

gorenje

- CZ** ELEKTRICKÁ VESTAVNÁ VARNÁ DESKA
- SK** ELEKTRICKÁ VSTAVANÁ VARNÁ PLATŇA
- PL** ELEKTRYCZNA PŁYTA GRZEWCZA
DO WBUDOWANIA
- DE** ELEKTRISCHE EINBAU-KOCHPLATTE
- AT** ELEKTRISCHE EINBAU-KOCHPLATTE

EIK 690C



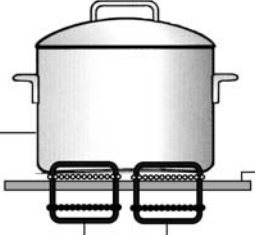
CZ	SK	PL	DE	AT
NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ	NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU	INSTRUKCJA OBSŁUGI I UTRZYMANIA	BEDIENUNGS- UND WARTUNGSEINLEITUNG	
Vážený zákazníku, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady vestavných elektrických spotřebičů. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám přeštudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.	Vážený zákazníku, 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.	Drogi Kliencie, zakupiłeś wyrób z naszego typoszczeregu wbudowanych urządzeń elektrycznych. Jest naszym życzeniem, aby nasz wyrób dobrze służył. Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji i obsługę wyrobu według wskazówek.	Sehr geehrter Kunde, Sie haben ein Produkt aus der unserer neuen Serie der Elektrogeräte gekauft. Unser Wunsch ist, dass das Produkt Ihnen gut dient. Wir empfehlen Ihnen diese Anweisung zu lernen und das Produkt gemäß in der Anweisung erhaltenen Informationen zu bedienen.	
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ	DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA	WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA	WICHTIGE INFORMATIONEN, ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN	
• 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 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.	• 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 sieti s predpísaným napätím, ktoré je uvedené na typovom štítku, prívodom, ktorý zodpovedá príkonu varnej platne (Vid. „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	• Instalację płyty grzewczej może przeprowadzić wyłącznie uprawniona osoba. • Wyrób musi być instalowany według obowiązujących norm i przepisów krajowych • Datę przeprowadzenia instalacji należy potwierdzić na Karcie gwarancyjnej. • Płyta grzewcza musi być podłączona do sieci elektrycznej z przepisanyim napięciem, które jest podane na tabliczce znamionowej, kablem odpowiadającym mocy płyty grzewczej (patrz „Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej“). • Jeżeli płyta grzewcza nie jest używana, wszystkie elementy do obsługi powinny być wyłączone. • Płyta grzewcza jest przeznaczona wyłącznie do obróbki cieplnej pokarmów. Nie wolno jej używać do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ może dojść do uszkodzenia w wyniku nadmiernego obciążenia.	• Die Montage der Kochplatte muss durch einer dazu befugten Person ausgeführt werden. • Das Gerät muss entsprechend der gültigen lokalen Normen und Regelungen eingebaut werden. • Lassen Sie sich das Datum der Montage in die Garantieschein bestätigen. • Die Kochplatte muss zu einem Stromnetz mit vorgeschriebener, aus dem Typenschild angegebenen Spannung zugekoppelt, und mit einer Stromschnur, welche der Leistung der Kochplatte entspricht (siehe „Kopplung des Geräts zu dem Stromnetz“). • Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, überzeugen Sie sich, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind. • Die Kochplatte ist nur für Wärmebehandlung der Nahrung bestimmt, es darf nicht für Heizen der Räume benutzt werden, weil wegen übermäßiger Beladung das	

- 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 opravářskou organizaci se žádostí o překontrolování funkce desky. Předějete tím případným poruchám a prodloužíte životnost varné desky	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 a pod.), 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.	Gwarancja nie dotyczy wad spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem. - Jest niedopuszczalne umieszczanie w pobliżu stref grzewczych materiałów łatwopalnych. - W przypadku zmiany środowiska w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane urządzenie (praca z farbami i lakierami, klejami itp.), musi być zawsze odłączone zasilanie. - Podczas manipulacji z urządzeniem, lub dłuższej przerwy w użytkowaniu należy wyłączyć wyłącznik zasilania przed urządzeniem. - Zalecamy co dwa lata zlecenie specjalistycznej firmie kontroli funkcjonowania kuchenki. Zapobiegnie to ewentualnym usterkom i wydłuży żywotność płyty grzewczej	Gerät beschädigt werden kann. Auf Defekte, welche aus unangemessener Benützung entstehen, bezieht sich die Garantie nicht. - Es ist nicht erlaubt, entflammbare Stoffe in der Nähe der Kochzonen zu halten. - Wenn die Umgebung des Geräts geändert werden sollte (Arbeiten mit Strichmaterialien, Klebstoffen u.ä.), muss immer vorher von der Stromversorgung entkoppelt werden. - Bei Manipulation mit dem Gerät, oder bei längerer Nichtbenützung, ziehen Sie bitte die Netzschur aus der Steckdose aus. - Wir empfehlen Ihnen einmal in zwei Jahren sich auf eine Reparaturstelle zu wenden mit Bitte die Funktionen der Platte zu überprüfen. Sie vermeiden damit die eventuellen Störungen und Sie verlängern damit die Lebensdauer der Platte.
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.	UWAGA! Jeżeli na powierzchni płyty grzewczej pojawiają się jakiegokolwiek pęknięcia, natychmiast odłącz urządzenie od sieci.	VORSICHT! Bei Entdeckung auch kleine Rissen auf der Oberfläche der Kochfläche schalten Sie das Gerät sofort von dem Netz ab.

POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE	POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČA	OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA	BESCHREIBUNG UND WARTUNG DES GERÄTS
- Spotřebič je určený k zabudování do výřezu v pracovní desce kuchyňského nábytku. - Těsnící pryž nalepená na okraj varné desky zabraňuje zatekání kapaliny pod varnou desku. - Základní části 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 rozměrů varných nádob. - Červené zářící topné těleso může ale podle zorného úhlu prosvítat i přes obvod označené zóny. - Nedoporučujeme použití nádoby, jejíž velikost by přesahovala velikost kresby vyznačující varnou zónu. - Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zamezuje omezovač teploty. - Signální světla zbytkového tepla signalizují 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.	- Spotřebič je určený pre zabudovanie do výřezu v pracovnej doske 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 rozmerov varných nádob. - Na červeno žiariace vyhrievacie teleso však môže podľa zorného uhla presvitať aj cez obvod vyznačenej zóny. - Nedoporučujeme použitie nádoby, ktoré veľkosť by presahovala veľkosť kresby vyznačujúcej varnú zónu. - Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje obmedzovací regulátor teploty. - Svetelné ukazovatele zvyškového tepla signalizujú 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.	- Urządzenie jest przeznaczone do wbudowania do wycięcia w blacie kuchennym. - Duma uszczelniająca naklejona na krawędzie płyty grzewczej zapobiega zaciekanii cieczy pod płytę grzewczą. - Podstawową częścią urządzenia jest ceramiczna płyta grzewcza, z którą są związane pozostałe elementy nośne, kryjące i elektryczne. - Na płycie grzewczej są oznaczone miejsca – elektryczne strefy grzewcze – przeznaczone tylko do gotowania. - Średnice stref grzewczych odpowiadają normalnym wymiarom naczyń do gotowania. - Czerwono świecący grzejnik może, w zależności od kąta widzenia, przeświecać poza zaznaczonymi strefami. - Nie zalecamy używania naczyń, których wielkość przekracza wzór oznaczający strefę grzewczą. - Przegrzaniu strefy grzewczej pod płytą ceramiczną zapobiega ogranicznik temperatury. - Kontrolki gorącej strefy sygnalizują wysoką temperaturę strefy grzewczej po wyłączeniu. Gorąca strefa grzewcza może być wykorzystana energetycznie. Kontrolka zgasi się po ostygnięciu strefy grzewczej, kiedy już nie grozi ryzyko poparzenia.	- Das Gerät ist für Einbau in einer Ausschnitt in dem Arbeitsbrett des Küchenmöbels bestimmt. - Die auf die Ränder der Kochplatte geklebte Gummichtung verhindert die Eindringung der Flüssigkeit unter der Kochplatte. - Der Hauptteil des Geräts ist die glas-keramische Kochplatte, auf welche die anderen tragenden, deckenden und elektrischen Teile des Geräts gekoppelt sind. - Auf der Kochplatte sind Plätze - elektrische Kochzonen - markiert, die nur für Kochen dienen. - Die Durchmesser der Kochzonen sind von üblichen Massen des Kochgeschirrs abgeleitet. - Der rot gefärbte Heizkörper kann - von dem Gesichtswinkel abhängig - auch über den Rändern der markierten Zone durchscheinen. - Wir empfehlen nicht die Benützung von Geschirr mit die Kochzone markierenden Markierung übersteigender Größe. - Die Überheizung der Kochzone unter der glas-keramischen Platte ist mit Temperaturbegrenzer verhindert. - Die leuchtenden Signalleuchten der Restwärme eine erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche nach Ausschaltung signalisieren. Die Energie der heißen Kochplatte kann noch benützt werden. Die Signalleuchte erlischt erst nach solcher Abkühlung der Kochplatte, wenn schon keine Gefahr einer Verbrennung droht.



1. Levá přední varná zóna – INDUKČNÍ 2. Levá zadní varná zóna 3. Pravá zadní varná zóna – DUOZÓNA 4. Pravá přední varná zóna – INDUKČNÍ 5. Ovládací panel – DOTEKOVÉ OVLÁDÁNÍ (TOUCH CONTROL)	1. Ľavá predná varná zóna – INDUKČNÁ 2. Ľavá zadná varná zóna 3. Pravá zadná varná zóna – DUOZÓNA 4. Pravá predná varná zóna – INDUKČNÁ 5. Ovládací panel – DOTEKOVÉ OVLÁDANIE (TOUCH CONTROL)	1. Lewa przednia strefa grzewcza – INDUKCYJNA 2. Lewa tylna strefa grzewcza 3. Prawa tylna strefa grzewcza – DUALNA 4. Prawa przednia strefa grzewcza – INDUKCYJNA 5. ulpit sterowniczy – DOTYKOWA OBSŁUGA (TOUCH CONTROL)	1. Linke vordere Kochzone - INDUKTIONSZONE 2. Linke hintere Kochzone 3. Rechte hintere Kochzone - DUO- ZONE 4. Rechte vordere Kochzone - INDUKTIONSZONE 5. Bedienpult – KONTAKTBEDIENUNG (TOUCH CONTROL)
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 System indukcyjnego ogrzewania polega na zjawisku fizycznym indukcji magnetycznej. Podstawową właściwością tego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do dna naczynia.	PRINZIP DER INDUKTION Das System der Induktionsheizung ist auf der physikalischen Erscheinung der magnetischen Induktion gegründet. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Energieübertragung aus einem Generator in den Boden des Kochgeschirrs.
VÝHODY INDUKČNÍHO OHŘEVU • Je bezpečnější – nízká teplota na povrchu skla • Je rychlejší – krátká doba nahřívání • Je přesnější – reaguje okamžitě na změnu nastavení stupně ohřevu • Je účinnější – 90% absorbovaná energie se mění v teplo	VÝHODY INDUKČNÍHO OHŘEVU • Je bezpečnejší – nízka teplota na povrchu skla • Je rýchlejší – krátka doba nahrievania • Je presnejší – reaguje okamžite na zmenu nastavení stupňa ohrevu • Je účinnější – 90% absorbovaná energie sa mení v teplo	ZALETY OGRZEWANIA INDUKCYJNEGO • Jest bezpieczniejsze – niska temperatura na powierzchni szkła • Jest szybsze – krótki czas nagrzewania • Jest dokładniejsze – reaguje natychmiast na zmianę ustawienia stopnia mocy • Ma wyższą sprawność – 90% absorbowanej energii zmienia się w ciepło	VORTEILE DER INDUKTIONSHHEIZUNG • Sie ist mehr gefahrlos – niedrige Temperatur auf der Glasoberfläche • Sie ist schneller – kurze Erwärmungszeit • Sie ist mehr genau – sie reagiert sofort auf Änderung des Sollwertes der Heizung • Sie ist wirksamer – 90 % der absorbierten Energie ändert sich in Wärme

