

gorenje



FR BE PLAQUE CUISSON ÉLECTRIQUE D'INDUCTION ENCASTRÉE

NL BE ELECTRISCHE INGEBOUWDE INDUCTIEKOOKPLAAT

IT PIANO ELETTRICO DI INDIUZIONE INSERITO

HR ELEKTRIČNA INDUKCIJSKA UGRADNA PLOČA ZA KUHANJE

BG ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИНДУКЦИОНЕН ВГРАДЕН ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ

FR	BE	NL	IT	HR	БГ
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING	LE ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE	NAPUTAK ZA UPORABU I ODRŽAVANJE	УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	
<p>Cher client, vous avez acheté le produit de notre nouvelle série d'appareils. Nous désirons que votre produit vous serve bien.</p> <p>Lire le présent Mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il contient des informations importantes comment commander l'appareil économiquement et en toute sécurité. Conserver le Mode d'emploi avec l'appareil pour une réutilisation éventuelle.</p>	<p>Geachte klant, U heeft een product uit onze nieuwe serie van toestellen gekocht. He tis ons wens dat ons product goed tot uw dienst is.</p> <p>Lees voor de installatie en de gebruikmaking van het toestel deze handleiding. Zij bevat belangrijke informatie over de veilige en economische bediening van het toestel. Bewaar de handleiding samen met het toestel voor eventuele gebruikmaking.</p>	<p>Gentile cliente, Lei ha acquistato il prodotto della nostra nuova linea di elettrodomestici. Ci auguriamo che possa offrirLe una lunga durata d'utilizzo.</p> <p>Prima di installare ed utilizzare l'apparecchio si consiglia di leggere attentamente le istruzioni d'uso. Contengono informazioni importanti per l'utilizzo sicuro ed economico dell'apparecchio. Conservare le istruzioni assieme all'apparecchio per casi di necessità.</p>	<p>Cijenjeni kupci, kupili ste proizvod iz naše nove serije ugradnih aparata. Naša je želja da Vam naš proizvod dobro služi.</p> <p>Prije instalacije i uporabe aparata pažljivo pročitatje ove upute. Sadrže važne informacije o tome, kako sigurno i ekonomski koristiti ovaj aparat. Upute sačuvajte u blizini aparata za slučaj dalje uporabe.</p>	<p>Уважаеми клиенти, Купили сте изделие от нашата нова серия електроуреди. Нашето желание е той да ви служи дълго време.</p> <p>Преди инсталирането и употребата на електроуредта прочетете упътването. То съдържа важна информация как безопасно и икономично да обслужвате електроуредта. Приберете упътването за евентуална по-нататъшна употреба.</p>	
INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	BELANGRIJKE INFORMATIES, AANWIJZINGEN EN AANBEVELINGEN	LE INFORMAZIONI, ISTRUZIONI E RACCOMANDAZIONI	VAŽNE INFORMACIJE, UPUTE I PREPORUKE	ВАЖНА ИНФОРМАЦИИ, УПЪТВАНЕ И ПРЕПОРЪКИ	
<p>Mesures de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient 	<p>Veiligheidsmaatregelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dit apparaat mogen de kinderen boven 8 jaar en de personen met verlaagde fysieke of mentale eigenschappen of met een tekort aan ervaringen en kennis gebruiken indien deze personen onder toezicht 	<p>Misure di sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e dalle persone con capacità fisiche o mentali ridotte o mancanza di esperienza o conoscenze insufficienti a meno che siano 	<p>Mjere sigurnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Djeca starija od osam godina, kao i osobe ograničenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez potrebnihiskustava i znanja, smiju koristiti uređaj samo ako su pod odgovarajućim 	<p>Мерки за безопасност</p> <ul style="list-style-type: none"> • Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни и психически способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно 	

<p>surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALERTE: Risque d'incendie : ne mettre aucuns objets sur les zones de cuisson. • ALERTE: La cuisson avec la graisse ou l'huile sur la zone de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le feu mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes par un couvercle ou par un tissu humide, par exemple. • AVIS: La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu. • Après l'utilisation, éteignez l'élément de cuisson par son unité de commande et ne comptez pas sur le détecteur de 	<p>zijn of indien deze personen over het gebruik van het apparaat op veilige wijze geschoold zijn en zij eventuele gevaren verstaan. De kinderen mogen met het apparaat niet spelen. De door de gebruiker uitgevoerde reiniging en het onderhoud mogen niet de kinderen uitvoeren indien deze niet ouder zijn dan 8 jaar en niet onder toezicht zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen onderwerpen op de kookoppervlakten. • WAARSCHUWING: Het koken met het vet of de olie op het kookpaneel zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan de brand veroorzaken. Blus het vuur NOOIT met het water, schakel het toestel uit en overdek de vlammen bijv. met een deksel of met een natte doek. • AANWIJZING: De kookprocedure dient onder toezicht te zijn. Een kortlopende kookprocedure dient voortdurend onder toezicht te zijn. • Schakel na de 	<p>sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e capiscono possibili pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non può essere eseguita da bambini senza la sorveglianza di un adulto. • ATTENZIONE: Pericolo d'incendio: non appoggiare alcun oggetto sulle zone di cottura. • ATTENZIONE: Cottura con grasso o olio sul piano cottura senza sorveglianza può essere pericolosa e potrebbe provocare l'incendio. Non spegnere MAI l'incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad es. con un coperchio o un panno bagnato. • AVVERTIMENTO: Durante la cottura non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza. Una cottura breve deve essere sorvegliata in continuazione. • A fine cottura spegnere il piano cottura con dispositivo di controllo. Non fare affidamento 	<p>nadzorom, ili ako su upoznate s uputama o sigurnom korištenju uređaja, te ako su svjesna opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja. Djeci nemojte dozvoliti da se igraju uređajem. Djeca također ne smiju čistiti uređaj ili obavljati radove na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora.</p> <ul style="list-style-type: none"> • POZOR: Opasnost od požara: nemojte stavljati nikakve predmete na zone za kuhanje. • POZOR: Kod kuhanja na staklokeramičkim pločama uz upotrebu masti ili ulja bez odgovarajućeg nadzora postoji opasnost od požara. ZABRANJENO JE gasiti goreću mast vodom – u takvim slučajevima isključite uređaj a i ugasite plamene mokrom krpom ili poklopcem za lonac. • UPOZORENJE: Nemojte nikada ostavljati uređaj bez nadzora tijekom kuhanja. I kod kratkog kuhanja uređaj mora biti stalno pod nadzorom. • Nakon završetka kuhanja isključite zonu za kuhanje pomoću gumba za 	<p>безопасната употреба на уреда и опасностите, които могат да възникнат. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не слагайте никакви предмети на повърхността за готвене. • РЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с мазнина или олио на повърхността за готвене без надзор може да бъде опасно и в резултат от него може да възникне пожар. НИКОГА не ликвидирайте огън с вода, а изключете електроуреда и след това покрийте пламъците например с капак или мокра кърпа. • ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да става под надзор. Краткосрочното готвене трябва да се извършва под постоянно наблюдение. • След употреба изключете повърхността
---	--	--	---	---

