

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

PT

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Stół do gotowania

Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Was, Waszym stylu życia i Waszych potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny www.brandt.com, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.










Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



Ważne :

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

Znajdź podręcznik użytkownika i więcej informacji na temat tych produktów za pośrednictwem kodu QR na końcu tego dokumentu.

	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	6
	IDENTYFIKACJA	7
	INSTALACJA.....	9
	Rozpakowanie	9
	Instalacja	9
	Przyłącze elektryczne	11
	UŻYTKOWANIE	12
	Wybór statku	12
	Wybór płyty grzejnej	12
	Ⓜ Włączanie / wyłączanie	13
	+ / - Ustawianie mocy	13
	🕒 Ustawianie zegara sterującego	13
	🔒 Zamek z zabezpieczeniem przed dziećmi	14
	Bezpieczeństwo i zalecenia	15
	KONSERWACJA	16
	WIADOMOŚCI SPECJALNE, INCYDENTY	17
	EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	18
	OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	19



WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania.

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi,

które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem

rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.



Środowisko



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru.

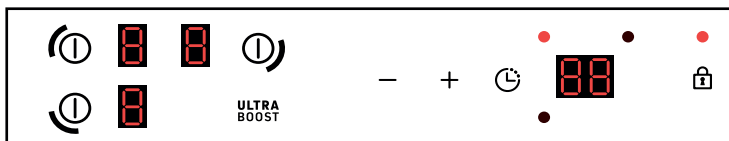
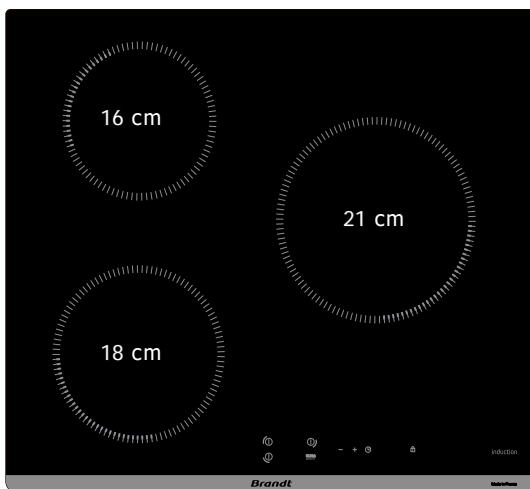
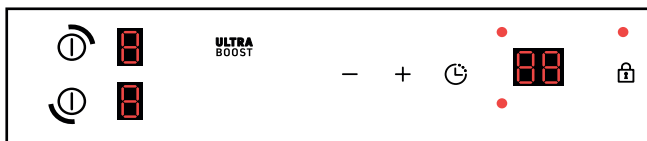
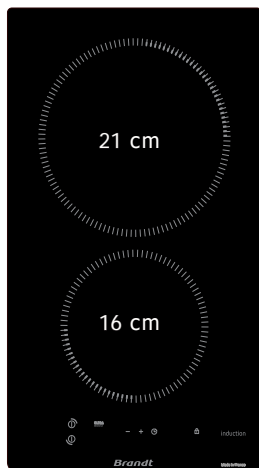
W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