NÁDOBY NA VAŘENÍ 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 210 - 130mm - pro zónu 1 Ø 145 - 80mm - pro zónu 4 Ostatní požadavky pro nádoby - viz „Zásady používání sklokeramické desky“.	NÁDOBY NA VARENIE PRE INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY Varenie indukciov 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 210 - 130mm - pre zónu 1 Ø 145 - 80mm - pre zónu 4 Ostatné požiadavky pre nádoby - viď „Zásady používania sklokeramickej platne“.	NACZYNNIA DO GOTOWANIA NA INDUKCYJNYCH STREFACH GRZEWCZYCH Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do generowania ciepła. Dlatego naczynia muszą zawierać żelazo. Skontroluj za pomocą magnesu, czy naczynie jest magnetyczne. Dno naczynia użytego na indukcyjnej strefie grzewczej może mieć średnicę mniejszą lub równą średnicy zaznaczonej strefy grzewczej w zakresie: Ø 210 - 130mm – dla strefy 1 Ø 145 - 80mm - dla strefy 4 Pozostałe wymagania dotyczące naczyń - patrz „Zasady używania ceramicznej płyty grzewczej“.	GESCHIRR FÜR KOCHEN MIT INDUKTIONSHHEIZUNG Das Induktionskochen benützt den Magnetismus für Wärmegenerierung. Das Geschirr muss dafür Eisen enthalten. Überprüfen Sie bitte mit Hilfe eines Magnets, ob das Geschirr magnetisch ist. Der Boden des Geschirrs für Induktionskochzonen kann einen kleineren oder gleichen Durchmesser haben als der Durchmesser der markierten Kochzone ist, und zwar in einem Umfang von: Ø 210 - 130 mm - für die Zone 1 Ø 145 - 80 mm - für die Zone 4 Die anderen Anforderungen für das Geschirr - sehe „Grundsätze der Benützung einer glaskeramischen Platte“.
 Nádoby s feromagnetickým dnom Nádoba s feromagnetickým dnom Naczynia z dnom feromagnetycznym Geschirr mit feromagnetischem Boden Sklokeramická deska Sklokeramická platňa Płyta ceramiczna Glaskeramische Platte Generátor Generator			
OBSLUHA SPOTŘEBIČE	OBSLUHA SPOTŘEBIČA	OBSŁUGA URZĄDZENIA	BEDIENUNG DES GERÄTS
UPOZORNĚNÍ Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělí	UPOZORNENIE Spotřebič môžu obsluhovať podľa návodu na obsluhu iba dospelí	UWAGA Urządzenie mogą obsługiwać według instrukcji obsługi wyłącznie	HINWEIS Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der

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 inzulínovou pumpou mohou obsluhovat spotřebič s indukčními varnými zónami pouze za předpokladu, že jejich implantáty odpovídají předpisu 89/336/CEE.	osoby. - Nie je prípustné ponechať deti bez dozoru pri spotrebiči, ktorý je v prevádzke. - Elektrická varná platňa je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje dozor. - Osobám se srdečním stimulatorem nebo inzulínovou pumpou môžu obsluhovať spotrebič s indukčnými varnými zónami iba za predpokladu, že ich implantáty odpovedajú predpisu 89/336/CEE	osoby dorosłe. - Jest niedopuszczalne pozostawianie dzieci bez nadzoru przy urządzeniu, które pracuje. - Elektryczna płyta grzewcza jest urządzeniem, które wymaga nadzoru. - Osoby z rozrusznikiem serca lub pompą insulinową mogą obsługiwać urządzenie z indukcyjnymi strefami grzewczymi wyłącznie pod warunkiem, że ich wszczepy odpowiadają przepisom 89/336/CEE.	Bedienungsanweisung zu bedienen. - Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. - Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. - Personen mit Herzstimulator (Pacemaker) oder mit Insulinpumpe können das Gerät mit Induktionskochzonen nur dann bedienen, wenn die Implantate die Anforderungen der Regelung 89/336/CEE erfüllen.
OVLÁDACÍ PANEL	OVLÁDACÍ PANEL	PULPIT STEROWNICZY	BEDIENPULT
- Ovladač – ZAPNUTO / VYPNUTO - Zámek - Ovladače – nastavení stupně výkonu varných zón - Ovladač – zvýšení výkonu - „BOOSTER“ - Zobrazení nastaveného stupně výkonu varné zóny - Ovladač časovače - Ovladač druhého stupně duozóny - Signální svítidla - Zobrazení nastaveného času	- Ovladač – ZAPNUTO / VYPNUTO - Zámok - Ovladače – nastavenie stupňa výkonu varných zón - Ovladač – zvýšenie výkonu – „BOOSTER“ - Zobrazenie nastaveného stupňa výkonu varnej zóny - Ovladač časovača - Ovladač druhého stupňa duozóny - Signálne svietidlá - Zobrazenie nastaveného času	- Włącznik – WŁĄCZONE/ WYŁĄCZONE - Zamek - Przełączniki – nastawienie stopnia mocy stref grzewczych - Przełącznik – zwiększenie mocy - „BOOSTER“ - Wyświetlanie nastawionego stopnia mocy strefy grzewczej - Przyciski zegara - Przycisk drugiego stopnia strefy dualnej - Kontrolki - Wyświetlanie nastawionego czasu	- Bedienelement – EINGESCHALTET / ZUGESCHALTET - Schlüssel - Bedienelement – Einstellung der Leistungsstufe der Kochzonen - Bedienelement – Erhöhung der Leistung - „BOOSTER“ - Anzeige der eingestellten Leistungsstufe der Kochzone - Einstellung des Weckers - Bedienelement der zweiten Stufe der DUO - Zone - Signalleuchte - Anzeige der eingestellten Zeit

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. Je-li to možné, blokuje všechny funkce stisknutím tlačítka se symbolem klíče (2-zámek). • POZOR na nežádoucí zapnutí spotřebiče, např. domácími zvířaty ! • Při odpojení varné desky od elektrické sítě dojde k vynulování nastavených parametrů. • 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 1 minuty k vypnutí varné zóny. • Po použití vypněte indukční zóny ovladačem a nespolehejte na automatické vypnutí (rozpoznání hrnce).	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 používaly alebo čistili deti. Ak je to možné, blokuje všetky funkcie stisnutím tlačidla zo symbolom kľúča (2– zámok). • POZOR na nežiadúce zapnutie spotrebiča, napr. domácimi zvieratami ! • Pri odpojení varnej platne od elektrickej siete dôjde k vynulovaniu nastavených parametrov. • Na indukčné varné zóny nikdy nepokladajte potraviny zabalené do aluminiových fólií, príbory, pokrývky nádob a iné kovové predmety. Pri nechtennom alebo náhodnom zapnutí spotrebiča, by sa tieto predmety mohli rýchlo zohriať a spôsobiť popálenie a poškodenie. • Pri odstránení nádoby z indukčnej zóny dôjde do 1 minúty k vypnutiu varnej zóny. • Po použití vypnite indukčné zóny ovládačom a nespoľehajte na automatické vypnutie (rozpoznanie nádoby).	UWAGA • Obsługa sensorowa aktywuje się po przyłożeniu palca na odpowiedni symbol na płycie ceramicznej. Pulpit sterowniczy utrzymuj dlatego w czystości i suchy. • Nie kładź nic na pulpit sterowniczy płyty grzewczej. • Zapobiegaj temu, aby powierzchnie grzewczą płyty używały lub czyściły dzieci. O ile to jest możliwe, blokuj wszystkie funkcje naciśnięciem przycisku z symbolem klucza (2-zamek). • UWAGA na przypadkowe włączenie urządzenia, np. przez zwierzęta domowe ! • Po odłączeniu płyty grzewczej od sieci elektrycznej zostaną wyzerowane nastawione parametry. • Na indukcyjne strefy grzewcze nigdy nie kładź żywności zapakowanej do folii aluminiowej, sztućców, pokrywek garnków i innych metalowych przedmiotów. Po przypadkowym włączeniu urządzenia przedmioty te mogłyby się szybko nagrzać i spowodować poparzenie lub uszkodzenie. • Po zdjęciu garnka ze strefy grzewczej do 1 minuty strefa grzewcza wyłączy się. • Po użyciu wyłącz strefy indukcyjne przyciskiem i nie polegaj na automatycznym wyłączeniu (detekcja obecności garnka).	VORSICHT! • Die Sensorbedienung ist mit Anlegen des Fingers auf das entsprechende Symbol auf der glas - keramischer Platte aktiviert. Dafür halten Sie das Bedienpult rein und trocken. • Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienpult der Kochplatte. • Vermeiden Sie die Benützung oder Reinigung der Plattenoberfläche durch Kinder. Wenn möglich, blockieren Sie alle Funktionen mit Drücken der Taste mit Schlüssel - Symbol (2 - Schlüssel). • VORSICHT auf unerwünschte Einschaltung des Geräts, z.B. durch Haustiere! • Bei Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz werden die eingestellten Parameter gelöscht. • Auf die Induktionskochzonen legen Sie keine in Alufolien gepackte Nahrung, Gedecke, Topfdeckel oder andere Metallgegenstände. Bei unerwünschter oder zufälliger Zuschaltung können diese Gegenstände sich schnell aufheizen und Verbrennung oder Beschädigung verursachen. • Nach Entfernung eines Geschirrs aus der Induktionszone wird die Kochzone nach 1 Minute abgeschaltet. • Nach Beendigung der Benützung schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ab, verlassen Sie nicht auf die automatische Abschaltung (Erkennung des Geschirrs).
Příkony 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 přiložen na příslušném symbolu.	Príkony varných zón sú regulované v rozsahu 9 stupňov voliteľnými dotykovými symbolmi na ovládačom paneli. Reakcia symbolov je 1 sec – po túto dobu je nutné mať prst priložený na príslušnom symbolu.	Pobór mocy stref grzewczych jest regulowany w zakresie 9 stopni nastawnych dotykowymi symbolami na pulpście sterowniczym. Czas reakcji symbolu wynosi 1 s – przez ten czas należy trzymać palec na odpowiednim symbolu.	Die Leistungen der Kochzonen sind in einem Umfang von 9 Stufen reguliert, die mit Berührungssymbolen bedient sind. Die Reaktionszeit der Taster (Symbole) ist ca. 1 Sekunde, so lange ist es notwendig den Finger in der Nähe des entsprechenden Symbols zu halten.

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY Stiskněte symbol ovladače (1)	ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE Stisnite symbol ovladača (1)	WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ Naciśnij symbol włącznika (1)	EINSCHALTUNG DER KOCHPLATTE Drücken Sie das Symbol (1)
ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY - Stiskněte jeden ze symbolů (3) odpovídající varné zóně, kterou chcete používat. - Pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte požadovaný stupeň výkonu. Stupeň 1 - odpovídá minimálnímu výkonu varné zóny, stupeň 9 - maximálnímu výkonu varné zóny. - Stupeň nastavení jednotlivých varných zón se zobrazí na ovládacím panelu (5).	ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY - Stisnite jeden zo symbolov (3) odpovedajúcí varnej zóne, ktorú chcete používať. - Pomocou tlačidiel „+“ alebo „-“ nastavte požadovaný stupeň výkonu. Stupeň 1 - odpovedá minimálnemu výkonu varnej zóny, stupeň 9 - maximálnemu výkonu varnej zóny. - Stupeň nastavenia jednotlivých varných zón sa zobrazí na ovládacom panelu (5).	WŁĄCZENIE STREFY GRZEWCZEJ - Naciśnij jeden z symboli (3) odpowiadający strefie grzewczej, której chcesz używać. - Za pomocą przycisków „+“ lub „-“ ustaw żądany stopień mocy. Stupeň 1 – odpowiada minimalnej mocy strefy grzewczej, stopień 9 – maksymalnej mocy strefy grzewczej. - Stopień nastawienia poszczególnych stref grzewczych jest wyświetlany na pulpicie sterowniczym (5).	EINSCHALTUNG DER KOCHZONE - Drücken Sie eine von den Symbolen (3) entsprechend der zu benützenden Kochzone. - Mit Hilfe der Tasten „+“ oder „-“ stellen Sie der erwünschten Leistungsstufe ein. Stufe 1 - bedeutet die minimale Leistung der Kochzone, Stufe 9 - maximale Stufe der Kochzone. - Die eingestellte Stufe der einzelnen Kochzonen wird auf dem Bedienpult (5) angezeigt.
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 číslice nastaveného výkonu. - 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 číslice. - Jestliže na varnou zónu postavíme menší varnou nádobu, jejíž rozměr však není menší než minimální průměr, potřebný k uvedení varné zóny do provozu, bude dodáván pouze takový výkon, který odpovídá rozměru varné nádoby.	ROZPOZNÁNÍ NÁDOBY U INDUKČNEJ VARNEJ ZÓNY - Pokiaľ je varná zóna zapnutá a nie je na nej postavená žiadna nádoba alebo je na nej postavená príliš malá nádoba, neprebieha žiadny prenos energie. Upozorňuje na to blikajúca číslica nastaveného výkonu. - Pokiaľ sa na varnú zónu postaví vhodná nádoba, zapne sa nastavený stupeň výkonu a číslica s jeho hodnotou na ukazovateľovi svieti. Prívod energie sa preruší, ak sa nádoba odstaví. Na ukazovateli stupňa výkonu sa opäť objaví blikajúca číslica. - Ak na varnú zónu postavíme menšiu varnú nádobu, ktorej rozmer však nie je menší ako minimálny priemer, potrebný k uvedeniu varnej zóny do prevádzky, bude dodávaný iba taký výkon, ktorý odpovedá rozmeru varnej nádoby.	WYKRYWANIE OBECNOŚCI GARNKA NA INDUKCYJNEJ STREFIE GRZEWCZEJ - Jeżeli strefa grzewcza jest włączona i nie jest na niej postawiony żaden garnek lub jest na niej postawiony za mały garnek, nie przebiega żadne przekazywanie energii. Informuje o tym migająca cyfra ustawionej mocy. - Jeżeli na strefie grzewczej postawi się odpowiedni garnek, włączy się nastawiony stopień mocy a cyfra z jego wartością świeci. Po zdjęciu garnka przekazywanie energii przerywa się. Na wskaźniku stopnia mocy ponownie pojawi się migająca cyfra. - Jeżeli na strefę grzewczą postawisz mniejsze naczynie, którego wymiary nie są jednak mniejsze, niż minimalna średnica potrzebna do uruchomienia strefy grzewczej, będzie przekazywana tylko taka moc, która odpowiada wymiarom naczynia.	ERKENNUNG DES GESCHIRRS BEI DER INDUKTIONSKOCHZONE - Wenn die Kochzone eingeschaltet und kein Geschirr oder nur zu kleines Geschirr auf sie abgestellt ist, dann keine Energie Übertragen ist. Die blinkende Nummer der eingestellten Leistung macht Sie darauf aufmerksam. - Wenn auf die Kochzone ein geeignetes Geschirr abgestellt ist, dann die eingestellte Leistungsstufe eingeschaltet ist und die Nummer der Stufe leuchten wird. Bei Abnehmung des Geschirrs die Energieübertragung unterbrochen wird. Nochmals erscheint auf der Anzeige die blinkende Nummer der Leistungsstufe. - Falls Sie auf die Kochzone ein kleineres Geschirr abstellen, aber der Durchmesser des Geschirrs nicht kleiner ist, als der minimale nötige Durchmesser, welcher für die Arbeit der Kochzone notwendig ist, dann nur soviel Energie wird übertragen, welche dem Durchmesser des Geschirr entspricht.

