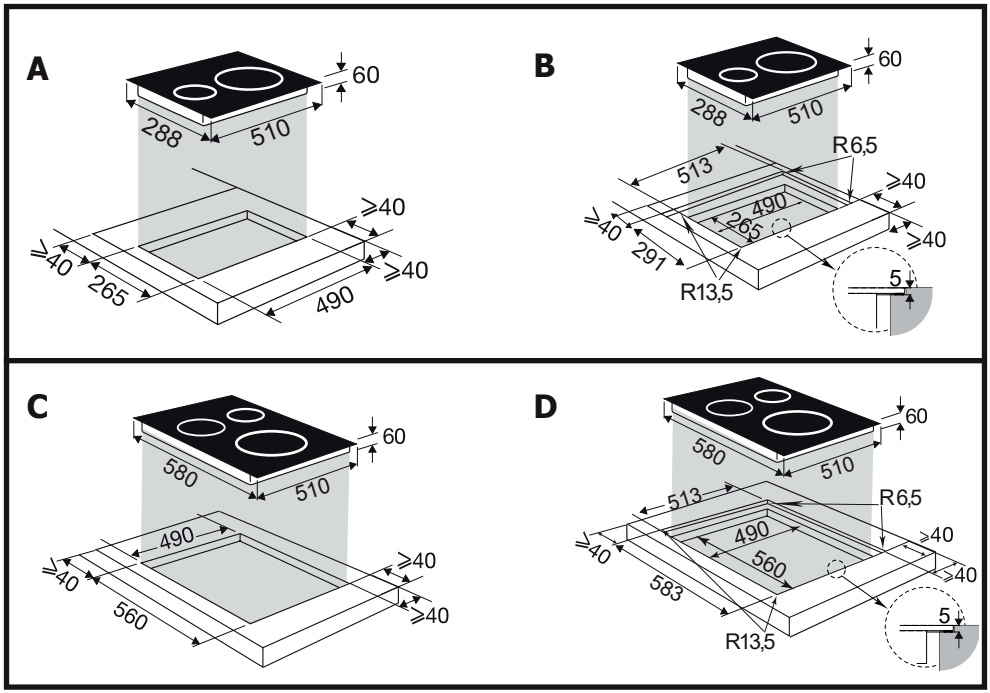
Servis: .....
Typ: .....





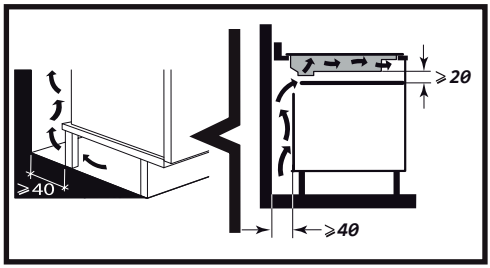
ZABUDOVANIE DO PRACOVNEJ DOSKY

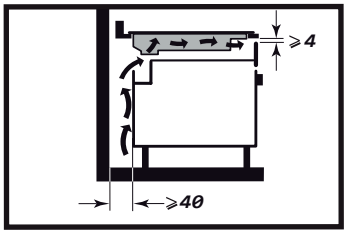
Skontrolujte, či je prívod a odvod vzduchu bez prekážok. Dodržujte informácie o montážnych rozmeroch (v milimetroch) pracovnej dosky určenej na umiestnenie varnej dosky. Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou dosky.

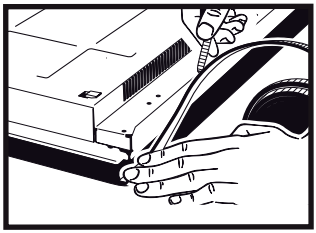


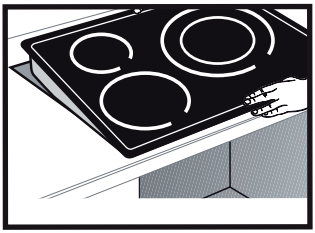
INŠTALÁCIA

V prípade inštalácie dosky nad zásuvku, alebo nad vstavanú rúru, dodržujte rozmery uvedené na obrázkoch, aby ste zaistili dostatočný výstup vzduchu vpredu. Opatrne prilepte tesnenie po celom okraji skla varnej dosky, než zahájite vstavanie









Dôležité

Ak je varná doska umiestnená nad rúrou, tepelná poistka varnej dosky môže brániť súčasnému použitiu varnej dosky a programu pyrolýzy rúry, v ovládacích zónach sa zobrazí kód „F7“. Za takýchto okolností odporúčame, aby ste zvýšili vetranie varnej dosky vytvorením otvoru v bočnej časti skrinky (8 x 5 cm).