<p>réipient.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne mettez aucuns objets métalliques, comme couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la zone de cuisson à induction parce qu'il est possible de les chauffer. • ALERTE: Si la surface de la plaque ou de la zone de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil et la protection pour éviter l'accident dû à l'électricité. • Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil pour éviter le risque d'accident dû à l'électricité. • L'appareil n'est pas conçu pour la commande par le temporisateur externe ou des autres systèmes de commande spéciaux. • ALERTE: N'utilisez que les barrières du panneau de commande construites par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le Mode d'Emploi ou les barrières du panneau de commande encastrées dans l'appareil. L'utilisation de barrières non conformes peut 	<p>aanwending het kookelement met zijn stuurinrichting uit en verlaat zich niet op de detector van de pot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leg op het inductiekookpaneel geen metalen onderwerpen zoals messen, vorken en deksels, zij kunnen zich verwarmen. • WAARSCHUWING: Is de oppervlakte van de kookplaat of het element gebarsten, schakel het toestel en de zekering uit om eventuele ongevallen door elektrische stroom te voorkomen. • Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit stoomreiniger of drukluchtreinigers. Er dreigt het gevaar van ongeval door de elektrische stroom. • Het toestel is niet bereid voor het sturen met behulp van externe tijdschakelaar en andere speciale stuursystemen.. • WAARSCHUWING: Gebruik alleen maar de barriere van het kookpaneel vervaardigd door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het 	<p>all'indicatore del recipiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non poggiare sul piano cottura ad induzione alcuni oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi perchè possono riscaldarsi. • AVVERTIMENTO: Se la superficie del piano cottura o di un articolo è screpolata, spegnere l'apparecchio e l'interruttore per evitare l'infortunio elettrico. • Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai i pulitori a vapore o a pressione. C'è il rischio d'infortunio elettrico. • L'apparecchio non è preparato ad un funzionamento con il timer esterno o altri sistemi di controllo speciali. • AVVERTIMENTO: Utilizzare solo le protezioni del piano cottura prodotti dal produttore dell'apparecchio o indicate nelle istruzioni d'uso o le protezioni del piano cottura incassate. Utilizzo di una protezione sbagliata può causare 	<p>upravljanje – nemojte se pouzdati u detektor posude.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na indukcijsku ploču zabranjeno je stavljati bilo kakve metalne predmete kao što su na primjer noževi, viljuške, žlice i slično, koji se mogu zagrijati. • POZOR: Ukoliko je površina zone za kuhanje ili grijnog tijela napuknuta, isključite uređaj i osigurač kako biste spriječili ozljede uslijed strujnog udara. • Za čišćenje nemojte koristiti parne čistače niti uređaje za čišćenje pod tlakom. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara. • Uređaj nije opremljen za upravljanje pomoću eksternih sustava za podešavanje vremena kuhanja odnosno drugih upravljača.. • POZOR: Koristite samo štitnike panela za kuhanje isporučene od strane proizvođača ili preporučene od strane proizvođača u naputku za upotrebu, ili štitnike panela za kuhanje ugrađene u uređaju. Korištenje 	<p>за готвене чрез нейните копчета за управление и не разчитайте на детектора на кухненски съд.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не слагайте на индукционния панел за готвене никакви метални предмети като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци, защото могат да се нагреят. • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността за готвене или някаква нейна част е спукана, изключете електроуреда и предпазителя, за да предотвратите опасността от удар от електрически ток. • За почистване на електроуреда никога не използвайте уреди за почистване с пара и уреди за почистване под налягане. Има опасност от удар от електрически ток. • Електроуредът не е подготвен за управление с помощта на външни таймери и други специални системи за управление. • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само
---	--	--	---	--

provoquer des accidents.

Avertissement

- Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut brancher l'appareil au réseau électrique.
- La manipulation de l'appareil ou l'intervention non professionnelle peuvent engendrer le risque de blessure grave ou détériorer le produit. Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut installer l'appareil, le réparer, le modifier ou intervenir sur lui.
- Dans le système de distribution fixe de l'énergie électrique, il est nécessaire de placer devant l'appareil une installation pour découpler tous les pôles de l'appareil du réseau où la distance entre les contacts découplés est de 3 mm, au minimum (interrupteur principal, ci-après dans le texte).
- Il est nécessaire de raccorder la plaque cuisson au réseau électrique avec la tension prescrite indiquée sur l'étiquette de type,

toestel als geschikt is genoemd, of de in het toestel ingebouwde barriere van het kookpaneel. De aanwending van onjuiste barriere kan ongevallen veroorzaken.

