

gorenje



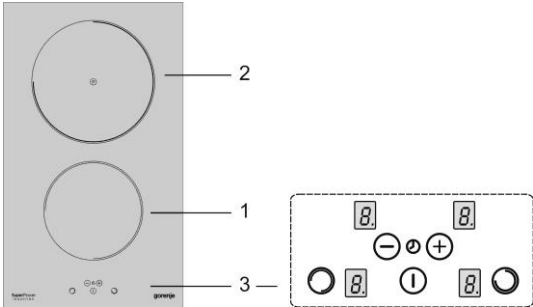
AI01

CZ	ELEKTRICKÁ INDUKČNÍ VESTAVNÁ VARNÁ DESKA
SK	ELEKTRICKÁ INDUKČNÁ VSTAVANÁ VARNÁ PLATŇA
PL	ELEKTRYCZNA PŁYTA INDUKCYJNA DO ZABUDOWY
RU	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПЛИТА ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ
UA	ЕЛЕКТРИЧНА ІНДУКЦІЙНА ЗАБУДОВАНА ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ
KZ	ІШІНЕ ОРНАТУҒА АРНАЛҒАН ЭЛЕКТР ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ ПЛИТАСЫ

CZ	SK	PL	RU	UA
NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ	NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU	INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ	ВКАЗІВКИ ЩО ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ
Vážený zákazník, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady vestavných elektrických spotřebičů. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.	Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu vstavaných elektrických spotrebičov. Je naším želaním, aby Vám náš výrobok dobre slúžil. Odporúčame Vám preštudovať tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov.	Szanowni użytkownicy, zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii elektrycznych płyt ceramicznych do zabudowy. Naszym życzeniem jest, by nasz produkt dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych regul. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.	Уважаемый заказчик, Вы купили изделие из нашего нового ряда встраиваемых электрических потребителей. Мы желаем Вам и себе, чтобы Вы были довольны нашим изделием. Рекомендуем Вам тщательно прочитать настоящую инструкцию, и с изданием обращаться в соответствии с указаниями.	Шановний замовнику, Ви купили виріб з нашого нового ряду забудованих електричних споживачів. Нашим бажанням є щоб наш виріб добре служив Вам. Рекомендуємо Вам уважно прочитати дану інструкцію і обслуговувати виріб згідно з її вказівками.
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ	DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA	WAŻNE INFORMACJE	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ	ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
• Instalaci varné desky musí provést jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. • Výrobek musí být instalován podle platných národních norem a předpisů • Datum provedené instalace si nechte potvrdit v Záručním listu. • Varná deska musí být připojena k elektrické síti s předepsaným napětím, které je uvedeno na typovém štítku, přívodem, který odpovídá příkonu varné desky (viz. „Připojení spotřebiče k elektrické síti“). • Není-li varná deska v provozu, dbejte na to, aby	• Inštaláciu varnej platne musí vykonať iba oprávnená a pre túto činnosť odborne spôsobilá osoba. • Výrobok sa musí inštalovať podľa platných národných norem a predpisov. • Dátum vykonania inštalácie si nechajte potvrdiť v Záručnom liste. Záručný list je platný iba v prípade, ak je riadne vyplnený a potvrdený oprávnenou osobou, ktorá vykonala spustenie spotrebiča do prevádzky. • Varná platňa musí byť pripojená k elektrickému sieťi s predpísaným napätím, ktoré je uvedené na typovom štítku, prívodom, ktorý	• Instalacji Państwa płyty może dokonać tylko osoba (firma) posiadająca wymagane uprawnienia. • Urządzenie musi być zainstalowane według obowiązujących przepisów dotyczących montażu. • Data wykonanej instalacji urządzenia musi zostać potwierdzona w Karcie Gwarancyjnej. • Urządzenie może być przyłączone do sieci elektrycznej o napięciu, podanym na tabliczce znamionowej, za pomocą przewodu elektrycznego z uwzględnieniem poboru mocy płyty (patrz rozdział „Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej“).	• Монтаж плиты может сделать только лицо, имеющее на это право и соответствующую для этого профессиональную квалификацию. • Монтаж надо провести в соответствии с национальными стандартами и постановлениями. • О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном листе. • Варочная плита должна быть подсоединена к электрической сети с соответствующим напряжением, которое приведено на типовом щитке, при помощи кабеля подходящего для потребляемой мощности	• Монтаж варильної поверхні повинна проводити тільки уповноважена особа з відповідною кваліфікацією. • Виріб має бути встановлено згідно з дійсними національними стандартами та директивами. • Дату проведення монтажу слід підтвердити у Гарантійному паспорті. • Варильну поверхню має бути приєднано до електричної мережі з відповідною напругою, яку вказано на типовому щитку, приводом, що відповідає споживаній потужності варильної поверхні (див. «Приєднання споживача до електричної мережі»). • Якщо варильна поверхня не

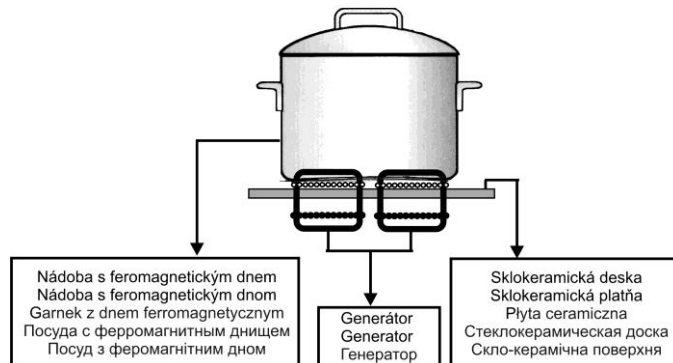
byly všechny její ovládací prvky vypnuty. • Varná deska je určena pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Nesmí se používat k vytápění místností, neboť může dojít k poruše funkce jejím nadměrným zatěžováním. Na závady vzniklé nesprávným používáním se nevztahuje záruka. • Není přípustné dávat do blízkosti varných zón hořlavé látky. • V případě změny prostředí prostoru, kde je spotřebič instalován (práce s náterovými hmotami, lepidly apod.), musí být vždy vypnut hlavní přívod elektrické energie. • Při manipulaci se spotřebičem resp. při delším odstavení spotřebiče mimo provoz vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie před spotřebičem. • Doporučujeme Vám, obrátit se jednou za dva roky na opravárenskou organizaci se žádostí o překontrolování funkce desky. Předejdete tím případným poruchám a prodloužíte životnost varné desky	zodpovedá príkonu varnej platne (Viď. „Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti“). • Ak varná platňa nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypnuté. • Nie je prípustné dávať do blízkosti varných zón horľavé látky. • Varná platňa je určená iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Nesmie sa používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k poruche funkčnosti jej nadmerným zaťažovaním. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sa záruka nevzťahuje. • V prípade zmeny prostredia priestoru, kde je spotrebič inštalovaný (práca s náterovými hmotami, lepidlami apod.), musí byť vždy vypnutý hlavný prívod elektrickej energie. • Pri manipulácii so spotrebičom, resp. pri ďalšom odstavení spotrebiča mimo prevádzku, vypnite hlavný vypínač prívodu elektrickej energie pred spotrebičom. • Doporučujeme Vám, aby ste sa raz za dva roky obrátili na servisnú organizáciu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcie platne. Tým predídete prípadným poruchám a predĺžite životnosť varnej platne.	• Jeśli płyta nie jest używana – wszystkie włączniki powinny być wyłączone. • Płyta może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać płyty do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego wykorzystania urządzenia. • Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu elementów grzewczych płyty. • W przypadku zmiany środowiska pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie (np. prace z farbami, klejami, itp.), urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. • Podczas przemieszczania urządzenia, lub przy dłuższym wyłączeniu z eksploatacji należy wyłączyć główny wyłącznik prądu bezpośrednio przed urządzeniem. • Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.	варочной плиты (см. Подсоединение потребителя к электросети) • Если варочной плитой не пользуетесь, следите за тем, чтобы все ее управляющие элементы были выключены. • Варочная плита предназначена только для тепловой обработки еды. Ее нельзя использовать для обогрева помещения, потому что это может привести к ее перегрузке и выходу из строя. На повреждения, возникшие в результате неправильного пользования, гарантия не распространяется. • Не разрешается размещать вблизи варочных зон (конфорок) горючие вещества • В случае изменения среды в пространстве, где размещен потребитель (работа с лакокрасочными веществами, клеями и под.), всегда должен быть отключен главный подводящий кабель электроэнергии. • При манипуляции с потребителем или при длительном отключении потребителя, разомкните главный выключатель перед потребителем. • Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервисную организацию с просьбой проверить работу плиты. Тем самым Вы предотвратите возможные неисправности и продолжите срок службы варочной плиты.	використовується, то слід дбати про те, щоб усі її регуляційні елементи було вимкнено. • Варильну поверхню призначено тільки для теплової обробки їжі. Використовувати її для підігрівання приміщення заборонено, тому що це може призвести до її зайвого перевантаження і поломки функції. На поломки, котрі виникли у наслідок неправильного користування, гарантія не розповсюджується. • Заборонено відкладати поряд з варильною поверхню запальні речовини. • У випадку зміни середовища у просторах, де встановлено споживач (робота з фарбами, клейовими сумішами тощо), необхідно завжди вимкнути головний привід струму. • При маніпуляції із споживачем або при виведенні його з експлуатації на довгий строк слід вимкнути головний вимикач приводу електричної енергії під споживачем. • Рекомендуємо Вам один раз у два роки звернутися у ремонтну організацію з проханням перевірити функції варильної поверхні. Так Ви запобігаєте виникненню можливих порук та подовжуєте строк експлуатації варильної поверхні.
--	---	--	--	---

POZOR! Při používání indukční sklokeramické varné desky <u>NEVKLÁDEJTE</u> jakékoliv přídavné zařízení (například tzv. redukční kroužky nebo indukční podložky, které umožní používat nádobí s nemagnetickým dnem) mezi dno nádoby a povrch sklokeramické desky. Použitím takovýchto zařízení může dojít k poškození spotřebiče a může nastat vysoké riziko popálení.	POZOR! Pri používaní indukčné sklokeramické varné dosky <u>NEVKLADAJTE</u> akékoľvek prídavné zariadenie (napríklad tzv. redukčné krúžky alebo indukčné podložky, ktoré umožnia používať riad s nemagnetickým dnom) medzi dno nádoby a povrch sklokeramickej dosky. Použitím takýchto zariadení môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča a môže nastať vysoké riziko popálenia.	UWAGA! Podczas używania ceramicznej płyty indukcyjnej <u>NIE WOLNO STOSOWAĆ</u> żadnych dodatkowych elementów w (na przykład tzw. krążków redukcyjnych lub podkładek indukcyjnych, które umożliwiają używanie naczyń z niemagnetycznym dnem) między dnem naczynia a powierzchnią płyty. Używanie takich elementów może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej oraz spowodować wysokie ryzyko poparzenia	ВНИМАНИЕ! При использовании встроенными индукционными поверхностями, <u>не размещайте</u> любое дополнительное оборудование (например, так называемые «редукционные кольца» или «индукционные базы», которые делают возможным использование посуды без ферромагнитной основы) между дном посуды и стеклокерамической поверхностью. Использование подобного оборудования может привести к повреждению прибора и создает высокий риск возникновения пожара.	УВАГА! При користуванні вбудованими індукційними поверхнями, <u>не розміщуйте</u> будь-яке додаткове обладнання (наприклад, так звані «редукційні кільця» чи «індукційні бази», які роблять можливим використання посуду без феромагнітної основи) між дном посуду та склокерамічною поверхнею. Використання подібного обладнання може призвести до пошкодження приладу та створює високий ризик виникнення пожежі.
POZOR! Objeví-li se na povrchu varné desky jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od sítě.	POZOR! Ak sa na povrchu varnej platne objavia akékoľvek trhliny, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete.	POZOR! Objeví-li se na povrchu varné desky jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od sítě.	ВНИМАНИЕ! При появлении любых трещин на поверхности варочной плиты, немедленно отключите потребитель от сети.	УВАГА! Якщо на варильній поверхні виникнуть будь-які тріщини, слід негайно від'єднати споживач від мережі.
UPOZORNĚNÍ Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.	UPOZORNENIE Spotřebič nie je určený pre činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.	UWAGA Urządzenie, nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.	ВНИМАНИЕ Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или удаленной системы дистанционного управления.	УВАГА Прилад не призначено для робіт із застосуванням стороннього таймеру чи системи дистанційної регуляції.

POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE	POPIS A OBSLUHA SPOTREBIČA	OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA	ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОПИС ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА
				
1. Přední varná zóna 2. Zadní varná zóna 3. Ovládací panel – DOTEKOVÉ OVLÁDÁNÍ (TOUCH CONTROL)	1. Predná varná zóna 2. Zadná varná zóna 3. Ovládací panel – DOTEKOVÉ OVLÁDANIE (TOUCH CONTROL)	1. Pole grzewcze przednie 2. Pole grzewcze tylne 3. Panel sterowania – STEROWANIE SENSOROWE (TOUCH CONTROL)	1. Передняя варочная зона 2. Задняя варочная зона 3. Пульт управления – УПРАВЛЕНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЕМ (TOUCH CONTROL)	1. Передня варильна зона 2. Задня варильна зона 3. Панель управління – РЕГУЛЯЦІЯ ДОТИКОМ (TOUCH CONTROL)
• Spotřebič je určený k zabudování do výřezu v pracovní desce kuchyňského nábytku. • Těsnící pryž nalepená na okraj varné desky zabraňuje zatékání kapaliny pod varnou desku. • Základní částí spotřebiče je sklokeramická varná deska, na kterou jsou vázány ostatní nosné, krycí a elektrické části spotřebiče. • Na varné desce jsou vyznačena místa - elektrické varné zóny - určená jen pro vaření. • Průměry varných zón jsou odvozeny z obvyklých	• Spotřebič je určený pre zabudovanie do výřezu v pracovnej deske kuchyňského nábytku. • Tesniaca guma je nalepená na okraj varnej platne a zabraňuje zatekaniu kvapaliny pod varnú platňu. • Základnou časťou spotřebiča je sklokeramická platňa, na ktorú sú viazané ostatné nosné, krycie a elektrické časti spotřebiča. • Na varnej platni sú vyznačené miesta - elektrické varné zóny - určené iba na varenie. • Priemery varných zón sú odvodené od obvyklých	• Urządzenie przeznaczone jest do wmontowania w płytę roboczą mebla kuchennego. • Uszczelka znajdujaca się na obwodzie płyty ceramicznej urządzenia, zabezpiecza je przed przedostawaniem się płynów do jego wnętrza. • Podstawową częścią urządzenia jest płyta ceramiczna, obudowa oraz instalacja elektryczna. • Na płycie ceramicznej znajdują się wyznaczone miejsca - pół grzewczych, które przeznaczone są do gotowania. • Średnice pół grzewczych dostosowane są do wielkości	• Потребитель предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели. • Уплотнительная резина наклеенная на край варочной плиты предотвращает протекание жидкости под варочную плиту. • Основной частью потребителя является стеклокерамическая варочная плита, к которой привязаны остальные несущие, закрывающие и электрические части потребителя. • На варочной плите обозначены места - электрические варочные	• Споживач призначено для монтажу у отвір у стільниці кухонних меблів. • Ущільнююча гума, приліплена до краю варильної поверхні, перешкоджає протіканню рідини під варильну поверхню. • Основні частини споживача – це скло-керамічна варильна поверхня, з котрою поєднано інші несучі, криючі та електричні частини споживача. • На варильній поверхні визначені місця – електричні варильні конфорки – призначені для варіння. • Діаметри варильних

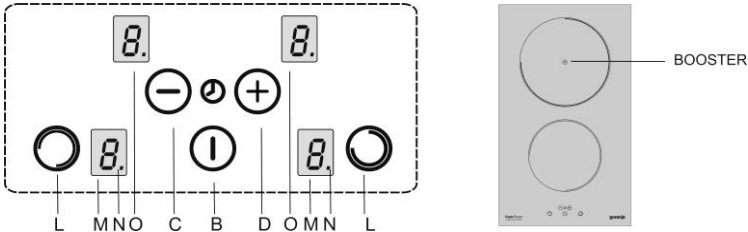
rozměrů varných nádob. • Nedoporučujeme použití nádob, jejíž velikost by přesahovala velikost kresby vyznačující varnou zónu. • Přehřátí indukční elektroniky zamezuje omezovač teploty. • Signalizace zbytkového tepla signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny po vypnutí. Horké varné místo může být energeticky využito. Signální světlo zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.	rozmerov varných nádob. • Nedoporučujeme použitie nádob, ktoré veľkosť by presahovala veľkosť kresby vyznačujúci varnú zónu. • Prehriatie indukčnej elektroniky zabráňuje obmedzovací regulátor teploty. • Signalizácia zvyškového tepla signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny po vypnutí. Horúce varné miesto môže byť energeticky využité. Svetelný ukazovateľ zhasne po takom ochladení varného miesta, kde už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.	typowych naczyń kuchennych. • Nie zaleca się stosowania garnków, których średnica przekracza obrys wyznaczonego pola grzewczego. • Przed przegrzaniem elektronicznego układu indukcyjnego, chroni ogranicznik temperatury.. • Sygnalizacja ciepła szczytkowego, informuje o podwyższonej temperaturze powierzchni pola grzewczego po wyłączeniu. Zakumulowane ciepło może być jeszcze wykorzystane. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy temperatura pola grzewczego obniży się do takiej wartości przy której nie będzie zachodziło ryzyko poparzenia	зоны – предназначенные только для варки. • Диаметры варочных зон исходят из обычных размеров посуды для варки. • Не рекомендуем применять посуду габариты которой превышают обозначения варочной зоны. • Индукционная электроника от перегрева защищена ограничителем температуры. • Сигнализация остаточного тепла сигнализирует повышенную температуру поверхности варочной зоны после ее выключения. При этом можно энергетически использовать горячее варочное место. Светящийся символ погаснет, когда варочная зона остынет до температуры, при которой нет опасности ожога.	конфорок визначено згідно з стандартними діаметрами посуду для варіння. • Не рекомендується застосовувати посуд, розміри якого виходять за межі розмірів визначеної варильної зони. • Надмірному нагріванню індукційної електроніки запобігає обмежувач температури. • Сигналізація залишкового тепла попереджає про підвищену температуру варильної зони після вимкнення. Гарячу варильну зону можна енергетично використати. Сигнальне світло згасне після такого охолодження варильної зони, при якому вже не існує загроза виникнення опіків.
PRINCIP INDUKCE Systém indukčního ohřevu je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru přímo do dna varné nádoby.	PRINCIP INDUKCIE Systém indukčného ohrevu je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou vlastnosťou tohoto systému je priamy prenos energie z generátora priamo do dna varnej nádoby.	ZASADA DZIAŁANIA PÓŁ GRZEWCZYCH INDUKCYJNYCH System indukcyjnego grzania opiera się na zjawisku indukcji magnetycznej. Podstawową cechą tego zjawiska jest bezpośrednie przekazanie energii z generatora do dna garnka.	ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ Система индукционного нагрева основывается на физическом явлении магнитной индукции. Основным свойством этой системы является непосредственная передача энергии из генератора прямо в днище варочного сосуда.	ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ Систему індукційного нагрівання засновано на фізичному явищі магнітної індукції. Основної властивістю цієї системи є пряма передача енергії з генератору безпосередньо у дно посуду для варіння.
VÝHODY INDUKČNÍHO OHŘEVU • Je bezpečnější – nízká teplota na povrchu skla • Je rychlejší – krátká doba nahřívání • Je přesnější – reaguje okamžitě na změnu nastavení stupně ohřevu	VÝHODY INDUKČNÍHO OHŘEVU • Je bezpečnejší – nízka teplota na povrchu skla • Je rýchlejší – krátka doba nahrievania • Je presnejší – reaguje okamžite na zmenu nastavení stupňa ohrevu	ZALETY GRZANIA INDUKCYJNEGO • Bezpieczeństwo – niska temperatura na powierzchni szkła • Szybkość – krótki czas nagrzewania • Dokładność – natychmiastowa reakcja na	ВІГОДИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВБА • Более безопасный – низкая температура на поверхности стекла. • Более быстрый – короткое время нагрева. • Более точный – моментально реагирует на	ВИГОДИ ІНДУКЦІЙНОГО НАГРІВАННЯ • Більш безпечне – низька температура поверхні скла • Більш швидке – коротша доба нагрівання • Більш точне – миттєво реагує на зміну наставління

• Je účinnější – 90% absorbované energie se mění v teplo	• Je účinnejší – 90% absorbovanej energie sa mení v teplo	zmianę stopnia mocy grzejeij • Sprawność – 90 % absorbowanej energii zamienione zostaje w ciepło	изменение установленного уровня подогрева. • Более эффективный – 90% абсорбированной энергии переходит в тепло.	нагрівання • Більш ефективне – 90% абсорбованої енергії перетворюється на тепло
---	--	--	---	---



NÁDOBY NA VARENÍ PRO INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY Vaření indukci využívá magnetizmus ke generování tepla. Nádoby proto musí obsahovat železo. Zkontrolujte si pomocí magnetu, zda je nádoba magnetická. Dno nádoby použité pro indukční varné zóny může mít průměr menší nebo stejný jako je průměr vyznačené varné zóny, a to v rozsahu: Ø 200 - 150mm - pro zónu 2 Ø 160 - 110mm - pro zónu 1 Ostatní požadavky pro nádoby - viz „Zásady používání sklokeramické desky.“	NÁDOBY NA VARENIE PRE INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY Varenie indukcioiu využíva magnetizmus ku generovaniu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Skontrolujte si pomocou magnetu, či je nádoba magnetická. Dno nádoby použitej pre indukčné varné zóny môže mať priemer menší alebo rovnaký ako je priemer vyznačenej varnej zóny, a to v rozsahu: Ø 200 - 150mm - pre zónu 2 Ø 160 - 110mm - pre zónu 1 Ostatné požiadavky pre nádoby – viz „Zásady používania sklokeramickej platne.“	GARNKI DO GOTOWANIA NA POLACH GRZEWWCZYCH INDUKCYJNYCH Gotowanie indukcyjne wymaga magnetyzmu w celu generowania ciepła. Z tego powodu garnki muszą zawierać żelazo. Należy skontrolować za pomocą magnesu, czy materiał z którego wykonany jest garnek jest magnetyczny. Dno garnka używanego do gotowania na polu indukcyjnym, może mieć średnicę mniejszą lub taką samą jak średnica wyznaczonego pola grzewczego następujących zakresach: - Ø 200 - 150mm - dla pola 2	ПОСУДА ДЛЯ ВАРКИ ПРИ ПОМОЩИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ Варка индукцией использует магнетизм для генерирования тепла. Следовательно посуда должна содежать железо. Проверьте при помощи магнита является ли сосуд ферромагнитным. Диаметр днища сосуда использованного для индукционной варочной зоны может быть меньшим или одинаковым как диаметр обозначенной варочной зоны а именно: диаметр □200 – 150mm – для зоны 2 диаметр □160 – 110mm	ПОСУД ДЛЯ ВАРІННЯ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРІЛЬНИХ КОНФОРОК При варінні за допомогою індукції використовується магнетизм для генерування тепла. Тому посуд мусить містити залізо. За допомогою магніту слід упевнитися у тому, що посуд є магнітним. Дно посуду, застосованого для індукційної конфорки, може мати радіус менший або такий самий як радіус визначеної конфорки, у межах: Ø 200–150mm – для конфорки 2 Ø 160 – 110 mm – для конфорки 1
---	--	--	---	---

		- Ø 160 - 110mm - dla pola 1 Dalsze uwagi dotyczące naczyń do gotowania – patrz rozdział „Zasady eksploatacji płyty ceramicznej”.	- для зоны 1 Другие требования к посуде – см. «Принципы использования стеклокерамической плиты».	Решта вимог до кастрюль – див. «Правила користування склокерамічною плитою».
OBSLUHA SPOTŘEBIČE	OBSLUHA SPOTŘEBIČA	OŚLUGA URZĄDZENIA	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ	ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧА
UPOZORNĚNÍ - Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělé osoby. - Není přípustné ponechat děti bez dozoru u spotřebiče, který je v provozu. - Elektrická varná deska je spotřebič, jehož provoz vyžaduje dozor. - Osoby se srdečním stimulatorem nebo inzulinovou pumpou mohou obsluhovat spotřebič s indukčními varnými zónami pouze za předpokladu, že jejich implantáty odpovídají předpisu 89/336/CEE.	UPOZORNENIE - Spotřebič môžu obsluhovať podľa návodu na obsluhu iba dospelé osoby. - Nie je prípustné ponechať deti bez dozoru pri spotřebiči, ktorý je v prevádzke. - Elektrická varná platňa je spotřebič, ktorého prevádzka vyžaduje dozor. - Osobám se srdečným stimulatorem nebo inzulinovou pumpou môžu obsluhovať spotřebič s indukčními varnými zónami iba za predpokladu, že ich implantáty odpovedajú predpisu 89/336/CEE	OSTRZEŻENIA! - Płyta ceramiczna może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. - Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu działającej płyty. - Elektryczna płyta ceramiczna jest urządzeniem którego praca wymaga nadzoru. - Podczas gotowania, krawędzie garnków nie mogą dotykać ramki, jak również garnki nie mogą być stawiane na ramce. - Osoby z wszczepionym stymulatorem serca lub pompą insulinową, mogą obsługiwać urządzenie z indukcyjnymi polami grzewczymi wyłącznie za poświadczeniem, że implanty te odpowiadają przepisowi 89/336/CEE.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Потребитель могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию обслуживать только взрослые лица. - Недопустимо оставить детей без присмотра около работающего потребителя. - Электрическая варочная плита является потребителем, работа которого требует присмотра. - Лица с электрокардиостимулятором или с инсулиновой помпой могут работать с индукционными варочными зонами только в том случае, если их имплантаты соответствуют документу 89/336/CEE.	УВАГА - Обслуговувати споживач згідно і інструкцією дозволяється виключно тільки дорослим особам. - Заборонено залишати дітей без нагляду біля споживача, що працює. - Електрична варильна поверхня – це споживач, експлуатація якого вимагає нагляду - Особи з кардіостимулятором або з інсуліновим дозатором можуть обслуговувати споживач з індукційними варильними конфорками тільки при умові, що їх імплантати відповідають вимогам директиви 89/336/CEE.