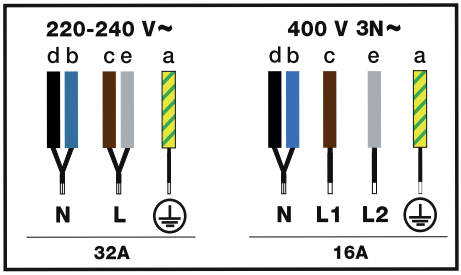
Elektrické pripojenia

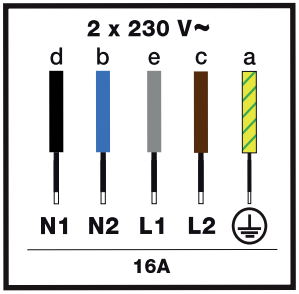
Tieto varné dosky musia byť pripojené k elektrickej sieti pomocou odpájacieho zariadenia so všetkými pólmi, ktoré vyhovuje platným predpisom o inštalácii.
Do pevného zapojenia musí byť zapojené odpájacie zariadenie.

Podľa počtu vodičov a farieb identifikujte typ kábla vašej varnej dosky.

Pri zapínaní varnej dosky alebo po dlhšom prerušení dodávky prúdu sa na ovládacom paneli zobrazí kód (toto zobrazenie je vyhradené pre váš popredajný servis, ak je k dispozícii. Používateľ varnej dosky si to nemusí všímať).

Tieto informácie zmiznú približne po 30 sekundách.





Značenie vodičů
d – čierny
b – modrý
c – hnedý
e – šedý
a – zelenožltý

POUŽITIE

Voľba varnej nádoby

Väčšina riadu je kompatibilná s indukciou. Iba sklo, kamenina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetickej nerezovej ocele sa na indukčnom varení nehodia.

Tipy

Odporúčame vyberať nádoby so silným a plochým dnom. Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude rovnomernejšie. Nikdy neohrievajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Voľba varnej zóny

Zvoľte varnú zónu, ktorá má správnu veľkosť pre dni varnej nádoby (viď tabuľka). Ak je dno alebo varná nádoba veľmi malá, indikátor napájania začne blikať a varná zóna nebude fungovať, aj keď je materiál varnej nádoby odporúčaný na indukciu. Nepoužívajte varné nádoby s menším priemerom, než je priemer varnej zóny (pozri tabuľku).

Priemer varnej zóny (cm)	Maximálny výkon varnej zóny (W)	Priemer dna varnej nádoby (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	18 - Oval, Fishmonger
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

Tipy

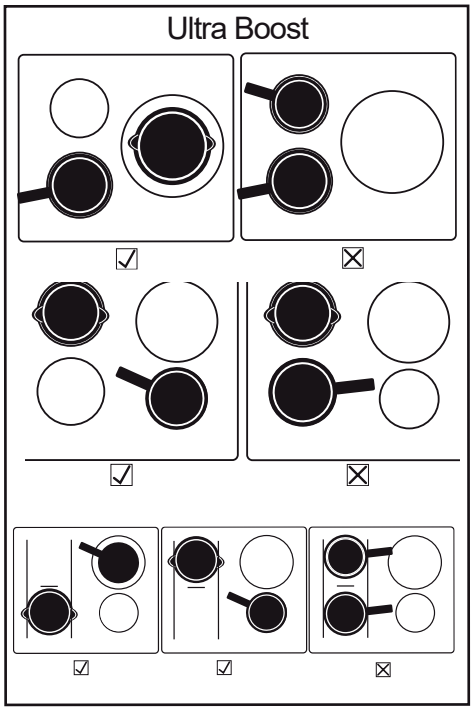
Pri súčasnom použití dvoch varných zón riadi varná doska distribúciu energie tak, aby neprekročila celkový výkon varnej dosky.