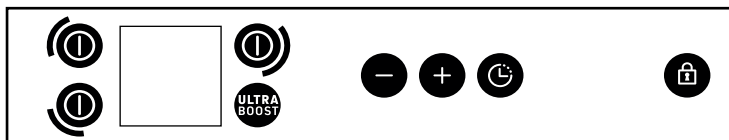
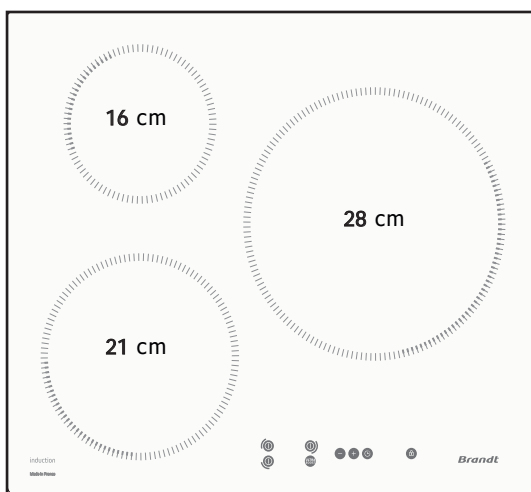
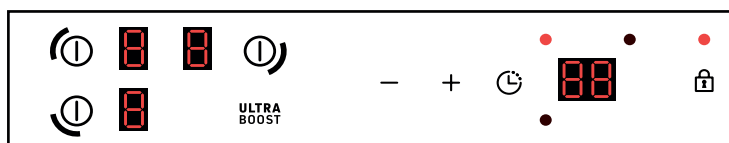
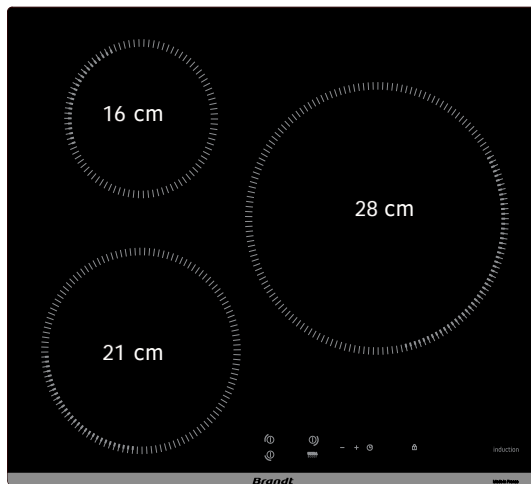
Porady dotyczące oszczędzania energii

Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.





IDENTYFIKACJA





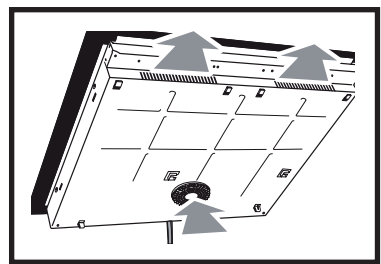
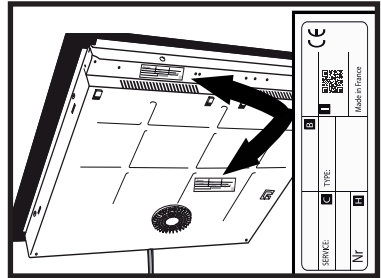
INSTALACJA

ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające i zachować je do użycia w przyszłości. Sprawdzić parametry urządzenia zamieszczone na tabliczce znamionowej i przestrzegać ich.

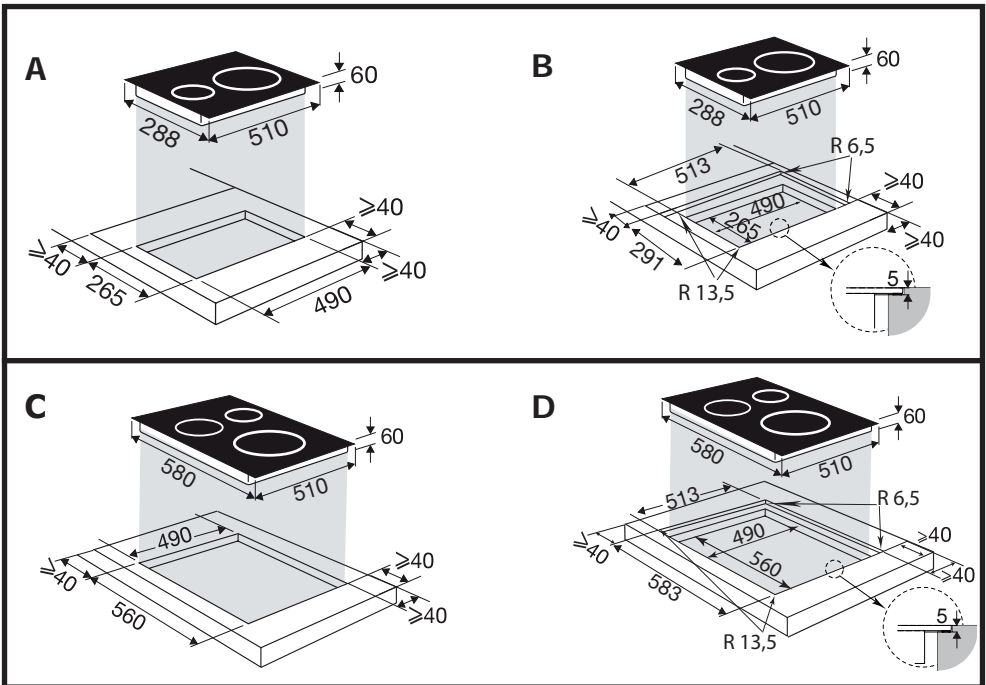
Zapisać w poniższej ramce podany na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy.