OVLÁDACÍ PANEL	OVLÁDACÍ PANEL	PANEL STEROWANIA	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
				
B - senzor síťového spínače C - senzor mínus (-) D - senzor plus (+) L - symbol varné zóny M - ukazatel příkonového stupně N – symbol aktivace varné zóny O - displej časovače (timeru)	B - senzor sieťového spínača C - senzor mínus (-) D - senzor plus (+) L - symbol varné zóny M - ukazovateľ stupňa príkonu N - symbol aktivácia varné zóny O - displej časovača (timer)	B - sensor włącznika sieciowego C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) L - sensor pola grzewczego M - wskaźnik stopnia mocy N – symbol aktywacji pola grzewczego O - wyświetlacz wyłącznika czasowego (timeru)	B – сенсор выключателя сети C – сенсор минус (-) D – сенсор плюс (+) L – символ конфорки M – указатель уровня мощности N – символ активации конфорки O - дисплей таймера	B – сенсор вимикача мережі C – сенсор мінус (-) D – сенсор плюс (+) L – символ конфорки M – показчик рівня потужності N – символ активації конфорки O - дисплей таймера
POZOR • Senzorové ovládání je aktivováno přiložením prstu na příslušný symbol na sklokeramické desce. Ovládací panel udržujte proto v čistotě a suchu. • Nepokládejte nic na ovládací panel varné desky. • Zabraňte tomu, aby varný povrch desky používaly nebo čistily děti. • POZOR na nežádoucí zapnutí spotřebiče, např. domácími zvířaty ! • Při odpojení varné desky od elektrické sítě dojde k vynulování nastavených parametrů.	POZOR • Senzorové ovládanie je aktivované priložením prstu na príslušný symbol na sklokeramickej platni. Ovládací panel udržujte preto v čistote a suchu. • Nepokladajte nič na ovládací panel varnej platne. • Zabraňte tomu, aby varný povrch platne používali alebo čistili deti. • POZOR na nežiadúce zapnutie spotrebiča, napr. domácimi zvieratami ! • Pri odpojení varnej platne od elektrickej siete dôjde k vynulovaní nastavených parametrov.	UWAGA • Sterowanie sensorowe aktywowane jest poprzez przyłożenie palca na odpowiednim symbolu. Z tego powodu należy utrzymywać płytę w czystości i suchą. • Nie odkładać żadnych przedmiotów na panel sterujący płyty ceramicznej. • Nie wolno pozwalać aby dzieci używały lub czyściły płytę grzewczą. • Należy uważać na przypadkowe włączenie urządzenia przez zwierzęta domowe. • Odłączenie płyty ceramicznej	ВНИМАНИЕ • Сензорное управление приводится в действие прикосновением пальцем к соответствующему символу на стеклокерамической плите. Следовательно – пульт управления держите чистым и сухим. • Не кладите ничего на пульт управления варочной плитой. • Не допускайте, чтобы поверхность варочной панели использовали или чистили дети. • ОСТОРОЖНО – избегайте нежелательного включения потребителя на пример	УВАГА • Сенсорне управління активуємо, приклавши палець до відповідного символу на скло-керамічній панелі. Тому панель управління слід утримувати чистою та сухою. • Не відкладати нічого на панель управління скло-керамічної панелі. • Не дозволяйте, щоб поверхню варильної панелі використовували або чистили діти. • Дбайте про те, щоб варильну поверхню не було ненароком увімкнено, наприклад, домашніми тваринами!

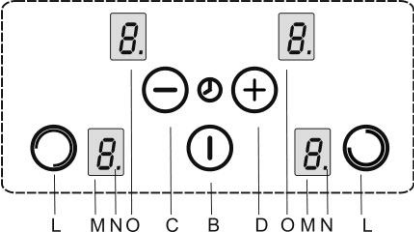
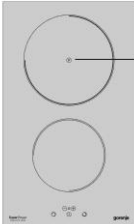
• Na indukční varné zóny nikdy nepokládejte potraviny zabalené do hliníkových fólií, přístroje, pokličky hrnců a jiné kovové předměty. Při nechtěném nebo náhodném zapnutí spotřebiče, by se tyto předměty mohly rychle zahřát a způsobit popálení a poškození. • Při odstranění hrnce z indukční zóny dojde do 10 minut k vypnutí varné desky. • Po použití vypněte indukční zóny ovladačem a nespolehejte automatické vypnutí (rozpoznání hrnce).	• Na indukčné varné zóny nikdy nepokladajte potraviny zabalené do alumíniových fólií, príbory, pokrývky nádob a iné kovové predmety. Pri nechtennom alebo náhodnom zapnutí spotrebiča, by sa tieto predmety mohli rýchlo zahriať a spôsobiť popálenie a poškodenie. • Pri odstránení hrnce z indukčnej zóny dôjde do 10 minút sa varná doska vypne. • Po použití vypnite indukčné zóny ovládačom a nespoliehajte na automatické vypnutie (rozpoznanie nádoby).	od sieci elektrycznej spowoduje anulowanie nastawionych parametrów. • Na indukcyjnych polach grzewczych, nie wolno kłaść żywności zapakowanej w folię aluminiową, sztućców, pokrywek garnków oraz innych metalowych przedmiotów. Podczas przypadkowego włączenia urządzenia, przedmioty te mogłyby się szybko nagrząć i poparzyć, a także uszkodzić płytę. • Zdjęcie garnka ze strefy indukcyjnej, spowoduje wyłączenie płyty grzewczej po upływie 10 minut. • Po zakończeniu gotowania, wyłączyć pole indukcyjne samodzielnie, nie czekając na wyłączenie automatyczne (rozpoznanie garnka).	домашними животными ! • При отключении варочной плиты от электрической сети стираются все установленные параметры. • На индукционные варочные зоны никогда не кладите продукты упакованные в алюминированную фольгу, приборы, крышки горшков и другие металлические предметы. При нежелательном или случайном включении потребителя эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения. • При снятии кастрюли с индукционной зоны варочная панель в течение 10 минут выключится. • После применения выключайте индукционные зоны выключателем и не полагайтесь на автоматическое выключение (опознавание горшка)	• При від'єднанні варильної поверхні від електричної мережі буде усі наставлені параметри повернено на нуль. • На індукційні варильні конфорки ніколи не слід відкладати харчові продукти у алюмінієвій фользі, столові прибори, кришки каструль, та металічні предмети. При небажаному або випадковому увімкненні споживача вони могли б призвести до опіків або пошкодження. • Якщо зняти каструлю з індукційної зони, то варильна панель протягом 10 хвилин вимкнеться. • Після застосування слід варильну конфорку вимкнути вимикачем, а не полагатися на автоматичне вимкнення (індикацію каструлі).
Пříkony varných zón jsou regulovány v rozsahu 9 stupňů volitelnými dotykovými symboly na ovládacím panelu. Reakce symbolů je 1 sec – po tuto dobu je nutné mít prst přiložený na příslušném symbolu.	Príkony varných zón sú regulované v rozsahu 9 stupňov voliteľnými dotykovými symbolmi na ovládacom paneli. Reakcia symbolov je 1 sec – po túto dobu je nutné mať prst priložený na príslušnom symbolu.	Moc pól grzewczych można regulować przy pomocy odpowiednich symboli na panelu sterowania w zakresie 9 stopni. Symbole (sensory) reagują po czasie 1 sekundy, dlatego należy przez ten czas przytrzymać na nim palec.	Мощность отдельных варочных зон можно регулировать в пределах 9 уровней, которые выбираются на сенсорном пульте управления символами прикосновения. Время срабатывания символов – 1 сек. В течение этого времени надо пальцем касаться соответствующего символа.	Споживана потужність варильних конфорок регулюється у межах 9 ступенів, які можна вибирати дотиковими символами на панелі управління. Реакція символу триває 1 сек. – протягом цієї доби необхідно тримати палець на відповідному символі.

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY Stiskneme pouze senzor B (síťový spínač). Na obou displejích se objeví symbol „O“ nebo „H“. Neprovedeme-li další volbu do 10 sec, dojde k automatickému vypnutí varné desky.	ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE Stlačíme len senzor B (sieťový spínač). Na oboch displejoch sa objaví symbol "O" alebo "H". Ak neuskutočíme ďalší voľbu do 10 sec, dôjde k automatickému vypnutiu varnej dosky.	WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ Naciśnąć sensor B (włącznik sieciowy). Na obu wyświetlaczach pojawi się symbol „O” lub „H”. Jakakolwiek kolejną funkcję płyty należy wybrać w czasie do 10 sekund. W przeciwnym wypadku płyta zostanie automatycznie wyłączona.	ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ Нажать только сенсор В (выключатель сети). На обоих дисплеях появится символ «О» или «Н». Если в течение 10 сек. не будет сделан следующий выбор, то варочная панель автоматически выключится.	УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ Натиснути тільки сенсор В (вимикач мережі). На обох дисплеях з'явиться символ «О» або «Н». Якщо протягом 10 сек. не буде зроблено подальший вибір, то варильна панель автоматично вимкнеться.
ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY Stiskem senzoru „L“ vybereme příslušnou varnou zónu. Do 10 sec po zapnutí varné desky provedeme pomocí senzorů „+“ a „-“ nastavení požadovaného stupně výkonu (1 – 9).	ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY Stlačením senzora „L“ vyberieme príslušnú varnú zónu. Do 10 sec po zapnutí varnej dosky vykonáme pomocou senzorov „+“ a „-“ nastavenie požadovaného stupňa výkonu (1 - 9).	WŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO Naciskając sensor "L" wybrać odpowiednie pole grzewcze. Do 10 sekund po włączeniu płyty grzewczej przeprowadzić za pomocą sensorów „+“ i „-“ ustawę wymaganego stopnia mocy (1 – 9).	ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА Нажав на сенсор "L", выбрать соответствующую зону нагрева. В течение 10 секунд после включения варочной панели, используя имеющиеся сенсоры "+" и "-", установить желаемый уровень мощности (1-9).	ВКЛЮЧЕННЯ ЗОНИ НАГРІВУ Натиснувши на сенсор "L", вибрати відповідну зону нагріву. Протягом 10 секунд після включення варильної панелі, використовуючи сенсори "+" і "-", встановити бажаний рівень потужності (1-9).
ROZPOZNÁNÍ HRNCE U INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY • Pokud je varná zóna zapnutá a není na ní postaven žádný hrnec nebo je na ní postaven příliš malý hrnec, neprobíhá žádný přenos energie. Upozorňuje na to blikající symbol „“. • Pokud se na varnou zónu postaví vhodný hrnec, zapne se nastavený stupeň výkonu a číslice s jeho hodnotou na ukazateli svítí. Přívod energie se přeruší, jestliže se hrnec odstaví. Na ukazateli stupně výkonu se opět objeví blikající symbol „“. • Jestliže na varnou zónu postavíme menší varnou nádobu, jejíž rozměr však není menší než minimální	ROZPOZNÁNÍ NÁDOBY U INDUKČNEJ VARNEJ ZÓNY • Ak je varná zóna zapnutá a nie je na nej postavený žiadny hrniec alebo je na nej postavený príliš malý hrniec, neprebíha žiadny prenos energie. Upozorňuje na to blikajúci symbol „“. • Ak sa na varnú zónu postaví vhodný hrniec, zapne sa nastavený stupeň výkonu a číslica s jeho hodnotou na ukazovateli svieti. Prívod energie sa preruší, ak sa hrniec odstaví. Na ukazovateli stupňa výkonu sa opäť objaví blikajúci symbol „“. • Ak na varnú zónu postavíme menšiu varnú nádobu, ktorej rozmer však nie je menší ako	ROZPOZNANIE GARNKA PRZEZ INDUKCYJNE POLE GRZEWCZE • Jeżeli pole grzewcze jest włączone i nie jest na nim postawiony garnek, lub jest on zbyt mały to nie ma przepływu energii. Ostrzega o tym mrugający symbol „“. • Jeżeli na polu grzewczym, zostanie postawiony garnek o odpowiedniej wielkości, włączy się nastawiony stopień mocy i wyświetli odpowiadająca mu cyfra. Przepływ energii będzie przerwany, jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego. Na wyświetlaczu stopnia mocy, zacznie mrugać symbol „“. • Jeżeli na polu grzewczym,	РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛИ У ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКИ • Если варочная конфорка включена, но на неё не поставлена кастрюля, или же поставленная кастрюля слишком маленькая, то не проходит передача энергии. Об этом предупреждает мигающий символ «». • Если на конфорку поставлена соответствующая кастрюля, то включиться заданная уровень мощности, а на указателе горит цифра его значения. Если кастрюлю снять, то подача энергии прекратится. На указателе опять появится мигающий символ «». • Если на конфорку поставить	РОЗПІЗНАВАННЯ КАСТРЮЛІ У ІНДУКЦІЙНІЙ КОНФОРКІ • Якщо варильну конфорку увімкнено, але на ній не стоїть каструля, або ж стоїть каструля дуже маленька, то не проходить передача енергії. Про це попереджає миготливий символ «». • Якщо на конфорку поставлено відповідну каструлю, то увімкнеться заданий рівень потужності, а на покажчику горить цифра його значення. Якщо каструлю зняти, то подача енергії припиниться. На покажчику знову з'явиться миготливий символ «». • Якщо на конфорку

průměr, potřebný k uvedení varné zóny do provozu, bude dodáván pouze takový výkon, který odpovídá rozměru varné nádoby.	minimálny priemer, potrebný k uvedení varnej zóny do prevádzky, bude dodávaný iba taký výkon, ktorý odpovedá rozmeru varnej nádoby	zostanie postawiony mniejszy garnek, ale o średnicy nie mniejszej niż minimalna średnica potrzebna do uruchomienia pola, to zostanie dostarczona tylko taka moc, która odpowiada wymiarowi garnka.	маленькую кастрюлю, которая, однако, по размеру не меньше минимального радиуса, необходимого для включения конфорки, то будет подана только такая мощность, которая соответствует размерам варочной посуды.	поставити маленьку каструлю, яка, одначе, за розміром не є меншою, ніж мінімальний радіус, необхідний для увімкнення конфорки, то буде постачатися тільки така потужність, яка відповідає розмірам посуду.
INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA - Po vypnutí varné zóny, má-li tato zóna teplotu vyšší než 60° C, se na displeji objeví světelný symbol „H“, který signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny. - Tato signalizace omezuje možnost popálení u vypnuté zóny. Horké varné místo může být energeticky využito.	INDIKÁCIA ZVÝŠKOVÉHO TEPLA - Po vypnutí varnej zóny, ak má táto zóna teplotu vyššiu ako 60° C, sa na displeji objaví svetelný symbol "H", ktorý signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny. - Táto signalizácia obmedzuje možnosť popálenia u vypnuté zóny. Horúce varné miesto môže byť energeticky využité.	WSKAŹNIK CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO - Po wyłączeniu pola grzewczego, jego temperatura wynosi powyżej 60 °C. Na wyświetlaczu pojawi się litera „H”, która sygnalizuje podwyższoną temperaturę pola grzewczego. - Informacja ta może zapobiec ewentualnemu poparzeniu się, jak również pozwala na wykorzystanie zakumulowanego ciepła szczątkowego.	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА - После выключения конфорки, если она имеет температуру более 60° C, то на дисплее появится световой сигнал «H», которые сигнализирует повышенную температуру конфорки. - Данная сигнализация служит для предотвращения возможного получения ожогов у выключенной конфорки. Горячую конфорку можно энергетически использовать.	ІНДІКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА - Після вимкнення конфорки, якщо вона має температуру вищу, ніж 60° C, на дисплеї з'явиться світловий сигнал «H», які сигналізує підвищену температуру конфорки. - Дана сигналізація допомагає запобігти можливому отриманню опіків від вимкненої конфорки. Гарячу конфорку можна енергетично використовувати.
DĚTSKÁ POJISTKA: - Dětská pojistka slouží k znemožnění použití spotřebiče - Dětskou pojistku je možné aktivovat jen když není nastaven výkonový stupeň varných zón.	DETSKÁ POISTKA: - Dětská poistka slúži na znemožnenie použitia spotrebiča - Detskú poistku je možné aktivovať len keď nie je nastavený výkonový stupeň varných zón.	ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI: - Zabezpieczenie przed dziećmi służy do uniemożliwienia korzystania z urządzenia - Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone tylko wtedy gdy nie jest nastawiony stopień mocy pół grzewczych.	ДЕТСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ: - Детский предохранитель служит для того чтобы дети не могли пользоваться прибором - Детский предохранитель может быть активирован только в том случае, если у варочных зон не установлен уровень мощности.	ДИТЯЧИЙ ЗАПОБІЖНИК: - Дитячий запобіжник служить для того щоб діти не могли користуватися приладом - Дитячий запобіжник може бути активований тільки в тому випадку, якщо у зон нагріву не налаштований рівень потужності.
POSTUP: - Zapněte varnou desku stiskem senzoru „B“ - Na displejích se zobrazí blikající desetinné tečky. - Stiskněte současně senzor výběru zadní zóny („L“ pravý)	POSTUP: - Zapnite varnú dosku stlačením senzora "B" - Na displejoch sa zobrazia blikajúce desatinné bodky. - Stlačte súčasne senzor výberu zadnej zóny ("L" "	SPOSÓB POSTĘPOWANIA - Włącząc płytę grzewczą naciskając sensor „B”. - Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca kropka dziesiętna. - Nacisnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola	ДЕТСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ: ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ: - Включить варочную панель, нажав на сенсор "B" - На дисплее появятся мигающие десятичные точки.	ДИТЯЧИЙ ЗАПОБІЖНИК: ПОРЯДОК ДІЙ: - Включити варильну панель, натиснувши на сенсор "B" - На дисплеї з'являться миготливі десяткові крапки. - Натиснути одночасно на

a sensor „-“ a následně opět sensor výběru zadní zóny • Písmeno „L“ se zobrazí na displejích. • Aktivace dětské pojistky musí být provedena do 10 vteřin a nesmí být stisknut jiný sensor.	pravý) a sensor „-“ a následne opäť sensor výberu zadnej zóny • Písmeno „L“ sa zobrazí na displejoch. • Aktivácia detskej poistky musí byť vykonaná do 10 sekúnd a nesmie byť stlačený iný sensor.	grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ a następnie ponownie sensor wyboru tylnego pola grzewczego • Litera "L" pojawi się na wyświetlaczach • Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi, musi być przeprowadzona do 10 sekund i nie może być naciśnięty inny sensor	• Нажать одновременно на sensor для выбора задней зоны ("L" правый) и на sensor „-“, а затем опять на sensor выбора задней зоны • Буква "L" появится на дисплее. • Активацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд, и не прикасаться ни к какому другому сенсору.	sensor для выбора задньої зони ("L" правий) і на sensor „-“, а потім знову на sensor вибору задньої зони • На дисплеї з'явиться буква "L". • Активацію дитячого запобіжника слід виконати протягом 10 секунд і не торкатися жодного іншого сенсору.
DOČASNÁ DEAKTIVACE PRO VAŘENÍ: • Stiskněte současně sensor výběru zadní zóny („L“ pravý) a sensor „-“ • Místo písmena "L" se na displejích zobrazí znak "0". • Po vypnutí varné desky bude dětská pojistka znovu aktivována	DOČASNÉ DEAKTIVÁCIA PRE VARENIE: • Stlačte súčasne sensor výberu zadnej zóny ("L" pravý) a sensor „-“ • Miesto písmena "L" sa na displejoch zobrazí znak "0". • Po vypnutí varnej dosky bude detská poistka znovu aktivovaná	TYMCZASOWA DEAKTYWACJA DO GOTOWANIA: • Naciśnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ • W miejscu litery "L" na wyświetlaczach pojawi się cyfra „0“. • Po wyłączeniu płyty grzewczej zabezpieczenie przed dziećmi będzie ponownie aktywowane	ВРЕМЕННАЯ ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ НА ВРЕМЯ ГОТОВКИ: • Нажать одновременно на sensor выбора задней зоны ("L" правый) и sensor „-“ • Вместо буквы "L" на дисплее появится знак "0". • После выключения варочной панели детский предохранитель будет повторно активирован	ТИМЧАСОВА ДЕЗАКТИВАЦІЯ ДИТЯЧОГО ЗАПОБІЖНИКА НА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ: • Натиснути одночасно на sensor вибору задньої зони ("L" правий) і sensor „-“ • Замість букви "L" на дисплеї з'явиться знак "0". • Після виключення варильної панелі дитячий запобіжник буде повторно активований
PERMANENTNÍ DEAKTIVACE: • Stiskněte současně sensor výběru zadní zóny („L“ pravý) a sensor „-“ a následně opět sensor „-“. • Deaktivace dětské pojistky musí být provedena do 10 vteřin	PERMANENTNÝ DEAKTIVÁCIA: • Stlačte súčasne sensor výberu zadnej zóny ("L" pravý) a sensor „-“ a následne opäť sensor „-“. • Deaktivácia detskej poistky musí byť vykonaná do 10 sekúnd	TRWAŁA DEAKTYWACJA: • Naciśnąć jednocześnie sensor wyboru tylnego pola grzewczego ("L" prawy) i sensor „-“ a następnie ponownie sensor „-“ • Deaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi musi być przeprowadzona do 10 sekund	ДЕЗАКТИВАЦИЯ ДЕТСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ: • Нажать одновременно на sensor для выбора задней зоны ("L" правый) и на sensor „-“, а затем опять на sensor „-“. • Дезактивацию детского предохранителя следует выполнить в течение 10 секунд.	ДЕЗАКТИВАЦІЯ ДИТЯЧОГО ЗАПОБІЖНИКА: • Натиснути одночасно на sensor для вибору задньої зони ("L" правий) і на sensor „-“, а потім знову на sensor „-“. • Дезактивацію дитячого запобіжника слід виконати протягом 10 секунд.
VYPNUTÍ VARNÉ DESKY • Funkce celkového vypnutí může být provedena bez ohledu na pracovní režim varné desky stiskem ovládače „ZAPNUTO“ /	VYPNUTIE VARNEJ PLATNE • Funkcia celkového vypnutia môže byť prevedená bez ohľadu na pracovný režim varnej platne stisnutím ovládača „ZAPNUTÉ“ /	WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ • Funkcja całkowitego wyłączenia, może być użyta bez względu na tryb pracy płyty ceramicznej, poprzez	ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ • Функцию общего выключения можно использовать независимо от рабочего режима	ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ • Функцію загального вимкнення можна застосувати незалежно від робочого режиму варильної