Tipy

Pri použití maximálneho výkonu (Ultra Boost) na niekoľkých varných zónach súčasne dbajte na to, aby ste pre svoje varné nádoby používali najlepšiu polohu podľa modelu varnej dosky, ako je to znázornené na obrázkoch.

Vyhnete sa tým automatickému obmedzeniu výkonu na jednej z varných zón, pokiaľ nie je umiestnenie optimálne:

☑ = odporúčané umiestnenie
☒ = umiestnenie, ktorému sa treba vyhnúť

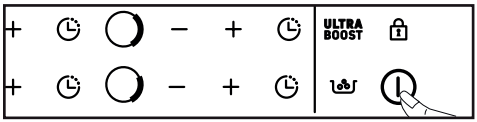


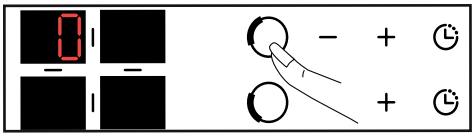
ZAPNUTIE - VYPNUTIE

Uvedenie do prevádzky

Stlačte tlačidlo ⏻ a následným stlačením tlačidla ◯ zvoľte požadovanú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí 0 a zvuková signalizácia znamená, že je varná zóna zapnutá. Môžete nastaviť požadovaný výkon vybranej varnej zóny. Pokiaľ nebude nastavený žiadny výkon, varná zóna sa automaticky vypne.





Vypnutie varnej zóny

Stlačte a podržte tlačidlo ◯ pre požadovanú varnú zónu.

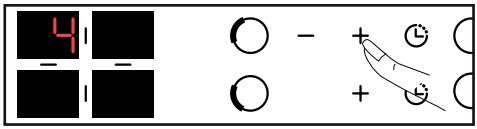
Zaznie dlhý zvukový signál a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol **"H"** (zvyškové teplo).

Vypnutie varnej dosky

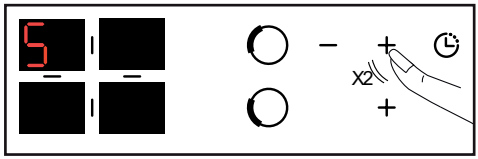
Stlačte a podržte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻. Zaznie dlhý zvukový signál a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol **"H"** (zvyškové teplo).

+ / - NASTAVENIE VÝKONU

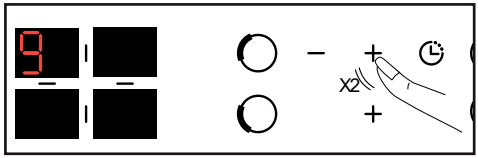
Pri zapnutí môžete stlačením tlačidla - prepnúť priamo na úroveň výkonu 9. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte úroveň výkonu od 1 do 9.



Ak je nastavený výkon <5, rýchlym dvojitým stlačením tlačidla + sa dostanete priamo na úroveň výkonu 5.



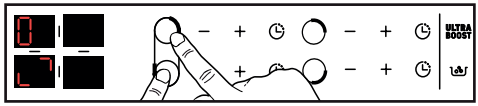
Ak je nastavený výkon >5, rýchlym dvojitým stlačením tlačidla + sa dostanete priamo na úroveň výkonu 9.



Stlačením tlačidla ULTRA BOOST nastavíte maximálny výkon.

DUOZONE

Súčasným stlačením 2 tlačidiel ◯ a ◯ aktivujete funkciu "duoZone".



Zobrazí sa symbol ⌐. Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva na ľavom zadnom ovládači kúrenia ako pri bežnom kúrení. Nastavenie ľavého predného ohniska je neaktívne.

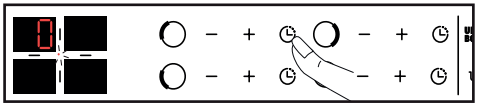
Ak chcete funkciu "duozone" deaktivovať stlačtete tlačidlo ◯ alebo ◯ .

POUŽITIE

NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna má vyhradený časovač, ktorý je možné nastaviť až na 99 minút. Časovač sa stupňuje od 1 do 15 a ďalej od 5 do 99 minút. Je možné ho spustiť, akonáhle je varná zóna v prevádzke.