Waarschuwing

- Het toestel mag op het elektriciteitsnet alleen maar door een technicus van klantenservice of door een gekwalificeerde persoon aangesloten worden.
- De hantering met het toestel of een niet vakkundige ingreep kan tot het risico van ernstige verwonding, eventueel tot de beschadiging van het product voeren. De installatie, alle reparaties, aanpassingen en ingrepen in het toestel dienen altijd door een technicus van klantenservice of een gekwalificeerde persoon uitgevoerd te worden.
- Naar de vaste leiding van de elektrische energie voor het toestel is de installatie voor het loskoppelen van alle polen van het toestel vanaf het elektriciteitsnet

infortuni.

Avvertimento

- L'apparecchio può essere collegato alla rete elettrica solamente da un tecnico o da personale qualificato.
- Manipolazione con l'apparecchio o manutenzione non professionale può causare lesioni gravi o danni al prodotto. L'installazione, tutte le riparazioni, modifiche o interventi all'apparecchio devono essere svolte da persone qualificate o da un tecnico.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica bisogna inserire un dispositivo per scollegamento di tutti i poli dalla rete che ha una distanza dei contatti aperti di minimo 3 mm (in seguito indicati come interruttore principale).
- Piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica a tensione prescritta rilasciata sulla scheda di tipologia. /vedi : "connessione del piano di cottura alla rete elettrica"./
- La data di nstallazione

neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.

Upozorenje

- Uređaj smije biti priključen na električnu mrežu samo od strane ovlaštenog servisera odnosno stručno osposobljene osobe.
- Neispravno rukovanje s uređajem odnosno nestručni zahvati na istom mogu uzrokovati ozbiljne povrede odnosno oštećenje uređaja. Ugradnju, bilo kakve popravke, izmjene i zahvate na uređaju smiju vršiti samo ovlašteni serviseri odnosno stručno osposobljene osobe.
- U fiksni razvod električne struje ispred uređaja neophodno je ugraditi odpajач za odpajanje svih polova od mreže, čija udaljenost kontakata u rastavljenom stanju mora biti najmanje 3 mm (u daljem tekstu „glavni prekidač“).
- Ploča za kuhanje mora biti priključena na električnu mrežu sa propisanim naponom navedenim na tipskoj pločici, i dovodom koji






барьерите на панела за готвене, конструирани от производителя на електроуредата или обозначени от производителя в инструкциите за употреба като подходящи, или барьерите, които са вградени в панела за готвене. Използването на неправилните баристри може да причини злополука.

Предупреждение

- Електроуредът може да бъде свързан към електрическата мрежа само от сервизен техник или от квалифицирано лице.
- Манипулация с електроуредата или непрофесионална сервизна намеса носи рисковете от сериозно нараняване, ев. повреда на електроуредата. Инсталацията, всички ремонтни работи, промени и манипулации по електроуредата трябва да се извършват винаги от сервизен техник или квалифицирано лице.
- Пред електроуредата в

<p>l'alimentation conforme à la puissance de la plaque cuisson (voir "Raccordement de l'appareil au réseau électrique").</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire valider la date d'installation sur la fiche de garantie. • Le produit est conçu exclusivement pour la cuisson. Il est interdit de l'utiliser à une autre fin, par exemple pour chauffer la pièce. Ne pas mettre la vaisselle vide sur les zones de cuisson. • Les cordes d'alimentation de l'appareil ou des autres appareils ne doivent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson. • Éteindre l'interrupteur principal d'alimentation électrique pour le nettoyage et les travaux de maintenance. • Ne pas utiliser la plaque vitrocéramique comme zone de dépôt. Il y a des risques d'éraflure, éventuellement, d'autre usure. Ne pas faire chauffer la nourriture en feuilles d'aluminium, récipients plastiques etc. Risque de fusion, d'incendie, 	<p>in te bouwen, de afstand van de losgekoppelde contacten bedraagt min. 3 mm (verder in de tekst als hoofdschakelaar genoemd).</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat moet aan het elektriciteitsnet met de voorgeschreven op het typenplaatje aangegeven spanning aangesloten worden en door middel van de leiding die met het prestatievermogen van de kookplaat overeenkomt (zie „Aansluiting van het apparaat aan het elektriciteitsnet“). • De datum van de uitgevoerde installatie moet in het Garantiebewijs bevestigd worden. • Het product is uitsluitend voor het koken bepaald. Gebruik het niet voor andere doeleinden, bijvoorbeeld voor de verwarming van ruimte. Leg lege potten niet op de kookzones. • De netsnoeren van het toestel of van andere toestellen mogen niet in contact met de kookplaat. • Schakel tijdens de reiniging en reparaties de hoofdschakelaar van de 	<p>deve essere registrata nel Documento di garanzia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio è costruito solamente per cucinare. Non utilizzare per motivi diversi, ad esempio per il riscaldamento di ambienti. Non poggiare recipienti vuoti sulle zone di cottura. • I cavi di alimentazione dell'apparecchio o degli altri apparecchi non possono essere in contatto con il piano cottura. • Durante la pulizia e le riparazioni staccare l'interruttore principale dalla corrente. • Non utilizzare il piano cottura in vetroceramica per poggiarvi oggetti. Il ciò potrebbe causare i graffi oppure altri danni. Non riscaldare le pietanze in carta stagnola, recipienti di plastica o simili. Pericolo di fusione, incendio, oppure danneggiamento del piano cottura. • Se il piano di cottura sta fuori uso, si raccomanda di tenere spenti tutti gli elementi di manipolazione. • In caso del cambiamento dell'ambiente in cui la 	<p>odgovara energiji ploče za kuhanje (vidi «Priklučenje uređaja na električnu mrežu»).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Datum kada je instalacija izvedena potvrdite u Jamstvenom listu. • Uređaj je namijenjen isključivo kuhanju. Zabranjeno je koristiti uređaj za druge namjenekao na primjer za grijanje prostorije. Nemojte odlagati prazne posude na zone za kuhanje. • Priključni kablovi za napajanje uređaja kao i kablovi drugih potrošača ne smiju doći u dodir s pločom za kuhanje. • Prije čišćenja i popravaka isključite glavni prekidač dovoda struje. • Nemojte koristiti staklokeramičku ploču kao površinu za odlaganje. U protivnom postoji opasnost od ogrebotina odnosno drugih oštećenja. Nemojte podgrijavati jelo u aluminijskim folijama, posudama od plastike i sličnim posudama. Postoji opasnost od topljenja ovih materijala, požara odnosno oštećenja ploče za 	<p>разпределението на електрическа енергия е необходимо да се постави устройство за изключване на всички полوسي на електроуреда от мрежата, която е на разстояние от контактите в отворено състояние мин. 3 мм (по-нататък в текста обозначено като главен изключвател).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Плотът за готвене трябва да бъде свързан към електрическата мрежа с посоченото напрежение, което е посочено на етикета за типа уред, и с ток, който отговаря на мощността на плота за готвене (виж „Свързване на електроуреда към електрическата мрежа“). • Датата на осъществената инсталация трябва да бъде посочена и потвърдена в Гаранционната карта. • Изделието е предназначено само за готвене. Не го използвайте за други цели, напр. за отопляване на помещения. Не
---	--	--	--	--