VYPNUTO“ (B). Když je varná deska vypnuta, ozve se zvukový signál (pípnutí) a zhasnou všechny symboly (pokud není na některém displeji zobrazena signalizace zbytkového tepla nebo alarmu).	VYPNUTÉ“ (B). Ak je varná platňa vypnutá, ozve sa zvukový signál (pípnutie) a zhasnú všetky symboly (ak nieje na niektorom displeji zobrazená signalizácia zbytkového tepla alebo alarmu).	dotknięcie symbolu „WŁĄCZ / WYŁĄCZ“ (B). Podczas wyłączenia płyty, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zgasną wszystkie symbole (o ile nie jest na którymś z wyświetlaczy pokazana sygnalizacja ciepła szczątkowego lub alarmu).	варочной панели, нажав на регулятор «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (B). Если варочная панель выключена, то прозвучит звуковой сигнал (писк) и погаснут все символы (если на одном из дисплеев не изображена сигнализация остаточного тепла или сигнал тревоги).	панелі, натиснувши на регулятор «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» (B). Якщо варильну панель вимкнено, то прозвучить звуковий сигнал (писк) і згаснуть всі символи (якщо на одному з дисплеїв не зображено сигналізацію залишкового тепла або сигнал тривоги).
FUNKCE ZVYŠENEHO VÝKONU „BOOSTER - SPRINT“ - Funkce „BOOSTER - SPRINT“ slouží k rychlému dodání maximálního výkonu příslušné varné zóně - Délka provozu varné zóny v tomto režimu je max 5 minut. Po uplynutí této doby dojde automaticky ke snížení výkonu na stupeň 9. - Pokud je při použití funkce „BOOSTER“ zapnuta i druhá indukční zóna na stupeň „8“ a vyšší, potom se automaticky snižuje výkon této varné zóny na stupeň „7“.	FUNKCIA ZVYŠENEHO VÝKONA „BOOSTER - SPRINT“ - Funkcia "BOOSTER - SPRINT" slúži na rýchle dodanie maximálneho výkonu príslušnej varnej zóny - Dĺžka prevádzky varnej zóny v tomto režime je max 5 minút. Po uplynutí tejto doby dôjde automaticky k zníženiu výkonu na stupeň 9. - Ak je pri použití funkcie "BOOSTER" zapnutá aj druhá indukčná zóna na stupeň "8" a vyššie, potom sa automaticky znižuje výkon tejto varnej zóny na stupeň "7".	FUNKCJA ZWIĘKSZENIA MOCY „BOOSTER - SPRINT“ - Funkcja „BOOSTER - SPRINT“ służy do szybkiego doprowadzenia wybranego pola grzewczego do mocy maksymalnej. - Czas działania pola grzewczego w tym trybie wynosi maks. 5 minut. Po upływie tego czasu moc zostanie automatycznie obniżona na stopień 9. - Jeżeli przy włączonej funkcji „BOOSTER” będzie włączone również drugie pole grzewcze indukcyjne na stopniu „8” i wyższym, wówczas moc tego pola zostanie obniżona do stopnia „7”.	ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ «BOOSTER - SPRINT» - Функция «BOOSTER - SPRINT» служит для обеспечения максимальной мощности соответствующей конфорки - Продолжительность работы конфорки в данном режиме – макс. 5 минут. По истечении этого периода времени произойдёт автоматическое понижение мощности до уровня «9». - Если при использовании функции «BOOSTER» включена и вторая конфорка на уровень «8» и выше, то мощность этой конфорки будет автоматически уменьшена до уровня «7».	ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕНОЇ ПОТУЖНОСТІ «BOOSTER - SPRINT» - Функція «BOOSTER - SPRINT» служить для забезпечення максимальної потужності відповідної конфорки - Конфорка працює у даному режимі макс. 5 хвилин. Після закінчення цього періоду часу відбудеться автоматичне зниження потужності до рівня «9». - Якщо при використанні функції «BOOSTER» увімкнено і другу конфорку на рівень «8» чи вищий, то потужність цієї конфорки буде автоматично зменшено до рівня «7».
POZNÁMKA Funkcií „BOOSTER - SPRINT“ je vybavena pouze zadní varná zóna.	POZNÁMKA Funkciou "BOOSTER - SPRINT" je vybavená len zadná varná zóna.	UWAGA W funkcję „BOOSTER - SPRINT” wyposażone jest wyłącznie tylne pole grzewcze.	ПРИМЕЧАНИЕ Функцией «BOOSTER - SPRINT» оснащена только задняя конфорка.	ПРИМІТКА Функцією «BOOSTER - SPRINT» обладнано тільки задню конфорку.
POSTUP - Nastavte zadní varnou zónu na stupeň výkonu 9. - Opětovným stiskem senzoru „+“ dojde k aktivaci funkce „BOOSTER - SPRINT“.	POSTUP - Nastavte zadnú varnú zónu na stupeň výkonu 9. - Opätovným stlačením senzora „+“ dôjde k aktivácii funkcie "BOOSTER - SPRINT".	SPOSÓB POSTĘPOWANIA - Nastawić tylne pole grzewcze na stopień mocy 9. - Naciskając ponownie sensor „+” aktywujemy funkcję „BOOSTER - SPRINT”.	ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ - Настроить у задней конфорки уровень мощности 9. - Повторно нажав на сенсор «+», активировать функцию	ПОРЯДОК ДІЙ - Наставити для задньої конфорки рівень потужності 9. - Вдруге натиснути на сенсор «+» і активувати

Na displeji se po dobu aktivace této funkce zobrazí písmeno „P“.	SPRINT". Na displeji sa po dobu aktivácie tejto funkcie zobrazí písmeno "P".	Przez cały czas działania tej funkcji na wyświetlaczu będzie wyświetlana litera „P”	«BOOSTER - SPRINT». На время активации этой функции на дисплее изображена буква «Р».	функцію «BOOSTER - SPRINT». Протягом активації цієї функції на дисплеї зображено буква «Р».
DEAKTIVACE – ZRUŠENÍ FUNKCE „BOOSTER - SPRINT” Stiskem senzoru „-“ a následně aktivací příslušné varné zóny.	DEAKTIVÁCIA - ZRUŠENIE FUNKCIE "BOOSTER - SPRINT" Stlačením senzora "+" a následne aktiváciou príslušnej varnej zóny.	DEAKTYWACJA – ANULOWANIE FUNKCJI „BOOSTER - SPRINT” Nacisnąć sensor „-“, i następnie aktywować odpowiednie pole grzewcze.	ДЕЗАКТИВАЦІЯ – ОТМЕНА ФУНКЦИИ "BOOSTER - SPRINT" Нажать на сенсор "-", а затем на активацию соответствующей варочной зоны.	ДЕЗАКТИВАЦІЯ - СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЇ "BOOSTER - SPRINT" Натиснути на сенсор "-", а потім на активацію відповідної зони нагріву.
  BOOSTER				
ČASOVAC (TIMER) Varná deska je vybavena časovým spínačem, který může pracovat ve dvou režimech: - minutka - časování varné zóny (nastavení délky provozu varné zóny)	ČASOVAC (TIMER) Varná doska je vybavená časovým spínačom, ktorý môže pracovať v dvoch režimoch: - minútka - časovanie varnej zóny (nastavenie dĺžky prevádzky varnej zóny)	WYŁĄCZNIK CZASOWY Płyta grzewcza wyposażona jest w wyłącznik czasowy, który może pracować w dwóch trybach: - minutnik - wyłącznik czasowy pola grzewczego (nastawienie czasu działania pola grzewczego)	ТАЙМЕР Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах: - секундомер - таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)	ТАЙМЕР Варильну панель обладано таймером, який може працювати в двох режимах: - секундомір - таймер конфорки (настройка тривалості роботи конфорки)
MINUTKA Časový spínač - režim minutka. Slouží pouze k nastavení času. Po ukončení nastaveného času zazní zvukový signál. Funkci minutky lze aktivovat pouze v zapnutém stavu vestavné desky. Výkonový stupeň nastaven na 0.	MINUTKY Časový spínač - režim minutka. Slúži len na nastavenie času. Po skončení nastaveného času zaznie zvukový signál. Funkciu minútky možné aktivovať iba v zapnutom stave vestavanej desky. Výkonový stupeň nastavený na 0.	MINUTNIK Wyłącznik czasowy – tryb minutnika. Służy wyłącznie do ustawienia czasu. Po ukończeniu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję minutnika można aktywować wyłącznie gdy płyta grzewcza jest włączona. Stopień mocy nastawić na 0.	СЕКUNДОМЕР Таймер – режим секундомер. Служит для настройки времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Функцию секундомера можно активировать только при включенной варочной панели. Уровень мощности настроен на «0».	СЕКUNДОМІР Таймер – режим секундомір. Служить для настройки часу. Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал. Функцію секундоміра можна активувати тільки при увімкненій варильній панелі. Рівень потужності налаштований на «0».

POSTUP: • Zapněte vestavnou desku senzorem „B” • Současně stiskněte senzory „+“ a „-“ • Rozsvítí se displej časovače „O” • Do 10 sec. nastavte požadovanou dobu pomocí senzorů „+“ a „-“ • Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál, který lze stiskem jakéhokoli senzoru zrušit. • Pro změnu nastavení stiskněte <u>současně</u> senzory „+“ a „-“, displej časovače se rozsvítí. V tom okamžiku proveďte požadovanou změnu pomocí senzorů „+“ a „-“.	POSTUP: • Zapnite vstavanú dosku senzorum „B” • Súčasne stlačte senzory „+“ a „-“ • Rozsvieti sa displej časovača „O” • Do 10 sec. nastavte požadovanú dobu pomocou senzorov „+“ a „-“ • Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, ktorý možno stlačením akéhokoľvek senzora zrušiť. • Pre zmenu nastavenia stlačte súčasne senzory „+“ a „-“, displej časovača sa rozsvieti. V tom okamihu vykonajte požadovanú zmenu pomocou senzorov „+“ a „-“.	SPOSÓB POSTĘPOWANIA: • Włączyć płytę grzewczą sensorem „B” • Naciśnąć jednocześnie sensory „+” i „-“ • Zaświeci się wyświetlacz wyłącznika czasowego „O” • W czasie do 10 sekund nastawić żądany czas przy pomocy sensorów „+” i „-“ • Po upływie ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny sensor. • W celu zmiany nastawy nacisnąć jednocześnie sensory „+” i „-“, zaświeci się wyświetlacz wyłącznika czasowego. W tym czasie przeprowadzić odpowiednią zmianę za pomocą sensów „+” i „-“.	ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ: • Включить встроенную панель сенсором „B” • Одновременно нажать на сенсоры „+” и „-“ • Загорится дисплей таймера „O” • В течение 10 сек. установите нужное время с помощью сенсоров „+” и „-“ • По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на любой сенсор. • Чтобы изменить настройки, нажмите <u>одновременно</u> на сенсоры „+” и „-“, загорится дисплей таймера. В этот момент следует выполнить необходимые изменения с помощью сенсоров „+” и „-“.	ПОРЯДОК ДІЙ: • Включити вбудовану панель сенсором „B” • Одночасно натиснути на сенсоры „+” i „-“ • Загориться дисплей таймера „O” • Протягом 10 сек. налаштувати потрібний час за допомогою сенсорів „+” i „-“ • Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал, який можна відключити, натиснувши на будь-який сенсор. • Щоб змінити налаштування, натисніть <u>одночасно</u> на сенсори „+” i „-“, загориться дисплей таймера. У цей момент слід виконати необхідні зміни за допомогою сенсорів „+” i „-“.
ČASOVÁNÍ VARNÉ ZONY Režim časování varné zóny slouží k ukončení provozu varné zóny po uplynutí nastavené doby. Po ukončení provozu zazní zvukový signál. Funkci časování varné zóny lze aktivovat pouze v zapnutém stavu vestavné desky a aktivované varné zóně (výkonový stupeň 1 – 9).	ČASOVANIE VARNEJ ZONY Režim časovanie varnej zóny slúži na ukončenie prevádzky varnej zóny po uplynutí nastavenej doby. Po skončení prevádzky zaznie zvukový signál. Funkciu časovanie varnej zóny je možné aktivovať iba v zapnutom stave vstavané dosky a aktivovanej varnej zóne (výkonový stupeň 1 - 9).	WYŁĄCZNIK CZASOWY POLA GRZEWZCZEGO Reżim wyłącznika czasowego pola grzewczego, służy do zakończenia działania pola grzewczego po uływie ustawionego czasu. Po zakończeniu jej działania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję wyłącznika czasowego pola grzewczego, można aktywować wyłącznie gdy płyta grzewcza jest włączona oraz włączone jest pole grzewcze (stopień mocy 1 – 9).	ТАЙМЕР КОНФОРКИ Режим таймера конфорки служит для окончания работы конфорки по истечении заданного времени. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал. Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной конфорке (уровень мощности 1 – 9).	ТАЙМЕР КОНФОРКИ Режим таймера конфорки служить для припинення роботи конфорки після закінчення заданого часу. Після припинення роботи пролунає звуковий сигнал. Функцію таймера конфорки можна активувати тільки в увімкненому стані вбудованої панелі і при активованій конфорці (рівень потужності 1 – 9).
POSTUP • Zapněte vetavnou desku senzorem „B” • Stiskem senzoru „L” vybereme příslušnou varnou	POSTUP: • Zapnite vstavanú dosku senzorum „B” • Stlačením senzora „L” vyberieme príslušnú varnú	SPOSÓB POSTĘPOWANIA: • Włączyć płytę grzewczą sensorem „B” • Naciskając sensor „L” wybrać odpowiednie pole	ТАЙМЕР ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ • Включить встроенную панель сенсором „B”	ТАЙМЕР ДЛЯ ЗОНИ НАГРІВУ ПОРЯДОК ДІЙ • Включити вбудовану панель сенсором „B”

zónu • Stiskem senzoru „+“ a „-“ nastavte požadovaný výkon • <u>Současné</u> stiskněte senzory „+“ a „-“ • Rozsvítí se displej časovače „O“ • Do 10 sec. nastavte pomocí senzorů „+“ a „-“ požadovanou dobu varné zóny. • Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.	zónu • Stlačením senzora „+“ a „-“ nastavte požadovaný výkon • <u>Súčasne</u> stlačte senzory „+“ a „-“ • Rozsvieti sa displej časovača „O“ • Do 10 sec. nastavte pomocou senzorov „+“ a „-“ požadovanú dobu varnej zóny. • Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.	grzewcze • Za pomocą sensorów „+“ i „-“ nastawić wymagany stopień mocy • Naciśnąć <u>jednocześnie</u> sensory „+“ i „-“ • Zaświeci się wyświetlacz wyłącznika czasowego „O“ • W czasie do 10 sekund nastawić żądany czas przy pomocy sensorów „+“ i „-“ • Po upływie ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pole grzewcze wyłączy się.	• Нажав на сенсор „L“, выбрать соответствующую зону нагрева. • Нажав на сенсор „+“ и „-“, установить желаемую мощность • <u>Одновременно</u> нажать на сенсоры „+“ и „-“ • Загорится дисплей таймера „O“ • В течение 10 сек. следует установить нужное время с помощью сенсоров „+“ и „-“ • По истечении заданного времени прозвучит сигнал и варочная зона выключится.	• Натиснувши на сенсор „L“, вибрати відповідну зону нагріву. • Натиснувши на сенсори „+“ і „-“, встановити бажану потужність • <u>Одночасно</u> натиснути на сенсори „+“ і „-“ • Загориться дисплей таймера „O“ • Протягом 10 сек. налаштувати потрібний час за допомогою сенсорів „+“ і „-“ • Після закінчення заданого часу прозвучить сигнал і зона нагріву вимкнеться.
POZNÁMKA • Funkci časování varné zóny lze současně použít u všech varných zón. • Opětovným současným stiskem senzorů „+“ a „-“ můžeme průběžně sledovat (kontrolovat) nastavenou dobu provozu příslušných varných zón. Blikající desetinná tečka na displejích „M“ indikuje nastavení zobrazení časovače aktuální varné zóny. • Pro změnu nastavené doby provozu stiskněte <u>současně</u> senzory „+“ a „-“ a nastavte pomocí senzorů „+“ a „-“ požadovanou změnu. • Při vypnutí varné desky senzorem „B“ dojde k vypnutí funkce časování varných zón.	POZNÁMKA • Funkciu časovanie varnej zóny možno súčasne použiť u všetkých varných zón. • Opätovným súčasným stlačením senzorov „+“ a „-“ môžeme priebežne sledovať (kontrolovať) nastavenú dobu prevádzky príslušných varných zón. Blikajúca desatinná bodka na displejoch „M“ indikuje nastavenie zobrazenia časovača aktuálnej varnej zóny. • Pre zmenu nastavenej doby prevádzky stlačte súčasne senzory „+“ a „-“ a nastavte pomocou senzorov „+“ a „-“ požadovanú zmenu. • Pri vypnutí varnej dosky senzorom „B“ dôjde k vypnutiu funkcie časovanie varných zón.	UWAGA • Funkcję wyłącznika czasowego można użyć jednocześnie dla wszystkich pól grzewczych. • Naciskając ponownie, jednocześnie symbole „+“ i „-“ można na bieżąco obserwować ustawiony czas działania pól grzewczych. Mrugająca kropka dziesiętna na wyświetlaczach „M“ wskazuje nam to pole grzewcze którego czas pracy ustawiamy. • W celu zmiany ustawionego czasu działania nacisnąć <u>jednocześnie</u> sensory „+“ i „-“ przy pomocy sensorów „+“ i „-“ przeprowadzić wymaganą zmianę. • Wyłączenie płyty grzewczej sensorem „B“ doprowadzi do wyłączenia funkcji wyłącznika czasowego pól	ПРИМЕЧАНИЕ • Функцию таймера для зоны нагрева можно использовать одновременно для всех зон нагрева. • Повторно одновременно нажимая на сенсоры „+“ и „-“, можно постоянно отслеживать (контролировать) установленное время работы отдельных варочных зон. Мигающая десятичная точка на дисплеях „M“ показывает текущие настройки изображения таймера актуальной зоны нагрева. • Чтобы изменить заданное время работы, следует нажать <u>одновременно</u> на сенсоры „+“ и „-“ и выполнить при помощи сенсоров „+“ и „-“ желаемое изменение.	ПРИМІТКА • Функцію таймера для зони нагріву можна використовувати одночасно для всіх зон нагріву. • Повторно одночасно натискаючи на сенсори „+“ і „-“, можна постійно відстежувати (контролювати) налаштований час роботи окремих зон нагріву. Миготливі десяткові крапки на дисплеях „M“ показують поточні налаштування зображення таймера актуальної зони нагріву. • Щоб змінити заданий час роботи, слід натиснути <u>одночасно</u> на сенсори „+“ і „-“ і виконати за допомогою сенсорів „+“ і „-“ бажану зміну. • При вимкненні варильної панелі сенсором „B“ буде