PŘEDEHŘEV VARNÉ ZÓNY (neplatí pro indukční varné zóny) Předehřev varné zóny usnadní vaření rychlejším uvedením pokrmu do varu plným výkonem a potom se výkon automaticky přepne na zvolený stupeň. • Stiskneme krátce symbol „-“ (3) u zvolené varné zóny. Na displeji (5) se zobrazí stupeň výkonu 9. • Stiskneme symbol „+“. Na displeji se u čísla 9 krátce zobrazí tečka. • Provedeme nastavení předvolby výkonového stupně stiskem symbolu „-“ nebo potom „+“ v rozsahu 1 až 8. • Po uplynutí doby předehřevu se varná zóna automaticky přepne na zvolený stupeň.	PŘEDHREV VARNEJ ZÓNY (neplatí pre indukčné varné zóny) Predhrev varnej zóny uľahčí varenie rýchlejšim uvedením pokrmu do varu plným výkonom a potom sa výkon automaticky prepne na vybraný stupeň. • Stisneme krátko symbol „-“ (3) na zvolenej varnej zóne. Na displeji (5) sa zobrazí stupeň výkonu 9. • Stisneme symbol „+“. Na displeji sa u čísla 9 krátko zobrazí bodka. • Urobíme nastavení předvolby výkonového stupňa stisnutím symbola „-“ alebo potom „+“ v rozsahu 1 až 8. • Po uplynutí doby predhrevu sa varná zóna automaticky prepne na vybraný stupeň.	NAGRZEWANIE WSTĘPNE STREFY GRZEWCZEJ (nie dotyczy indukcyjnych stref grzewczych) Nagrzewanie wstępne strefy grzewczej ułatwia gotowanie dzięki przyspieszonemu zagotowaniu pokarmu pełną mocą a następnie moc automatycznie przełączy się na wybrany stopień. • Naciśnij krótko symbol „-“ (3) obok wybranej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu (5) pojawi się stopień mocy 9. • Naciśnij symbol „+“. Na wyświetlaczu przy cyfrze 9 na krótką chwilę pojawi się kropka. • Nastaw stopień mocy naciskając symbol „-“ lub następnie „+“ w zakresie od 1 do 8. • Po upływie czasu nagrzewania wstępnego strefa grzewcza automatycznie przełączy się na wybrany stopień.	VORWÄRMUNG DER KOCHZONE (gilt nicht für die Induktionskochzonen) Die Vorwärmung der Kochzone erleichtert das Kochen mit schneller Sieden der Nahrung mit Hilfe der vollen Leistung und dann schaltet automatisch auf die vorgewählte niedrigere Stufe auf. • Drücken Sie kurz das Symbol „-“ (3) bei der gewählten Kochzone. Die Anzeige (5) zeigt die Leistungsstufe mit dem Wert „9“. • Drücken Sie das Symbol „+“. Ein Dezimalpunkt erscheint kurz auf der Anzeige hinter der Ziffer „9“. • Stellen Sie die vorgewählte Leistungsstufe mit Hilfe des Druckens des Symbols „-“ oder dann auch „+“ in dem Bereich 1 bis 8, ein. • Die Kochzone stellt sich nach Ablauf der Vorwärmperiode automatisch auf die vorgewählte Leistungsstufe um.
Předehřev	Predohrev	Nagrzewanie wstępne	Vorwärmung
1 – 1' 10" 2 – 2' 40" 3 – 4' 50" 4 – 5' 30" 5 – 6' 30" 6 – 1' 10" 7 – 2' 40" 8 – 2' 40"			
VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY Varnou zónu môžete vypnúť súčasným stiskom symbolů „-“ a „+“ (3).	VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY Varnú zónu môžete vypnúť súčasným stisnutím symbolov „-“ a „+“ (3).	WYŁĄCZENIE STREFY GRZEWCZEJ Strefę grzewczą możesz wyłączyć naciskając jednocześnie symbole „-“ i „+“ (3).	ABSCHALTUNG DER KOCHZONE Die Kochzone kann mit gleichzeitigem Drücken der Symbole „-“ und „+“ (3) abgeschaltet werden.
INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA • Po vypnutí varné zóny, má-li tato zóna teplotu vyšší než 60° C, se na displeji (5) objeví světelný signál „H“, který signalizuje zvýšenou teplotu	INDIKÁCIA ZVÝŠKOVÉHO TEPLA • Po vypnutí varnej zóny, ak má táto zóna teplotu vyššiu ak 60° C, sa na displeji (5) objaví svetelný signál „H“, ktorý signalizuje zvýšenú teplotu	SYGNALIZACJA GORĄCEJ STREFY • Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jej temperatura przekracza 60° C, na wyświetlaczu (5) pojawi się sygnał świetlny „H“, który sygnalizuje	SIGNALISIERUNG DER RESTWÄRME • Die Anzeige (5) zeigt, nach Abschaltung der Kochzone, und wenn diese eine höhere Temperatur als 60° C hat, ein leuchtendes

povrchu varné zóny. • Tato signalizace omezuje možnost popálení u vypnuté zóny. Horké varné místo může být energeticky využito.	povrchu varnej zóny. • Táto signalizácia obmedzuje možnosť popálenia u vypnutej zóny. Horké varné miesto môže byť energeticky využité.	wysoką temperaturę powierzchni strefy grzewczej. • Sygnalizacja ta ogranicza możliwość poparzenia o wyłączoną strefę. Gorąca strefa grzewcza może być wykorzystana energetycznie.	Signal „H“, welches die erhöhte Temperatur der Kochplattenoberfläche signalisiert. • Diese Signalisierung begrenzt die Möglichkeit der Verbrennung bei abgeschalteter Kochzone. Die Energie der heißen Kochzone kann noch benützt werden.
UZAMČENÍ OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY • Chceme-li uzamknout nastavený režim varné desky (zabránit nechtěnému přestavení varné desky při provozu), stiskneme symbol klíče (2). Nad symbolem klíče se rozsvítí signální svítidlo (8). • Po vypnutí uzamčení signální svítidlo (8) zhasne a můžeme znovu ovládat všechny funkce varné desky.	UZAMKNUTIE OVLÁDANIA VARNEJ PLATNE • Ak chceme uzamknúť nastavený režim varnej platne (zabránit nechcenému prestaveniu varnej platne pri prevádzke), stiskneme symbol kľúča (2). Nad symbolom kľúča sa rozsvieti signálne svietidlo (8). • Po vypnutí uzamknutia signálne svietidlo (8) zhasne a môžeme znovu ovládať všetky funkcie varnej platne.	ZAMKNIĘCIE OBSŁUGI PŁYTY GRZEWCZEJ • Jeżeli chcesz zamknąć ustawiony tryb pracy płyty grzewczej podczas pracy (zapobiegnie to przypadkowej zmianie ustawienia płyty grzewczej podczas pracy), naciśnij symbol klucza (2). Nad symbolem klucza zaświeci kontrolka (8). • Po wyłączeniu zamknięcia kontrolka (8) zgaśnie i można znów obsługiwać wszystkie funkcje płyty grzewczej.	SPERRUNG DER BEDIENUNG DER KOCHPLATTE • Wenn Sie das gewählte Regime des Geräts sperren wollen, (die unerwünschte Änderung während Betriebes des Geräts zu vermeiden), drücken Sie auf das Symbol des Schlüssels (2). Über dem Symbol erlischt eine Signalleuchte (8). • Nach Entsperrung die Signalleuchte (8) erlischt und wir können nochmals alle Funktionen des Geräts zu bedienen.
VYPNUTÍ VARNÉ DESKY • Funkce celkového vypnutí může být provedena bez ohledu na pracovní režim varné desky stiskem ovladače „ZAPNUTO / VYPNUTO“ (1). • Když je varná deska vypnuta, ozve se zvukový signál (pípnutí) a zhasnou všechny symboly (pokud není na některém displeji zobrazena signalizace zbytkové teplo nebo alarmu).	VYPNUTIE VARNEJ PLATNE • Funkcia celkového vypnutia môže byť prevedená bez ohľadu na pracovný režim varnej platne stisnutím ovládača „ZAPNUTÉ / VYPNUTÉ“ (1). • 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).	WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ • Funkcja całkowitego wyłączenia może być wykonana bez względu na tryb pracy płyty grzewczej naciśnięciem wyłącznika „WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE“ (1). • Kiedy płyta grzewcza jest wyłączona, odezwie się sygnał dźwiękowy (piszczenie) i zgasną wszystkie symbole (o ile na którymś wyświetlaczu nie jest wyświetlona sygnalizacja gorącej strefy lub alarmu).	ABSCHALTUNG DER KOCHPLATTE • Die Funktion der gesamten Abschaltung kann ohne Rücksicht auf Betriebsmode der Kochplatte mit Drücken des Schalters "Eingeschaltet/Abgeschaltet" (1) benützt werden. • Nach Abschaltung der Kochplatte meldet sich ein Tonsignal (Piepen) und alle Symbole erlöschen (mit Ausnahme der eventuellen Signalisierung der Restwärme oder eines Alarmes).
FUNKCE ZVÝŠENÉHO VÝKONU - „BOOSTER“ Funkcí zvýšeného výkonu „BOOSTER“ je vybavena levá přední varná zóna. Uvede se do provozu po nastavení libovolného stupně výkonu, stisknutím ovladače „B“ (4) – na displeji u varné zóny se rozsvítí symbol „P“. Doba trvání	FUNKCIA ZVÝŠENÉHO VÝKONA - „BOOSTER“ Funkciou zvýšeného výkonu „BOOSTER“ je vybavená ľavá predná varná zóna. Uvedie sa do prevádzky po nastavení ľubovoľného stupňa výkonu, stisnutím ovládača „B“ (4) – na displeji u varnej zóny se rozsvieti symbol „P“.	FUNKCJA PODWYŻSZONEJ MOCY - „BOOSTER“ Funkcję podwyższonej mocy „BOOSTER“ posiada lewa przednia strefa grzewcza. Uruchomi się po ustawieniu dowolnego stopnia mocy, naciśnięciu przycisku „B“ (4) – na wyświetlaczu obok strefy grzewczej	FUNKTION DER ERHÖHTEN LEISTUNG - „BOOSTER“ Die linke vordere Kochzone ist mit der Funktion der erhöhten Leistung („BOOSTER“) ausgestattet. Die Funktion wird nach Einstellung beliebiger Leistungsstufe eingeschaltet, und zwar mit Drücken des Schalters „B“