<p>éventuellement, d'usure de la plaque de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la plaque cuisson n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés. • Si le milieu où l'appareil est situé change (travail avec les produits de peinture, avec les collants, etc.), il faut toujours débrancher l'appareil. • En manipulant l'appareil ou mettant l'appareil hors de service pour une période longue, il est nécessaire d'arrêter l'interrupteur principal d'alimentation électrique situé devant l'appareil. • Il est recommandé de contacter tous les deux ans une société d'entretien et de demander le contrôle du fonctionnement de la plaque pour éviter les pannes et augmenter la durée de vie de la plaque cuisson. 	<p>toevoer van de elektrische energie uit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de gaskeramische kookplaat niet als afgevlakte. Er dreigen krassen, eventueel andere beschadigingen. Warm het eten in geen aluminiumfolie, plasticpotten en dergelijk op. Gevaar van smelten, brand, eventueel beschadiging van de kookplaat. • Als de kookplaat niet in werking is, zorgt u ervoor dat alle bedieningselementen uitgeschakeld zijn. • Komt het tot de wijziging van de omgeving van de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is (werken met verven, lijm etc.), moet de hoofdleiding altijd van de elektrische energie uitgeschakeld worden. • Tijdens de manipulatie met het apparaat, eventueel bij een langer afzetten van het apparaat buiten bedrijf schakel de hoofdschakelaar van de toevoer van de elektrische energie voor het toestel uit. • Wij adviseren dat u elke 	<p>cucina viene installata (lavori con le vernici, con materiali adesivi ect.) deve essere sempre spento corrente elettrico di entrata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante la manipolazione con l'apparecchio della cucina, rispettivamente la sua tenuta fuori uso per il periodo più lungo, bisogna sconnettere l'entrata principale del corrente elettrico collocato davanti all'apparecchio. • Si raccomanda di farsi fare controllo del funzionamento del piano di cottura ceramico una volta all'anno. Così eviterete gli eventuali danni e prolungherete la vitalità del piano ceramico. 	<p>kuhanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukoliko aparat ne radi, vodite računa da li su svi njegovi upravljački elementi isključeni. • U slučaju promijene sredine gdje je aparat smješten (radnje sa premazima, ljepljivim i sl.), uvijek mora biti iskopčan iz električne energije. • Prilikom manipulacije sa aparatom, odnosno tijekom duljeg odlaganja aparata izvan rada, izvucite dovodni kabel iz zidne utičnice električnog dovoda. • Preporučujemo Vam da se jednom u dvije godine obratite ovlaštenom servisu radi provjere tehničkog stanja ploče. Time ćete izbjeći eventualne kvarove i produžiti vijek trajanja ploče za kuhanje. 	<p>слагайте празни съдове на зоните за готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кабелите за захранване на електроуреда или на други електроуреди не трябва да са в контакт с повърхността за готвене. • При почистване и ремонти изключете главния изключвател за подаване на електрическа енергия. • Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за оставяне на вещи. Има опасност от възникване на одрасквания, евентуално други повреди. Не топлете ядене в домакинско фолио, пластмасови съдове и други. Има опасност от разтопяване, пожар, съответно повреда на повърхността за готвене. • Ако плътът за готвене не е в експлоатация, обърнете внимание всички елементи за управлението му да бъдат изключени. • В случай на промяна на средата на помещението, където е
--	--	---	--	---