Service :
Type :



ZABUDOWA

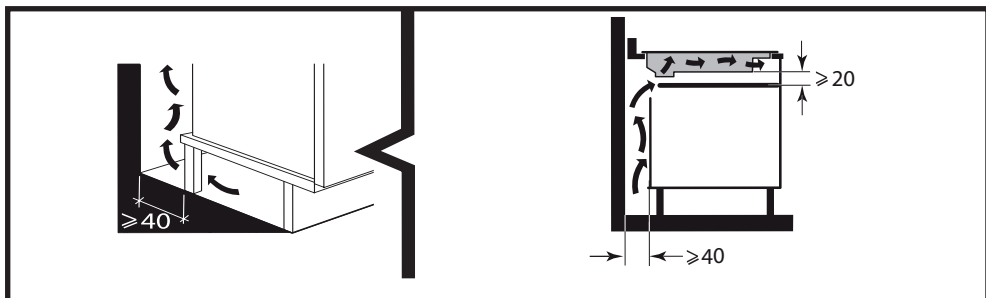
Upewnić się, że wloty i wyloty powietrza nie są zasłonięte. Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



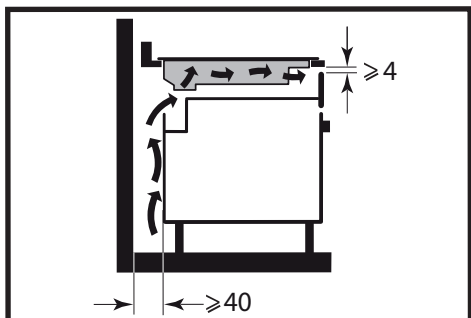


INSTALACJA

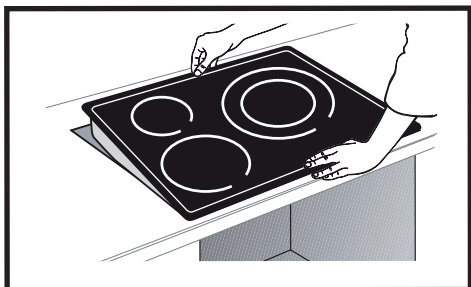
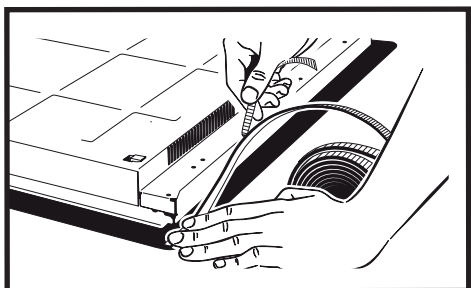
W przypadku montażu płyty nad szufladą,



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.



Ostrożnie przyklej uszczelkę dookoła szyby płyty grzewczej.



**Ważne**

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).

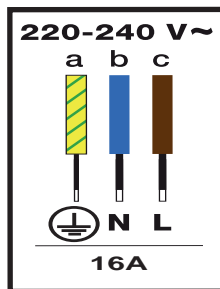
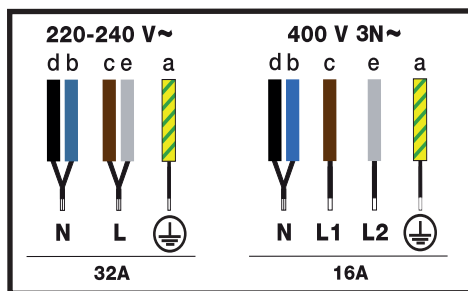
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej — przewód 5-żyłowy.

Po włączeniu zasilania płyty lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na klawiaturze sterującej wyświetla się kod przeznaczony dla serwisu. Użytkownik płyty nie musi go brać pod uwagę.

Informacje te znikają po około 30 sekundach.





Wybór pojemnika

Większość naczyń kuchennych jest kompatybilna z indukcją. Tylko szkło, gliniane naczynia, aluminium bez specjalnego dna, miedź i niektóre niemagnetyczne stale nierdzewne nie będą działać na kuchence indukcyjnej.