zvýšeného výkonu je 10 minut, potom se výkon přepne na předem nastavený stupeň. Pokud je při použití funkce „BOOSTER“ zapnuta i druhá indukční zóna na stupni „7“ a vyšší, potom se automaticky snižuje výkon této varné zóny na stupeň „6“.	Doba trvania zvýšeného výkonu je 10 minút, potom sa výkon prepne na predom nastavený stupeň. Pokiaľ je pri použití funkcie „BOOSTER“ zapnutá aj druhá indukčná zóna na stupni „7“ a vyšší, potom sa automaticky znižuje výkon tejto varnej zóny na stupeň „6“.	zaświeci symbol „P“. Czas trwania podwyższonej mocy wynosi 10 minut, następnie moc przełącza się na nastawiony stopień. Jeżeli przy użyciu funkcji „BOOSTER“ jest włączona również druga strefa indukcyjna na stopień „7“ i wyższy, automatycznie obniża się moc tej strefy grzewczej na stopień „6“.	(4) – auf der Anzeige der Kochzone wird das Symbol „P“ leuchten. Die Dauer der erhöhten Leistung ist 10 Minuten lang, dann schaltet sich die Leistung auf die vorher eingestellte Leistung um. Falls bei Benützung der „BOOSTER“-Funktion auch die zweite Induktionszone auf die Stufe „7“ oder höher eingeschaltet ist, dann die Stufe dieser Kochzone automatisch auf die Stufe „6“ herabgesetzt wird.
OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE - Časovač je uveden do provozu stiskem ovladačů „+“ nebo „-“ (6). Čas můžeme nastavit v rozmezí 1 – 99 minut a můžeme jej kdykoliv upravit. - Po zrušení činnosti časovače nastavte časovač na „00“ pomocí tlačítka „-“ nebo časovač vypněte stiskem obou tlačítek „+“ a „-“ současně.	OVLÁDANIE ČASOVAČA - Časovač je uvedený do prevádzky stisnutím ovladačov „+“ alebo „-“ (6). Čas môžeme nastaviť v rozmedzí 1 – 99 minút a môžeme ho kedykoľvek upraviť. - Pre zrušenie činnosti časovača nastavte časovač na „00“ pomocou tlačidla „-“ alebo časovač vypnite stisnutím oboch tlačidiel „+“ a „-“ súčasne.	OBŚLUGA ZEGARA - Zegar obsługuje się przyciskami „+“ lub „-“ (6). Czas można ustawiać w zakresie 1 – 99 minut i można go kiedykolwiek zmieniać. - Aby anulować działanie zegara, ustaw zegar na „00“ za pomocą przycisku „-“ lub wyłącz zegar naciskając oba przyciski „+“ i „-“ jednocześnie.	BEDIENUNG DES WECKERS (TIMER) - Der Timer ist mit Drücken der Schalter „+“ oder „-“ (6) im Betrieb gesetzt. Die Zeit kann im Bereich 1 – 99 Minuten eingestellt werden und wir können sie jederzeit ändern. - Für Rückstellung des Betriebes des Timers stellen Sie ihn auf „00“ ein, und zwar mit Hilfe der Taste „-“ oder Sie können den Timer mit gleichzeitigem Drücken der Taster „+“ und „-“ abschalten.
POČÁTEČNÍ NASTAVENÍ ČASOVAČE Pokud je časovač vypnutý, uvede se do provozu stiskem tlačítka „+“ nebo „-“ (6). Pokud stiskneme tlačítko „-“, je počáteční hodnota 99 minut, pokud stiskneme tlačítko „+“, je počáteční hodnota nastaveného času 00 minut.	POČIATOČNÉ NASTAVENIE ČASOVAČA Ak je časovač vypnutý, uvedie sa do prevádzky stisnutím tlačidla „+“ alebo „-“ (6). Ak stisneme tlačidlo „-“, je počiatočná hodnota 99 minút, ak stisneme tlačidlo „+“, je počiatočná hodnota nastaveného času 00 minút.	NASTAWIENIE POZĄTKOWE ZEGARA Jeżeli zegar jest wyłączony, uruchamia się po naciśnięciu przycisku „+“ lub „-“ (6). Jeżeli naciśniesz przycisk „-“, wartość początkowa wynosi 99 minut, jeżeli naciśniesz przycisk „+“, wartość początkowa nastawionego czasu wynosi 00 minut.	ANFANGSWERTE DER EINSTELLUNG DES TIMERS Der abgeschaltete Timer ist mit Drücken der Taste „+“ oder „-“ (6) im Betrieb gesetzt. Wenn wir hier die Taste „-“ drücken, dann der Anfangswert ist 99 Minuten, beim Drücken der Taste „+“ der Anfangswert der eingestellten Zeit ist 00 Minuten.
VARNÁ ZÓNA OVLÁDANÁ ČASOVAČEM - Časovačem můžeme ovládat kteroukoliv varnou zónu na varné desce. Po uplynutí nastaveného času se varná zóna vypne. - Zvolíme si varnou zónu, kterou budeme časovačem ovládat. Zvolením jiné varné zóny se původní	VARNÁ ZÓNA OVLÁDANÁ ČASOVAČOM - Časovačom môžeme ovládať akúkoľvek varnú zónu na varnej platni. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna vypne. - Vyberieme si varnú zónu, ktorú budeme časovačom ovládať. Vybratím inej varnej zóny sa	STREFA GRZEWCA STEROWANA ZEGAREM - Zegarem można sterować którąkolwiek strefę grzewczą na płycie grzewczej. Po upływie nastawionego czasu strefa grzewcza wyłączy się. - Wybierz strefę grzewczą, którą będziesz sterować zegarem. Po	MIT TIMER GESTEUERTE KOCHZONE - Mit dem Timer beliebige Kochzone auf der Kochplatte gesteuert werden kann. Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeitperiode ab. - Zuerst wir wählen die mit Timer gesteuerte Kochzone aus. Mit der

výběr zruší, protože časovačem lze ovládat vždy jen jednu varnou zónu. • Varná zóna musí být zvolena před nastavením času, jinak časovač zůstává vypnut. • Pokud nebude po zvolení varné zóny do 10 sekund nastaven čas ($T=00$), časovač se automaticky vypne, např. při použití časovače jako minutek. • Časovač lze použít jako minutky, a to nastavením časovače pro libovolnou varnou zónu, zapnutou na stupeň výkonu „0“.	původný výběr zruší, protože časovačem je možné ovládat vždy iba jednu varnú zónu. • Varná zóna musí byť vybratá pred nastavením času, inak časovač zostáva vypnutý. • Ak nebude po zvolení varnej zóny do 10 sekund nastavený čas ($T=00$), časovač sa automaticky vypne, napr. pri použití časovača ako minútok. • Časovač je možné použiť ako minútky, a to nastavením časovača pre ľubovoľnú varnú zónu, ktorá je zapnutá na stupeň výkonu „0“.	wybraniu strefy grzewczej pierwotny wybór anuluje się, ponieważ zegarem można sterować zawsze tylko jedną strefę grzewczą. • Strefa grzewcza musi być wybrana przed ustawieniem czasu, w przeciwnym wypadku zegar zostaje wyłączony. • Jeżeli po wybraniu strefy grzewczej do 10 sekund nie zostanie ustawiony czas ($T=00$), zegar automatycznie wyłączy się, np. przy użyciu zegara jako stopera. • Zegara można użyć jako stopera przez ustawienie na dowolną strefę grzewczą włączoną na stopień mocy „0“.	Auswahl der Kochzone wird die ursprüngliche Wahl gelöscht, weil mit dem Timer gleichzeitig nur eine Kochzone gesteuert werden kann. • Die Wahl der Kochzone muss vor der Einstellung der Zeit erfolgen, anderenfalls der Timer bleibt ausgeschaltet. • Der Timer wird automatisch abgeschaltet, wenn die Zeit nicht bis 10 Sekunden nach der Auswahl der Kochzone eingestellt wird, die Ausnahme siehe unten. • Der Timer kann als Minutenwecker benutzt werden, und zwar mit Einstellung des Timers für beliebige, auf „0“ eingestellte Leistungsstufe.
INDIKACE VARNÉ ZÓNY OVLÁDANÉ ČASOVAČEM Signální svítidlo „8“ u symbolů varných zón na ovládacím panelu indikuje varnou zónu, ktorou časovač ovláda.	INDIKÁCIA VARNEJ ZÓNY OVLÁDANÉ ČASOVAČOM Signálne svietidlo „8“ u symbolov na ovládacom panelu indikuje varnú zónu, ktorú časovač ovláda.	SYGNALIZACJA STREFY GRZEWCEJ STEROWANEJ ZEGAREM Kontrolka „8“ na pulpicie sterowniczym sygnalizuje strefę grzewczą, którą steruje zegar.	INDIKATION DER MIT DEM TIMER GESTEUERTEN KOCHZONE Die Signalleuchte „8“ auf dem Bedienpult markiert die mit dem Timer gesteuerte Kochzone.
NASTAVENÍ ČASOVAČE Pokud při nastavování časovače přidržíme ovladače „+“ nebo „-“, nastavená hodnota se zvyšuje nebo snižuje plynule. Od desátého za sebou jdoucího zvýšení nebo snížení hodnoty nastavení se rychlost změny zvyšuje. Toto umožňuje rychleji dosáhnout požadovaného nastavení. Rychlé zvýšení / snížení nastaveného času je prováděno v intervalech 1 nebo 5 minut.	NASTAVENIE ČASOVAČA Ak pri nastavovaní časovača pridržime ovládače „+“ alebo „-“, nastavená hodnota sa zvyšuje alebo znižuje plynule. Od desiateho za sebou idúceho zvýšenia alebo zníženia hodnoty nastavenia sa rýchlosť zmeny zvyšuje. Toto umožňuje rýchlejšie dosiahnuť požadovaného nastavenia. Rýchle zvýšení / znížení nastaveného času je realizované v intervaloch 1 nebo 5 minút.	NASTAWIENIE ZEGARA Jeżeli podczas nastawiania zegara przytrzymasz przycisk „+“ lub „-“, nastawiona wartość wzrasta lub zmniejsza się płynnie. Od dziesiątego kolejnego zwiększenia lub zmniejszenia wartości prędkość zmiany wzrasta. Umożliwia to szybkie osiągnięcieżądanego nastawienia. Szybkie zwiększanie / zmniejszanie nastawionego czasu następuje w interwałach 1 lub 5 minut.	DIE EINSTELLUNG DES TIMERS Wenn bei Einstellung des Timers wir die Taste „+“ oder „-“ drücken und anhalten, dann der Sollwert ständig steigen oder senken wird. Die Schnelligkeit der Änderung erhöht sich ab zehnte nacheinander gehende Erhöhung oder Senkung des eingestellten Wertes. Damit wir können den Sollwert schneller erreichen. Die schnelle Erhöhung / Senkung der eingestellten Zeit wird in den Intervallen 1 oder 5 Minuten erfolgen.
DOBA TRVÁNÍ ALARMU Uplynutí nastaveného času je signalizováno zvukovým signálem (pípáním) po dobu trvání 1 minuty. Na displeji časovače blíká symbol „00“. Po uplynutí 1 minuty zvukový signál ustane, symbol „00“ na displeji stále	DOBA TRVANIA ALARMU Uplynutie nastaveného času je signalizované zvukovým signálom (pípaním) po dobu trvaní 1 minúty. Na displeji časovača blíka symbol „00“. Po uplynutí 1 minúty zvukový signál prestane, symbol „00“ na displeji stále	CZAS TRWANIA ALARMU Upłynięcie nastawionego czasu jest sygnalizowane akustycznie (piszczenie) przez czas trwania 1 minuty. Na wyświetlaczu zegara miga symbol „00“. Po upływie 1 minuty sygnał dźwiękowy skończy się, symbol „00“ na	DIE DAUER DER SIGNALISIERUNG DES TIMERS Der Ablauf der eingestellten Zeit wird mit Tonsignal (Piepen) während 1 Minute signalisiert. Auf der Anzeige blinkt die Nummer „00“. Nach Ablauf 1 Minute das Tonsignal

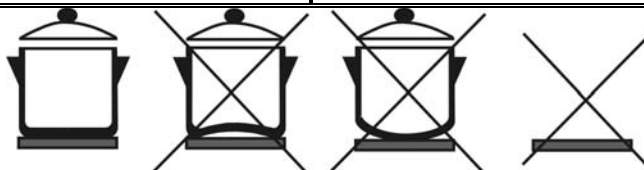
bliká. Zvukový signál i blikání symbolu můžeme kdykoliv zrušit stiskem libovolného tlačítka ovládání časovače.	bliká. Zvukový signál aj blikanie symbolu môžeme kedykoľvek zrušit stisnutím akéhokoľvek tlačidla ovládání časovača.	wyświetlaczu nadal miga. Sygnał dźwiękowy i miganie symbolu możesz kiedykolwiek anulować naciskając dowolny przycisk obsługi zegara.	endet und das Symbol „00“ auf der Anzeige wird weiter blinken. Das Tonsignal und auch das Blinken können jederzeit mit Drücken von beliebiger Taste für Einstellung des Timer gelöscht werden.
ZAPNUTÍ DVOUOKRUHOVÉ VARNÉ ZÓNY – DUOZÓNY Podle velikosti varné zóny lze využít vnitřního okruhu ohřevu nebo přidat i ohřev vnějším okruhem. • Stiskem symbolu „+“ nebo „-“ ovladače DUOZÓNY aktivujeme její ovládání. • Nastavíme požadovaný stupeň výkonu pomocí ovladače „+“ nebo „-“. • Stiskem symbolu (7) zapojíme vnější okruh DUOZÓNY. • Nad symbolem (7) se rozsvítí signální svítidlo (8).	ZAPNUTIE DVOJOKRUHOVEJ VARNEJ ZÓNY – DUOZÓNY Podľa veľkosti varnej zóny je možné využiť vnútorného okruhu ohrievania alebo pridať aj ohrev vonkajším okruhom. • Stisnutím symbolu „+“ alebo „-“ ovládača DUOZÓNY aktivujeme jej ovládanie. • Nastavíme požadovaný stupeň výkonu pomocou ovladača „+“ alebo „-“. • Stisnutím symbolu (7) zapojíme vonkajší okruh DUOZÓNY. • Nad symbolom (7) sa rozsvieti signálne svietidlo (8).	WŁĄCZENIE DWUOBWODOWEJ STREFY GRZEWOCZEJ – STREFY DUALNEJ Według wielkości strefy grzewczej można wykorzystać wewnętrzny obwód ogrzewania lub dodać ogrzewanie obwodem zewnętrznym. • Naciskając symbol „+“ lub „-“ obsługi STREFY DUALNEJ aktywuje się jej sterowanie. • Nastaw żądany stopień mocy za pomocą przycisku „+“ lub „-“. • Naciskając symbol (7) włączysz zewnętrzny obwód STREFY DUALNEJ. • Nad symbolem (7) zaświeci kontrolka (8).	EINSCHALTUNG DER ZWEIKREISKOCHZONE – DUOZONE Entsprechend der Größe der Kochzone man kann nur die Innenkreiswärmung zu benutzen oder noch auch die Heizung mit Außenkreis zugeben. • Mit Drücken des Symbols „+“ oder „-“ des Schalters der DUOZONE wir aktivieren die Bedienung. • Mit Drücken der Tasten „+“ oder „-“ wir einstellen die notwendige Leistungsstufe. • Mit Drücken des Symbols (7) wir zuschalten auch den Außenkreis der DUOZONE. • Über dem Symbol (7) leuchtet die Signalleuchte (8).
VYPNUTÍ DVOUOKRUHOVÉ VARNÉ ZÓNY – DUOZÓNY • Vypnutí DUOZÓNY provedeme stiskem symbolu (7). Dále pak vaříme na vnitřním okruhu ohřevu. • Signální svítidlo u symbolu DUOZÓNY zhasne.	VYPNUTIE DVOJOKRUHOVEJ VARNEJ ZÓNY – DUOZÓNY • Vypnutie DUOZÓNY prevedieme stisknutím symbolu (7). Potom varíme na vnútornom okruhu ohrevu. • Signálne svietidlo u symbolu DUOZÓNY zhasne.	WYŁĄCZENIE DUALNEJ STREFY GRZEWOCZEJ • Strefę dualną wyłącza się naciśnięciem symbolu (7). Dalej gotuje się na wewnętrznym obwodzie ogrzewania. • Kontrolka obok STREFY DUALNEJ zgaśnie.	ABSCHALTUNG DER ZWEIKREISKOCHZONE – DUOZONE • Die DUOZONE kann mit Drücken des Symbols (7) abgeschaltet werden. Wir kochen weiter nur mit dem Innenkreis der Heizung. • Die Signalleuchte bei dem Symbol der DUOZONE erlischt.