	<p>twee jaar met een servicebedrijf contact opneemt om de controle van functies van de kookplaat uit te voeren. Daardoor voorkomt u eventuele storingen en verlengt de levensduur van de kookplaat.</p>			<p>инсталиран електроуредът (работа с бои, лепила и др. под.), винаги трябва да се изключи главното захранване с електрическа енергия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При манипулации с електроуредта, евентуално при продълго изваждане от експлоатация, изключете главния изключвател на електрическа енергия пред електроуредта. • Препоръчваме Ви веднъж на две години да се обърнете към специализиран сервиз с молба за проверка на функциите на плота. По този начин ще предотвратите евентуалните повреди и ще удължите времето за употреба на готварския плот.
 <p>Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il est interdit de mettre le produit dans la poubelle à ordures ménagères. Il est nécessaire de l'amener dans un centre de collecte</p>	 <p>Het symbool op het product of zijn verpakking geeft aan dat dit product niet naar huisafval komt. Het dient naar een afvalbrengstation voor recycling van elektrisch en elektronisch apparaat ingeleverd te</p>	 <p>Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli</p>	 <p>Oznaka na uređaju odnosno na njegovoj ambalaži upozorava da dotrajali proizvod ne smije biti stavljen u kontejner za komunalni otpad. Dotrajali proizvod odnesite u centar za reciklažu električnih</p>	 <p>Символът на изделието или на опаковката посочва, че изделието не трябва да бъде изхвърляно заедно с битовите отпадъци. Трябва да бъде откарано на място за рециклиция</p>

<p>chargé du recyclage des installations électriques et électroniques. La liquidation conforme du produit permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé. Vous pouvez obtenir les informations détaillées sur le recyclage du produit à la Mairie, Service de Liquidation des ordures ménagères, ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.</p>	<p>worden. Door een juiste recycling van dit product kunt u helpen negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van mensen vermijden die door een ongeschikte recycling van dit product zouden veroorzaakt worden. Uitvoerige informatie over recycling van dit product kunt u bij de betreffende gemeente, service voor de recycling van huisafval of in de winkel krijgen waar u het product hebt gekocht.</p>	<p>elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto aiuta ad eliminare l'impatto ambientale negativo e l'impatto sulla salute che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto rivolgersi all'ufficio competente di zona, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.</p>	<p>odnosno elektronskih uređaja. Propisnim zbrinjavanjem ovog proizvoda ćete doprinijeti sprječavanju negativnog djelovanja otpada na okoliš i ljudsko zdravlje koje bi bilo uzrokovano nepravilnim zbrinjavanjem dotrajalog proizvoda. Za više detalja o reciklaži ovog proizvoda obratite se mjesnom nadležnom tijelu, centru za zbrinjavanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili ovaj proizvod.</p>	<p>на електрически и електронни устройства. Чрез осигуряването на правилната ликвидация на това изделие помагате да се възпрепятстват негативните влияния върху околната среда и човешкото здраве, което може да се случи при неправилната ликвидация на изделието. По-подробна информация за рециклицията на изделието може да бъде намерена в съответната община, служба за ликвидация на битови отпадъци или в магазина, откъдето сте купили електроуреда.</p>
--	---	---	--	---



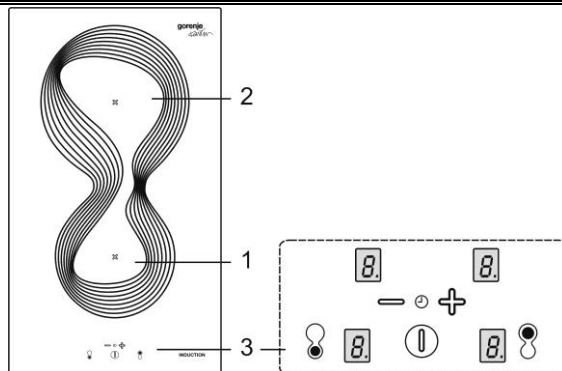
CARTON ET PAPIER À RECYCLER

<p>FINALITÉ DE L'APPAREIL L'appareil est conçu pour la préparation normale des plats dans les foyers et on doit pas l'utiliser à une autre fin. Les différentes possibilités de son utilisation sont décrites de manière exhaustive dans le présent Manuel.</p>	<p>DOEL VAN HET TOESTEL Het toestel is voor een gewone voorbereiding van gerechten thuis bepaald en zou niet voor andere doeleinden gebruikt worden. De mogelijke toepassingen van het toestel zijn uitgebreid in deze handleiding beschreven.</p>	<p>FUNZIONE DELL'APPARECCHIO L'apparecchio è costruito per la cottura di cibi e non dovrebbe essere utilizzato diversamente. Le funzioni particolari sono descritte in questo manuale.</p>	<p>PREDVIĐENA NAMJENA UREĐAJA Uređaj je namijenjen isključivo za uobičajenu pripremu jela u kućanstvima i ne smije se koristiti u druge svrhe. Iscrpan opis pojedinačnih namjena dat je u ovom priručniku.</p>	<p>ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА Електроуредът е предназначен за обикновено приготвяне на ястия в домакинството и не трябва да се използва за други цели. Отделните възможности за неговата употреба са описани изчерпателно в настоящото упътване.</p>
--	---	---	---	---