Porady

Sugerujemy, aby wybierać pojemniki z grubym, płaskim dnem. Ciepło będzie lepiej rozprowadzone, a gotowanie bardziej równomierne. Nigdy nie podgrzewać pustego pojemnika bez nadzoru.

Wybieranie ostrości

Istnieje kilka modeli palenisk, na których można ustawić pojemniki. Wybierz ten, który Ci odpowiada, w zależności od wielkości patelni. Jeśli dno patelni jest zbyt małe, wskaźnik mocy będzie migać i płyta nie będzie działać, nawet jeśli materiał, z którego wykonana jest patelnia, nadaje się do indukcji. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej niż średnica płyty grzejnej (patrz tabela).

Średnica paleniska (cm)	Moc maksymalna (Watt)	Średnica dna pojemnika (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32

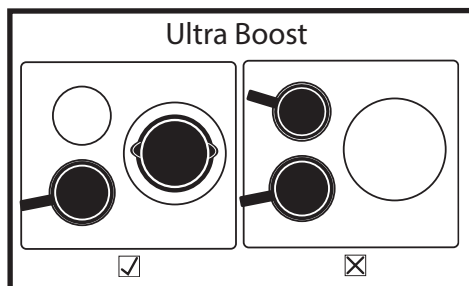
Porady

Podczas jednoczesnego korzystania z dwóch płyt grzewczych, płyta zarządza rozdziałem mocy tak, aby nie przekroczyć całkowitej mocy płyty.

W przypadku korzystania z maksymalnej mocy (Ultra Boost) na kilku płytach grzewczych jednocześnie, należy pamiętać o wybraniu najlepszego położenia dla pojemników, zgodnie z modelem płyty grzewczej, jak pokazano na ilustracjach.

Pozwoli to uniknąć automatycznego ograniczania mocy na jednej z płyt grzewczych, jeśli jej ustawienie nie jest optymalne:

- = zalecane pozycjonowanie.
- = pozycjonowanie, którego należy unikać.



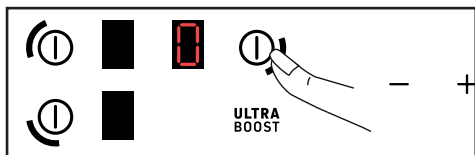


Ⓜ Włączanie / wyłączanie

Uruchomienie :

Nacisnąć przycisk Ⓜ odpowiadający żądanej strefie.

Wyświetlane jest 0, a sygnał dźwiękowy oznacza, że strefa jest włączona. Można ustawić żądaną moc dla wybranej strefy gotowania. Jeśli nie jest wymagane zasilanie, strefa gotowania wyłączy się automatycznie.



Zatrzymanie strefy :

Nacisnąć i przytrzymać przycisk Ⓜ dla żądanego źródła ciepła.

Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zgaśnie lub pojawi się symbol "H" (ciepło rezerwowe).

+ / - Regulacja mocy

Po włączeniu można bezpośrednio przełączyć na poziom mocy 9, naciskając przycisk -.

Nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić poziom mocy od 1 do 9.



Przy mocy < 5, szybkie podwójne naciśnięcie przycisku + umożliwia bezpośredni dostęp do mocy 5.



Przy mocy > 5, szybkie podwójne naciśnięcie przycisku + przeniesie Cię bezpośrednio do mocy 9.



Nacisnąć przycisk **ULTRA BOOST**, aby uzyskać dostęp do maksymalnej mocy



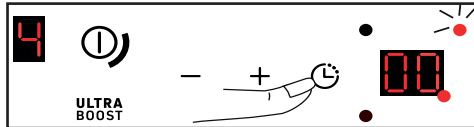
⌚ Ustawianie zegara sterującego

* Zgodnie z modelem

Każda strefa gotowania posiada dedykowany timer, który można ustawić na maks. 99 minut. Timer jest inkrementowany od 1 do 15, a następnie od 5 do 99 i może zostać uruchomiony, gdy tylko strefa gotowania zacznie działać.

1 uruchomiona strefa gotowania :

Nacisnąć przycisk ⌚, aby wybrać strefę gotowania, do której chcesz przypisać timer. Timer aktywnej strefy gotowania ma podświetloną diodę LED

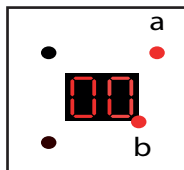


Zera timera migają wraz z diodą LED jednostek timera i diodą LED aktywnej ostrości.