Stlačte tlačidlo vybranej varnej zóny.



(v závislosti od modelu).

Nastavenie sa vykonáva stlačením tlačidla + alebo - . Na 99 minút sa dostanete priamo stlačením klávesu - od začiatku.

Na konci procesu varenia sa na displeji zobrazí 0 a po dobu približne 20 sekúnd zaznie zvukový signál. Ak chcete časovač deaktivovať, stlačte ktorékoľvek ovládacie tlačidlo príslušnej varnej zóny.

Ak chcete časovač zastaviť ručne, stlačte a podržte súčasne tlačidlá + a - alebo sa tlačidlom - vráťte na 0. Stisknutím tlačítka zobrazíte zbývající čas.

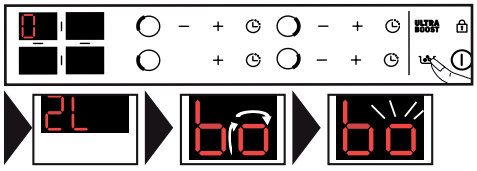
Funkcia Boil

Táto funkcia umožňuje variť a udržiavať vriacu vodu napríklad na varenie cestovín.

Zvoľte varnú zónu a stlačte tlačidlo „Boil".

Predvolené množstvo vody sú 2 litre, ale môžete ho upraviť pomocou tlačidiel + alebo - .

Nastavte požadované množstvo vody (od 1 do 6 litrov).



Potvrďte stlačením symbolu "Boil" alebo počkajte niekoľko sekund a potvrdenie prebehn e automaticky.

Spustí sa proces varenia: na displeji sa zobrazí „B+o".

Keď začne variť voda, zaznie zvukový signál a na displeji začne blikať "B+o".

Nasypte cestoviny a potvrďte stlačením tlačidla "Boil" .

V predvolenom nastavení sa na displeji zobrazí výkon 8 a doba varenia 8 minút.

Navrhovaný výkon a čas varenia však môžete upraviť.

Na konci doby varenia zaznie zvukový signál.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda na začatie varenia izbovú teplotu. Pre túto funkciu nepoužívajte liatinovú panvicu.

Túto funkciu je možné použiť aj na varenie akéhokoľvek jedla, ktoré treba uvariť vo vriacej vode.

DETSKÝ ZÁMOK

Varná doska je vybavená detským zámkom, ktorý zablokuje ovládacie prvky, keď je spotrebič vypnutý, alebo aj počas varenia. Z bezpečnostných dôvodov však tlačidlo zostáva aktívne a umožňuje vypnutie varných zón, aj keď sú uzamknuté.

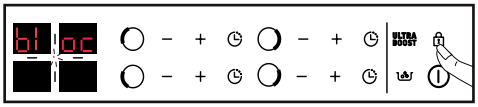
Uzamknutie

Stlačte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol zámku a zvukový signál nepotvrdí vašu voľbu.

Na displeji varných zón sa bude striedavo zobrazovať výkon a symbol zámku.

Odomknutie

Stlačte tlačidlo , kým symbol nezmizne a zvukový signál nepotvrdí vašu voľbu.



Funkcia CLEAN LOCK

Funkcia Clean Lock umožňuje dočasné zablokovanie stola počas čistenia.

Ak chcete aktivovať funkciu Clean Lock, krátko stlačte tlačidlo , zaznie zvukový signál a symbol začne blikať. Po približne 1 minúte sa zámok automaticky deaktivuje. Ozve sa dvojité pípnutie a symbol zmizne. Funkciu Clean Lock môžete kedykoľvek deaktivovať stlačením a podržaním tlačidla .

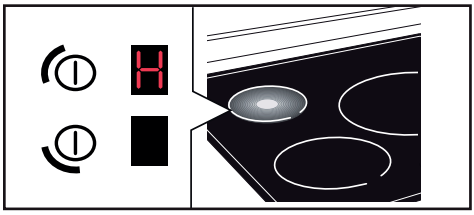
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní zostane varná zóna, ktorú ste používali, ešte niekoľko minút teplá.

Počas tejto doby sa zobrazí **"H"**.

Počas tejto doby sa nedotýkajte horúcich varných zón.