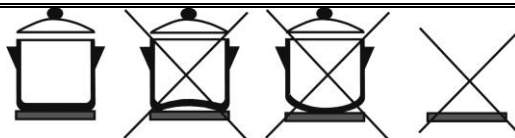
		grzewczych.	При выключении варочной панели сенсором "В" будет выключена также функция таймера зон нагрева.	виключена також функція таймера зон нагріву.
Příklady činností při nastavení příkonových stupňů	Príklady činností pri nastavení príkonových stupňov	Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy	Примеры работы при выборе уровней мощности	Приклади діяльності при наставленні рівнів потужності
Stupeň 0	Stupeň 0	Stopień 0	Уровень 0	Рівень 0
• Vypnuto	• Vypnuté	• Wyłączone	• Выключено	• Вимкнено
Stupeň 1 - 3	Stupeň 1 - 3	Stopień 1 - 3	Уровень 1 – 3	Рівень 1 - 3
• pro udržování kapalin v mírném varu, • k mírnému a pomalému ohřevu bez nebezpečí připalení, • k rozpuštění másla, čokolády, • rozmrazování, • k vaření malého množství kapaliny.	• udržiavanie kvapalín v miernom vare, • mierny a pomalý ohrev bez nebezpečenia pripalenia, • rozpúšťanie masla, čokolády, • rozmrazovanie, • varenie malého množstva kvapaliny.	• utrzymanie cieczy w stanie lekkiego wrzenia • lekkie i powolne podgrzewanie bez ryzyka przypalenia • rozpuszczanie masła, czekolady • rozmrażanie • gotowanie niedużej ilości płynu	• поддержание слабого кипения жидкостей • умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания • плавление сливочного масла и шоколада • размораживание • кипячение небольшого количества жидкости	• підтримання слабого кипіння рідини • слабого і повільного підігрівання без небезпеки пригорання • розтоплення масла та шоколаду • розморожування • варіння малої кількості рідини
Stupeň 4 - 6	Stupeň 4 - 6	Stopień 4 - 6	Уровень 4–6	Рівень 4 - 6
• intenzivnímu vaření, • udržování varu většího množství kapaliny, • k dušení.	• intenzívnom varení, • udržování varu väčšieho množstva kvapaliny, • dusení (vaření v pare).	• intensywnie gotowanie • utrzymanie wrzenia większej objętości płynu • duszenie potraw	• интенсивное кипячение • поддержание кипения большого количества жидкости • тушение	• інтенсивне варіння • підтримування кипіння великої кількості рідини • для тушкування
Stupeň 7 - 9	Stupeň 7 - 9	Stopień 7 - 9	Уровень 7 – 9	Рівень 7 - 9
• k přípravě pokrmů, vyžadující rychlý ohřev a vysokou teplotu (bifteky, řízky, smažení brambůrků apod.), • k rozehrtí pokrmů před přepnutím na nižší stupeň.	• pri príprave pokrmov vyžadujúcich rýchly ohrev a vysokú teplotu (bifteky, rezne, opekané zemiaky a pod.), • pri zohrievaní pokrmov pred prepnutím na nižší stupeň.	• przygotowanie potraw, które wymagają szybkiego podgrzania wysokiej temperatury (befsztyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych itp.) • rozgrzanie potraw przed przełączeniem na niższy stopień	• приготовление пищи требующей быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, жаренье картошки и т.п.), • разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень.	• приготування страв, які вимагають швидкого нагрівання та високої температури (біфштекси, шницелі, смажена картопля, тощо) • для підігрівання страви перед включенням нижчого рівня
OMEZENI PROVOZNI DOBY VARNÉ ZÓNY Varné zóny mají automatické omezení provozní doby. Nepřetržitá doba používání	OBMEDZENIE DOBY PREVÁDZKY VARNEJ ZÓNY Varné zóny majú automatické obmedzenie doby prevádzky. Nepretržitá doba používání	OGRAŃCZENIE CZASU DZIAŁANIA POLA GRZEWCZEGO Pola grzewcze posiadają automatyczne ograniczenie	ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ Варочные зоны оснащены автоматическим ограничением времени	ОБМЕЖЕННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ ВАРИЛЬНОЇ КОНФОРКИ Варильні конфорки мають автоматичне обмеження часу

každé varné zóny je závislá na zvoleném stupni ohřevu (viz tabulka). Předpokladem je, že se v průběhu doby používání neprovádí žádná změna nastavení varné zóny. Když se aktivuje omezení provozní doby, varná zóna se vypne, zazní krátký zvukový signál a na displeji se zobrazí „H“. Vypínací automatika má proti omezení provozní doby přednost, to znamená, že varná zóna se vypne teprve tehdy, když uplyne čas automatiky (např. je možná vypínací automatika s 99 minutami a stupněm ohřevu 9).	každēj varnej zóny je závislá na zvolenom stupni ohrevu (viď tabulka). Predpokladom je, že sa v priebehu doby používaní neprevádza nijaká zmena nastavení varnej zóny. Ak sa aktivuje obmedzení prevádzky doby, varná zóna sa vypne, zaznie krátky zvukový signál a na displeji sa zobrazí „H“. Vypínacia automatika má oproti obmedzeniu doby prevádzky prednosť, to znamená, že varná zóna sa vypne najskôr vtedy, keď uplynie čas automatiky, (napr. je možná vypínací automatika s 99 minútami a stupňom ohrevu 9).	czasu działania. Czas ciągłej pracy każdego pola grzewczego, zależy od wybranego stopnia mocy (patrz tabela). Warunkiem, zadziałania ograniczenia, jest brak zmian w ustawieniu pola grzewczego. Włączenie się ograniczenia czasu działania pola grzewczego, spowoduje wyłączenie pola, rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się litera „H“. Automatyka wyłączająca ma pierwszeństwo, przed ograniczeniem czasu działania pola grzewczego. Oznacza to, że pole grzewcze wyłączy się po upływie czasu automatycznego wyłączenia (np. ustawienie wyłącznika czasowego na 99 minut i stopień mocy 9).	работы. Время непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня нагрева (см. таблица). Предположением является, что во время использования не происходит никаких изменений настройки варочной зоны. Когда сработает ограничение рабочего времени, варочная зона отключается, прозвучит короткий звуковой сигнал и на дисплее появится „H“. Автоматика выключения имеет приоритет над ограничением времени работы. Это означает, что варочная зона выключается только тогда, когда истечет время автоматике (на пр. возможной является автоматика выключения с 99 минутами и уровнем нагрева 9).	роботи. Доба застосування без перерви кожної конфорки залежить від наставленого рівня потужності (див. таблиця) Передумовою є щоб протягом доби застосування не проводилися ніякі зміни у наставлянні конфорки. Коли активується обмеження часу роботи, варильна конфорка вимкнеться, пролунає короткий сигнал і на дисплеї зобразиться «H». Автоматика вимкнення має пріоритет по відношенню до обмеження робочого часу. Тому конфорка вимкнеться тільки тоді, коли пройде час автоматики (напр. можливо наставити автоматику вимкнення на 99 хвилин при 9 рівні нагрівання).																																																																																																														
<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Maximální čas (minut)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table> P - funkce zvýšeného výkonu „BOOSTER“	Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Maximální čas (minut)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table> P - funkcia zvýšeného výkonu „BOOSTER“	Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Stopień mocy</th><th>Maksymalny czas(minut)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table> P - funkcja zwiększenia mocy BOOSTER	Stopień mocy	Maksymalny czas(minut)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Уровень мощности</th><th>Максимальное время (минут)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table> P - функция повышенной мощности „BOOSTER“	Уровень мощности	Максимальное время (минут)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table><tr><th>Рівень потужності</th><th>Максимальний час (хвилин)</th></tr><tr><td>1</td><td>480</td></tr><tr><td>2</td><td>360</td></tr><tr><td>3</td><td>300</td></tr><tr><td>4</td><td>300</td></tr><tr><td>5</td><td>240</td></tr><tr><td>6</td><td>90</td></tr><tr><td>7</td><td>90</td></tr><tr><td>8</td><td>90</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table> P - функція підвищеної потужності «BOOSTER»	Рівень потужності	Максимальний час (хвилин)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5
Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Stopień mocy	Maksymalny czas(minut)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Уровень мощности	Максимальное время (минут)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	
Рівень потужності	Максимальний час (хвилин)																																																																																																																	
1	480																																																																																																																	
2	360																																																																																																																	
3	300																																																																																																																	
4	300																																																																																																																	
5	240																																																																																																																	
6	90																																																																																																																	
7	90																																																																																																																	
8	90																																																																																																																	
9	90																																																																																																																	
P	5																																																																																																																	

CHYBOVÉ HLÁŠENÍ (bliká E a číslo poruchy)	CHYBOVÉ HLÁŠENIE (bliká E a číslo poruchy)	SYGNALIZACJA USTERKI (mruga E i numer usterki)	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ (мигает E и номер неисправности)	ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ (блимає E і номер несправності)
E2 - PŘEHŘÁTÍ VARNÉ ZÓNY K přehřátí varné zóny může dojít např. při ponechání prázdné nádoby na zapnuté varné zóně, při vyvaření a podobně). V tomto případě nechejte spotřebič vychladnout.	E2 - PREHRIATIE VARNÉ ZÓNY K prehriatí varnej zóny môže dôjsť napríklad pri ponechaní prázdné nádoby na zapnutej varnej zóne, pri vyvarení a podobne). V tomto prípade nechajte spotrebič vychladnúť.	E2 – PRZEGRZANIE POŁA GRZEWczego Do przegrzania pola grzewczego może dojść na przykład przy pozostawieniu pustego naczynia na włączonym polu grzewczym (przy wygotowaniu się jego zawartości). W takim przypadku pozostawić urządzenie aż wystygnie.	E2 – ПЕРЕГРЕВ КОНФОРКИ Конфорка может перегреться, например, если на включенной конфорке оставлена пустая кастрюля, жидкость выкипела и т.п. В таком случае следует дать прибору остыть.	E2 – КОНФОРКА ПЕРЕГРІЛАСЯ Конфорка може перегрітися, якщо, наприклад, на включеній конфорці залишено порожню каструлю, рідина википіла і т.п. У такому разі слід почекати, поки прилад остигне.
E3 - NEVHODNÁ NÁDOBA Ztráta magnetických vlastností po přehřátí dna nádoby.	E3 - NEVHODNÁ NÁDOBA Strata magnetických vlastností po prehriatí dna nádoby.	E3 – NIEODPOWIEDNIE NACZYNIIE Strata magnetycznych właściwości po przegrzaniu dna naczynia.	E3 – НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ПОСУДА Потеря магнитных свойств у перегревшегося dna посуды.	E3 – НЕВІДПОВІДНИЙ ПОСУД Втрата магнітних властивостей у випадку, коли дно посуду перегріється.
E4 - CHYBA KONFIGURACE VARNÉ ZÓNY Obráťte se na autorizovaný servis.	E4 - CHYBA KONFIGURÁCIA VARNÉ ZÓNY Obráťte sa na autorizovaný servis.	E4 – BŁĘDNA KONFIGURACJA POŁA GRZEWczego Zwrócić się do autoryzowanego serwisu.	E4 – ОШИБКА КОНФИГУРАЦИИ КОНФОРКИ Обратиться в авторизованный сервис.	E4 – ПОМИЛКА КОНФИГУРАЦІЇ КОНФОРКИ Звернутися у авторизований сервіс.
V případě zobrazení jiného kódu poruchy se obraťte na autorizovaný servis.	V prípade zobrazenia iného kódu poruchy sa obraťte na autorizovaný servis.	W przypadku gdy zostanie wyświetlony inny kod usterki, zwrócić się do autoryzowanego serwisu.	В случае изображения другого кода неисправности следует обратиться в авторизованный сервис.	У випадку, коли зображено інший код несправності, слід звернутися у авторизований сервіс.
ZASADY POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY	ZÁSADY POUŽÍVANIA SKLOKERAMICKEJ PLATNE	ZASADY EKSPLOATACJI PŁYTY CERAMICZNEJ	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ	ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛО-КЕРАМІЧНОЇ ПАНЕЛІ
• Sklokeramická deska splňuje při přiměřeném zacházení podle návodu všechny požadavky na tato zařízení v domácnosti. • Před prvním použitím spotřebiče je nutné vypnout hlavní vypínač nebo vysunout vidlici ze zásuvky a spotřebič řádně očistit (čistící	• Sklokeramická platňa spĺňa pri primeranom zaobchádzaní podľa návodu všetky požiadavky na tieto zariadenia v domácnosti. • Pred prvým použitím spotrebiča je nutné vypnúť hlavný vypínač alebo vysunúť vidlicu zo zásuvky a spotrebič poriadne očistiť	• Płyta ceramiczna przy użytkowaniu zgodnym z instrukcją obsługi spełnia wszystkie wymagania stawiane temu urządzeniu w gospodarstwie domowym. • Przed pierwszym użytkowaniem urządzenia należy je najpierw odłączyć od sieci elektrycznej głównym wyłącznikiem lub wyjąć	• При соответствующем обращении в соответствии с инструкцией варочная плита удовлетворяет все требования предъявляемые к такому оборудованию в домашнем хозяйстве. • Перед первым использованием потребителя надо выключить главный выключатель или вынуть	• При відповідному поводженні згідно з інструкцією скло-керамічна поверхня відповідає усім вимогам що до цього побутового устаткування. • Перед першим застосуванням необхідно вимкнути головний вимикач або витягнути вилку з

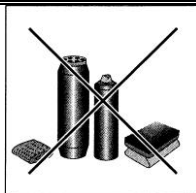
prostředky viz kapitola „Čištění a údržba“). - Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělé osoby. - Není přípustné ponechat děti bez dozoru u spotřebiče, který je v provozu. - Elektrická varná deska je spotřebič, jehož provoz vyžaduje dozor. - Vyhnete se ohřevu prázdných smaltovaných nádob, jejichž dna se tím mohou poškodit a při přesunu nádoby poškořat povrch varné desky. - Nejsou vhodné nádoby s rýhováním resp. ostřinami na dně. - K dosažení nejlepších výsledků (při vaření na indukční varné zóně) by mělo být dno kovových nádob 2 - 3 mm silné, u nerezových nádob s proloženým (sendvičovým) dnem 4 až 6 mm. - Při pokojové teplotě by mělo být dno mírně vyhloubené, neboť žárem se roztahuje a bude ležet potom na povrchu varné zóny rovně. Tím je zajištěna minimální tepelná ztráta při dotyku ploch. - Poškořování sklokeramiky zabráníte, jestliže budete používat nádoby s čistým a hladkým dnem. - Vždy se snažte, aby dno použité nádoby odpovídalo svou velikostí průměru zvolené varné zóny. - Teplo vytvořené na dnu	(čistiace prostriedky vid kapitola „Čistenie a údržba“). - Spotřebič môžu obsluhovať podľa návodu na obsluhu iba dospelé osoby. - Nie je prípustné ponechať deti bez dozoru pri spotrebiči, ktorý je v prevádzke. - Elektrická varná platňa je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje dozor. - Vyhňte sa ohrevu prázdných smaltovaných nádob, ktorých dna sa tým môžu poškodiť a pri presune nádoby poškrať povrch varnej platne. - Nie sú vhodné nádoby s rýhovaním resp. ostrými výstupkami na dne. - Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by malo byť dno kovových nádob 2 - 3 mm hrubé, u nerezových nádob s vrstveným (sendvičovým) dnem 4 - 6 mm. - Pri izbovej teplote by malo byť dno mierne vyhlbené, pretože šílením tepla sa roztahuje, aby tak potom mohlo rovno ležať na povrchu varnej zóny. Tým je zaistená minimálna tepelná strata pri styku plôch. - Poškraťaniu sklokeramiky zabránite, ak budete používať nádoby s čistým a hladkým dnem. - Vždy sa snažte, aby dno použité nádoby zodpovedalo svojej veľkosťou priemeru zvolenej varnej zóny. - Teplo vytvorené na dnu	wtyczkę z gniazdka a następnie wyczyścić (zalecane środki czyszczące podane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“). - Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. - Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu działającej płyty. - Elektryczna płyta ceramiczna jest urządzeniem którego praca wymaga nadzoru. - Nie należy podgrzewać pustych naczyń emaliowanych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dna naczynia i w trakcie przesuwania po powierzchni płyty jej uszkodzenie. - Nie stosować naczyń z rowkowym dnem albo z dnem z nadlewami. - Aby osiągnąć najlepsze efekty podgrzewania, dno naczyń metalowych powinno mieć grubość 2 – 3 mm, w przypadku naczyń z dnem wielowarstwowym (sandwich) jego grubość powinna wynosić 4 – 6mm. - Dno naczynia w temperaturze pokojowej powinno być lekko wgłębione, gdyż pod wpływem ciepła podlega lekkiemu rozszerzeniu i przylega płasko do powierzchni płyty ceramicznej. W ten sposób ogranicza się do minimum straty ciepła przy zetknięciu powierzchni dna i płyty ceramicznej. - Aby zapobiec podpraniu powierzchni płyty ceramicznej, należy stosować naczynia z gładkim i czystym dnem.	вилку из розетки и потребитель тщательно очистить (моющие средства см. в главе «Очистка и уход»). - Потребитель могут в соответствии с инструкцией по обслуживанию обслуживать только взрослые лица. - Недопустимо оставить детей без присмотра около включенного потребителя. - Электрическая варочная плита является потребителем требующим присмотра при его работе. - Избегайте нагрева пустых эмалевых сосудов. Может произойти повреждение их дна и при перемещении сосуда можно поцарапать поверхность варочной плиты. - Не подходят сосуды с насечкой или с заусеницами на днище. - Чтобы достичь лучших результатов при использовании варочной зоны, надо пользоваться металлическими сосудами с толщиной дна 2 – 3 мм, в случае нержавеющей посуды с прокладкой (сэндвичевой структурой) дна с толщиной 4 – 6 мм. - При комнатной температуре днище должно быть чуть вогнутое, так как при повышении температуры оно расширится и следовательно с поверхностью варочной зоны будет соприкасаться плоскостью. Это обеспечит минимальные потери тепла. - Чтобы не поцарапать	розетки і ретельно вичистити споживач (миючі засоби див. частина «Чистення та утримання»). - Обслуговувати споживач згідно з інструкцією дозволяється тільки дорослим. - Заборонено залишати дітей без нагляду біля споживача, який працює. - Електрична варильна поверхня – це споживач, який повинен працювати під наглядом. - Не слід нагрівати порожній емальований посуд, дно якого може у наслідок нагрівання пошкодитися і при пересуванні пошкодити поверхню варильної панелі. - Посуд з канавками або задирками на дні не є придатним. - Щоб отримати кращі результати (при варінні на індукційній конфорці) необхідно застосовувати металічний посуд з дном товщиною у 2-3 мм, або посуд із нержавіючої сталі із сендвічовим дном товщиною у 4-6 мм. - При кімнатній температурі має бути дно злегка заглибленим тому, що під впливом жару воно розтягується і буде рівно лежати на поверхні конфорки. Так забезпечено мінімальну втрату тепла при дотику поверхонь. - Щоб запобігти
---	--	---	--	--

hrnce závisí na průměru hrnce. Čím je hrnec menší, tím menší je výkon. Nedochází k plýtvání energií, pokud není varná zóna zcela zakrytá hrncem. Stavte však vždy hrnce do středu varné zóny. - Pro uvedení pokrmů do bodu varu používejte vyšší stupeň příkonu. Po uvedení pokrmu do varu přepněte na nižší příkon varné zóny. - Nepoužívejte misky z Al fólií ani nádoby vyrobené z materiálu obsahující hliník. - Na horké varné zóny nepokládejte předměty z umělé hmoty (lžice, misky, cedníky apod.), tyto materiály se taví a připalují. - Přehřáté tuky a oleje se mohou vznítit, proto dávejte pozor při úpravě pokrmů s tuky a oleji (fritování apod.).	nádoby závisí od priemeru nádoby. Čím je nádoba menšia, tým menší je výkon. Nedochádza k plýtvaniu energie, ak nie je varná zóna úplne zakrytá nádobou. Postavte však vždy nádobu do stredu varnej zóny. - Pre uvedenie pokrmov do bodu varu používajte vyšší stupeň príkonu. Po uvedení pokrmu do varu prepnite na nižší príkon varnej zóny. - Nepoužívajte misky z hliníkovej fólie ani nádoby vyrobené z materiálu, obsahujúceho hliník. - Na horúce varné zóny nekladte predmety z umelej hmoty (lžice, misky, cedidlá a pod.), tieto materiály sa taví a pripalujú. - Prehriate tuky a oleje sa môžu vznietiť, preto dávajte pozor pri úprave pokrmov s tukmi a olejmi (fritovanie a pod.). - Poškrabanie sklokeramiky môžu spôsobiť napr. pieskové zrná z čistej zeleniny, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku.	- Dno nacznynia powinno odpowiadać swoją wielkością polu grzewczemu. - Ciepło wytworzone na dnie garnka zależy od jego średnicy. Czym garnek jest mniejszy, tym mniejsza jest moc. Nie dochodzi do straty energii, jeżeli nie całe pole grzewcze jest przykryte garnkiem. Należy jednak stawiać garnek na środku pola grzewczego. - Aby doprowadzić do wrzenia potrawy należy stosować wyższy stopień mocy, a następnie po doprowadzeniu do wrzenia przełączyć pole grzewcze na niższy stopień. - Nie stosować z folii aluminiowej oraz naczyń zawierających w swym składzie aluminium. - Nie odkładać na gorące pola grzewcze przedmiotów z tworzych sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywrzeć do płyty. - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić, dlatego należy zwracać na nie szczególną uwagę przy obróbce termicznej potraw (smażenie frytek itp.).	стеклокерамику, используйте сосуды с чистым и гладким дном. - Всегда следите за тем, чтобы размер дна примененного сосуда соответствовал диаметру выбранной варочной зоны. - Тепло возникающее на днище горшка зависит от диаметра горшка. Чем меньше горшок, тем меньше мощность. Энергия зря не теряется, если варочная зона не полностью закрыта горшком. Однако горшок всегда ставьте на середину варочной зоны. - Для того, чтобы пищу привести в кипение применяйте более высокий уровень мощности. После достижения кипения пищи, переключайте варочную зону на более низкую мощность. - Не применяйте кастрюли из алюминиевой фольги ни посуду изготовленную из материала содержащего алюминий. - На горячие варочные зоны не кладите предметы из пластмассы (ложки, кастрюли, душлаги и т. п.) Эти материалы плавятся и пригорают. - Перегретые жиры и масла могут загореться. Следовательно, будьте осторожны при приготовлению пищи содержащей жиры и масла (фриттование и т. п.)	пошкрябанню склокераміки, необхідно застосовувати посуд з чистим та гладким дном. - Завжди необхідно дбати про те, щоб розміри посуду відповідали діаметру відповідної конфорки. - Тепло, що виникає на дні кастрюлі, залежить від діаметру кастрюлі. Чим менша кастрюля, тим менша і потужність. Втрата енергії не виникає, якщо конфорка не зовсім закрыта кастрюлю. Однак слід дбати про те, щоб кастрюлю було покладено на середину конфорки. - Щоб довести страву до кипіння слід застосовувати вищий рівень потужності. Коли страва почне кипіти, можна переключити конфорку на нижчий рівень. - Не слід застосовувати миски з алюмінієвої фольги та посуд з матеріалів, що містять алюміній. - На гарячу конфорку не відкладати предмети з пластмаси (ложки, миски, друшляки, тощо). Ці матеріали топляться та пригорають. - Перегріті жири та олія можуть спалахнути, томи готуючи страви необхідно поводитися з жирами та олією обережно (смаження, тощо).
---	--	---	--	---