* W zależności od modelu

a : dioda led (poza wyświetlaczem) wskaźnika paleniska w toku, miga i jest bardziej intensywna niż inne.

b : dioda LED (przy krawędzi wyświetlacza) sygnalizująca, że timer jest w trakcie ustawiania. Przyciski + i - są aktywne do ustawiania timera. Gdy timer zniknie, przyciski + i - są aktywne dla ustawienia mocy wybranej grzałki.





Ustawienie jest następnie wprowadzane za pomocą przycisków + lub -. 99 minut można uzyskać bezpośrednio przez naciśnięcie przycisku

klawisz na początku.

Jeśli przyciski +/- nie zostaną naciśnięte przez 20 sekund, czas pieczenia zostanie potwierdzony (diody b nie świecą się), a przyciski +/- przełączą się z powrotem na ustawienie mocy aktywnej komory pieczenia (diody a świecą się).

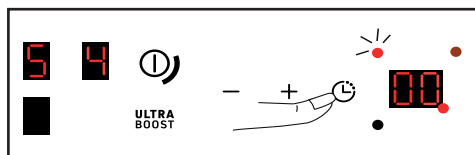
Po zakończeniu czasu gotowania na wyświetlaczu pojawi się 0 i przez około 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Aby ją wyłączyć, naciśnij dowolny klawisz.

Aby ręcznie zatrzymać zegar, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski + i - lub wróć do 0 za pomocą przycisku -.

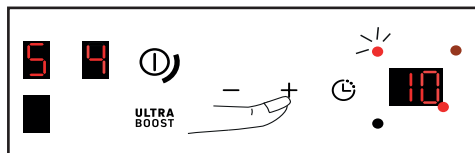
Kilka domów w eksploatacji:

Gdy kilka kominków jest włączonych (o mocy >0), zegar sterujący jest zawsze ustawiany w następującej kolejności: przód lewy, tył lewy, tył prawy, dla tylnego domina, a następnie przedniego.

Naciśnij przycisk , aby wybrać ostrość.



Ustawienia dokonuje się za pomocą przycisków + lub -.

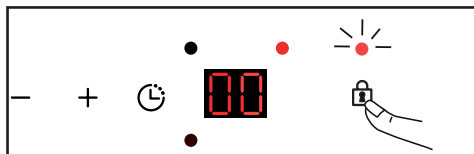


Zabezpieczenie przed dziećmi

Państwa płyta kuchenna posiada blokadę przed dziećmi, która blokuje elementy sterujące, gdy jest wyłączona lub podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa przyciski włączania/wyłączania na każdej strefie pozostają jednak aktywne i umożliwiają wyłączenie stref grzewczych również w stanie zablokowanym.

Zamykanie

Wciśnij i przytrzymaj przycisk , dioda LED nad zamkiem zaświeci się na 10 sekund, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie operacji.



Na wyświetlaczu pracujących stref gotowania pojawia się teraz na przemian symbol zasilania i symbol blokady .



Odblokowanie:

Naciskaj przycisk , aż symbol blokady zniknie, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie tej czynności.

Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja Clean Lock pozwala na tymczasowe zablokowanie stołu podczas czyszczenia.

Aby aktywować funkcję Clean Lock, przy wyłączonym stole, naciśnij krótko przycisk , dioda LED nad blokadą miga, a sygnał dźwiękowy potwierdza operację. Po około 1 minucie blokada jest automatycznie dezaktywowana. Zostanie wyemitowany



podwójny sygnał dźwiękowy i dioda LED zgaśnie.

Funkcję Clean Lock można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk.

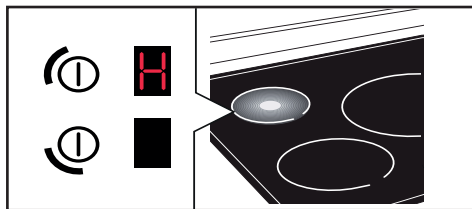


Bezpieczeństwo i zalecenia

Ciepło resztkowe

Po intensywnym użytkowaniu używana strefa gotowania pozostaje gorąca jeszcze przez kilka minut.

W tym czasie na wyświetlaczu pojawi się symbol "H".