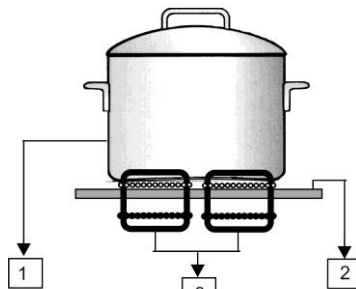
<p>ATTENTION! Lorsque vous utilisez plaque à induction en céramique PAS mettre les périphériques supplémentaires (tels que les bagues de réduction dits ou pad inductive qui vous permet d'utiliser des casseroles à fond non magnétique) entre le fond du récipient et la surface de la plaque de céramique. L'utilisation de tels dispositifs peuvent endommager l'appareil et peut se produire à haut risque de brûlures.</p>	<p>LET OP! Bij gebruik van keramische Inductiekookplaten geen enkele toevoegsels apparaat stelt (bijvoorbeeld zogenaamde verminderen Inductie ringen of ringen die het gebruik van een niet-magnetische bodem pannen toelaten) tussen de bodem van de houder en het oppervlak sklokeramickej boards. Door het gebruik van deze faciliteiten kunnen ervaren schade aan het apparaat en kan optreden bij een hoog risico op brandwonden.</p>	<p>ATTENZIONE! Quando si utilizza vetroceramica induzione non mettere eventuali dispositivi aggluntivi (come i cosiddetti anelli di riduzione o pad induttivo che permette di utilizzare pentole con un non-magnetico base) tra il fondo del contenitore e la superficie della piastra ceramica. Utilizzando tali dispositivi possono danneggiare l'apparecchio e può verificarsi ad alto rischio di ustioni.</p>	<p>PAŽNJA! Kada koristite keramički indukcijske štednjak NE stavljajte nikakve dodatne uređaje (kao što su tzv smanjenja prstenje ili induktivnog jastučića koji vam omogućuje da koristite posuđe s non-magnetske baze) između dna posude i površine keramičke ploče. Korištenje takvih uređaja može oštetiti uređaj i može se pojaviti na visokim rizikom od opekotina.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! При използване на керамични котлони на индукция не поставя никакви допълнителни устройства (като например т.нар намаляване на пръстени или индуктивен тампон, който ви позволява да използвате съдове за готвене с магнитна основа) между дъното на съда и повърхността на керамична чиния. Използването на такива устройства може да повреди уреда и могат да се появят най-висок риск от изгаряния.</p>
<p>ATTENTION! Si les fissures apparaissent sur la surface de plaque cuisson, il faut débrancher l'appareil sans tarder.</p>	<p>LET OP! Wanneer op de oppervlakte van de kookplaat barsten ontstaan, het apparaat onmiddellijk van het net loskoppelen.</p>	<p>ATTENZIONE! Se dovessero ad apparire sulla superficie del piano ceramico le spaccature di qualsiasi tipo, sconnettete subito l'apparecchio dalla rete elettrica.</p>	<p>UPOZORENJE! U slučaju da na površini ploče za kuhanje uočite bilo kakve napukline, aparat odmah izvucite iz zidne utičnice.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Ако на повърхността на плота за готвене се появи каквато и да е пукнатина, веднага изключете електроуреда от електрическата мрежа.</p>
<p>ATTENTION L'appareil n'est pas prêt à la commande par un temporisateur extérieur ou une télécommande séparée.</p>	<p>WAARSCHUWING Het toestel is niet voor de werking met behulp van de buitentijdschakelaar of van een separaat systeem van de afstandsbediening bestemd.</p>	<p>AVVERTENZA L'elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato con un temporizzatore esterno o con un sistema diviso di comando a distanza.</p>	<p>UPOZORENJE Uređaj nije namijenjen za rad pomoću eksterne vremenske sklopke ili eksternog daljinskog upravljanja.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Електроуредът не е предназначен за работа с помощта на външен изключвател или на отделна система за дистанционно управление.</p>
<p>BRUIT NORMAL PENDANT L'EXPLOITATION DE L'APPAREIL AVEC LE CHAUFFAGE PAR INDUCTION Si le chauffage marche à la puissance maximale et en fonction du type de récipient choisi, l'appareil peut faire du bruit, bourdonnement, sifflement, claquement, par exemple. En diminuant le</p>	<p>GEWOON LAWAAI TIJDENS BEDRIJF VAN HET TOESTEL MET INDUCTIEVERWARMING Bij inschakelen van de verwarming op het maximale vermogen of afhankelijk van het type van potten kan het toestel de geluiden geven zoals b.v. ruisen, fluiten of baarsten. De geluiden gaan door de verlaging van graad van</p>	<p>SUONI ABITUALI DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEI PIANI DI COTTURA A INDUZIONE All'accensione del riscaldamento alla massima potenza o, a seconda del tipo di contenitori utilizzati, l'apparecchio potrebbe emettere dei suoni come ronzio, fischio o scricchiolamento.</p>	<p>UOBIČAJENA BUKA TIJEKOM RADA INDUKCIJSKOG ŠTEDNJAKA Kod podešavanja maksimalne snage grijanja ili ovisno o odabranoj vrsti posuda štednjak može proizvoditi razne zvukove kao na primjer zujanje, zviždanje ili pucanje. Zvukovi nestaju nakon što smanjite snagu grijanja. Količina jela koje</p>	<p>ОБИКНОВЕН ШУМ ПРИ ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ЕЛЕКТРОУРЕД С ИНДУКЦИОННО НАГРЯВАНЕ При включване на нагряването на максимална мощност или в зависимост от избора на тип съдове електроуредът може да издава шум като напр. буботене, пищене и пукане.</p>