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	ČISTENIE A ÚDRŽBA	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	ОЧИСТКА И УХОД	ЧИЩЕННЯ ТА УТРИМАННЯ
Vaše sklokeramická deska je hezká na pohled a nenáročná na používání. Následující rady a doporučení Vám pomohou udržovat ji v takovém stavu, aby vám vydržela opravdu dlouho.	Vaša sklokeramická platňa je vzhľadovo pekná a nenáročná na používanie. Nasledujúce rady a doporučenia Vám pomôžu udržiavať ju v takom stave, aby Vám vydržala naozaj dlho.	Państwa płyta ceramiczna jest estetyczna i nieskomplikowana w użyciu. Poniższe rady i zalecenia pomogą Państwu utrzymać ją w takim stanie, aby mogła być przez Państwa używana jak najdłużej.	У Вашей стеклокерамической плиты красивый вид и простое обслуживание. Следующие советы и рекомендации помогут Вам сохранять ее в таком состоянии, чтобы она служила Вам по-настоящему долго.	Ваша скло-керамічна поверхня гарна з вигляду та не вибаглива що до утримання. Нижче вказані поради та рекомендації допоможуть Вам утримувати її у такому стані, щоб вона дійсно довго служила Вам.
DOPORUČENÍ • K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič! • Vaši sklokeramickou desku čistíte pravidelně, nejlépe po každém použití. • Nejprve odstraňte ze sklokeramické desky všechny zaskchlé zbytky jídla a tekutin pomocí čistící škrabky (v příslušenství spotřebiče). • Jakmile je deska chladná, naneste na ni několik kapek vhodného čistícího prostředku a vyčistěte její povrch papírovým ručníkem nebo čistou, jemnou utěrkou. • Plochu důkladně omyjte a vysušte dalším papírovým ručníkem nebo měkkou látkou. • Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv jiné čisticí prostředky s drsným povrchem. • Rovněž nedoporučujeme	DOPORUČENIE • Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič! • Vašu sklokeramickú platňu čistíte pravidelne, najlepšie po každom použití. • Najprv odstráňte zo sklokeramickej platne všetky zaschnuté zvyšky jedla a tekutín pomocou čistiacej škrabky (v príslušenstve spotrebiča). • Akonáhle je platňa chladná, naneste na ňu niekoľko kvapiek vhodného čistiaceho prostriedku a vyčistíte jej povrch papierovým obrúskom alebo čistou, jemnou utierkou. • Plochu dôkladne umyte a vysušte ďalším papierovým obrúskom alebo mäkkou látkou. • Nepoužívajte drôtenky, mycie huby alebo akékoľvek iné čistiace predmety s drsným povrchom.	ZALECENIA • Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych! • Płyte ceramiczną należy czyścić regularnie, najlepiej po każdym użyciu • W pierwszej kolejności należy usunąć z powierzchni płyty wszystkie zaschnięte resztki potraw i płynów przy pomocy skrobaka (stanowi wyposażenie urządzenia). • Po ostudzeniu płyty należy nanieść na jej powierzchnię kilka kropel odpowiedniego środka czyszczącego i wytrzeć jej powierzchnię przy pomocy ręcznika papierowego lub delikatnej ściereczki. • Powierzchnię płyty dokładnie umyć i wysuszyć nowym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką. • Nie stosować druciaków, gąbek ani środków mogących	РЕКОМЕНДАЦИИ • Для очистки потребителя не применяйте пароструйный очиститель. • Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего после каждого использования. • Сначала удалите из стеклокерамической плиты все присохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в принадлежности потребителя). • Когда плита холодная нанесите несколько капель подходящего моющего средства и очистите ее поверхность при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки. • Поверхность тщательно мойте и осушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканью. • Не применяйте	РЕКОМЕНДАЦІЇ • Споживач заборонено чистити паром. • Вашу скло-керамічну поверхню слід чистити регулярно, найкраще після кожного застосування. • Спочатку слід усунути з скло-керамічної поверхні усі засохлі залишки їжі та рідин за допомогою шкрєбка для чищення (у приладді споживача). • Коли поверхня охолоне, нанесити на неї кілька крапель відповідного миючого засобу і вичистити її салфеткою з паперу або чистою, м'якою ганчіркою. • Поверхню ретельно вимити і висушити новою салфеткою або м'якою тканиною. • Заборонено користуватися дратяними сіточками, миючими губками або іншими пристосуваннями

používat přípravky podporující korozi jako jsou například spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn. • Pokud se Vám na rozžhaveném povrchu Vaší sklokeramické desky nedopatřením roztaví jakýkoli předmět z plastu, kuchyňské fólie, cukr nebo potraviny obsahující cukr, odstraňte je okamžitě pomocí čistící škrabky dokud je plotna horká, a to nejen z varné desky, ale v případě znečištění i z povrchu nádoby. Tím zabráníte poškození povrchu varné desky. • Před přípravou jídla, která obsahuje větší množství cukru (např. džem), potřete desku vhodným ochranným prostředkem, abyste chránili její povrch proti poškození cukrem v případě překypění pokrmu nebo při jeho rozlití na povrch desky.	• Rovnako tiež nedoporučujeme používať prípravky podporujúce koróziu ako sú napríklad spreje pre rúry na pečenie a na odstraňovanie škvŕn. • Ak sa Vám na rozohriatom povrchu Vašej sklokeramickej platne nedopatrením roztaví akýkoľvek predmet z plastu, kuchynskej fólie, cukor alebo potravina obsahujúce cukor, odstráňte ho okamžite pomocou čistiacej škrabky kým je platňa horúca, a to nielen z varnej platne, ale, v prípade znečistenia, aj z povrchu nádoby. Tým zabránite poškodeniu povrchu varnej platne. • Pred prípravou jedla, ktoré obsahuje väčšie množstvo cukru (napr. džem), potrite platňu vhodným ochranným prostriedkom, aby ste chránili jej povrch pred poškodením cukrom v prípade vyvretia pokrmu alebo pri jeho rozlití na povrch platne.	spowodować zadrapania powierzchni płyty. • Nie stosować środków powodujących korozję – np. spray'e do piekarników i odpalających. • Jeśli na gorącej powierzchni płyty ceramicznej roztopi się jakikolwiek przedmiot z plastiku, folii kuchennej, cukru albo potrawy zawierającej cukier, należy je usunąć natychmiast (dopóki płyta jest jeszcze gorąca) przy pomocy skrobaka. Roztopione – plastik, folię cukier lub potrawy zawierające dużo cukru – należy usunąć także z powierzchni dna garnka. Zapobiegnie się wtedy podrapaniu płyty ceramicznej. • Przed przygotowaniem potrawy, która zawiera większą ilość cukru (np. džem) należy przetrzeć powierzchnię płyty środkiem ochronnym, aby ochronić ją przed uszkodzeniem przez cukier w przypadku wykipienia zawartości garnka na powierzchnię płyty lub rozlania na powierzchnię płyty.	проволочную мочалку, губку или никакие другие моющие средства с шероховатой поверхностью. • Также не рекомендуем применение средств способствующих коррозии как на пр. распылители для духовок и для устранения пятен. • Если у Вас по недосмотру расплавится на поверхности Вашей стеклокерамической плиты любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или пища содержащая сахар, немедленно их удалите при помощи скребка пока плита горячая, причем не только из варочной плиты а в случае загрязнения также из поверхности сосуда. Тем самым Вы предупредите повреждение поверхности поверхности варочной плиты. • Перед приготовлением пищи содержащей более значительное количество сахара (на пр. джем), помажьте плиту подходящим защитным средством для защиты ее поверхности от повреждения сахаром в случае перекипания или разлития блюда на поверхность плиты.	для чищення з абразивною поверхню. • Також не рекомендується застосовувати засоби, що сприяють виникненню корозії, наприклад аерозолі для духовок або для усування плям. • Якщо на Вашій скло-керамічній поверхні ненароком розплавиться предмет з пластмаси, кухонна плівка, цукор або продукти з цукром, то їх слід усунути за допомогою шкрєбка доки поверхня ще гаряча, причому не тільки з поверхні варильної панелі, але і з дна посуду. Це допоможе запобігти пошкодженню поверхні варильної панелі. • Перед приготуванням страви, що містить велику кількість цукру (наприклад, джем), слід поверхню змастити відповідним захисним засобом, щоб захистити її поверхню від пошкодження цукром у випадку, якщо страва перекипить або виллється на варильну поверхню.
---	--	--	--	---



Kovově lesknoucí skvrny vznikají odřením dna hliníkového hrnce nebo použitím nevhodného čisticího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním.	Kovovo sa lesknúce škvrny vznikajú trením dna hliníkového hrnca alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa odstraňujú pracne, až po niekoľkonásobnom čistení.	Plamy z metalicznym połyskiem – powstają wskutek otarcia dna garnka aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Zanieczyszczenie tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie.	Пятна металлического блеска возникают обдиранием днища алюминиевого горшка или применением неподходящего моющего средства. Эти пятна устраняются трудоемкой повторной очисткой.	Металічні блискучі плями виникають у наслідок шкрябання дном алюмінієвої каструлі або при застосуванні невідповідного миючого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагають багаторазового чищення.
Barevné změny na varné desce jsou způsobeny vesměs neodstranitelnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejedná se o změnu v materiálu.	Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstrániteľnými pripálenými zvyškami pokrmov. Nemajú vplyv na funkčnosť sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiále.	Zmiany zabarwienia na powierzchni płyty powstają przeważnie jako konsekwencja nie usunięcia przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej, gdyż nie następują zmiany materiałowe.	Цветные изменения на варочной плите вообще вызваны пригоревшими остатками, которые нельзя удалить. Они не оказывают влияние на работу стеклокерамики, так как речь не идет об изменениях в материале.	Зміни кольору варильної поверхні викликають виключно тривкі припечені залишки. Ці зміни не мають впливу на функцію склокерamiky, у даному випадку не виникають зміни у матеріалі.
Obroušení dekoru můžeme způsobit abrazivními čistícími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu varné desky po delší dobu. Na varné desce vzniká tmavá skvrna.	Obrúsenie dekoru môžeme spôsobiť abrazívnymi čistiacimi prostriedkami alebo ak dlhšiu dobu posúvame dnom hrnca po povrchu varnej platne. Na varnej platni vzniká tmavá škvrna	Otarcia ornamentyki – mogą powstać w wyniku stosowania agresywnych środków czyszczących lub tarcia dna garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.	Стирание рисунка может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением днища горшка об поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает темное пятно.	Зникання декору (обточування) може бути викликано абразивними миючими засобами, або шкрябанням dna каструлі по поверхні скло-керамічної панелі протягом довшого часу. На варильній поверхні виникає темна пляма.

REKLAMACE	REKLAMÁCIA	REKLAMACJE	РЕКЛАМАЦИЯ	РЕКЛАМАЦІЇ
Vyskytne-li se v záruční době na spotřebiči závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste spotřebič zakoupili, u značkového servisu nebo u servisních gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamace neplatná.	Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči závada, neopravujte je sami. Reklamáciu si uplatníte v predajni, v ktorej ste daný spotrebič zakúpili, u značkového servisu GÖRENJE SLOVAKIA alebo u servisných gesciách, uvedených v Záručných podmienkach. Pri uplatňovaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.	Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka płyty, nie należy usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w autoryzowanych punktach obsługi serwisowej (lista stanowi załącznik karty gwarancyjnej) lub w centrum serwisowym. Przy zgłaszaniu reklamacji, należy kierować się tekstem Karty Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.	В случае, что в течение гарантийного срока на потребителя появится неисправность, не устраняйте ее сами. Рекламацию предъявляйте в магазине, где Вы потребитель купили, в пункте марочного сервиса или сервисных пунктах приведенных Гарантийных условиях. При предъявлении рекламации придерживайтесь текста Гарантийного листа и Гарантийных условий. Без предъявления тщательно заполненного Гарантийного листа рекламация недействительна.	Якщо протягом гарантійного періоду на споживачі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали споживач, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтеся текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта є претензія недійсною.
ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ	SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV	SPOSÖBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ	СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ	СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК
Vlnitá lepenka, balicí papír- prodej sběrným surovinám - do sběrných kontejnerů na sběrový papír - jiné využití Obalové fólie a PE sáčky - do sběrných kontejnerů na plasty	Vlnitá lepenka, baliaci papier - predaj zberným surovinám - do zberných kontajnerov na zberný papier - iné využitie Obalová fólia a PE vrecia - do zberných kontajnerov na plasty	Tektura falista, papier pakowy - sprzedaż w skupie makulatury - odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę - inne wykorzystanie Folie i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik	Гофрированный картон, упаковочная бумага –продажа в пункт сбора вторсырья –в контейнеры для вторичного сырья (бумаги) - другое применение Упаковочные фольги и ПЭ пакеты –в контейнеры для пластмассы	Гофрокартон, пакувальний папір - здати в утильсировини - у збірний контейнер для утильного паперу - інше використання Пакувальні плівки та ПЕ пакети - у збірні контейнери для пластику

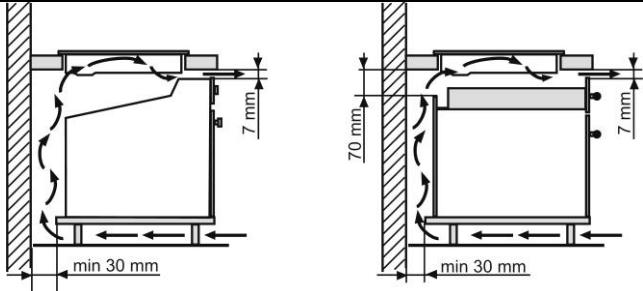
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA	ЛИКВИДАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ЕГО СРОКА СЛУЖБЫ	ЛІКВІДАЦІЯ СПОЖИВАЧА ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ
				
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.	Tento spotřebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.	Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.	Настоящий потребитель имеет обозначение в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EG «Об обращении с использованным электрическим и электронным оборудованием» (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет общие европейские (EU) рамки для возвращения и вторичной переработки использованного оборудования.	Даний споживач має маркування згідно з європейською директивою 2002/96/EG про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ця директива встановлює єдині європейські (ЄС) рамки для зворотного збору та рецикліції вживаного обладнання
Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.	Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotřebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.	Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.	В потребителе содержатся ценные материалы, которые следует повторно использовать. Потребитель сдайте в пункт сбора вторсырья или в пункт назначенный для сбора отходов.	Споживач містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Споживач слід здати у збірний пункт для утилізації або ж на місце, котре у населеному пункті визначено для складування відходів.

PŘEDPIS PRO INSTALACI	PREDPIS PRE INŠTALÁCIU	INSTRUKCJA INSTALACJI	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ
Instalaci může provádět pouze firma k tomu odborně oprávněná a musí být provedena v souladu s národními normami a předpisy.	Inštalácie môže vykonávať iba osoba, ktorá je pre túto činnosť oprávnená a odborne spôsobilá, a to v súlade s národnými normami a predpismi.	Instalacji płyty elektrycznej może dokonać wyłącznie firma posiadająca odpowiednie uprawnienia energetyczne. Instalacja i montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.	Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, в соответствии с национальными нормами и постановлениями.	Установку повинна проводит тільки фірма, працівники якої мають для такої діяльності відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними директивами та стандартами.
При instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony: • kontrolu správnosti připojení k elektrickému přívodu, • kontrolu funkce varných těles, ovládacích a regulačních prvků, • předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.	Z hľadiska funkcie spotřebiče je pri inštalácii nutné vykonať tieto úkony: • kontrolu správnosti pripojenia k prívodu elektrickej energie, • kontrolu funkcie varných telies, ovládacích a regulačných prvkov, • predvedenie všetkých funkcií spotřebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.	Przy instalacji płyty, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności: • sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej, • kontrola działania grzałek, elementów regulacyjnych i sterowniczych, • zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.	При монтаже необходимо с точки зрения работы потребителя прежде всего провести: • контроль правильности подключения электроэнергии • контроль работы варочных тел , элементов управления и регуляции • показать заказчику все функции потребителя, познакомить его с обслуживанием и уходом.	Перед застосуванням споживача необхідно зробити наступні дії: • Перевірити правильність підключення до електричної мережі. • Зробити контроль функції конфорок, управляючих і регулюючих елементів. • Продемонструвати для замовника всі функції споживача і ознайомити його з обслуговуванням і доглядом.
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ! Při jakékoliv manipulaci se spotřebičem mimo běžné používání je nutno zajistit jeho odpojení od elektrické rozvodné sítě vysunutím vidlice ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače před spotřebičem.	DŮLEŽITÉ UPOZORNENIA! Pri akejkoľvek manipulácii so spotřebičom mimo bežného používania je nutné zaistiť jeho odpojenie od elektrickej rozvodnej siete vysunutím vidlice zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača pred spotřebičom.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Przy wykonywaniu przy urządzeniu czynności innych niż normalne użytkowanie należy bezwzględnie odciąć dopływ energii elektrycznej do płyty przez wyłączenie wyłącznika głównego na jej zasilaniu.	ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При любой манипуляции с потребителем кроме обычного использования необходимо обеспечить отключение потребителя от электрической сети вынятием вилки из розетки или выключением главного выключателя перед потребителем.	ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ При будь-якій маніпуляції з електричною поверхнею поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати споживач від електричної мережі, тобто витягнути вилку з розетки або вимкнути головний вимикач перед споживачем.
UPOZORNĚNÍ Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.	UPOZORNENIE Spotřebič nie je určený pre činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.	UWAGA To urządzenie, nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.	ВНИМАНИЕ Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или удалённой системы дистанционного управления.	УВАГА Прилад не призначено для робіт із застосуванням стороннього таймеру чи системи дистанційної регуляції.

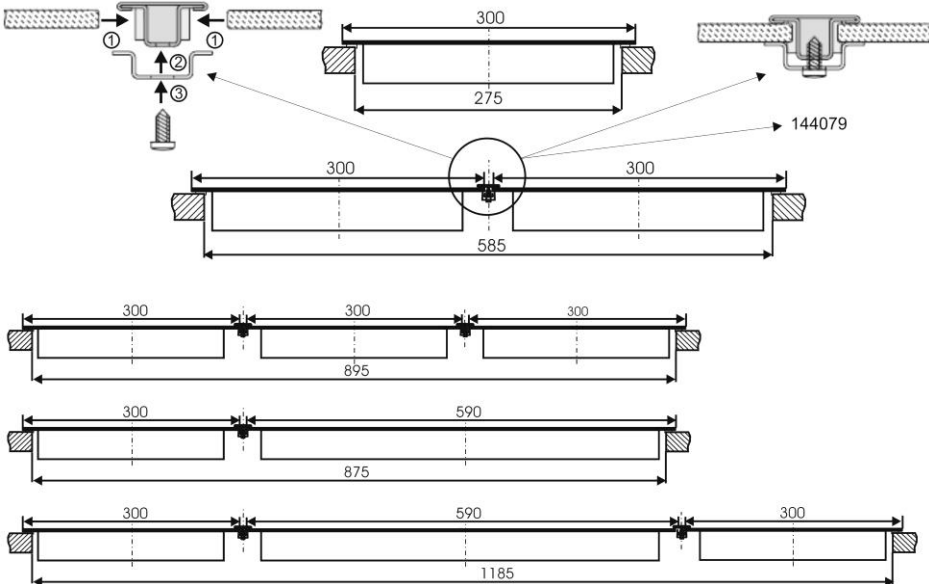
UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY	UMIESTNENIE VARNEJ PLATNE	MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ	РАЗМЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ	РОЗМІЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ
1. těsnění 2. upínka 3. zadní stěna 4. boční stěny	1. tesnenie 2. príchytka 3. zadná stena 4. bočné steny	1. uszczelka 2. docisk 3. ściana tylna 4. ściana boczne	1. з уплотнение 2. зажим 3. адняя стена 4. боковая стена	1. ущільнення 2. прихват 3. задня стінка 4. бокова стінка
Pokud je pracovní deska silnější jak 30 mm, je nutné upravit její tvar v místě výstupu chladícího vzduchu ze spotřebiče (viz obrázek)	Ak je pracovná doska silnejšia ako 30 mm, je nutné upraviť jej tvar v mieste výstupu chladiacého vzduchu zo spotrebiča (viď. obrázok)	Jeżeli blat w którym zamontowana jest płyta, jest grubszy niż 30 mm, konieczne jest zmniejszenie jej grubości w miejscu wylotu powietrza chłodzącego z urządzenia (patrz rysunek)	Если толщина рабочей поверхности превышает 30мм, то необходимо подправить ее форму в месте выхода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок)	Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від кожуха панелі – 30 мм. Забезпечити достатню вентиляцію, див. малюнок.

Instalaci může provádět pouze firma k tomu odborně oprávněná a musí být provedena v souladu s národními normami a předpisy. • Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších vlivů dle ČSN 33 2000-3 pro normální prostředí. • Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky platí ČSN 061008. • Varná deska předpokládá zabudování do výřezu v pracovní desce min. tloušťky 30mm, povrchově kryté tepelně odolným materiálem. • Pracovní deska musí být instalována ve vodorovné poloze a musí být na straně ke zdi utěsněna proti zatékání kapalin. • Rozměry výřezu pro varnou desku a jeho poloha jsou uvedeny na obrázku pro instalaci • Bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky, které je nutno dodržet, jsou na obrázku. • Plochy vzniklé po výřezu otvoru doporučujeme kryt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al fólií, které snižují pronikání vlhkosti do desky. • Pod varné desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečíci trouby, u kterých mohou spaliny z pečíci trouby proudit směrem nahoru pod varnou desku.	Instalácie môže vykonávať iba osoba, ktorá je pre túto činnosť oprávnená a odborne spôsobilá, a to v súlade s národnými normami a predpismi. • Elektrická varná platňa je určená z hľadiska pôsobenia vonkajších vplyvov podľa STN 33 2000-3 pre normálne prostredie. • Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od varného panelu platí STN 92 0300. • Varná platňa je určená na zabudovanie do výrezu v pracovnej doske minimálnej hrúbky 30mm, povrchovo krytej tepelne odolným materiálom. • Pracovná doska musí byť inštalovaná vo vodorovnej polohe a musí byť na strane k stene utesnená proti zatekaniu kvapalín. • Rozmery výrezu pre varnú platňu a jeho poloha sú uvedené na obrázku. • Bezpečné vzdialenosti tak stien a nábytku, sú na na obrázku. • Plochy vzniknuté vo výreze otvoru doporučujeme kryť vhodným lakom (napr. silikónovým), resp. silikónovou fóliou, ktorá zníži prenikanie vlhkosti do platne. • Pod varné platne sa nemôžu inštalovať bez zvláštného opatrenia rúry, u ktorých môžu spaliny z pečenia prúdiť smerom nahor pod varnú platňu. • Žiadna stena kuchynskej	Instalację może przeprowadzać wyłącznie firma specjalistyczna i musi być wykonana zgodnie z krajowymi normami i przepisami. • Elektryczna płyta grzewcza jest przeznaczona, z punktu widzenia zewnętrznych wpływów według ČSN 33 2000-3, do normalnego środowiska. • Obowiązują bezpieczne odległości ścian i mebli od płyty grzewczej według ČSN 061008. • Płyta grzewcza zakłada wbudowanie do wycięcia w blacie kuchennym o grubości min. 30mm, pokrytym powierzchniowo materiałem odpornym termicznie. • Blat musi być zainstalowany w pozycji poziomej i musi być od strony ściany uszczelniony przeciwko zaciekaniu cieczy. • Wymiary wycięcia na płytę grzewczą i jego położenie są podane na rysunku instalacyjnym • Bezpieczne odległości ścian i mebli od płyty grzewczej, których należy dotrzymać, są podane na rysunku. • Powierzchnie powstałe po wycięciu otvoru zalecamy pokryć odpowiednim lakierem (np. silikonowym), ew. folią Al, która ograniczy przenikanie wilgoci do płyty. • Pod płytami grzewczymi nie wolno instalować bez specjalnych środków piekarników, z których	Монтаж потребителя может осуществить только фирма, имеющая для этого соответствующее квалификационное разрешение, и должна это сделать в соответствии с национальными нормами и постановлениями. • Электрическая варочная плита предназначена с точки зрения воздействия внешних факторов для нормальной среды. • Варочная плита предназначена для ее встраивания в столешницу с мин. толщиной 30мм, с поверхностным покрытием из термостойкого материала. • Столешница должна быть установлена в горизонтальном положении и во избежание затекания жидкостей должна быть установлена со стороны стены. • Размеры отверстия для варочной плиты и его размещение приведены на рисунке для монтажа. • Безопасные расстояния стен и мебели от варочной плиты, которые должны быть соблюдены, указаны на рисунке. • Поверхность, возникшую при вырезании отверстия, рекомендуем покрыть подходящим лаком (на пр. силиконовым), или алюминиевой фольгой, которая снизит проникновение влажности в столешницу. • Под варочные плиты нельзя без специального	Установку повинна проводит тільки фірма, яка має відповідну кваліфікацію та уповноваження. Установку слід проводити згідно з національними стандартами та директивами. • Електричну варильну поверхню призначено з точки зору зовнішніх впливів для нормального середовища. • Варильну поверхню призначено для вбудовування у отвір у стільниці кухонних меблів, котра має товщину не менше ніж 30мм, і поверхню котрої вивопнено з термостійкого матеріалу. • Стільницю кухонних меблів слід встановити горизонтально і на стороні, котра прилягає до стіни, у щільності від протікання рідини. • Розміри отвору для варильної поверхні та її позицію вказано на малюнку для встановлення. • Безпечно віддаль стін та меблів від варильної поверхні, котрі необхідно обов'язково дотримати, вказано на малюнку. • Поверхні, котрі виникають після того як вирізано отвір, рекомендуємо пофарбувати відповідним лаком (напр. силіконовим), або ж покрити алюмінієвою плівкою, щоб запобігти просочуванню вологи під
---	---	--	--	---