Unikaj dotykania miejsc dotkniętych chorobą.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

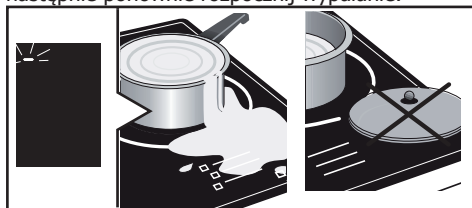
Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa, który monitoruje temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego garnka na zapalanej strefie gotowania, płyta automatycznie zmniejsza moc i tym samym ogranicza ryzyko uszkodzenia.

Zabezpieczenie przed przelaniem

Specjalny wyświetlacz (symbol ) , sygnał dźwiękowy, a następnie zatrzymanie stołu mogą zostać uruchomione w następujących przypadkach:

- Przepelnienie przykrywające klawisze.
- Mokra ściereczka na klawiszach.
- Na kluczach umieszczony jest metalowy przedmiot.

Usuń obiekt lub wyczyść i osusz klucze, a następnie ponownie rozpocznij wypalanie.



Auto-Stop :

Państwa płyta kuchenna wyposażona jest w system bezpieczeństwa Auto-Stop, który automatycznie wyłącza każdą strefę gotowania, która pozostała włączona przez zbyt długi okres czasu (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia strefa gotowania zostaje wyłączona na wyświetlaczu "A" na panelu sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.



Porady

Mogą pojawić się dźwięki podobne do pracy zegara.

Odgłosy te występują tylko wtedy, gdy stół jest w pracy i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji ogrzewania. W zależności od modelu i jakości statku mogą również występować gwizdy. Opisane odgłosy są normalne, są częścią technologii indukcyjnej i nie wskazują na usterkę.



Porady

Nie zalecamy stosowania osłony stołu.



W przypadku lekkich zabrudzeń należy użyć gąbki sanitarnej. Dobrze zmoczyć czyszczone miejsce ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.

W przypadku nagromadzenia zapieczonego brudu, rozlanych cukrów, stopionego plastiku, należy użyć gąbki sanitarnej i/lub specjalnego skrobaka do szyb. Dobrze namoczyć czyszczone miejsce gorącą wodą, zszorstkować skrobaczką do szkła, wykończyć gąbką sanitarną, a następnie wytrzeć.

Dla plam i wapiennych śladów, stosuje gorącego białego ocet plamę, pozwala ją pracować, i wyciera z miękką płótno.

W celu uzyskania doskonałych metalicznych plam i cotygodniowej konserwacji należy użyć specjalnego produktu do szkła ceramicznego. Nanieść specjalny produkt (zawierający silikon i najlepiej o działaniu ochronnym) na ceramikę szklaną.

Ważna uwaga: nie używać proszku ani gąbek ściernych. Do delikatnych naczyń używaj specjalnych kremów i gąbek.



Przy uruchamianiu

Zauważysz, że pojawi się wyświetlacz świetlny. To jest normalne, zniknie po 30 sekundach.

Instalacja jest rozłączona lub działa tylko jedna strona. Podłączenie Twojego stołu jest uszkodzone. Sprawdzić jego zgodność (patrz rozdział Przyłącze).

Podczas kilku pierwszych gotowań z płyty wydobywa się nieprzyjemny zapach. Urządzenie jest nowe. Podgrzewaj każdą strefę przez pół godziny z patelnią pełną wody.

Przy włączaniu

Stół nie działa, a wskaźniki świetlne na klawiaturze pozostają wyłączone.

Urządzenie nie jest zasilane. Zasilanie lub połączenie jest uszkodzone. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik obwodu elektrycznego.

Tabela nie działa i wyświetlany jest kolejny komunikat. Układ elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwanie do serwisu.

Tabela nie działa, wyświetlana jest informacja "" lub "blok". Odblokować blokadę dziecięcą.

Kod błędu F9: napięcie poniżej 170 V.

Kod błędu F0: temperatura poniżej 5°C.

Podczas pracy

Stół nie działa, na wyświetlaczu pojawia się i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Stół nie działa, na wyświetlaczu pojawia się i rozlega się sygnał dźwiękowy, nastąpiło

przepełnienie lub jakiś przedmiot zasłania panel sterowania. Oczyszczyć lub usunąć obiekt i ponownie rozpocząć proces wypalania.

Wyświetlany jest kod F7.

Układy elektroniczne nagrzały się (patrz rozdział o instalacji).