Příklady činností při nastavení příkonových stupňů	Příklady činností pri nastavení príkonových stupňov	Przykłady czynności podczas nastawiania stopni mocy	Beispiele der Tätigkeit bei der Einstellung der Leistungsstufen
Stupeň 0	Stupeň 0	Stopień 0	Stufe 0
• Vypnuto	• Vypnuté	• Wyłączone	• Abgeschaltet
Stupeň 1 - 3	Stupeň 1 - 3	Stopień 1 - 3	Stufe 1 - 3
• pro udržování kapalin v mírném varu, • k mírnému a pomalému ohřevu bez nebezpečí připálení, • k rozpustění másla, čokolády, • rozmrazování, • k vaření malého množství kapaliny.	• udržiavanie kvapalín v miernom varení, • mierny a pomalý ohrev bez nebezpečenstva pripálenia, • rozpúšťanie masla, čokolády, • rozmrazovanie, • varenie malého množstva kvapaliny.	• do utrzymywania lekkiego wrzenia cieczy, • do delikatnego i wolnego ogrzewania bez ryzyka przypalenia, • do topienia masła, czekolady, • rozmrażanie, • do gotowania małej ilości cieczy.	• für Haltung der Flüssigkeiten in leichtem Sieden, • für leichte und langsame Wärmung ohne Gefahr des Anbrennens, • für Auflösung von Butter, Schokolade, • für Abtauen, • für Kochen von kleinen Mengen von Flüssigkeiten.
Stupeň 4 - 6	Stupeň 4 - 6	Stopień 4 - 6	Stufe 4 - 6
• intenzivnímu vaření, • udržování varu většího množství kapaliny, • k dušení.	• intenzívnom varení, • udržovaní varu väčšieho množstva kvapaliny, • dusení (varení v pare).	• intensywnego gotowania, • urzymywania wrzenia większej ilości cieczy, • do duszenia.	• für intensives Kochen, • für Erhaltung des Siedens von größeren Mengen von Flüssigkeiten, • für Dünstung.
Stupeň 7 - 9	Stupeň 7 - 9	Stopień 7 - 9	Stufe 7 - 9
• k přípravě pokrmů, vyžadující rychlý ohřev a vysokou teplotu (bifteky, řízky, smažení brambůrek apod.), • k rozehrání 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.	• do przygotowania pokarmów wymagających szybkiego ogrzania i wysokiej temperatury (befsztyki, kotlety, smażenie chipsów itp.), • do nagrzania pokarmów przed przełączeniem na niższy stopień.	• für Vorbereitung von Gerichten, welche schnelles Aufwärmen und hohe Temperaturen brauchen (Beefsteaks, Schnitzel, Backen von Kartoffelchips, und ähnliche), • für Aufwärmen der Gerichte vor Umschaltung auf niedrigere Stufe.
OMEZENÍ PROVOZNÍ DOBY VARNÉ ZÓNY	OBMEDZENIE DOBY PREVÁDZKY VARNEJ ZÓNY	OGRANICZENIE CZASU PRACY STREFY GRZEWOCZEJ	BEGRENZUNG DER BETRIEBSZEIT DER KOCHZONE
Varné zóny mají automatické omezení provozní doby. Nepřetržitá doba používání 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“.	Varné zóny majú automatické obmedzenie doby prevádzky. Nepretržitá doba používání každej varnej zóny je závislá na zvolenom stupni ohrevu (viď tabuľka). Predpokladom je, že sa v priebehu doby používání 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“.	Strefy grzewcze mają automatyczne ograniczenie czasu pracy. Nieprzerwany czas używania jednej strefy grzewczej zależy od nastawionego stopnia ogrzewania (patrz tabela). warunkiem jest, że podczas używania nie dokonuje się żadnych zmian nastawienia strefy grzewczej. Kiedy aktywuje się ograniczenie czasu pracy, strefa grzewcza wyłączy się, zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy a na	Die Kochzonen haben eine automatische Begrenzung der Betriebszeit. Die pausenlose Benützung jeder Kochzone ist von der gewählten Stufe der Erwärmung abhängig (siehe Tabelle). Vorausgesetzt, dass während der Benützung es sind keine Änderungen in der Einstellung der Kochzone gemacht. Bei Aktivierung der Begrenzung der Betriebszeit wird die Kochzone abgeschaltet, ertönt ein kurzes

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).		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).		wyświetlacz pojawi się „H”. Automatyka wyłączania ma pierwszeństwo przed ograniczeniem czasu pracy, to znaczy, że strefa grzewcza wyłączy się dopiero po upływie czasu automatyki (np. jest możliwa automatyka wyłączania z 99 minutami i stopniem ogrzewania 9).		Tonsignal und auf der Anzeige wird ein „H“ dargestellt. Die Ausschaltautomatik hat Vorrang vor der Begrenzung der Betriebszeit, was bedeutet, dass die Kochzone schaltet nur dann aus, wenn die Zeit der Automatik ausläuft (z.B. es ist möglich eine Ausschaltautomatik mit eingestellten 99 Minuten und mit Leistungsstufe 9).																																																																																									
<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Maximální čas (hodin)</th></tr><tr><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td>1</td></tr><tr><td>P (funkce zvýšeného výkonu „BOOSTER“)</td><td>10 minut</td></tr></table>		Stupeň výkonu	Maximální čas (hodin)	1	10	2	5	3	4	4	4	5	3	6	3	7	2	8	2	9	1	P (funkce zvýšeného výkonu „BOOSTER“)	10 minut	<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Maximálny čas (hodín)</th></tr><tr><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td>1</td></tr><tr><td>P (funkcia zvýšeného výkonu „BOOSTER“)</td><td>10 minút</td></tr></table>		Stupeň výkonu	Maximálny čas (hodín)	1	10	2	5	3	4	4	4	5	3	6	3	7	2	8	2	9	1	P (funkcia zvýšeného výkonu „BOOSTER“)	10 minút	<table><tr><th>Stopień mocy</th><th>Maks. czas (hodin)</th></tr><tr><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td>1</td></tr><tr><td>P (funkcja zwiększonej mocy „BOOSTER“)</td><td>10 minut</td></tr></table>		Stopień mocy	Maks. czas (hodin)	1	10	2	5	3	4	4	4	5	3	6	3	7	2	8	2	9	1	P (funkcja zwiększonej mocy „BOOSTER“)	10 minut	<table><tr><th>Stopień mocy</th><th>Maks. czas (hodin)</th></tr><tr><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>5</td><td>3</td></tr><tr><td>6</td><td>3</td></tr><tr><td>7</td><td>2</td></tr><tr><td>8</td><td>2</td></tr><tr><td>9</td><td>1</td></tr><tr><td>P (unktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER“)</td><td>10 Minuten</td></tr></table>		Stopień mocy	Maks. czas (hodin)	1	10	2	5	3	4	4	4	5	3	6	3	7	2	8	2	9	1	P (unktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER“)	10 Minuten
Stupeň výkonu	Maximální čas (hodin)																																																																																														
1	10																																																																																														
2	5																																																																																														
3	4																																																																																														
4	4																																																																																														
5	3																																																																																														
6	3																																																																																														
7	2																																																																																														
8	2																																																																																														
9	1																																																																																														
P (funkce zvýšeného výkonu „BOOSTER“)	10 minut																																																																																														
Stupeň výkonu	Maximálny čas (hodín)																																																																																														
1	10																																																																																														
2	5																																																																																														
3	4																																																																																														
4	4																																																																																														
5	3																																																																																														
6	3																																																																																														
7	2																																																																																														
8	2																																																																																														
9	1																																																																																														
P (funkcia zvýšeného výkonu „BOOSTER“)	10 minút																																																																																														
Stopień mocy	Maks. czas (hodin)																																																																																														
1	10																																																																																														
2	5																																																																																														
3	4																																																																																														
4	4																																																																																														
5	3																																																																																														
6	3																																																																																														
7	2																																																																																														
8	2																																																																																														
9	1																																																																																														
P (funkcja zwiększonej mocy „BOOSTER“)	10 minut																																																																																														
Stopień mocy	Maks. czas (hodin)																																																																																														
1	10																																																																																														
2	5																																																																																														
3	4																																																																																														
4	4																																																																																														
5	3																																																																																														
6	3																																																																																														
7	2																																																																																														
8	2																																																																																														
9	1																																																																																														
P (unktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER“)	10 Minuten																																																																																														
ZASADY POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY		ZÁSADY POUŽÍVANIA SKLOKERAMICKEJ PLATNE		ZASADY UŻYWANIA PŁYTY CERAMICZNEJ		GRUNDSÄTZE DER BENÜTZUNG DER GLASKERAMISCHEN PLATTE																																																																																									
- Sklokeramická deska splňuje při přiměřeném zacházení podle návodu všechny požadavky na tato zařízení v domácnosti. - Před prvním použitím spotřebiče je nutné vypnout hlavní vypínač a spotřebič řádně očistit (čističí prostředky viz kapitola „Čištění a údržba“). - Spotřebič mohou obsluhovat podle		- Sklokeramická platňa splňa pri primeranom zaobchádzaní podľa návodu všetky požiadavky na tieto zariadenia v domácnosti. - Pred prvým použitím spotrebiča je nutné vypnúť hlavný vypínač a spotrebič poriadne očistiť (čistiace prostriedky viď kapitola „Čistenie a údržba“). - Spotrebič môžu obsluhovať podľa		- Płyta ceramiczna spełnia, przy umiarkowanym obchodzeniu się według instrukcji, wszystkie wymagania dotyczące tego urządzenia w gospodarstwie domowym. - Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyłączyć wyłącznik główny i należyście oczyścić urządzenie (środki		- Die glaskeramische Platte erfüllt bei angemessener Handhabung gemäß diesen Anweisungen alle Anforderungen auf solche Geräte im Haushalt. - Vor erster Benützung muss zuerst der Hauptschalter abgeschaltet werden und das Gerät muss gründlich gereinigt werden (Reinigungsmittel: sehe Kapitel “Reinigung und Wartung”).																																																																																									