• Zadní stěna kuchyňské linky za varnou deskou, musí být rovněž z tepelně odolného materiálu (120° C). Nejmenší vzdálenost zadní hrany varné desky od zadní stěny je 40mm. • Varná deska nesmí být instalována v těsné blízkosti kuchyňské skřínky z hořlavého materiálu, přesahující nad povrch pracovní desky. • Nad varnou deskou se doporučuje instalovat pouze odsavač par (digestoř), nad kterým může být umístěna kuchyňská skříňka. Samostatnou skříňku bez odsavače par k instalaci nad varnou desku nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650 mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů. • Před instalací spotřebiče do výřezu v pracovní desce nalepte po obvodu spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství	linky za varnou platňou musí být taktiež z tepelne odolného materiálu (120° C). Najmenšia vzdialenosť zadnej hrany varnej platne od zadnej steny je 40mm. • Varná platňa nesmie byť inštalovaná v tesnej blízkosti kuchyňskej skrinky z horľavého materiálu, presahujúcej nad povrch pracovnej dosky. • Nad varnou platňou sa doporučuje inštalovať iba odsávač pár (digestor), nad ktorým môže byť umiestnená kuchyňská skrinka. Samostatnú skrinku bez odsávača pár pre inštaláciu nad varnú platňu nedoporučujeme. Minimálna vzdialenosť medzi varnou platňou odsávačom je 650 mm, ďalej podľa doporučenia výrobcu odsávačov pár. • Pred inštaláciou spotrebiča do výrezu v pracovnej doske nalepte po obvode spodnej časti rámu tesnenie proti zatekaniu kvapalín, ktoré je priložené v príslušenstve.	spaliny mogą przenikać w górę pod płytę grzewczą. • Tylna ściana segmentu kuchennego za płytą grzewczą musi być również z materiału odpornego na wysokie temperatury (120° C). Minimalna odlegość tylnej krawędzi płyty grzewczej od tylnej ściany wynosi 40mm. • Płyta grzewcza nie może być instalowana w bezpośrednim sąsiedztwie segmentu kuchennego z palnego materiału sięgającego nad powierzchnię płyty grzewczej. • Nad płytą grzewczą zaleca się zainstalowanie tylko odciagu par (pochłaniacza), nad którym może być umieszczona szafka kuchenna. Nie zalecamy instalacji samodzielnej szafki bez odciagu par nad płytą grzewczą. Minimalna odlegość między płytą grzewczą i odciałem wynosi 650 mm, dalej według zaleceń producenta pochłaniaczy. • Przed instalacją urządzenia do wycięcia w blacie naklej po obwodzie spodniej części ramy uszczelki przeciwko zaciekaniu cieczy, która jest załączona w wyposażeniu	мероприятия устанавливать духовки, у которых продукты сгорания могут двигаться по направлению вверх, под варочную плиту. • Задняя стенка кухонной мебели, за плитой также должна быть из термостойкого материала (120° C). Минимальное расстояние задней грани плиты от задней стенки должно составлять 40 мм. • Плита не может быть размещена близко к кухонному шкафчику из горючего материала, который выходит над поверхность столешницы. • Над варочной плитой рекомендуется устанавливать только вытяжку (вытяжной шкаф), над которым может быть установлен кухонный шкафчик. Самостоятельный шкафчик без вытяжки пара размещать над плитой не рекомендуется. Минимальное расстояние между варочной плитой и вытяжкой составляет 650 мм, далее в соответствии с рекомендацией изготовителя вытяжки. • Перед монтажом потребителя в отверстие столешницы, необходимо приклеить по периметру нижней части рамы уплотнение находящееся в принадлежности, для защиты от затекания жидкостей.	варильну поверхню. • Задня стінка кухонних меблів за варильною поверхнею має бути також з теплостійкого матеріалу (120° C). Мінімальна віддаль заднього краю варильної поверхні від задньої стінки – 40 мм. • Варильну поверхню заборонено встановлювати занадто близько до кухонних шафок з горючих матеріалів, котрі виступають над рівень поверхні стільниці. • Над варильної поверхнею рекомендується встановлювати тільки витяжку, над котрою можна встановити кухонну шафку. Встановлювати над варильною поверхнею окрему шафку без витяжки не рекомендується. Мінімальна віддаль між варильною поверхнею та витяжкою - 650 мм, далі згідно з рекомендаціями виробника витяжки. • Перед встановленням споживача у отвір у стільниці слід по периметру зовнішньої частини рамки наклеїти ущільнення, котре міститься у приладді, щоб запобігти протіканню рідини.
---	---	--	--	--

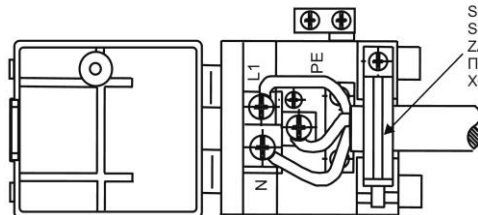
VĚTRÁNÍ	VETRIANIE	WENTYLACJA	ВЕНТИЛЯЦИЯ	ВЕНТИЛЯЦІЯ
DŮLEŽITÉ! Dbejte následujících pokynů pro instalaci spotřebiče: - Nedostatečný přístup chladícího vzduchu může vést k omezení funkce spotřebiče, případně k jeho poškození. - V případě umístění indukční desky nad zásuvkou, nesmí v ní být umístěny drobné předměty a papíry, které by mohly ucpat sací otvory ventilátorů a omezit chlazení indukční desky.	DŮLEŽITÉ ! Dbajte následujících pokynov pre inštaláciu spotrebiča: - Nedostatečný prístup chladiaceho vzduchu môže byť príčinou obmedzení funkcie spotrebiča, prípadne k jeho poškodeniu. - V prípade umiestnenia indukčnej dosky nad zásuvkou, nesmú v nej byť umiestnené drobné predmety a papiere, ktoré by mohli upchať sacie otvory ventilátorov a obmedziť chladenie indukčnej dosky.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać poniższych wskazówek, dotyczących instalacji urządzenia: - Niedostateczna ilość powietrza do chłodzenia, może prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia lub do jego uszkodzenia. - W przypadku zamontowania płyty indukcyjnej nad szufladą, nie mogą być w niej umieszczone drobne przedmioty oraz papiery, które mogą zatkać otwór ssący wentylatora i ograniczyć chłodzenie płyty indukcyjnej.	ВАЖНО! Соблюдайте следующие указания по установке прибора. Недостаточный доступ охлаждающего воздуха может стать причиной ограничения функциональности прибора или его повреждения. В случае установки индукционной панели над ящиком мебели в данном ящике не должны находиться мелкие предметы и бумаги, которые могли бы забить отверстия вентиляторов и ограничить охлаждение индукционной панели.	ВАЖЛИВО! Дотримуйте наступні вказівки по установці приладу. Недостатній доступ охолоджуючого повітря може стати причиною обмеження функціональності приладу або його пошкодження. У випадку, коли індукційну панель встановлено над ящиком меблів, у цьому ящику не слід знаходитися дрібні предмети і папери, які могли б забити отвори вентиляторів і обмежити охолодження індукційної панелі.
				
- Zadní stěna spodní skříňky musí být v oblasti výřezu pracovní desky otevřena, aby byla zabezpečena výměna vzduchu. - Je třeba odstranit přední výztuhu nábytku, aby vznikl otvor pro průchod vzduchu alespoň 7mm pod pracovní	- Zadná stena spodnej skrinky musí byť v oblasti výřezu pracovnej dosky otvorená, aby bola zabezpečená výměna vzduchu. - Je treba odstrániť prednú výztuhu nábytku, aby vznikol otvor pre priechod vzduchu min. 7 mm pod pracovnou	- Tylna ściana szafki pod płytą musi być otwarta, tak aby zabezpieczyć wymianę powietrza. - Należy usunąć przednią poprzeczkę szafki, tak aby powstał pod blatem na całej szerokości urządzenia otwór dla przepływu powietrza	- Задняя стенка нижнего шкафчика должна быть в месте отверстия в столешнице открыта, чтобы был обеспечен обмен воздуха. - Надо убрать переднее ребро жесткости мебели, чтобы возникло отверстие	- Задня стінка нижньої шафки повинна бути у області вирізу у стільниці відкритою, щоб було забезпечено циркуляцію повітря. - Необхідно усунути переднє армування меблів, щоб було створено отвір як

deskou po celé šířce spotřebiče. • Případné výztuhy pod pracovní deskou musí být odstraněny alespoň v oblasti pod spotřebičem. • Vzdálenost mezi indukční varnou deskou a kuchyňským nábytkem, případně dalšími vestavnými spotřebiči musí být zvolena tak, aby bylo zajištěno dostatečné chlazení a odvětrání indukčních varných zón. Je nutno dodržet minimální vzdálenost obsahu kuchyňské linky (obsahu zásuvky) od krytu desky 30 mm. • Je třeba zabránit nadměrnému oteplení ze spodní strany, např. od vestavné pečicí trouby bez chladicího ventilátoru dodatečným odvětráním – viz obrázek.. • Pokud u vestavné pečicí trouby umístěné pod vestavnou varnou deskou probíhá proces pyrolýzy (vysokoteplotní čištění), nesmí se indukční varná deska používat.	deskou po celej šírke spotrebiča. • Případné výztuhy pod pracovní deskou musia byť odstranené alespoň v oblasti pod spotrebičom. • Vzdialenosť medzi indukčnou varnou deskou a kuchyňským nábytkom, prípadne ďalšími vstavanými spotrebičami musí byť vybraná tak, aby bolo zaistené dostatočné chladenie a odvetrávanie indukčných varných zón. Je nutné dodržať minimálnú vzdialenosť obsahu kuchynskej linky (obsahu zásuvky) od krytu platne 30 mm. • Je treba zabrániť nadmernému otepleniu zo spodnej strany, napr. od vstavanej pečiacej rúry bez chladiaceho ventilátora dodatočným odvetraním – viď. obrázok. • Ak vo vstavanej pečiacej rúre umiestené pod vstavanou varnou platňou prebieha proces pyrolýzy (vysokoteplotné čistenie), nesmie sa indukčná varná platňa používať.	wynoszący conajmniej 7 mm • Ewentualne poprzeczki szafki, powinny być usunięte, przynajmniej w obrysie blatu roboczego. • Odległości między indukcyjną płytą grzewczą a meblami kuchennymi, ewentualnie innym urządzeniem do zabudowy muszą być takie, aby była zapewniona dostateczna wentylacja pół indukcyjnych. Minimalna odległość mebla kuchennego (szuflady), od obudowy płyty musi wynosić 30 mm. • Należy chronić płytę, przed nadmiernym jej ogrzaniem od spodu np. od piekarnika do zabudowy bez wentylatora chłodzącego, dodatkową wentylacją – patrz rysunek. • Jeżeli w piekarniku do zabudowy, umieszczonym pod płytą do zabudowy, przebiega proces pyrolizy (czyszczenie w wysokiej temperaturze), nie wolno używać indukcyjnej płyty grzewczej.	миним. 7 мм под столешницей по всей ширине потребителя для протекания воздуха . • Возможные ребра жесткости под столешницей надо убрать хотя бы в области столешницы. Расстояние между индукционной варочной плитой и кухонной мебелью или другими встраиваемыми потребителями надо выбрать так, чтобы была обеспечена достаточная вентиляция и вытяжка индукционных варочных зон. Необходимо соблюдать минимальное расстояние от содержимого кухонной мебели (содержимое ящика) до кожуха панели – 30 мм. Обеспечить достаточную вентиляцию, см. рисунок. • Надо избежать чрезмерного нагрева с нижней стороны , на пр. от встраиваемой духовки без охлаждающего вентилятора. • Когда в встроенной духовке расположенной под встраиваемой варочной плитой протекает процесс пиролиза (высокотемпературной очистки), нельзя пользоваться встраиваемой варочной плитой.	мінімум 7 мм для циркуляції повітря під стільницею по усій ширині споживача. • Можливе армування під робочою стільницею слід усунути мінімально у зоні стільниці. • Віддаль між індукційною варильною поверхнею і кухонними шафками або іншими забудованими споживачами слід вибирати так, щоб було забезпечено достатню вентиляцію та провітрювання індукційних зон. Необхідно дотримувати мінімальну віддаль вмісту кухонних меблів (вміст ящика) від кожуха панелі – 30 мм. • Необхідно запобігати надмірному нагріванню зі споду, наприклад від забудованої духовки без охолоджуючого вентилятору. • Якщо у забудованій духовці під варильної поверхнею проходить процес піролізу (високотемпературного чищення) то індукційну варильну поверхню застосовувати заборонено.
---	---	--	---	--

SPOJOVACÍ LIŠTA	SPOJOVACÍ LIŠTA	LISTWA POŁĄCZENIOWA	СОЕДИНЯЮЩАЯ РЕЙКА	З'ЄДНУЮЧА ПЛАНКА
				
PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět jen odborně oprávněná firma. Do rozvodu před spotřebičem musí být zabudován spínač pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm. Tato povinnost odpadá, pokud	PRİPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti smie vykonávať iba oprávnená a odborné spôsobilá osoba. Táto povinnosť odpadá, ak je pripojovací šnúra opatrená vidlicou a túto vidlicu je možné snadno a bez prekážok vybrať zo zásuvky. Do rozvodu pred spotrebičom	PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIĘCI ELEKTRYCZNEJ Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia energetyczne. Na przyłączu płyty ceramicznej do sieci elektrycznej musi być umieszczony wyłącznik umożliwiający odcięcie wszystkich faz od sieci.	ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ Присоединение потребителя к электрической сети может осуществить только фирма, имеющая соответствующее квалификационное разрешение. Для отключения потребителя от электрической сети перед потребителем должен быть установлен выключатель.	ПРИЄДНАННЯ СПОЖИВАЧА ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ Підключення споживача до електромережі дозволяється робити тільки фірмі, котра має відповідну кваліфікацію та дозвіл. Для від'єднання споживача від електричної мережі слід у мережу перед споживачем встановити вимикач, у котрого мінімальна відстань між роз'єднаними

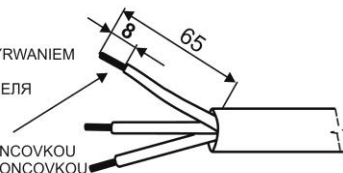
je připojovací šňůra opatřena vidlicí a tuto vidlici lze snadno a bez překážek vysunout ze zásuvky • K připojení varné desky použijte 3 žilový kabel o průřezu 1,5mm, např. typu H05VV-F3G1,5, jehož konce upravte podle obrázku. • Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztržení nalisovanými koncovkami. • Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte kabel do svorkovnice a zajistěte proti vytržení sponou. • Nakonec zavřete víko svorkovnice. • Po připojení spotřebič otočte do pracovní polohy, vložte do výřezu a zkontrolujte polohu přírodního kabelu. • Varnou desku zajistěte upínkami (viz. obrázek) a to přiměřenou silou tak, aby nedošlo k poškození spoje.	musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólov minimálne 3 mm. • K pripojeniu varnej platne použijte 3 žilový sieťový kabel o prierezu 1,5 mm, napríklad H05VV-F3G1,5, ktorého konce upravte podľa obrázku. • Konce vodičov je nutné spevniť proti rozstrapateniu nalisovaných koncoviek. • Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte kabel do krabičky svorkovnice a zaistite proti vytrhnutiu sponou. • Nakoniec zatvorte veko krabice svorkovnice. • Po pripojení spotrebiča otočte do pracovnej polohy, vložte do výřezu a skontrolujte polohu prírodného kábla. • Varnú platňu zaistite sponami (viď. obrázok), a to primeranou silou tak, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.	Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm. Obowiązek ten spada, jeżeli przewód zasilający zakończony jest wtyczką którą można bez przeszkód wyjąć z gniazdka. • Do podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej, należy wykorzystać 3-żyłowy przewód o przekroju 1,5 mm² np. typ H05VV-F3G1,5, którego końcówki należy przygotować zgodnie z rysunkiem. • Końce przewodów należy zabezpieczyć przed rozplecieniem poprzez zaciśnięcie specjalnych końcówek. • Po umocowaniu końców przewodów pod główkami wkrętów w puszcze przyłączeniowej, umieścić kabel w skrzynce i zabezpieczyć przed wyrwanieniem przy pomocy klamry. • Na zakończenie zamknąć przykrywkę puszki przyłączeniowej. • Po przyłączeniu, urządzenie obrócić w położenie robocze, umieścić w otworze montażowym oraz skontrolować położenie przewodu zasilającego. • Płytę do zabudowy należy przymocować dociskami (patrz rys.) z taką siłą, aby nie spowodować jej uszkodzenia.	минимальное расстояние между разомкнутыми контактами которого у всех полюсов составляет мин. 3 мм. • Эта обязанность отменяется если подводящий кабель оснащен вилкой и эту вилку можно запросто и без препятствий вынуть из розетки. • Для присоединения варочной плиты используйте 3 жильный кабель с сечением 1,5мм, на пр.типа H05VV-F3G1,5, концы которого надо обработать, как это приведено на рисунке. • Концы проводов необходимо укрепить против растрепывания напрессованными наконечниками. • После того как укрепите концы проводов под головками винтов клемм, вставьте кабель в клеммную коробку и зафиксируйте его хомутом против выдергивания. • После этого закройте крышку клеммной коробки. • После присоединения потребителя разверните в рабочее положение, вложите в вырез и проверьте позицию присоединительного кабеля. • Варочную плиту закрепите при помощи зажимов (см. рисунок) соответствующим усилием так, чтобы не повредить потребитель.	контактами всіх полюсів повинна бути мінімально 3 мм. Даний обов'язок відпадає, якщо шнур для приєднання має виделку, яку можна легко витягнути з розетки. • Для підключення варильної поверхні слід використовувати 3-ти жильний провід діаметром 1,5 мм, напр. тип H05VV-F3G1,5, кінці котрого необхідно підготувати згідно з малюнком. • Кінці провідників необхідно укріпити від розтріпування напресованими кінцівками. • Укріпіть кінці провідників під голівки гвинтів у клемнику, вкладіть кабель в клемник і зафіксуйте його обіймою від викидання. • Потім закрийте кришку клемника. • Після підключення, розверніть споживач у робоче положення, вставте його у отвір, і перевірте позицію приєднання кабелю. • Варильну поверхню прикріпіть за допомогою прихватів (див. малюнок) з відповідним зусиллям так, щоб не пошкодити споживач.
--	--	--	--	---

**JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PRIPOJENIE / PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE
ОДНОФАЗОВОЕ ПРИСДАННЯ / ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**



SPONA PROTI VYTRŽENÍ ŠNŮRY
SPONA PROTI VYTRHNUTIU ŠNŮRY
ZACISK ZABEZPEČAJĄCY PRZEWÓD PRZED WYRANIEM
ПРИХВАТ ПРОТИ ВИРІВАННЯ ШНУРА
ХОМУТ ЗАЩИЩАЮЩИЙ ОТ ВЫДЕРГИВАНИЯ КАБЕЛЯ

KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
KONCE VODIČOV SPEVNENÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANĄ KONCÓWKĄ
КІНЦІ ПРОВІДНИКІВ ЗМІЦНЕНІ НАПРЕСОВАНОЮ КІНЦІВКОЮ
КОНЦЫ ПРОВОДОВ УПРЧЕННІЕ НАПРЕСОВАННЫМ НАКОНЕЧНИКОМ



UPOZORNĚNÍ:

Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.

UPOZORNENIE:

Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право небольших изменений вытекающих из инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Виробник залишає за собою право проводити дрібні зміни у інструкції, що випливають з вдосконалення або технологічних змін виробу, які не мають впливу на функцію виробу.