Ochrana proti prehriatiu

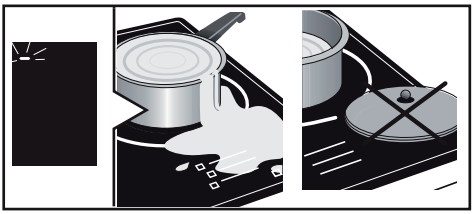
Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným čidlom, ktoré kontroluje teplotu dna nádoby. Ak zabudnete na zapnutej varnej zóne prázdnu nádobu, varná doska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškodeniu.

Ochrana proti pretečeniu

Špeciálne zobrazenie (symbol ▬), zvukový signál a následné vypnutie varnej dosky, sa môžu aktivovať v týchto prípadoch:

- Pretečenie pokrmu na ovládacie tlačidlá
- Mokrá utierka položená na ovládacích tlačidlách
- Kovový predmet umiestnený na tlačidlách

Odstráňte predmet alebo dotykové ovládače očistite a osušte a potom obnovte varenie.



Automatické zastavenie

Varná doska je vybavená poistkou automatického zastavenia, ktorá automaticky zastaví akúkoľvek varnú zónu, ktorá zostane zapnutá veľmi dlho (od 1 do 10 hodín v závislosti od použitého výkonu).

Pokiaľ sa táto poistka aktivuje, na displeji sa pri príslušnej varnej zóne zobrazí "**AS**" a po dobu približne 2 minút ich vydávam zvukový signál. Automatické zastavenie deaktivujete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

Tipy

Počas varenia sa môžu vyskytnúť zvuky podobné tikaniu hodín. Tieto zvuky sa vyskytnú vtedy, ak je varná doska v prevádzke. V závislosti od konfigurácie ohrevu tieto zvuky zmiznú alebo budú slabšie. V závislosti na modeli a kvalite varnej nádoby sa môže tiež ozývať pískanie. Popísané zvuky sú normálne. Súvisia s indukčnou technológiou a nepredstavujú žiadnu poruchu.

Tipy

Na varnú dosku neodporúčame používať žiadne ochranné kryty.

ÚDRŽBA

V prípade mierneho znečistenia použite hygienickú špongiu. Zónu, ktorú chcete vyčistiť, dôkladne navlhčite horúcou vodou a potom zotrite.

V prípade nahromadenia zapečených nečistôt, alebo pretečených sladkých pokrmov použite hygienickú hubku a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Zónu určenú na čistenie dôkladne navlhčite horúcou vodou. Škrabkou na sklo odstráňte veľké kúsky zapečených nečistôt a nakoniec hygienickou špongiou varnú zónu zotrite.

Na krúžky a zvyšky tvrdej vody naneste na škvrnu teplý biely ocot, nechajte pôsobiť a potom utrite mäkkou handričkou.

Na údržbu lesklých kovových materiálov alebo v prípade týždennej údržby použite špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú dosku.

Dôležité upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prášky ani abrazívne hubky. Používajte iba krémy a špeciálne jemné utierky určené na sklenené výrobky.

? ŠPECIÁLNE HLÁSENIA, NEHODY

POČAS UVÁDANIA DO PREVÁDZKY

- **Rozsvieti sa indikátor.** Toto je normálne. Po 30 sekundách zmizne.
- **Vaša inštalácia odpáli poistku alebo funguje iba jedna strana varnej dosky.** Elektrické pripojenie vašej varnej dosky je nesprávne. Skontrolujte jeho súlad.
- **Varná doska po prvom použití zapácha, keď sa používa na varenie.** Spotrebič je nový. Každú varnú zónu zahrievajte pol hodiny s hrncom plným vody.

V PRÍPADE ZAPNUTIA NAPÁJANIA

Varná doska nefunguje a indikátory na ovládacom paneli nesvietia.

Varná doska nie je napájaná. Elektrické napájanie je chybné alebo pripojenie nie je správne. Skontrolujte istič alebo poistky.