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 poškrábat povrch varné desky. - Nejsou vhodné nádoby s rýhováním resp. ostrými výstupkami 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 žářem se roztahuje a bude ležet potom na povrchu varné zóny rovně. Tím je zajištěna minimální tepelná ztráta při doteku ploch. - Poškrábání 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. - Teplota vytvořená na dnu 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	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. - Vyhnete sa ohrevu prázdných smaltovaných nádob, ktorých dna sa tým môžu poškodiť a pri presune nádoby poškrabať 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 šírením tepla sa roztahuje, aby tak potom mohlo rovno ležať na povrchu varnej zóny. Tým je zaistená minimálna tepelná strata pri styku plôch. - Poškrabaniu sklokeramiky zabránite, ak budete používať nádoby s čistým a hladkým dnom. - Vždy sa snažte, aby dno použité nádoby zodpovedalo svojou veľkosťou priemeru zvolenej varnej zóny. - Teplotu vytvorenú na dnu 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 prepnete na nižší príkon varnej zóny. - Nepoužívajte misky z hliníkovej fólie	czyszczące patrz rozdział "Czyszczenie i utrzymanie"). - Urządzenie mogą obsługiwać według instrukcji wyłącznie osoby dorosłe. - Jest niedopuszczalne pozostawianie dzieci bez nadzoru przy pracującym urządzeniu. - Elektryczna płyta grzewcza jest urządzeniem, którego praca wymaga nadzoru. - Unikaj ogrzewania pustych emaliowanych naczyń, których dna mogą się uszkodzić a podczas przesuwania naczyńa porysować powierzchnię płyty grzewczej. - Nie nadają się naczynia z rowkami lub ostrymi wystęgami na dnie. - Dla uzyskania najlepszych wyników (podczas gotowania na indukcyjnej strefie grzewczej) dno metalowych naczyń powinno mieć grubość 2 - 3 mm, naczyń z dnem warstwowym od 4 do 6 mm. - Przy temperaturze pokojowej dno powinno być lekko wklęsłe, ponieważ po nagraniu rozszerza się i leży na powierzchni płyty grzewczej równo. To zapewnia minimalne straty ciepła na styku powierzchni. - Porysowaniu ceramiki zapobiegiesz używając naczyń z czystym i gładkim dnem. - Zawsze staraj się, aby dno użytego naczynia odpowiadało swojej wielkością średnicy wybranej strefy grzewczej. - Ciepło utworzone na dnie garnka zależy od średnicy garnka. Im mniejszy jest garnek, tym mniejsza jest moc. Nie dochodzi do marnowania energii, jeżeli strefa grzewcza nie jest całkowicie zakryta garnkiem. Zawsze jednak stawiaj	- Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen. - Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. - Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. - Vermeiden Sie die Erwärmung des leeren Emailgeschirrs, der Boden des Geschirrs könnte damit beschädigt werden oder bei Verschiebung die Oberfläche der Kochplatte bekratzen. - Das Geschirr mit Rillen oder mit scharfen Graten auf der Kochfläche ist nicht geeignet. - Der Boden von Metallgeschirr sollte für Erzielung von besseren Ergebnissen 2-3 mm Dick zu sein (beim Kochen auf der Induktionskochzone), der Boden bei Geschirr aus rostfreiem Stahl sollte einen 4 bis 6 mm dicken mehrschichtigen (Sandwich) Boden zu haben. - Der Boden sollte bei Raumtemperatur eine leichte Einbeulung zu haben, weil durch Hitze er dehnt und erst nach Ausdehnung wird eben auf der Oberfläche der Kochzone zu setzen. Damit wird der minimale Wärmeverlust aus Kontakt der Oberflächen gewährleistet. - Mit Einsatz des Geschirrs mit reinem und glattem Boden Sie können das Kratzen der Glaskeramik vermeiden. - Versuchen Sie immer die Durchmesser der gewählten Kochzone und des Geschirrsbodens gegenseitig anzupassen. - Die auf dem Boden gebildete Wärme hängt vom Durchmesser des Geschirrs ab. Je kleineres Geschirr, desto kleinere Leistung. Sie wüsten keine Energie, wenn die Kochzone nicht voll mit dem Geschirr bedeckt ist. Stellen Sie das Geschirr aber immer in die
---	---	--	---

nádobí 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.).	ani nádoby vyrobené z materiálu, obsahujícího hliník. - Na horúce varné zóny nekladte predmety z umelej hmoty (lyžice, 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 čistenej zeleniny, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku.	garnki do środka strefy grzewczej. - Do zagotowania pokarmów używaj wyższego stopnia mocy. Po zagotowaniu pokarmu przełącz strefy grzewcze na niższą moc. - Nie używaj misek z folii Al ani naczyń wykonanych z materiału zawierającego aluminium. - Na gorące strefy grzewcze nie kładź przedmiotów z tworzywa sztucznego (łyżki, miski, cedzaki itp.), materiały te topią się i przypalają. - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić, dlatego uważaj podczas przygotowania pokarmów z tłuszczami i olejami (smażenie itp.).	Mitte der Kochzone auf. - Für die Nahrung in Siedepunkt zu bringen benutzen Sie höhere Leistungsstufe. Nach Erreichung des Siedens dann schalten Sie auf niedrigere Leistungsstufe der Kochzone um. - Benützen Sie weder Schalen aus Alu-Folien noch aus Aluminium erhaltenden Materialien. - Auf heiße Kochzonen legen Sie keine Gegenstände aus Plastik (Löffel, Schale, Siehe u.ä.), diese Materialien verschmelzen und aufkleben sich. - Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden, dafür arbeiten Sie bitte mit Aufmerksamkeit bei Nahrungsvorbereitung mit Fetten und Ölen (Frittung, u.ä.).
---	---	---	---



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	ČISTENIE A ÚDRŽBA	CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE	REINIGUNG UND WARTUNG
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.	Płyta ceramiczna jest estetyczna i łatwa w użytkowaniu. Poniższe rady i zalecenia pomogą Ci w utrzymaniu jej w takim stanie, aby wytrzymała naprawdę długo.	Ihre glaskeramische Platte sieht schön aus und es ist bedienungsfreundlich. Die folgenden Räte und Vorschläge können Ihnen helfen, die Platte in einen Zustand für wirklich lange Benützung zu halten.
DOPORUČENÍ - K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič! - Vaši sklokeramickou desku čistěte pravidelně, nejlépe po každém použití. - Nejprve odstraňte ze sklokeramické desky všechny zaschlé zbytky jídla a tekutin pomocí čistící škrabky (v příslušenství spotřebiče).	DOPORUČENIE - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič! - Vašu sklokeramickú platňu čistite pravidelne, najlepšie po každom použití. - Najprv odstráňte zo sklokeramickej platne všetky zaschnuté zvyšky jedla a tekutín pomocou čistiacej škrabky (v príslušenstve spotrebiča).	ZAŁECIENIA - Do czyszczenia urządzenia nie używaj gorącej pary! - Płyte ceramiczną czyść systematycznie, najlepiej po każdym użyciu. - Najpierw usuń z płyty ceramicznej wszystkie zaschnięte resztki pokarmów i cieczy za pomocą skrobaka do czyszczenia (w	VORSCHLÄGE - Für Reinigung des Geräts benutzen Sie keinen Dampfreiniger! - Reinigen Sie Ihre glaskeramische Platte regelmäßig, am besten nach jeder Benützung. - Entfernen Sie zuerst aus der glaskeramischen Platte alle vertrockneten Reste der Nahrung und Flüssigkeiten mit Hilfe eines

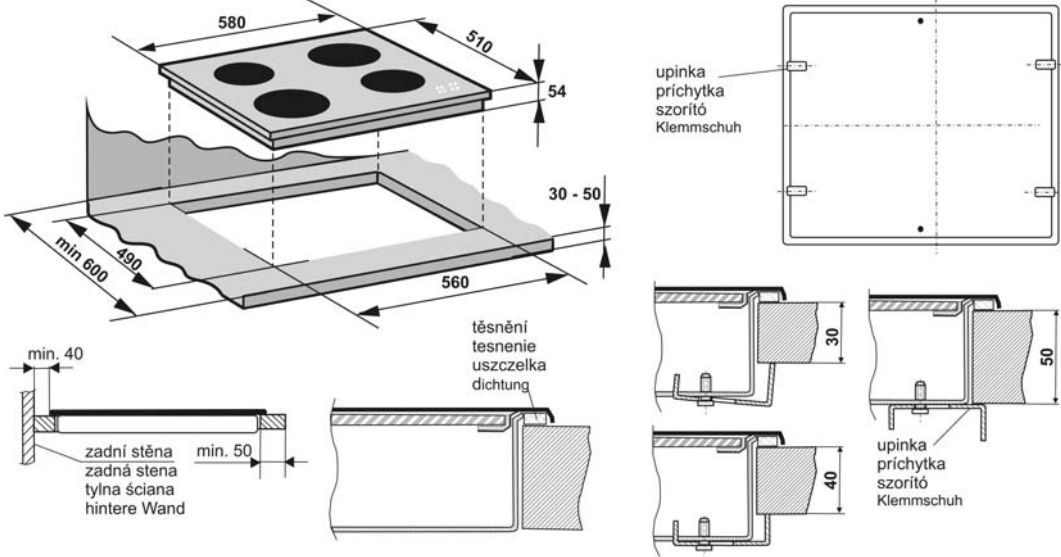
• Jakmile je deska chladná, naneste na ni několik kapek vhodného čistícího prostředku a vyčistěte její povrch papírovým ručníkem nebo čistou, jemnou utěrkou. • Plochu důkladně omyjte a vysušte dalším papírovým ručníkem nebo měkkou látkou. • Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv jiné čistící prostředky s drsným povrchem. • Rovněž nedoporučujeme 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.	• 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. • 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 rozlitaní na povrch platne.	wyposażeniu urządzenia). • Jak tylko płyta ostygnie, nanieś na nią kilka kropli odpowiedniego środka czyszczącego i wyczyść jej powierzchnię papierowym ręcznikiem lub czystą delikatną szmatką. • Powierzchnię dokładnie umyj i wysusz następnym ręcznikiem papierowym lub miękką tkaniną. • Nie używaj druciaków, gąbki do mycia lub jakichkolwiek innych środków czyszczących z szorstką powierzchnią. • Nie zalecamy również używania środków powodujących korozję, na przykład aerozoli do piekarników i do usuwania plam. • Jeżeli na rozpalonej powierzchni płyty ceramicznej przypadkiem roztopi się jakiegokolwiek przedmiot z tworzywa, folii kuchennej, cukier lub żywność zawierająca cukier, usuń je natychmiast za pomocą skrobaka, dopóki płyta jest gorąca i to nie tylko z płyty grzewczej, ale w razie zanieczyszczenia również z powierzchni naczynia. To zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni płyty grzewczej. • Przed przygotowaniem pokarmu, który zawiera większą ilość cukru (np. džem), natrzyj płytę odpowiednim środkiem ochronnym, aby chronić jej powierzchnię przed uszkodzeniem cukrem w przypadku wykipienia pokarmu lub jego rozlania na powierzchnię płyty.	Spachtels (aus Zubehör des Geräts). • Sobald die Platte gekühlt ist, tragen Sie ein Paar Tropfen von geeignetem Reinigungsmittel auf und reinigen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch oder mit einem reinen, weichen Wisch. • Dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weiteren Papiertuch oder weichem Wisch. • Benützen Sie keinen Drahtschwamm, Badeschwamm oder andere Reinigungsmittel mit rauer Oberfläche. • Wir empfehlen auch nicht die Benützung von der Korrosion fördernden Zubereitungen, wie zum Beispiel Sprays für Herde oder für Fleckenentfernung. • Wenn zufällig ein Gegenstand aus Plastik oder aus Kochfolie, Zucker oder Zucker beinhaltende Nahrung auf der heißen Oberfläche der glaskeramischen Platte einschmelzt, entfernen Sie ihn sofort mit Hilfe des Reinigungsspachtels bereits noch bei heißer Platte, und zwar nicht nur aus der Platte, sondern auch aus von der eventuell verschmutzten Oberfläche des Geschirrs. Sie vermeiden damit die Beschädigung der Kochplattenoberfläche. • Vor Kochen einer mehr Zucker enthaltenden Nahrung (z.B. Konfitüre), streichen Sie auf die Platte ein geeignetes Schutzmittel ein, für die Oberfläche gegen Beschädigung mit Zucker im Falle eines Überlaufens oder Verschüttung auf der Plattenoberfläche zu schützen.
---	---	--	---



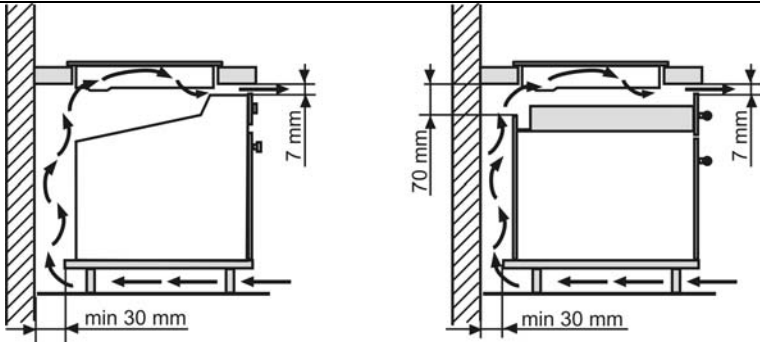
Kovově lesknoucí skvrny vznikají odřením dna hliníkového hrnce nebo použitím nevhodného čistícího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním.	Kovovo sa lesknúce škvrny vznikajú trením dna hliníkového hrnca alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa odstraňujú pracne, až po niekoľkonásobnom čistení.	Metaliczne błyszczące plamy powstają w wyniku ścierania dna aluminiowego garnka lub użycia niewłaściwego środka czyszczącego. Plamy te są trudne do usunięcia i wymagają kilkakrotnego czyszczenia.	Die glänzenden Flecken entstehen aus Aufscheuerung des Bodens eines Alu-Geschirrs oder aus Benützung von ungeeignetem Reinigungsmittel. Diese Flecken können sich nur mühsam mit wiederholter Reinigung entfernt werden.
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 koloru płyty grzewczej powodują przeważnie nie usunięte przypalone resztki. Nie mają wpływu na działanie ceramiki, nie jest to zmiana materiału.	Die Verfärbungen auf der Kochplatte sind meist mit nicht behebbaren angebrannten Resten verursacht. Sie haben aber keinen Einfluss auf die Funktion der glaskeramischen Platte, es handelt sich nicht um Änderung in dem Material.
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	Wytarcie wzorów mogą spowodować środki czyszczące lub ocieranie dna garnka o powierzchnię płyty grzewczej przez dłuższy czas. Na płycie grzewczej powstaje ciemna plama.	Einen Abrieb des Dekors kann mit Benützung von abrasiven Reinigungsmitteln verursacht werden, oder mit Reibung des Geschirrsbodens auf der Kochplattenoberfläche während längerer Zeit. Ein dunkeler Fleck kann dann auf der Kochplatte entstehen.
ČISTÍCI PROSTŘEDKY MORA Cleaner – typ SUPER universal – na lak, smalt, nerez a sklokeramiku Reinex – šetrný prostředek hlavně na sklokeramické desky	ČISTIACE PROSTRIEDKY MORA Cleaner – typ SUPER universal - na lak, smalt, nerez a sklokeramiku Reinex - šetrný prostriedok na sklokeramické platne	ŚRODKI CZYSZCZĄCE MORA Cleaner – typ SUPER universal – do lakierów, emalii, stali nierdzewnej i ceramiki Reinex - delikatny środek głównie do płyt ceramicznych	REINIGUNGSMITTEL MORA Cleaner - Typ Super Universal - für Lack, Email, Rostfreies Material oder Glaskeramik. Reinex - sanftes Mittel nämlich für glaskeramische Platten