TECHNICKÉ ÚDAJE		TECHNICKÉ ÚDAJE		DANE TECHNICZNE		
Elektrická indukční vestavná varná deska		Elektrická indukčná vstavaná varná platňa		Elektryczna płyta indukcyjna do zabudowy		IT 310 AC
Rozměry		Rozmery		Wymiary		
Celkové rozměry - Š x Hl. x V (V = zabudovaná hloubka)		Šírka / Hĺbka / Výška Š x Hl. x V (V = zabudovaná hĺbka)		Wysokość / szerokość / głębokość - Szer x Głęb. x Wys. (V = głębokość zabudowy)		300 / 510 / 50 mm
Rozměry výřezu v pracovní desce Š x Hl x Tl. pracovní desky		Rozmery výřezu v pracovnej deske Š x Hl x Tl. pracovnej desky		Wymiary otworu montażowego w blacie szafki kuchennej - Szer x Głęb x Wys. płyty		270 x 490 x (30 - 50) mm
Varné zóny		Varné zóny		Pole grzewcze		
Přední	Ø 160mm	Předná	Ø 160mm	Przednie	Ø 160mm	1,40 kW
Zadní	Ø 200mm	Zadná	Ø 200mm	Tyłne	Ø 200mm	2,30 kW
Elektrické napětí		Elektrické napätie		Napięcie elektryczne		230 V ~, 50 Hz
Celkový el. příkon		Celkový el. príkon		Całkowita nominalna moc elektryczna		3,65 kW
PŘÍSLUŠENSTVÍ		PRÍSLUŠENSTVO		WYPOSAŻENIE		PRINADELEŻNOŚCI
Čističí škrabka		Čistiaca škrabka		Skrobak		Скребок для чистки
Upínka		Spona		Docisk		Зажим
Šroub 3,9 x 6,5 mm		Skrutka 3,9 x 6,5 mm		Šruba 3,9 x 6,5 mm		Гвинт 3,9 x 6,5 mm
						ПРИЛАДДЯ
						IT 310 AC
						1 ks / szt. / шт
						4 ks / szt. / шт
						4 ks / szt. / шт

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA OBJEDNÁVKU	PŘÍSLUŠENSTVO NA OBJEDNÁVKU	WYPOSAŻENIE NA ZAMÓWIENIE	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ	ПРИЛАДДЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ	IT 310 AC
Spojovací lišta (objednací číslo 144079)	Spojovací lišta (číslo na objednávku 144079)	Listwa połączeniowa (kod 144079)	Соединяющая рейка (номер заказа 144079)	З'єднуюча планка (номер для замовлення 144079)	1 ks / szt. / шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ		
Электрическая индукционная варочная плита для встраивания		Електрична індукційна забудована варильна панель		IT 310 AC
Габариты		Розміри		
Внешние габариты ширина x глубина x V V – встраиваемая глубина		Загальні розміри – Ш x Г x В (В – забудована глибина)		300 / 510 / 50 mm
Размеры выреза в столешнице Ш x Г л x Толщина столешницы		Розміри вирізу у стільниці кухонних меблів Ш x Г x В		270 x 490 x (30 - 50) mm
Варочные зоны		Варильні конфорки		
Передняя	Ø 160mm	Передня	Ø 160mm	1,40 kW
Задняя	Ø 200 mm	Задня	Ø 200 mm	2,30 kW
Электрическое напряжение		Електрична напруга		230 V ~, 50 Гц
Общая потребляемая мощность		Загальна ел. споживана потужність		3,65 kW
Класс защиты от влаги		Клас захисту від вологості		IP 20
Класс защиты от поражения током		Клас захисту від ураження струмом		I

Размеры упаковки - ширина / глубина / высота - 380 / 580 / 140 (мм)	Розміри упаковки - ширина / глибина / висота - 380 / 580 / 140 (мм)
Срок эксплуатации - 10 лет	Термін експлуатації - 10 років
Не содержит вредных веществ - RoHS	Не містить шкідливих речовин - RoHS
Знак заземления 	Знак заземлення 

SERIAL NUMBER	X XX X XXXX	SERIAL NUMBER	X XX X XXXX
	X..... Год продукции		X.....Year of production
	XX..... Неделья и году		XX.....Week of the year
	X..... Использование пролукта		X.....Purpose of usage of appliance
	XXXX.... Очерёдность в неделья		XXXX....Sequence of product in the week

МОРА МОРАВІА с.р.о. Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удоли, Надражні 50

МОРА МОРАВІА с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50

SAP 379443

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ҚҰТИП ҰСТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Құрметті тапсырыс беруші, Сіз ішіне орнатылатын электр тұтынушыларының жаңа қатарынан шыққан біздің бұйымды сатып алдыңыз. Сіздің біздің бұйымға риза болуыңызды Сізге және өзімізге тілейміз. Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды және бұйыммен нұсқауларға сәйкес жұмыс істеуіңізді ұсынамыз.

МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ, НҰСҚАУЛАР ЖӘНЕ ҰСЫНЫМДАР

- Плитаны жинақтауды оған құқығы және ол үшін тиісті кәсіби біліктілігі бар тұлға ғана жасай алады.
- Жинақтауды ұлттық стандарттар мен қаулыларға сәйкес жүргізу керек.
- Жинақтау күні туралы Кепілдік парағында тиісті белгі жасау керек.
- Пісіру плитасы тиісті кернеуі бар тиісті желіге қосылуы тиіс, ол пісіру плитасының тұтынылатын қуаты үшін лайықты кабельдің көмегімен тұрпатты қалқаншада келтірілген (Тұтынушының электр желісіне қосуды қараңыз).
- Егер пісіру плитасын пайдаланбасаңыз, оның барлық басқарушы элементтерінің өшірілуін қадағалаңыз.
- Пісіру плитасы тағамды жылулық өңдеу үшін ғана арналған. Оны үй-жайды жылыту үшін пайдалануға болмайды, өйткені бұл оның артық жүктелуіне және істен шығуына әкеп соғуы мүмкін. Дұрыс емес пайдалану нәтижесінде пайда болған зақымдануларға кепілдік таратылмайды.
- Пісіру аймақтарының (конфоркалардың) қасында жанғыш заттарды орналастыруға рұқсат етілмейді.
- Тұтынушы орналастырылған кеңістіктегі орта өзгерген жағдайда (лак-бояу заттарымен, желіммен және т.б. жұмыс істеу), электр энергиясының негізгі келтіру кабелі әрқашан өшіріліп тұруға тиіс.
- Тұтынушының өзгерту кезінде немесе тұтынушыны ұзақ уақыт өшірген кезде, тұтынушының алдындағы негізгі ажыратқышты ажыратыңыз.
- Плитаның жұмысын тексеру өтінішімен сервис ұйымына екі жылда бір рет хабарласуды ұсынамыз. Осылайша, сіз ықтимал ақаусыздықтарды болдырмайсыз және пісіру плитасының қызмет мерзімін ұзартасыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ішіне орнатылған индукциялық беттерді пайдалану кезінде, ыдыс түбі мен әйнек керамикалық бет арасына кез келген қосымша жабдықты орналастырмаңыз (мысалы, «редукциялық сақиналар» немесе «индукциялық базалар» деп аталатын, олар ыдысты ферромагнитті негізсіз пайдалануды мүмкін етеді). Мұндай жабдықты пайдалану аспаптың бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін және өрт шығудың жоғары қаупін тудырады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

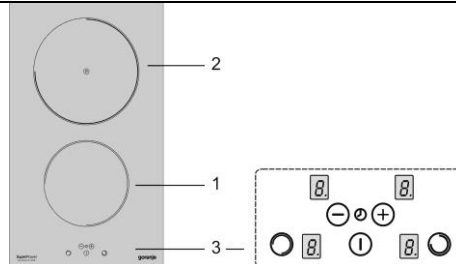
Пісіру плитасының бетінде кез келген сызаттар пайда болған кезде, тұтынушыны желіден дереу өшіріңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аспап сыртқы таймерді немесе алыстатылған қашықтан басқару жүйесін пайдалану арқылы жұмыс істеу үшін арналмаған.

ТҰТЫНУШЫНЫ СИПАТТАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Алдыңғы пісіру панелі
- Артқы пісіру панелі
- Басқару пульті – ЖАНАСУ АРҚЫЛЫ БАСҚАРУ (TOUCH CONTROL)



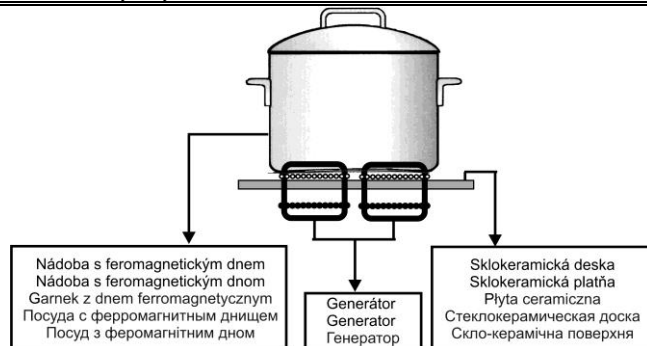
- Тұтынушы асүй жиһазы үстелінің үстіңгі тақтайының саңылауына орнату үшін арналған.
- Пісіру плитасының шетіне желімденген нығыздау резеңкесі пісіру плитасының астына сұйықтықтың ағып кетуін болдырмайды.
- Әйнек керамикалық пісіру плитасы тұтынушының негізгі бөлігі болып табылады, оған тұтынушының қалған салмақ түсетін, жабатын және электр бөліктері байланған.
- Пісіру плитасында пісіру үшін ғана арналған орындар – электр пісіру аймақтары белгіленген.
- Пісіру аймақтарының диаметрлері пісіруге арналған ыдыстың әдеттегі өлшемдерін негізге алады.
- Габариттері пісіру аймағының белгілеулерінен асатын ыдысты қолдануды ұсынбаймыз.
- Қызып кетуден индукциялық электроника температура шектеушімен қорғалған.
- Қалдық жылу туралы сигнал беру пісіру аймағын өшіргеннен кейін оның бетінің артық температурасына сигнал береді. Бұл ретте, ыстық пісіру орнын энергетикалық тұрғыдан пайдалануға болады. Жанып тұрған символ пісіру аймағы күйіп қалу қаупі жоқ температураға дейін салқындағанда өшеді.

ИНДУКЦИЯ ПРИНЦИПИ

Индукциялық қыздыру жүйесі магниттік индукцияның физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті генератордан тура пісіру ыдысының түбіне энергияны тікелей беру болып табылады.

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ ПАЙДАСЫ

- **Анағұрлым қауіпсіз** – әйнек бетіндегі төмен температура.
- **Анағұрлым тез** – аз қыздыру уақыты
- **Анағұрлым дәл** – қыздырудың белгіленген деңгейінің өзгеруіне дереу әрекет ету.
- **Анағұрлым тиімді** – сіңірілген энергияның 90% жылудың ауысады.



ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Индукциямен пісіру жылуды жинақтау үшін магнетизмді пайдаланады. Демек, ыдыстың құрамында темір болуға тиіс. Магниттің көмегімен ыдыстың ферромагнитті екенін тексеріңіз. Индукциялық пісіру аймағы үшін пайдаланылған ыдыс түбінің диаметрі белгіленген пісіру аймағының диаметрі ретінде аз немесе бірдей болуы мүмкін, атап айтқанда:

диаметр □ 200 – 150мм

– 2 аймақ үшін

диаметр □ 160 – 110мм

- 1 аймақ үшін

Ыдысқа қойылатын басқа талаптар – «Әйнек керамикалық плитаны пайдалану қағидаттарын» қараңыз.

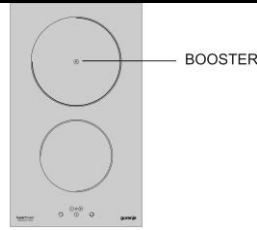
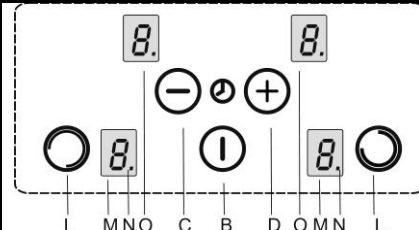
ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

ЕСКЕРТУ

- Тұтынушыға қызмет көрсету нұсқаулығына сәйкес ересек тұлғалар ғана қызмет көрсете алады.
- Жұмыс істеп тұрған тұтынушының қасында балаларды қараусыз қалдыруға болмайды.
- Электр пісіру плитасы жұмысына қадағалау талап етілетін тұтынушы болып табылады.
- Электркардиоанталандырушысы немесе инсулинді помпасы бар тұлғалар, егер олардың имплантаттары 89/336/СЕЕ құжатына сәйкес келген жағдайда ғана, индукциялық пісіру аймағында жұмыс істей алады.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

В – желіні ажыратқышының сенсоры
 С – минус (-) сенсоры
 D – плюс (+) сенсоры
 L – конфорка символы
 М – қуат деңгейінің көрсеткіші
 N – конфорканы белсендіңдіру символы
 O - таймер дисплейі



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- Сенсорлық басқару әйнек керамикалық плитадағы тиісті символға саусақты тигізген кезде іске қосылады. Демек – басқару пультін таза және құрғақ ұстаңыз.
- Пісіру плитасын басқару пультына еш нәрсе қоймаңыз.
- Пісіру панелінің бетін балалардың пайдалануына немесе тазалауына жол бермеңіз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ – үй жануарларының мысалында тұтынушының қажетсіз қосылуын болдырмаңыз!
- Пісіру плитасын электр желісінен өшірген кезде барлық орнатылған параметрлер өшіріліп қалады.
- Алюминий фольгасына оралған азық-түлікті, аспапты, қыш құмыраның қақпақтарын және басқа металл заттарды индукциялық пісіру аймақтарына ешқашан қоймаңыз. Тұтынушыны ынтасыз немесе кездейсоқ қосқан кезде, бұл заттар тез қызып, күйіп қалулар мен зақымданулар тудыруы мүмкін.
- Кастрюльді индукциялық аймақтан алған кезде, пісіру панелі 10 минут ішінде өшеді.
- Қолданғаннан кейін индукциялық аймақтарды ажыратқышпен өшіріңіз және автоматты өшуге сенбеңіз (қыш құмыраны тану).

Жеке пісіру аймақтарының қуатын 9 деңгей шегінде реттеуге болады, олар жанасу символымен серсорлық басқару пультінде таңдалады. Символдардың іске қосылу уақыты – 1 сек. Осы уақыт ішінде тиісті символға саусақпен тигізу керек.

ПІСІРУ ПАНЕЛІН ҚОСУ

В сенсорын ғана қосу (желі ажыратқышы). Екі дисплейде де «O» немесе «H» символы пайда болады. Егер 10 сек. ішінде келесі таңдау жасалмаса, онда пісіру панелі автоматты түрде өшеді.

ПІСІРУ АЙМАҒЫН ҚОСУ

"L" сенсорын басып, тиісті қыздыру аймағын таңдау керек.

Пісіру панелін қосқаннан кейін, 10 секунд ішінде "+" және "-" сенсорларын пайдаланып, қаланған қуат деңгейін орнату керек (1-9).

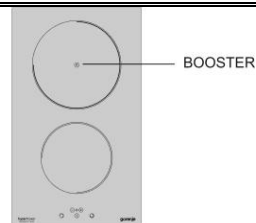
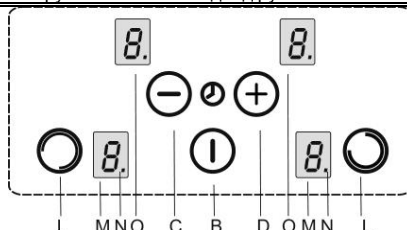
ИНДУКЦИЯЛЫҚ КОНФОРКАНЫҢ КАСТРЮЛЬДІ ТАНУЫ

- Егер пісіру конфоркасы қосылып тұрса, бірақ оған кастрюль қойылмаса немесе қойылған кастрюль тым кішкентай болса, онда энергияның берілуі іске аспайды. Бұл туралы «» жыпылықтайтын символ ескертеді.

- Егер конфоркаға тиісті кастрюль қойылса, онда белгіленген қуат деңгейі қосылады, ал көрсеткіште оның мәнінің цифры жанады. Егер кастрюльді алып тастаса, онда энергияның берілуі тоқтайды. Көрсеткіште қайтадан «» жыпылықтайтын символ пайда болады. - Егер конфоркаға кішкентай, бірақ өлшемі бойынша конфорканы қосу үшін қажетті ең аз радиустан кіші кастрюль қойса, онда пісіру ыдысының өлшемдеріне сәйкес келетін қуат қана берілетін болады.
ҚАЛДЫҚ ЖЫЛУДЫ ИНДИКАЦИЯЛАУ - Конфорканы өшіргеннен кейін, егер оның температурасы 60°C-ден көп болса, онда дисплейде «Н» дыбыстық сигналы пайда болады, олар конфорканың жоғары температурасы туралы сигнал береді. - Бұл сигнал беру өшіріліп тұрған конфоркадан күйіп қалу мүмкіндігін болдырмас үшін қызмет етеді. Ыстық конфорканы энергетикалық тұрғыдан пайдалануға болады.
БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫ - Балалар сақтандырғышы балалардың аспапты пайдалана алмауы үшін қызмет етеді. - Балалар сақтандырғышы, пісіру аймағында қуат деңгейі орнатылмаған жағдайда ғана белсендендірілуі мүмкін.
БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫ: ІС-ӨРЕКЕТТЕР ТӨРТІБІ: «В» сенсорын басып, пісіру панелін қосу - Дисплейде жыпылықтап тұратын ондық нүктелер пайда болады. - Артқы аймақты таңдауға арналған сенсорды ("L" оң) және "-" сенсорын бір уақытта басып, содан кейін қайтадан артық аймақты таңдау сенсорын басу. - Дисплейде "L" әрпі пайда болады. - Балалар сақтандырғышын белсендендіруді 10 секунд ішінде орындау керек және басқа ешқандай сенсорға қол тигізбеу керек.
БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫН ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫНА УАҚЫТША БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ - Артқы аймақты таңдауға арналған сенсорды ("L" оң) және "-" сенсорын бір уақытта басу. "L" әрпінің орнына дисплейде «0» белгісі пайда болады. - Пісіру панелін өшіргеннен кейін балалар сақтандырғышы қайтадан белсендендіріледі.
БАЛАЛАР САҚТАНДЫРҒЫШЫН УАҚЫТША БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ - Артқы аймақты таңдауға арналған сенсорды ("L" оң) және "-" сенсорын бір уақытта басып, содан кейін қайтадан "-" сенсорын басу. - Балалар сақтандырғышын белсенсіздендіруді 10 секунд ішінде орындау керек.
ПІСІРУ ПАНЕЛІН ӨШІРУ - Жалпы өшіру функциясын пісіру панелінің жұмыс режиміне қарамастан, «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» реттеуішін басып, пайдалануға болады (В). - Егер пісіру панелі өшірілген болса, онда дыбыстық сигнал (шиқыл) беріледі және барлық символдар өшеді (егер дисплейлердің бірінде қалдық жылудың сигналы немесе дабыл сигналы бейнеленбесе).
«BOOSTER - SPRINT» АРТҚЫ ҚУАТ ФУНКЦИЯСЫ «BOOSTER - SPRINT» функциясы тиісті конфорканың ең жоғары қуатын қамтамасыз ету үшін қызмет етеді. - Бұл режимде конфорканың жұмыс істеу ұзақтығы – ең көп дегенде 5 минут. Бұл кезең өткеннен кейін қуат «9» деңгейіне дейін автоматты түрде төмендейді. - Егер «BOOSTER» функциясын пайдаланған кезде, екінші конфорка да «8» және одан жоғары деңгейде қосылып тұрса, онда бұл конфорканың қуаты «7» деңгейіне дейін автоматты түрде азаяды.
ЕСКЕРТУ «BOOSTER - SPRINT» функциясымен артқы конфорка ғана жабдықталған.
ІС-ӨРЕКЕТТЕР ТӨРТІБІ - Артқы конфорканы 9 қуат деңгейіне баптау. «+» сенсорын қайта басып, «BOOSTER - SPRINT» функциясын белсендендіру. - Бұл функцияны белсендендіру уақытында дисплейде «Р» әрпі бейнеленеді.

БЕЛСЕНСІЗДЕНДІРУ – "BOOSTER - SPRINT" ФУНКЦИЯСЫНАН БАС ТARTY

«-» сенсорын басып, содан кейін тиісті пісіру аймағын белсендендіру.



ТАЙМЕР

Пісіру панелі таймермен жабдықталған, ол екі режимде жұмыс істей алады:

- а) секундмер
- б) конфорка таймері (конфорка жұмысының ұзақтығын баптау)

СЕКУНДОМЕР

ТАЙМЕР – СЕКУНДОМЕР РЕЖИМИ.

Уақытты баптау үшін қызмет етеді. Белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал беріледі.

Секундомер функциясын пісіру панелі қосылып тұрған кезде ғана белсендендіруге болады. Қуат деңгейі «0»-ге бапталған.

ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ

- Ішіне орнатылған панельді «В» сенсорымен қосу
- "+" және "-" сенсорларын бір уақытта басу
- «0» таймерінің дисплейі жанады.
- 10 сек. ішінде "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті уақытты қойыңыз.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал беріледі, оны кез келген сенсорды басып өшіруге болады.
- Баптауларды өзгерту үшін, "+" және "-" сенсорларын бір уақытта басыңыз, таймер дисплейі жанады. Бұл сәтте "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті өзгерістерді орындау керек.

КОНФОРКА ТАЙМЕРІ

Конфорканың таймер режимі белгіленген уақыт өткеннен кейін конфорканың жұмысын аяқтау үшін қызмет етеді. Жұмыс аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Конфорканың таймер функциясын ішіне орнатылған панельдің қосылып тұрған жай-күйінде және конфорка белсендендірілген кезде ғана белсендендіруге болады (қуат деңгейі 1-9).

ПІСІРУ АЙМАҒЫНА АРНАЛҒАН ТАЙМЕР

ІС-ӘРЕКЕТТЕР ТӘРТІБІ

- «В» сенсорымен ішіне орнатылған панельді қосу
- "L" сенсорын басып, тиісті қыздыру аймағын таңдау
- "+" және "-" сенсорларын басып, қалаған қуатты белгілеу
- "+" және "-" сенсорларын бір уақытта басу
- «0» таймерінің дисплейі жанады.
- 10 сек. ішінде "+" және "-" сенсорларының көмегімен қажетті уақытты қойыңыз.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін сигнал беріледі және пісіру аймағы өшеді.

ЕСКЕРТУ

- Қыздыру таймеріне арналған таймер функциясын барлық қыздыру аймақтары үшін бір уақытта пайдалануға болады.
- "+" және "-" сенсорларын қайтадан бір уақытта басып, жеке пісіру аймақтарының белгіленген жұмыс уақытын үнемі қадағалауға (бақылауға) болады. «М» дисплейлеріндегі жыпылықтап тұрған ондық нүкте қыздырудың өзекті аймағының таймерін белгілеудің ағымдағы баптауларын көрсетеді.
- Белгіленген жұмыс уақытын өзгерту үшін, "+" және "-" сенсорларын бір уақытта басу және "+" және "-" сенсорларының көмегімен қалаулы өзгерісті орындау керек.
- «В» сенсорымен пісіру панелін өшірген кезде, қыздыру аймақтарының функциясы да өшірілетін болады.

Қуат деңгейлерін таңдау кезіндегі жұмыс мысалдары

0 деңгей	4-6 деңгей
• Өшірілген	• қарқынды қайнату • сұйықтықтың көп мөлшерінің қайнауын қолдау • бықтыру
1-3 деңгей	7-9 деңгей
• сұйықтықтардың баяу қайнауын қолдау • күйіп кету қаупі жоқ баяу және ақырын қыздыру • сары майды және шоколадты еріту • мұзын еріту • сұйықтықтың кішігірім мөлшерін қайнату	• тез қыздыруды және жоғары температураны талап ететін тағам дайындау (бифштекстер, шницельдер, қуырылған картоп және т.б.), • төменірек деңгейге ауыстыру алдында тағамдарды жылыту.

ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН ШЕКТЕУ

Пісіру аймақтары жұмыс уақытын автоматты шектеумен жабдықталған.

Әрбір пісіру паймағын үздіксіз пайдалану уақыты қыздырудың таңдап алынған деңгейіне байланысты болады (кестені қараңыз).

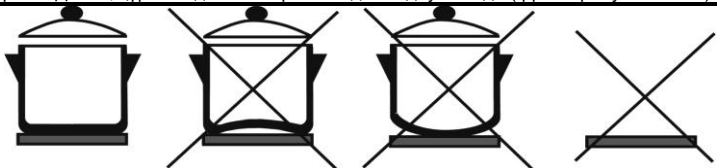
Пайдалану кезінде пісіру аймағының ешқандай өзгерісі болмайтыны болжам болып табылады.

Жұмыс уақытын шектеу іске қосылғанда, пісіру аймағы өшеді, қысқа дыбыстық сигнал беріледі және дисплейде «Н» пайда болады.