<p>niveau de chauffage, le bruit disparaît. La quantité du plat chauffé peut influencer l'intensité du bruit.</p> <p>L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche à la température élevée. Le ventilateur peut marcher même avec les zones de cuisson arrêtées, si la température est élevée.</p> <p>Les bruits cités représentent une manifestation courante du chauffage par induction et ne signalent aucun défaut.</p>	<p>verwarming verloren. De hoeveelheid van het gekookte eten en de manier van koken kunnen de intensiteit van geluiden beïnvloeden.</p> <p>Het toestel is van de koelventilator voorzien die bij de vaststelling van hogere temperatuur ingeschakeld wordt. De ventilator kan ook na het uitschakelen van de kookzones lopen indien de temperatuur verder hoog is.</p> <p>De genoemde geluiden zijn gewone uiting van de inductieverwarming en geven geen storing aan.</p>	<p>Suoni si eliminano riducendo il livello di cottura. La quantità dei cibi cotti ed il metodo di cottura può influenzare sulla loro intensità.</p> <p>L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che si accende per indicare le temperature più elevate. La ventola può funzionare anche dopo che le zone di cottura vengono spente quando la loro temperatura è ancora alta.</p> <p>Questi suoni manifestano un normale funzionamento del piano di cottura a induzione e non indicano alcun malfunzionamento.</p>	<p>kuhate te način kuhanja mogu utjecati na intenzitet zvukova.</p> <p>Štednjak je opremljen ventilatorom za hlađenje koji se uključuje ako sistem indicira višu temperaturu. Ventilator može raditi i nakon isključenja zona za kuhanje, ako je temperatura još uvijek visoka.</p> <p>Navedeni zvukovi predstavljaju uobičajenu popratnu pojavu indukcijskog grijanja i ne indiciraju kvar uređaja.</p>	<p>Звучите изчезват с намаляването на степента на нагряването. Количеството приготвяно ядене и начинът на готвене могат да окажат влияние върху интензивността на звука.</p> <p>Електроуредът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва при индициране на по-висока температура. Вентилаторът може да работи и след изключването на зоните за готвене, ако температурата все още е висока.</p> <p>Посочените звуци са обикновена проява на индукционното нагряване и не са сигнал за никаква повреда.</p>
<p>DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL</p>	<p>BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT</p>	<p>DESCRIZIONE E SERVIZIO DELL'APPARECCHIO</p>	<p>OPIS I POSLUŽIVANJE UREĐAJA</p>	<p>ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА</p>
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil sera placé dans une ouverture située a niveau de la surface de travail du bloc cuisine. Le caoutchouc étanchéité collé sur les bords de la plaque cuisson empêche la pénétration des liquides sous la plaque cuisson. La partie principale de l'appareil est composée d'une plaque cuisson vitrocéramique, complétée des éléments portatifs, électriques et de couverture de l'appareil. Les zones de cuisson, destinées uniquement à la préparation des plats, sont 	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat is bestemd voor de inbouw naar de uitsnijding in het werkblad van de keukenmeubels. Het aan de kant van de kookplaat aangeplakte dichtingsrubber voorkomt het lopen van het vloeistof onder de kookplaat. Het grondbestanddeel van het apparaat is de glaskeramische kookplaat met welke alle andere draag-, dekkingselementen en elektrische elementen van het apparaat verbonden zijn. Op de kookplaat zijn de plekken – elektrische kookzones gemarkeerd – die 	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio é predestinato per la collocazione nel ritaglio del piano di lavoro della cucina. La guarnizione incollata alla margine del piano di cottura, non permette ai liquidi penetrare sotto il piano vetroceramico. La parte di base dell'apparecchio é il piano vetroceramico a cui sono collegate le altre parti portanti della cucina, le parti di copertura e le parti elettrici dell'apparecchio. Sul piano di cottura sono segnate le zone di bollitura che devono servire solo per 	<ul style="list-style-type: none"> Uređaj je namijenjen za ugradnju u izrez na radnoj ploči kuhinjskog namještaja. Guma za brtvljenje nalijepljena na kraj ploče za kuhanje onemogućuje da razne tekućine teku ispod ploče za kuhanje. Osnovni dio uređaja je staklo-keramička ploča na koju su povezani ostali nosivi, zaštitni i električni dijelovi aparata. Na ploči za kuhanje označena su mjesta – električne zone kuhanja – namijenjene samo za kuhanje. Promjeri zona kuhanja napravljeni su za standardne 	<ul style="list-style-type: none"> Електроуредът е предназначен за вграждане в изрязаната част на работния плот на кухненската мебел. Уплътняващият каучук, залепен на края на плота за готвене, предотвратява изтичането на течност под плота за готвене. Основната част на електроуреда е стъклокерамичен плот за готвене, към който са свързани останалите носещи, покриващи и електрически части на електроуреда. На плота за готвене са