REKLAMACE	REKLAMÁCIA	REKLAMACJE	REKLAMATION
Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu GORENJE nebo u servisních gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného záručního listu je reklamační neplatná.	Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči závada, neopravujte je sami. Reklamáciu si uplatnite v predajni, v ktorej ste daný spotrebič zakúpili, u značkového servisu GORENJE 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.	Jeżeli w terminie gwarancji wystąpi wada urządzenia, nie naprawiaj go sam. Reklamację zgłoś u sprzedawcy, w markowym warsztacie GORENJE lub w autoryzowanych zakładach wymienionych w Warunkach gwarancji. Zgłaszając reklamację postępuj według zaleceń podanych na karcie gwarancyjnej i Warunkach gwarancji. Bez przedłożenia należyście wypełnionej Karty gwarancyjnej reklamacja jest nieważna.	Falls es in der Garantiefrist zu Fehlern am Gerät kommen sollte, versuchen Sie nicht, diese Fehler selber zu beseitigen, sondern legen Sie beim autorisierten Vertreter bzw. Händler einen Garantieanspruch ein. Legen Sie dazu Ihr Garantiezertifikat vor. Wir weisen darauf hin, daß eine Geltendmachung der Garantieansprüche ohne ein entsprechend ausgefülltes Garantiezertifikat nicht möglich ist, da die Garantie in einem solchen Falle nicht gültig ist.
ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ	SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV	SPOSODY WYKORZYSTANIA A LIKWIDACJI OPAKOWA	DIE METHODEN DER WIEDERVERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER PACKUNG
Vnitřní lepenka, balicí papír - prodej sběrným surovinám - do sběrných kontejnerů na sběrový papír - jiné využití Dřevěné části - na místo určené k odkládání odpadu - jiné využití Přebalová fólie a PE sáčky - do sběrných kontejnerů na plasty	Vnitřní 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 Podstawki drewniane - do innego wykorzystania - do odpadów komunalnych Folia i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik.	Indem Sie die Verpackung bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, sorgen Sie für ihre Verwertung. Wellpappe, Packpapier - Sie können dieses Verpackungsmaterial bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, - oder in entsprechenden Papier Containern ablegen. Holzteile - Wiederverwertung lokale Sammelstelle für recycelbare Materiale Einwickelfolie und Kunststofftaschen - werfen Sie diese in Sammel-Container für Kunststoff
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO UPŁYWIE ŻYWOTNOŚCI	ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH BEENDIGUNG DER BENÜTZUNG
			
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o	Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o	Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EG o	Dieses Gerät ist im Einklang der EU-Regelung 2002/96/EG über

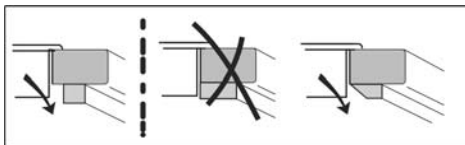
nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.	nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odběr a recyklovanie použitých zariadení.	manipulacji ze zużytych urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa jednolite europejskie (EU) ramy dla zbioru i recyklowania zużytych urządzeń.	Behandlung mit benützten elektrischen und elektronischen Einrichtungen (waste electrical and electronic equipment - WEEE) markiert. Die Regelung bestimmt einen einheitlichen EU- Rahmen für Rückabnahme und Wiederverwendung der benützten Einrichtungen.
Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcí k ukládání odpadu.	Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.	Urządzenie zawiera cenne materiały, które powinny być ponownie wykorzystane. Oddaj urządzenie do punktu zbioru surowców wtórnych lub w miejscu wyznaczonym w miejscowości do odkładania odpadu.	Das Gerät enthält wertvolle Materialien, die wieder verwendet werden sollten. Liefern Sie das Gerät in eine mit der Gemeinde bestimmte Abfallsammelstelle.
PŘEDPIS PRO INSTALACI	PREDPIS PRE INŠTALÁCIU	PRZEPIS INSTALACYJNY	MONTAGEANWEISUNGEN
Instalaci je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy. Instalaci spotřebič smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá.	Inštaláciu je nutné previesť v súlade s platnými normami a predpismi. Spustenie spotrebiča do prevádzky môže vykonávať iba servisná firma k tomu oprávnená, ktorá má uzavretú zmluvu s dovozcom sporákov. Inštaláciu a spustenie spotrebiča do prevádzky potvrdí svojím podpisom a pečiatkou zmluvný servisný partner v Záručnom liste.	Instalacji urządzenia może dokonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia. Instalacja musi być wykonana zgodnie z polskimi przepisami budowlanymi (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U. Nr 75 z 15.06.2002r. poz.690) oraz innymi obowiązującymi w tym zakresie w Polsce normami i przepisami.	Der Geräte muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.
Při 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 spotrebiče 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 spotrebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.	Podczas instalacji urządzenia należy z punktu widzenia funkcjonowania wykonać przede wszystkim następujące czynności: • kontrolę prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej, • kontrolę funkcjonowania grzałek, elementów do obsługi i regulacji, • przedstawienie klientowi wszystkich funkcji urządzenia i zapoznanie z jego obsługą i utrzymaniem.	Bei Montage des Geräts ist es notwendig, von Gesichtspunkt des Geräts, nämlich die folgenden Schritte zu machen: • Kontrolle der Richtigkeit der Kopplung zu dem Stromzufuhr, • Funktionskontrolle der Heiz-, Bedien- und Steuerelemente, • Vorführung aller Funktionen des Geräts dem Kunden und Bekanntmachung mit der Bedienung und Wartung
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ! Při jakékoliv manipulaci se spotřebičem mimo běžné používání je nutno zajistit jeho odpojení od elektrické rozvodné	DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA! Pri akejkoľvek manipulácii so spotrebičom mimo bežného použitia je nutné zaistiť jeho odpojenie od	WAŻNA UWAGA! Podczas jakiegokolwiek manipulacji z urządzeniem oprócz normalnego używania należy zapewnić odłączenie	WICHTIGE HINWEIS! Bei jeder Handlung mit dem Gerät, außer üblicher Benützung, es ist notwendig die Abschaltung von dem

sítě vypnutím hlavního vypínače před spotřebičem.	elektrickej rozvodnej siete vypnutím hlavného vypínača pred spotrebičom.	od sieci elektrycznej przez wyłączenie wyłącznika głównego przed urządzeniem.	Stromnetz und zwar mit Ausziehung der Netzschnur aus der Steckdose zu gewährleisten.
UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY	UMIESTNENIE VARNEJ PLATNE	UMIESZCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ	STANDORT DES GERÄTS
 The technical drawing illustrates the installation of the electric cooktop. The top view shows a square cooktop with four burners, with overall dimensions of 580 mm by 510 mm and a thickness of 54 mm. The side view shows the cooktop being mounted into a cutout in the countertop, with a depth of 30-50 mm. The cutout dimensions are 490 mm by 560 mm. The drawing also shows the rear wall and the sealing gasket (těsnění / tesnenie / uszczelka / dichtung) that fits into the back of the cooktop. The distance from the rear wall to the cooktop is at least 40 mm, and the distance from the side wall is at least 50 mm. The drawing also shows the mounting brackets (upinka / príchytka / szorító / Klemmschuh) that are used to secure the cooktop to the rear wall. The side view shows two different mounting bracket configurations, one for a 30 mm depth and one for a 50 mm depth.			
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.	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.	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	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden. - Die elektrische Kochplatte ist aus der Sicht der Einwirkung äußerer Kräfte gemäß der Norm ČSN 33 2000-3 für normale Umgebung bestimmt. - Für sichere Entfernungen der Kochplatte von Wänden und Möbel die Norm ČSN 061008 ist maßgebend.

• Varná deska předpokládá zabudování do výřezu v pracovní desce min. tloušťky 30 mm, povrchově kryté tepelně odolným materiálem. • Pracovní deska musí být instalována ve vodorovné poloze a musí být na straně ke zdi utěsněna proti zatekání kapalín. • 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 pečicí trouby u kterých mohou spaliny z pečicí trouby proudit směrem nahoru pod varnou desku. • 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 skříňky 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 deskou nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650 mm, dále dle	• Varná platňa je určená na zabudovanie do výřezu v pracovnej doske minimálnej hrúbky 30 mm, povrchovo krytej tepelne odolným materiálom. • Pracovná deska musí byť inštalovaná vo vodorovnej polohe a musí byť na strane k stene utesnená proti zatekaniu kvapalín. • Rozmery výřezu pre varnú platňu a jeho poloha sú uvedené na obrázku. • Bezpečné vzdialenosti tak stien a nábytku, sú na obrázku. • Plochy vzniknuté vo výřezu otvoru doporučujeme kryť vhodným lakom (napr. silikónovým), resp. hliníkovou fóliou, ktorá zníži prenikanie vlhkosti do platne. • Pod varné platne sa nemôžu inštalovať bez zvláštneho opatrenia rúry, u ktorých môžu spaliny z pečenia prúdiť smerom nahor pod varnú platňu. • Zadná stena kuchynskej linky za varnou platňou musí byť 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 kuchynskej skrinky z horľavého materiálu, presahujúcej nad povrch pracovnej dosky. • Nad varnou platňou sa doporučuje inštalovať iba odsávač pár (digestor), nad ktorým môže byť umiestnená kuchynská 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	według ČSN 061008. • Płyta grzewcza zakłada wbudowanie do wycięcia w blacie kuchennym o grubości min. 30 mm, pokrytym powierchniowo materiałem odpornym termicznie. • Blat musí byť zainštalovaný v pozícii poziomej a musí byť od strany 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 otworu 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 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 odległość 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	• Die Kochplatte ist für Einbau in einen Ausschnitt in einem min. 30 mm Dicken, mit wärmebeständigem Material bedeckten Arbeitsbrett des Küchenmöbels, bestimmt. • Das Arbeitsbrett muss waagrecht eingebaut und auf der Wandseite gegen Einfleißung von Flüssigkeiten gedichtet werden. • Die Dimensionen des Ausschnittes für die Kochplatte und ihre Lage Sie finden auf der Darstellung für die Montage. • Sie finden die sichere Entfernungen der Wänden und Möbel von der Kochplatte, die einzuhalten sind, auf dem Bild. • Wir empfehlen die mit dem Ausschnitt entstandenen Flächen mit geeignetem Lack (z.B. Silikonlack), oder mit Alufolie, welche die Eindringung der Feuchtigkeit in das Brett vermindern, zu decken. • Es ist nicht erlaubt ohne besonderer Maßnahme unter die Kochplatte Ofenröhre, die Abgase von welchen aufwärts unter die Kochplatte strömen können, zu installieren. • Auch die Hinterwand des Küchenblocks hinter der Kochplatte muss aus wärmebeständigem Material sein (120° C). Die kleinste Entfernung der Kochplattenhinterkante ab der Hinterwand ist 40 mm. • Die Kochplatte darf nicht in unmittelbarer Nähe eines Küchenschrankes aus brennbarem Material, welcher der Oberfläche der Arbeitsplatte übersteigt, montiert werden. • Über der Kochplatte wir empfehlen nur einen Abzugsschrank zu montieren, über dem Abzugsschrank kann eventuell ein Küchenschrank montiert werden. Wir empfehlen nicht einen getrennten Küchenschrank ohne Dampfabsauger über der Kochplatte zu montieren. Die minimale Entfernung zwischen der Kochplatte und dem
--	--	---	---

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	výřezu v pracovnej doske nalepte po obvode spodnej časti rámu tesnenie proti zatekaniu kvapalín, ktoré je priložené v príslušenstve.	szafki bez odciągu par nad płytą grzewczą. Minimalna odległość między płytą grzewczą i odciągami 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	Absauger ist 650 mm, oder nach Bestimmungen der Absaugerproduzenten. • Kleben Sie auf den Umkreis des unteren Teiles des Rahmens, noch vor Montierung des Geräts in den Ausschnitt in dem Arbeitsbrett, eine Dichtung – aus dem Zubehör - gegen Einfließen der Flüssigkeiten.
VĚTRÁNÍ	VETRANIE	WENTYLACJA	LÜFTUNG
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 otvor ventilátoru a omezit chlazení indukční desky.	DŮLEŽITÉ ! Dbajte následujúcich pokynov pre inštaláciu spotrebiča: • Nedostatečný prístup chladiaceho vzduchu môže byť príčinou obmedzení funkcie spotrebiča, prípadne k jeho poškodeniu. • V prípade inštalácie indukčnej platne nad zásuvkou, nesmú v nej byť umiestneny drobné predmety a papiere, ktoré by mohli zapchať sací otvor ventilátora a obmedziť chladienie indukčnej platne.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać poniższych wskazań, dotyczących instalacji urządzenia: • Niedostateczna ilość powietrza do chłodzenia, może prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia lub do jego uszkodzenia. • W przypadku zamontowania płyty nad szufladą, nie mogą być w niej umieszczone drobne przedmioty oraz papiery, które mogą zatkać otwór ssący wentylatora i ograniczyć chłodzenie płyty indukcyjnej.	WICHTIG! Beachten Sie die folgenden Hinweise für Einbau des Geräts. • Die ungenügende Zufuhr der Kühlluft kann die Funktion des Geräts begrenzen oder eben zu Beschädigung des Geräts zu führen. • Falls die Induktionsplatte sich über der Schublade befindet, dann keine kleine Gegenstände und Papierstücke, die die Ansaugöffnung des Ventilators verstopfen und die Kühlung der Induktionsplatte begrenzen, dürfen in der Schublade gelagert werden.
			