- **Varná doska nefunguje a na displeji sa zobrazuje chybové hlásenie.** Elektronická doska funguje zle. Zavolajte oddelenie popredajného servisu.
- **Varná doska nefunguje,** zobrazí sa symbol . Odblokujte detský zámok.
- **Chybový kód F9:** napätie menšie ako 170 V
- **Chybový kód F0:** teplota je menšia ako 5 °C

V PRIEBEHU POUŽÍVANIA

- **Varná doska prestala fungovať. Zobrazil sa symbol – a zaznel akustický signál.**
  Došlo k pretečeniu alebo je nejaký predmet v kontakte s ovládacím panelom. Vyčistite alebo odstráňte daný predmet a potom začnite znova variť.
- **Zobrazil sa kód F7**
  Elektronické obvody sa prehriali. Skontrolujte ventiláciu varnej dosky.
- **V priebehu prevádzky výhrevnej zóny naďalej bliká zobrazenie tlačidiel**
  Použitá varná nádoba nie je kompatibilná s indukciou alebo jej veľkosť nie je vhodná pre varnú zónu.
- **Varná nádoba spôsobuje hluk a vaša varná doska v priebehu varenia cvaká** (pozrite si kapitolu „Bezpečnostné opatrenia a odporúčania“).
  Pri niektorých druhoch varných nádob je to normálne. Je to spôsobené prenosom energie z varnej dosky na varnú nádobu.
- **Ventilátor funguje aj po vypnutí varnej dosky**
  Toto je normálne. Chladí elektronické súčiastky.
- **V prípade pretrvávajúcej poruchy**
  Vypnite varnú dosku na 1 minútu. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.

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

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

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

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

EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - EU n° 66/2014

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

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

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

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

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

PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - EU nº 66/2014

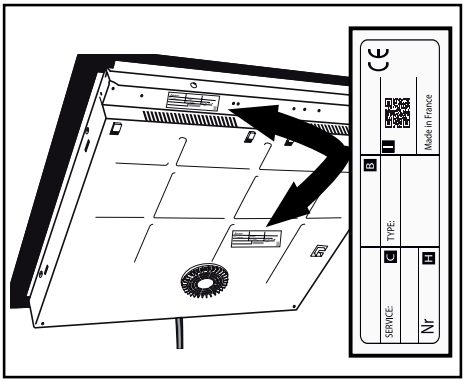
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - EU nº 66/2014

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

		Symbol	Value														Unit	
Model identification			LL62X14B															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			32182 Brandt SERVICE: BPI6360B B4BMBT1E0 Nr 20 47 20059 ISM GROUP 1 CLASSE B Made in France	BPI6360B LL62X0B Induction **	220-240V 50/60Hz 7400													FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA:Typeskilt DE: Typenschild EL: πλακίτα ονόμανσης 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																		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			7400														W	FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL:συνολική 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			4															FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo plôch 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 los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo plôch na varenie sa 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 conventionnelle, plaques électriques) CSTechnologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA:Opvarmningsteknologi (induktionskogezoner og -kogeområder, strålingskogezoner, massekogeplader) DE:Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL:Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διά ακτινοβολίας, 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 a 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:Technológiaohrevu (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														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 anvendeligt 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 genau EL:Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη 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 circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT:Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 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 kwoalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego 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 elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV:För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	2	Ø	21														cm	
	3	Ø															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;W	40x23														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 anvendeligt 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 genau. EL:Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα 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 ai 5 mm più vicini NL:Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(n) kookzone(d) -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 elektricky 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;W															cm	
	1	$EC_{electric\ cooking}$	171,1														Wh/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 kgPL: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	$EC_{electric\ cooking}$	174,8														Wh/kg	
	3	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	4	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	5	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
	6	$EC_{electric\ cooking}$	184,3														Wh/kg	
	7	$EC_{electric\ cooking}$															Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		$EC_{electric\ hob}$	176,7														Wh/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

Všetky práce na vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je majiteľom značky. Keď budete telefonovať, pripravte si kompletné informácie o svojom spotrebiči, za účelom uľahčenia vybavenia vašej požiadavky (obchodné informácie, informácie týkajúce sa servisu, sériové číslo). Tieto informácie nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane spotrebiča.



B: Informácie týkajúce sa predajcu
C: Informácie týkajúce sa servisu
H : Sériové číslo
I : QR kód

Brandt

Výhradný distribútor značky Brandt pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116
022 01 Čadca
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:
tel:+421 915 473 787
email: servis@elmax.cz

www.brandt.sk