Podczas pracy strefy grzewczej lampki kontrolne na klawiaturze ciągle migają.

Zastosowany pojemnik nie jest odpowiedni.

Patelnie hałasują, a płyta grzewcza grzechocze podczas gotowania (patrz wskazówka "Bezpieczeństwo i zalecenia").

To jest normalne. W przypadku określonego typu patelni, jest to przepływ energii z płyty grzewczej do patelni.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for almindelige fladepaneller til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zur elektrischen Haushaltskochfläche - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące desek parownic elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas de cozinha domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácia o výrobe elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	FR: Informations relatives à la plaque de cuisson domestique électrique - UE n° 662014
Model identification	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>33162</p> <p>33162</p> </div> <div style="text-align: center;"> </div> </div>		<p>FR: Identificación del modelo CS: Identificación del modelo DA: Identificación del modelo DE: Identificación del modelo EL: Identificación del modelo EN: Identificación del modelo ES: Identificación del modelo FR: Identificación del modelo IT: Identificación del modelo PL: Identificación del modelo PT: Identificación del modelo SK: Identificación del modelo SV: Identificación del modelo</p> <p>FR: Marqueurs de classe CS: Marqueurs de classe DA: Marqueurs de classe DE: Marqueurs de classe EL: Marqueurs de classe EN: Marqueurs de classe ES: Marqueurs de classe FR: Marqueurs de classe IT: Marqueurs de classe PL: Marqueurs de classe PT: Marqueurs de classe SK: Marqueurs de classe SV: Marqueurs de classe</p> <p>FR: Type de plaque CS: Type de plaque DA: Type de plaque DE: Type de plaque EL: Type de plaque EN: Type de plaque ES: Type de plaque FR: Type de plaque IT: Type de plaque PL: Type de plaque PT: Type de plaque SK: Type de plaque SV: Type de plaque</p> <p>FR: Identification CS: Identification DA: Identification DE: Identification EL: Identification EN: Identification ES: Identification FR: Identification IT: Identification PL: Identification PT: Identification SK: Identification SV: Identification</p>
Rating plate			FR: Marqueurs de classe CS: Marqueurs de classe DA: Marqueurs de classe DE: Marqueurs de classe EL: Marqueurs de classe EN: Marqueurs de classe ES: Marqueurs de classe FR: Marqueurs de classe IT: Marqueurs de classe PL: Marqueurs de classe PT: Marqueurs de classe SK: Marqueurs de classe SV: Marqueurs de classe
Type of hob			FR: Type de plaque CS: Type de plaque DA: Type de plaque DE: Type de plaque EL: Type de plaque EN: Type de plaque ES: Type de plaque FR: Type de plaque IT: Type de plaque PL: Type de plaque PT: Type de plaque SK: Type de plaque SV: Type de plaque
Total power	7400	W	FR: Puissance totale CS: Puissance totale DA: Puissance totale DE: Puissance totale EL: Puissance totale EN: Puissance totale ES: Puissance totale FR: Puissance totale IT: Puissance totale PL: Puissance totale PT: Puissance totale SK: Puissance totale SV: Puissance totale
Number of cooking zones and/or areas	2 3 3 4		FR: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson CS: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson DA: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson DE: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson EL: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson EN: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson ES: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson FR: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson IT: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson PL: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson PT: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson SK: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson SV: Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson
Making technology induction cooking zone and cooking area, radiant cooking zone, solid panel	Induction **		FR: Technologie de cuisson CS: Technologie de cuisson DA: Technologie de cuisson DE: Technologie de cuisson EL: Technologie de cuisson EN: Technologie de cuisson ES: Technologie de cuisson FR: Technologie de cuisson IT: Technologie de cuisson PL: Technologie de cuisson PT: Technologie de cuisson SK: Technologie de cuisson SV: Technologie de cuisson
For circular cooking zones or areas:		cm	
1	16	18	
2	16	18	
3	21	16	
4	21	28	
5	21	21	
For non-circular cooking zones or areas:		cm	
6	177,2	188,2	
7	170,2	175,1	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg		Wh/kg	
1	177,2	188,2	
2	170,2	172,2	
3	170,2	175,1	
4	170,2	175,1	
5	170,2	175,1	
6	170,2	175,1	
7	170,2	175,1	
Energy consumption for the hob calculated per kg		Wh/kg	
1	174	179	
2	173	178	