• Zadní stěna spodní skříňky musí být v oblasti výřezu pracovní desky otevřena, aby byla zabezpečena výměna vzduchu. • Je třeba odstranit přední výztuku nábytku, aby vznikl otvor pro průchod vzduchu alespoň 7mm pod pracovní 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 chladičho 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.	• Zadná stena spodnej skrinky musí byť v oblasti výřezu pracovnej desky otvorená, aby bola zabezpečená výmena vzduchu. • Je treba odstrániť prednú výztuhu nábytku, aby vznikol otvor pre priechod vzduchu min. 7 mm pod pracovnou doskou po celej šírke spotrebiča. • Pípadné výztuhy pod pracovnou doskou musia byť odstránené alespoň v oblasti pod spotrebičom. • Vzdialenosť medzi indukčnou varnou doskou a kuchyňským nábytkom, prípadne ďalšími vstavanými spotrebičami musí byť vybraná tak, aby bolo zaistené dostatočné chladenie a odvetrávanie indukčných varných zón. Je nutné dodržať minimálnu vzdialenosť obsahu kuchynskej linky (obsahu zásuvky) od krytu platne 30 mm. • Je treba zabrániť nadmernému otepleniu zo spodnej strany, napr. od vstavanej pečickej rúry bez chladiaceho ventilátora dodatočným odvetraním – vid. obrázok. • Ak vo vstavanej pečickej rúre umiestené pod vstavanou varnou platňou prebieha proces pyrolýzy (vysokoteplotné čistenie), nesmie sa indukčná varná platňa používať.	• Tylina ściana szafki pod płytą musi być otwarta, tak aby zabezpieczył wymianę powietrza. • Należy usunąć przednią poprzeczkę szafki, tak aby powstał pod blatem na całej szerokości urządzenia otwór dla przepływu powietrza wynoszący co najmniej 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 pól 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.	• Die Hinterwand des unteren Schrankes muss in dem Bereich des Ausschnitts des Arbeitbrettes offen gehalten, für den Luftaustausch zu ermöglichen. • Die vorderen Streben des Möbels müssen entfernt werden, um eine Öffnung für Luftzufuhr, mindestens 7 mm unter dem Arbeitsbrettes entlang der ganzen Breite des Geräts, zu schaffen. • Die eventuellen Streben unter dem Arbeitsbrett müssen, wenigstens im Bereich des Arbeitsbrettes, entfernt werden. • Die Entfernung zwischen der Induktionskochplatte und der Küchenmöbel, eventuell anderen eingebauten Geräten, muss so gewählt werden, dass eine genügende Lüftung der Induktionskochzonen gewährleistet wird. Falls das Arbeitsbrett dicker als 30 mm ist, dann die Form des Brettes neben des Kühlluft-Auslasses aus dem Gerät muß geändert werden (siehe Abbildung). • Die übermäßige Erwärmung von der unteren Seite, z.B. von eingebautem Ofenrohr ohne Kühlungsventilator, muss verhindert werden. • Wenn bei dem unter die eingebaute Kochplatte eingebauten Rohofen ein Prozess der Pyrolyse (Hochtemperaturreinigung) geführt ist, dann die Induktionskochplatte darf nicht benützt werden.
Pokud je pracovní deska silnější jak 30 mm, je nutné upravit její tvar v místě výstupu chladičho vzduchu ze spotřebiče (viz obrázek)	Ak je pracovná deska silnejšia ako 30 mm, je nutné upraviť jej tvar v mieste výstupu chladiaceho vzduchu zo spotrebiča (vid. 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)	Die minimale Entfernung von 30 mm des Küchenblock- Inhaltes (Schubladeinhaltes) von der Plattendecke muß beachtet werden. Besorgen Sie bitte die ausreichende Lüftung - siehe Abbildung.



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.

- K připojení varné desky použijte 5-žilový kabel o průřezu 1,5 mm, např. typu H05VV-F5G1,5, jehož konce upravte podle obrázku.
- Konce vodičů je nutno zpevnit proti rozštěpení 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 spotřebiče otočte do pracovní polohy, vložte do výřezu a zkontrolujte polohu přívodního kabelu.
- Varnou desku zajistěte upínkami (viz. obrázek) a to přiměřenou silou tak, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

PRİPOJENİE SPOTREBIČA K ELEKTRİCKEJ SİETİ

Připojenie spotrebiča k elektrickej sieti smie vykonávať iba oprávnená a odborné spôsobilá osoba.

- Do rozvodu pred spotrebičom musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólů minimálne 3 mm.
- K pripojeniu varnej platne použite 5-žilový sieťový kabel o prierezu 1,5 mm, napríklad H05VV-F5G1,5, 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 výrezu a skontrolujte polohu prívodného kábla.
- Varnú platňu zaistite sponami (viď. obrázok), a to primeranou silou tak, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.

PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może przeprowadzać wyłącznie uprawniona firma specjalistyczna. Do instalacji przed urządzeniem musi być włączony wyłącznik do odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, w którym odległość rozłączonych styków wszystkich biegunów wynosi min. 3 mm.

- Do podłączenia płyty grzewczej użyj kabla 5-żyłowego o przekroju 1,5 mm, np. typu H05VV-F5G1,5, którego końce należy przygotować według rysunku.
- Końce przewodów należy wzmocnić naprasowanymi końcówkami.
- Przed umocowaniem końców przewodów pod łbami śrub na listwie zaciskowej włóż kabel do puszki i zabezpiecz przed wyrwaniem zaciskiem.
- Zamknij wieko puszki.
- Po podłączeniu obróć urządzenie do pozycji roboczej, połóż do wycięcia i skontroluj położenie kabla zasilającego.
- Zabezpiecz płytę grzewczą uchwytami (patrz rysunek) odpowiednią siłą tak, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.

ANSCHLUSS DES GERÄTS ZU DEM STROMNETZ

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen. Am Anfang des Stromkreises vor dem Gerät muss ein Schalter für Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz, bei welchem die Entfernung der abgeschalteten Kontakte mindestens 3 mm ist, gebaut werden.

- Zur Kopplung der Kochplatte benutzen Sie ein 5-Erde-Kabel mit einem Querschnitt 1,5 mm, z.B. des Typs H05VV-F5G1,5, die Enden des Kabels herstellen Sie gemäß der Abbildung.
- Die Kabelenden müssen gegen Zerfasern mit angepressten Endstücken befestigt werden.
- Für Kopplung der Kabelenden unter den Schraubenköpfen im Klemmbrett legen Sie das Kabel in das Klemmbrett ein und sichern gegen Auslösung.
- Dann schließen Sie den Deckel des Klemmbrettes.
- Nach Zukopplung drehen Sie das Gerät in Arbeitslage, legen Sie das Gerät in den Ausschnitt ein und überprüfen Sie die Lage des Anschlusskabels.
- Dann sichern Sie die Kochplatte mit Klemmschuhen (siehe Abbildung) und zwar mit entsprechendem Kraft ohne das Gerät zu beschädigen.

Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět jen odborně oprávněná firma. • Připojovací napětí 400V 2N ~, 50 Hz • Jmenovité napětí komponentů 230V ~	Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti smie vykonávať iba oprávnená a odborné spôsobilá osoba. • Pripojovacie napätie 400V 2N ~, 50 Hz • Menovité napätie komponentov 230V ~	Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może przeprowadzać wyłącznie uprawniona firma specjalistyczna. • Napięcie zasilania 400V 2N ~, 50 Hz • Napięcie znamionowe komponentów 230V ~	Die Kopplung des Geräts zu dem Stromnetz kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen. • Anschlussspannung 400V 2N ~, 50 Hz • Nominale Spannung der Komponente 230V ~
MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ	MOŽNOSTI PRIPOJENIA	MOŻLIWOŚCI PODŁĄCZENIA	MÖGLICHKEITEN DER KOPPLUNG
TRÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PRIPOJENIE / POŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / DREIPHASIGE KOPPLUNG			
L=65 mm, ČERNÝ/ ČIERNY / CZARNY / SCHWARZ - 3 L=45 mm, ČERNÝ/ ČIERNY / CZARNY / SCHWARZ - 2 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRÝ / JASNO NIEBIESKI / HELLBLAU - 4 (N) L=50 mm, ZELENŮŽLUTÝ / ZELENŮŽLTÝ / ŻÓŁTO-ZIELONY / - PE (⊕) L=25 mm, HNĚDÝ / HNEĐÝ / BRAZOWY / BRAUN - 1 KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU KONCE WODIČÓW SPEWNEŃE NALISOWANOU KONCOVKĄ KONCE PRZEWODÓW WZMOCNIONE NAPRASOWANĄ KONCÓWKĄ KABELNDEEN MIT BEFESTIGTEN ANGEPRESSTEN ENDSTÜCKEN SPONA PROTI VYTRŽENÍ ŠNŮRY SPONA PROTI VYTRHNUTIU ŠNURY ZACISK ZABEZPEČAJĄCY PRZEWÓD PRZED WYRWANIE KLEMMSCHUH GEGEN ABLOSUNG DER SCHURR			
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 do drobnych zmian instrukcji wynikających ze zmian innowacyjnych lub technologicznych wyrobu, które nie mają wpływu na funkcjonowanie wyrobu.	HINWEIS: Der Produzent vorbehaltet sich das Recht auf kleine Änderungen dieser Anweisungen, die aus Erneuerung oder aus technologischen Änderungen des Produktes, ohne die Funktion des Geräts zu beeinflussen, sich ergeben.

TECHNICKÉ ÚDAJE		TECHNICKÉ ÚDAJE		
Elektrická vestavná varná deska		Elektrická vstavaná varná platňa		EIK 690C
Rozměry		Rozmery		
Celkové rozměry - Š x Hl. x V (V = zabudovaná hloubka)		Výška / šířka / hlĺbka Š x Hl. x V (V = zabudovaná hlĺbka)		580 / 510 / 59* mm
Rozměry výřezu v pracovní desce Š x Hl x Tl. pracovnĺ desky		Rozmery výřezu v pracovnej doske Š x Hl x Tl. pracovnej dosky		560 x 490 x (30 - 50) mm
Varné zóny		Varné zóny		
Levá přední	Indukční Ø 210mm	Ľavá predná	Indukčná Ø 210 mm	2,20 / 3,00 kW
Levá zadní	Ø 145 mm	Ľavá zadná	Ø 145 mm	1,20 kW
Pravá zadní	Duo zóna Ø 180 mm	Pravá zadná	Duo zóna Ø 180 mm	1,70 kW
Pravá přední	Indukční Ø 145 mm	Pravá predná	Indukčná Ø 145 mm	1,40 kW
Elektrické napětí		Elektrické napätie		3 x 230 / 400 V ~
Celkový el. příkon		Celkový el. príkon		6,50 kW
• Hloubka v místě upevnění svorkovnice		*Hĺbka v mieste upevnenie svorkovnice		

DANE TECHNICZNE		TECHNISCHE DATEN		
Elektryczna płyta grzewcza do wbudowania		Elektrische Einbau-Kochplatte		EIK 690C
Wymiary		Dimensionen		
Wymiary główne - szer x gł x wys (V = głębokość wbudowania)		Gesamtdimensionen – B x T x H (V = Einbautiefe)		580 / 510 / 59* mm
Wymiary wycięcia w blacie kuchennym szer x gł x gr blatu		Dimensionen des Ausschnitts im Arbeitsbrett		560 x 490 x (30 - 50) mm
Strefy grzewcze		Kochzonen		
Lewa przednia	Indukcyjna Ø 210mm	Linke vordere	Ø 210 mm	2,20 / 3,00 kW
Lewa tylna	Ø 145 mm	Linke hintere	Ø 145 mm	1,20 kW
Prawa tylna	Strefa dualna Ø 180 mm	Rechte vorne	Ø 180 mm	1,70 kW
Prawa przednia	Indukcyjna Ø 145 mm	Rechte hintere	Ø 145 mm	1,40 kW
Napięcie elektryczne		Elektrische Spannung		3 x 230 / 400 V ~
Całkowity pobór mocy		Gesamtleistung		6,50 kW
* Głębokość w miejscu umocowania puszkı zasilania		* Tiefe bei Klemmenbrett		

PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVO	WYPOSAŽENIE	ZUBEHÖR	EIK 690C
Těsnící hmota	Tesniaca hmota	Kit uszczelniający	Dichtung	1 ks / Szt.
Čistící škrabka	Čistiaca škrabka	Skrobak do czyszczenia	Spachtel für Reinigung	1 ks / Szt.
Upínka	Spona	Zacisk	Klemmschuh	4 ks / Szt.
Šroub 3,9 x 16 mm	Skrutka 3,9 x 16 mm	Śruba 3,9 x 16 mm	Schraube 3,9 x 16 mm	4 ks / Szt.
Podložka 4,3	Podłożka 4,3	Podkładka 4,3	Unterlage	4 ks / Szt.