Өшіру автоматикасының жұмыс уақытын шектеуден басымдығы бар. Бұл пісіру аймағының автоматика уақыты өткеннен кейін ғана қосылатындығын білдіреді (мысалы, 99 минутпен өшіру және 9 қыздыру деңгейінің автоматикасы ықтимал болып табылады).

Қуат деңгейі	Ең көп уақыт (минутт)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

P – «BOOSTER» артық қуатының функциясы

ҚАТЕ ТУРАЛЫ ХАБАР (Е және ақаулық нөмірі жыпылықтайды)
E2 – КОНФОРКАНЫҢ ҚЫЗЫП КЕТУІ Конфорка қызып кетуі мүмкін, мысалы, егер қосылып тұрған конфоркада бос кастрюль қалып қойса, сұйықтық қайнап кетсе және т.б. Мұндай жағдайда аспаптың салқындауына мүмкіндік беру керек.
E3 – СӘЙКЕС КЕЛМЕЙТІН ЫДЫС Қызып кеткен ыдыс түбінің магниттік қасиеттерінің жоғалуы
E4 – КОНФОРКА ПІШІМІНІҢ ҚАТЕСІ Авторландырылған сервиске хабарласыңыз.
Басқа ақаулық коды бейнеленген жағдайда, авторландырылған сервиске хабарласыңыз.
ӘЙНЕК КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ
- Нұсқаулыққа сәйкес тиісті пайдалану кезінде пісіру плитасы үй шаруашылығындағы мұндай жабдыққа қойылатын барлық талаптарды қанағаттандырады. - Тұтынушыны бірінші рет пайдалану алдында негізгі ажыратқышты ажырату немесе ашаны розеткадан шығару және тұтынушыны мұқият тазалау керек («Тазарту және күтіп ұстау» тарауында жуу құралдарын қараңыз). - Тұтынушыға нұсқаулыққа сәйкес ересек тұлғалар ғана қызмет көрсете алады. - Қосылып тұрған тұтынушының қасында балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. - Электр пісіру плитасы оның жұмысына қадағалау талап етілетін тұтынушы болып табылады. - Бос эмаль ыдыстардың қызып кетуін болдырмаңыз. Олардың түбі бүлінуі мүмкін және ыдысты орнынан жылжыту кезінде пісіру плитасының бетін сызып кетуі мүмкін. - Кертіктері немесе түбінде қылаулары бар ыдыс жарамайды. - Пісіру аймағын пайдалану кезінде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, түбінің қалыңдығы 2-3 мм, төсемі бар тот баспайтын ыдыстар жағдайында (сэндвич құрылымы бар) түбінің қалыңдығы 4-6 мм металл ыдыстарды пайдалану керек. - Бөлме температурасы кезінде түбі кішкене иілген болуға тиіс, өйткені температура жоғары болған кезде ол кеңейеді, демек, пісіру аймағының бетімен жанасатын болады. Бұл жылудың ең аз шығынын қамтамасыз етеді. - Әйнек керамиканы сырғау үшін, таза және тегіс түбі бар ыдысты пайдаланыңыз. - Қолданылған ыдыс түбінің өлшемі таңдап алынған пісіру аймағының диаметріне сәйкес келуін әрқашан қадағалаңыз. - Құмыраның түбінде пайда болатын жылу құмыра диаметріне байланысты. Құмыра кішкентай болған сайын, қуат соғұрлым аз. Егер пісіру аймағы құмырамен толық жабылмаса, энергия бос жұмсалмайды. Алайда құмыраны пісіру аймағының ортасына қойыңыз. - Тағамды қайнату үшін, анағұрлым жоғары қуат деңгейін қолданыңыз. Тағамның қайнауына қол жеткізілгеннен кейін, пісіру аймағын неғұрлым төмен қуатқа ауыстырыңыз. - Алюминий фольгадан жасалынған кастрюльдерді де, құрамында алюминий бар материалдан жасалынған ыдысты да қолданбаңыз. - Ыстық пісіру аймағына пластамасстан жасалған заттарды (қасықтар, кастрюльдер, сүзекілер және т.б.) қоймаңыз. Бұл материалдар балқиды және күйеді. - Қызып кеткен майлар жанып кетуі мүмкін. Демек, құрамында май бар тағам дайындау кезінде (фриттерлеу және т.б.) абай болыңыз.


ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

Сіздің әйнек керамикалық плитаңыздың түрі әдемі және қарапайым қызмет көрсетіледі. Мынадай кеңестер мен ұсынымдар оны осындай қалпында, ол сізге шынымен ұзақ қызмет етуі үшін сақтауға көмектеседі.

ҰСЫНЫМДАР

- Тұтынушыны тазалау үшін бу ағынды тазартқышты қолданбаңыз.
- Әйнек керамикалық плитаңызды, әрбір пайдаланғаннан кейін, тұрақты тазалап тұрыңыз.
- Әйнек керамикалық плитадан алдымен барлық қатып қалған тағам және сұйықтық қалдықтарын қырғыштың көмегімен алып тастаңыз (тұтынушының керек-жарақтарында).
- Плита суық болғанда, лайықты жуу құралының бірнеше тамшысын құйыңыз да, оның бетін қағаз сүлгінің немесе таза, жұқа майлықтың көмегімен тазартыңыз.
- Бетін мұқият жуыңыз және басқа қағаз сүлгінің немесе жұмсақ матамен құрғатыңыз.
- Сым жөкені, губканы немесе кедір-бұдырлы беті бар ешқандай басқа жуу құралдарын қолданбаңыз.
- Духовкаларға арналған және дақтарды кетіруге арналған бүріккіштер сияқты тот басуға ықпал ететін құралдарды да қолдануды ұсынбаймыз.
- Егер сіз қарамай қалып, әйнек керамикалық плитаңыздың бетінде пластмастан, асүй фольгасынан жасалған кез келген зат, қант немесе құрамында қанты бар тағам еріп кетсе, оны плита ыстық болып тұрғанда қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, оның үстіне пісіру плитасынан ғана емес, ластанған жағдайда ыдыс бетінен де алып тастаңыз. Осылайша, сіз пісіру плитасы бетінің бүлінуін болдырмайсыз.
- Құрамында қанттың көп мөлшері бар тағам дайындау алдында (мысалы джем), қайнап кеткен немесе тағамды плита бетіне төгіп алған жағдайда, плитаға оның бетін қанттан бүлінуден қорғау үшін лайықты қорғаныш құралын жағыңыз.



Металл жалтырау дақтары алюминий құмыраның түбін қырудан немесе лайықты емес жуу құралын пайдаланғаннан пайда болады. Бұл дақтар еңбекті көп қажет ететін қайта тазарту арқылы жойылады.

Пісіру плитасындағы түрлі түсті өзгерістер күйіп кеткен қалдықтардан пайда болады, оларды кетіруге болмайды. Олар әйнек керамиканың жұмысына әсер етпейді, өйткені сөз материалдағы өзгерістер туралы емес.

Суреттің кетіп қалуы абразивті жуу құралдарынан немесе құмыра түбін пісіру плитасының бетіне ұзақ уақыт бойы үйкелеуден туындауы мүмкін. Пісіру плитасында қара дақ пайда болады.

НАРАЗЫЛЫҚ

Кепілдік мерзімі ішінде тұтынушыда ақаулық пайда болған жағдайда, оны өзіңіз жоймаңыз. Тұтынушыны сатып алған дүкенге, таңбалы сервис тармағында немесе келтірілген Кепілдік шарттарының сервис тармақтарында наразылық келтіріңіз. Назылық келтіру кезінде Кепілдік парақ және Кепілдік шарттар мәтінін ұстаныңыз. Мұқият толтырылған Кепілдік парағын ұсынбай, наразылық жарамды емес.

ОРАУЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Гофрленген картон, орауыш қағаз
– қайталама шикізатты жинау орнына сату
- қайталама шикізатқа (қағазға) арналған контейнерлерге
- басқа қолдану
Орауыш фольгалар және ПЭ пакеттер
- пластмасқа арналған контейнерлер

ТҰТЫНУШЫНЫҢ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН ОНЫ ЖОЮ



Нағыз тұтынушының «Пайдаланылған электр және электронды жабдықпен жұмыс істеу туралы» 2002/96/EG Еуропалық директиваға сәйкес белгілері бар (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Бұл директива пайдаланылған жабдықты қайтару және қайталама өңдеу үшін жалпы еуропалық (EU) шектерді белгілейді.

Тұтынушының құрамында құнды материалдар бар, оларды қайта пайдалану керек. Тұтынушыны қайталама шикізатты жинау орнына немесе қалдықтарды жинауға арналған орынға тапсырыңыз.

ЖИНАҚТАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Тұтынушыны жинақтауды ұлттық нормаларға және қаулыларға сәйкес, тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады.

Жинақтау кезінде тұтынушы жұмысының тұрғысынан ең алдымен мыналарды жүргізу керек:

- электр энергиясын қосу дұрыстығын бақылау
- пісіру денелерінің, басқару және реттеу элементтерінің жұмысын бақылау
- тапсырыс берушіге тұтынушының барлық функцияларын көрсету, оны қызмет көрсетумен және күтіп ұстаумен таныстыру.

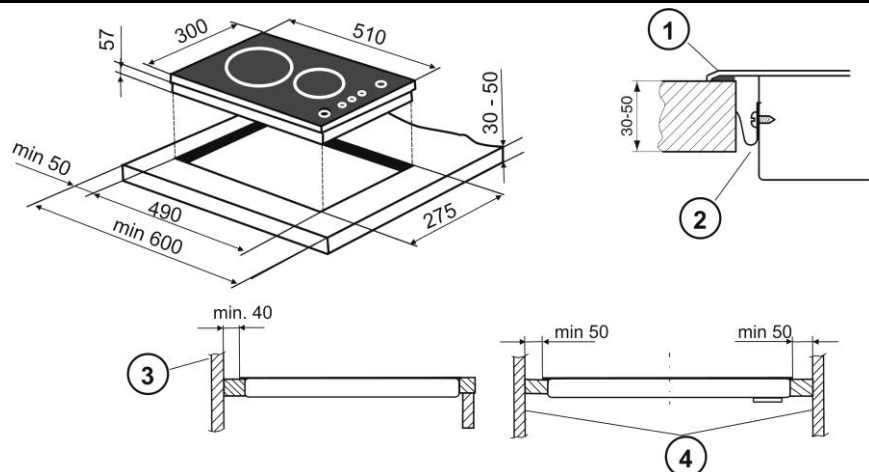
МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ!

Өдеттегі пайдаланудан басқа, тұтынушымен кез келген өзгерістер жасау кезінде, ашаны розеткадан шығару немесе тұтынушы алдындағы негізгі ажыратқышты ажырату арқылы электр желісінен тұтынушының ажыратылуын қамтамасыз ету керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

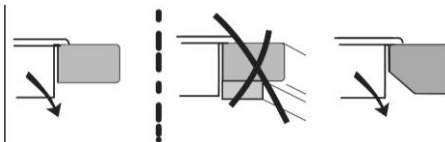
Аспап сыртқы таймерді немесе алыстатылған қашықтан басқау жүйесін пайдалану арқылы жұмыс істеу үшін арналмаған.

ПІСІРУ ПЛИТАСЫН ОРНАЛАСТЫРУ



1. тығыздау
2. қысқыш
3. артқы қабырға
4. бүйір қабырға

Егер жұмыс бетінің қалыңдығы 30 мм-ден асып кетсе, онда аспаптан салқындатылған ауаны шығару орнында оның нысанын түзету керек (суретті қараңыз).



Тұтынушыны жинақтау бұған тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады және бұны ұлттық нормалар мен қаулыларға сәйкес жасауға тиіс.

- Электр пісіру плитасы сыртқы факторлардың әсер етуі тұрғысынан қалыпты орта үшін арналған.
- Пісіру плитасы ең аз қалыңдығы 30 мм, жылуға төзімді металдан жасалған беті бар үстелдің үстіңгі тақтайына қондыру үшін арналған.
- Үстелдің үстіңгі тақтайы көлденең қалыпта орнатылуға тиіс және сұйықтық ағып кетпес үшін, қабырға жағынан нығыздалуға тиіс.
- Пісіру плитасына арналған тесіктер өлшемі және оның орналастырылуы жинақтауға арналған суретте келтірілген.
- Қабырғалар мен жиһаздың пісіру плитасынан сақталуға тиіс қауіпсіз арақашықтығы суретте көрсетілген.
- Тесікті кезу кесінде пайда болған бетке лайықты лак (мысалы, силикон) немесе үстелдің үстіңгі тақтайына ылғалдың өнуін төмендететін алюминий фольга

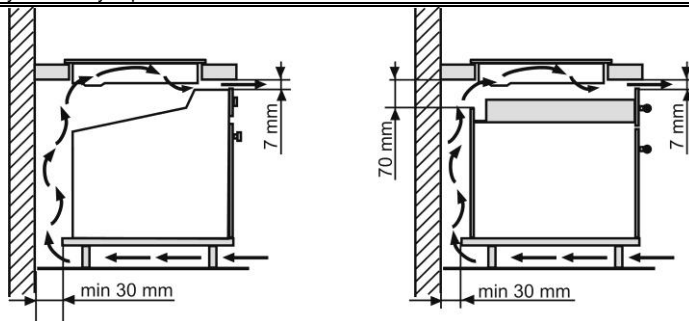
жағуды ұсынамыз.

- Пісіру плиталарының астына арнайы іс-шарасыз духовка орнатуға болмайды, онда жану өнімдері жоғары бағытта, пісіру плитасының астына жылжуы мүмкін.
- Плитаның артындағы асүй жиһазының артқы қабырғасы да жылуға төзімді металдан (120° Ц) жасалуға тиіс. Плитаның артқы жағының артқы қабырғадан ең аз арақашықтығы 40 мм құрауға тиіс.
- Плитаны үстелдің үстіңгі тақтайынан шығып тұратын, жанғыш материалдан жасалған асүй шкафына жақын орналастыруға болмайды.
- Пісіру плитасының үстіне сору құрылғысын (сору шкафын) ғана орналастыру ұсынылады, оның үстінде асүй шкафы орналастырылуы мүмкін. Ауаны соратын құрылғысыз дербес шкафты плитаның үстінде орналастырмаған жөн. Пісіру плитасы мен сору құрылғысы арасындағы ең аз арақашықтық 650 мм құрайды, бұдан әрі сору құрылғысының жасап шығарушысының ұсынымына сәйкес.
- Тұтынушыны үстелдің үстіңгі бетінің тесігіне жинақтау алдында, сұйықтықтың ағып кетуінен қорғауға арналған керек-жарақтағы тығыздауышты жиіктің төменгі бөлігінің периметрі бойынша желімдеу керек.

ЖЕЛДЕТУ

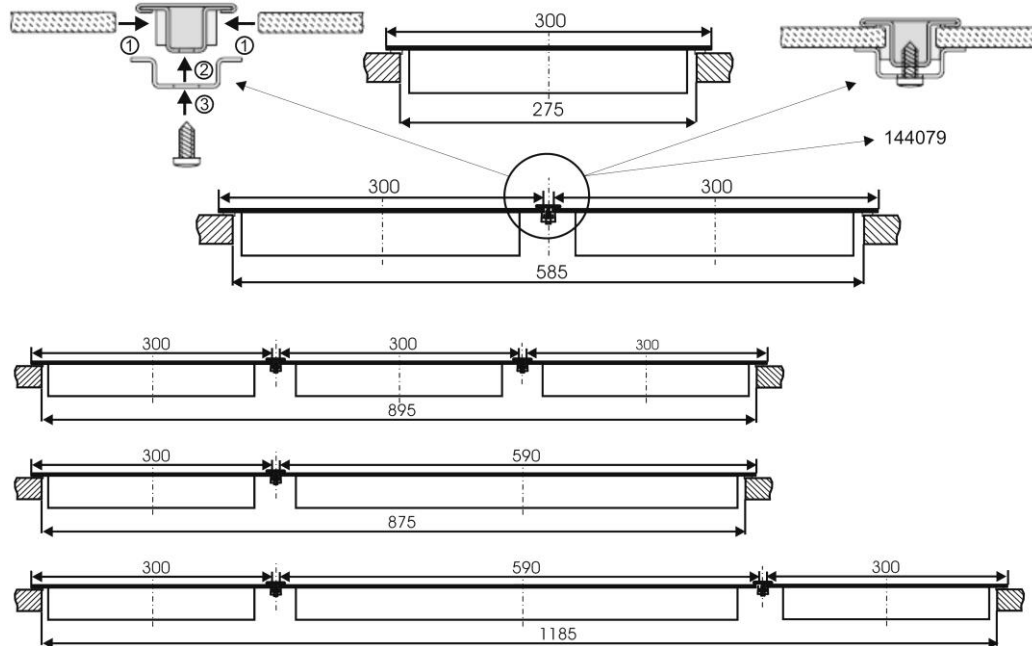
МАҢЫЗДЫ!

- Аспапты орнату бойынша мынадай нұсқауларды орындаңыз. Салқындату ауасына жеткіліксіз қолжетімділік аспаптың жұмыс істеуін шектеу немесе оның бұзылу себебі болуы мүмкін.
- Индукциялық панельді жиһаз жәшігінің үстіне орнатқан жағдайда, бұл жәшікте ұсақ заттар мен қағаз болмауға тиіс, олар желдеткіштің тесіктерін бітеп, индукциялық панельдің салқындатылуын шектеуі мүмкін.



- Төменгі шкафтың артқы қабырғасы ауа алмасуды қамтамасыз ету үшін, үстелдің үстіңгі бетіндегі тесік орнында ашық болуға тиіс.
- Ауаның ағып кетуі үшін тұтынушының бүкіл ені бойы үстелдің үстіңгі тақтайының астында кемінде 7 мм пайда болу үшін, жиһаздың алдыңғы қатты қабырғасын алып тастау керек.
- Үстелдің үстіңгі тақтайының астындағы ықтимал қатты қабырғаларды ең болмағанда үстіңгі тақтай облысында алып тастау керек. Индукциялық пісіру плитасы мен асүй жиһазы немесе басқа ішіне орнатылатын тұтынушылар арасындағы арақашықтықты жеткілікті желдету және индукциялық пісіру аймақтарын сору қамтамасыз етілетіндей таңдау керек. Асүй жиһазынан (жәшік ішіндегі заттар) панель қаптамасына дейінгі – 30 мм ең төмен аралықты сақтау керек. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз, суретті қараңыз.
- Төменгі жақтан болатын шамадан тыс қызып кетуді болдырмау керек, мысалы, салқындатқыш желдеткіші жоқ қондылатын духовкадан.
- Ішіне орнатылатын тағам пісіру плитасының астында орнатылған ішіне орнатылған духовкада пиролиз процесі (жоғары температурада тазарту) өтіп жатқан кезде, ішіне орнатылған тағам пісіру плитасын пайдалануға болмайды.

БІРІКТІРУШІ ТӨРТКІЛДЕШ

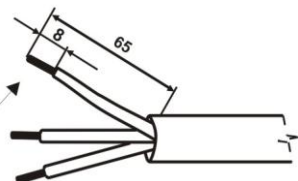
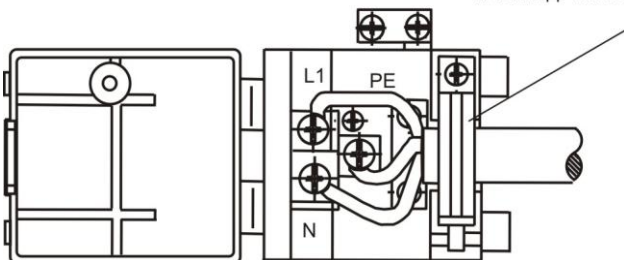


ТҰТЫНУШЫНЫ ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

- Тұтынушыны электр желісіне қосуды тиісті біліктілік рұқсаты бар фирма ғана жүзеге асыра алады. Тұтынушыны электр желісінен өшіру үшін, тұтынушының алдында ажыратқыш орнатылуға тиіс, оның ажыратылған түйіспелерінің арасындағы ең аз арақашықтық барлық полюстерінде кемінде 3 мм құрайды.
- Егер келтірілген кабель ашамен жабдықталса және бұл аша розеткадан оңай және кедергісіз шығарылса, бұл міндеттің күші жойылады.
- Пісіру плитасын қосу үшін, ұштары суретте көрсетілгендей өңделетін, қимасы 1,5 мм, мысалы H05VV-F3G1,5 тұрпатты, 3 тарамды кабельді пайдаланыңыз.
- Сымдардың ұштарын дудыратуға қарсы престелген ұштықтармен күшейту керек.
- Клеммалар бұрандалары бастиектерінің астына сым ұштарын бекіткеннен кейін, кабельді клеммалық қорапқа орнатыңыз да, оны тартуға қарсы қамытпен бекітіңіз.

- Содан кейін клеммалық қораптың қақпағын жабыңыз.
- Қосқаннан кейін тұтынушыны жұмыс қалпына ашыңыз, ойыққа салыңыз және біріктіру кабелінің позициясын тексеріңіз.
- Пісіру плитасын тұтынушыға зиян келтірмейтін тиісті күш салу арқылы қысқыштардың көмегімен бекітіңіз (суретті қараңыз).

КАБЕЛЬДІ ТАРТУДАН ҚОРҒАЙТЫН ҚАМЫТ



ПРЕСТЕЛГЕН ҰШТЫҚПЕН КҮШЕЙТІЛГЕН СЫМ ҰШТАРЫ

ЕСКЕРТУ:

Өндіруші бұйым функциясына әсер етпейтін инновациялық немесе технологиялық өзгерістерден туындайтын кішігірім өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР		
Ішіне орнатуға арналған электр индукциялық пісіру плитасы		IT 310 AC
Габариттері		
Сыртқы габариттері ені x тереңдігі x V V – ішіне орнатылатын тереңдігі		300 / 510 / 50 mm
Үстелдің үстіңгі тақтайындағы ойық өлшемі E x T x үстіңгі тақтайдың қалыңдығы		270 x 490 x (30 - 50) mm
Пісіру аймақтары		
Алдыңғы	Ø 160mm	1,40 kW
Артқы	Ø 200 mm	2,30 kW
Электр кернеуі		230 V ~, 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат		3,65 kW
Ылғалдан қорғау класы		IP 20
Токқа ұрындан қорғау класы		I

ТАПСЫРЫСҚА КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	IT 310 AC
Біріктіруші төрткілдеш (тапсырыс нөмірі 144079)	1 шт

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	ІТ 310 АС
Тазартуға арналған қырғыш	1 шт
Қысқыш	4 шт
Бұранда 3,9 x 6,5мм	4 шт
Орауыш өлшемдері – ені / тереңдігі / биіктігі – 380 / 580 / 140 (мм)	
Іске пайдалану мерзімі – 10 жыл	
Құрамында зиянды заттар жоқ - RoHS	
Жерге тұйықтау белгісі 	
СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ X XX X XXXX X..... Өнім жылы XX..... Апта және жыл X..... Өнімді пайдалану XXXX.... Аптадағы кезектілік	

МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чехия Республикасы 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50

SAP 379443