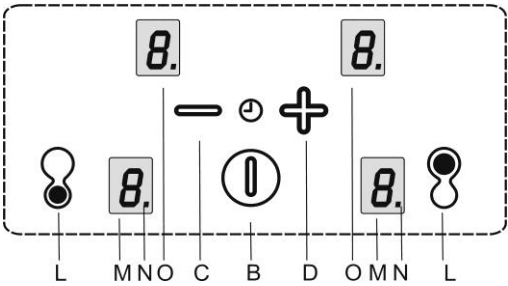
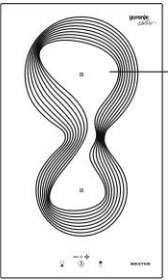
<p>indiquées sur la plaque cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les diamètres des zones de cuisson correspondent aux dimensions habituelles des récipients de cuisson. • On ne recommande pas d'utiliser les récipients dont le diamètre dépasse la zone de cuisson indiquée. • Le limiteur de température évite la surchauffe de l'électronique d'induction. • La signalisation de la chaleur résiduelle signale la température élevée de la surface de la zone de cuisson après l'arrêt. Il est possible d'utiliser l'énergie de la zone de cuisson chaude. Le symbole s'éteint après le refroidissement de la zone de cuisson qui élimine le danger de brûlure 	<p>alleen maar voor het koken bestemd zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De grootte van de kookzones zijn van de gewone grootte van de pannen afgeleid. • Wij adviseren geen pan die groter is dan de tekening van de kookzone. • De oververhitting van de inductieelektronica verhindert de temperatuurbegrenzer. • De signalisatie van de restwarmte geeft de verhoogde temperatuur van de oppervlakte van de kookzone na het uitschakelen aan. Van de warme kookplaat kan energisch gebruik gemaakt worden. Het controlelampje gaat eerst na de afkoeling uit wanneer geen gevaar van brandwond dreigt. 	<p>cucinare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dimensioni delle zone di bollitura corrispondono alle dimensioni abituali delle pentole da cucinare. • Si sconsiglia di usare tale tipo di pentola che oltrapassa la zona segnata. • Surriscaldamento dell'ettovalvola di induzione elimina limitatore del calore. • La segnalazione del calore residuo segnala la temperatura elevata sulla superficie della zona di cottura dopo lo spengimento. Questo calore può essere energicamente sfruttato. Il segnale visuale spenge, quando sulla zona di bollitura non corre pericolo di ustione. 	<p>dimenzije posuda za kuhanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na ploču nije preporučljivo stavljati posude čiji je promjer veći od promjera označene zone kuhanja na ploči. • Integrirana zaštita za nadziranje temperature sprječava pregrijavanje indukcijske elektronike. • Signalizacija preostatka topline signalizira povećanu temperaturu površine staklokeramičke zone za kuhanje nakon isključivanja grijanja. Vruće mjesto za kuhanje se energetički može iskoristiti. Simbol će se ugasi kada se mjesto za kuhanje ohladi toliko da više ne prijete opasnost od opekotina. 	<p>обозначени местата – електрически зони за готвене – предназначени само за готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диаметрите на зоните за готвене съответстват на обичайните размери на готварските съдове. • Не препоръчваме използването на съдове, чийто размер надхвърля размера на очертанията, които обозначават зоната за готвене. • Ограничителят на температурата предотвратява прегряването на индукционния плот. • Сигнализацията на остатъчна температура показва увеличена температура на повърхността на зоната за готвене след изключване. Горещото място за готвене може да се използва енергийно. Сигналната лампичка изгасва след такова охлаждане на мястото за готвене, при което вече няма опасност от изгаряне.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zone de cuisson d'avant 2. Zone de cuisson de derrière 3. Panneau de commande – COMMANDE TOUCHE (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voorkookzone 2. Achterkookzone 3. Bedieningspaneel – BEDIENING DOOR AANRAKING (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zona di cottura anteriore 2. Zona di cottura inferiore 3. Pannello di maneggio - A TOCCO (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prednja zona kuhanja 2. Zadnja zona kuhanja 3. Upravljački panel – DODIRNI UPRAVLJAČKI ELEMENTI (TOUCH CONTROL) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предна зона за готвене 2. Задна зона за готвене 3. Панел за управление – УПРАВЛЕНИЕ С ДОПИР (TOUCH CONTROL)



<p>PRINCIPE D'INDUCTION</p> <p>Le système de chauffage d'induction porte sur le phénomène physique d'induction magnétique. Ce système est basé sur la transmission directe de l'énergie à partir du générateur vers le fond d'un récipient.</p>	<p>PRINCIPE VAN INDUCTIE</p> <p>Het systeem van de inductieverwarming is gebaseerd op een fysisch verschijnsel van de magnetische inductie. De grondeigenschap van dit systeem is de directe overdraging van de energie uit de generator direct naar de bodem van de pan.</p>	<p>PRINCIPIO INDUZIONE</p> <p>Il sistema di riscaldamento ad induzione si basa al fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La natura fondamentale di questo sistema é la trasmissione diretta dell'energia dal generatore al fondo della pentola.</p>	<p>PRINCIP INDUKCIJE</p> <p>Sistem indukcijskog zagrijavanja zasivan je na fizikalnoj pojavi zvanoj magnetska indukcija. Osnovna karakteristika ovog sistema je direktan prijenos energije sa generatora odnosno direktno zagrijavanje dna posude za kuhanje (lonca).</p>	<p>ПРИНЦИП НА ИНДУКЦИЈАТА</p> <p>Системата на индукционното нагриване се основава на физичното явление магнитна индукция. Основната характеристика на тази система е директният пренос на енергия от генератора директно към дъното на готварския съд.</p>
<p>AVANTAGES DU RECHAUFFAGE D'INDUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sécurité plus élevée – température plus basse sur la surface vitrée • Vitesse plus élevée – durée de chauffage plus courte • Précision plus importante – il réagit immédiatement à la modification du réglage d'un degré de chauffage • Rendement plus important – 90% d'énergie absorbée transformée en chaleur 	<p>VOORDELEN VAN INDUCTIEVERWARMING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veiliger – lage temperatuur aan de oppervlakte van glas • Sneller – korte tijd van opwarmen • Nauwkeuriger – zij reageert onmiddellijks op de wijziging van het instellen van graad van verwarming • Meer efficiënt – 90% van de geabsorbeerde energie wordt in warmte gewijzigd 	<p>VANTAGGI DEL RISCALDAMENTO AD INDUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Più sicuro – la temperatura bassa sulla superficie del vetro • Più veloce – il periodo più corto di riscaldamento • Più preciso - reagisce immediatamente al cambiamento del grado di calore inserito • Più efficace - 90% di energia assorbita si trasferisce in calore 	<p>PREDNOSTI INDUKCIJSKOG GRIJANJA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signurnije – niska temperatura na površini stakla • Brže – kratko vrijeme zagrijavanja • Točnije – odmah reagira na podešeni stupanj temperature grijanja • Ekonomičnije – 90% apsorbirane energije se pretvara u toplinu 	<p>ПРЕДИМСТВА НА ИНДУКЦИОННОТО НАГРЯВАНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • По-безопасно – ниска температура на повърхността на стъклото • По-бързо – къс период за нагриване • По-точно – реагира моментално на промяната на степента на настройка на степента на нагриване • По-ефективно – 90% от абсорбираната енергия се променя в топлина



<ol style="list-style-type: none"> 1. Récipient avec le fond férromagnétique 2. Plaque vitrocéramique 3. Générateur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pot met ferromagnetische bodem 2. Glaskeramische plaat 3. Generator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pentola con fondo ferromagnetico 2. Piano cottura in vetroceramica 3. Generatore 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posuda sa feromagnetnim dnom 2. Staklo-keramička ploča 3. Generator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Съд с феромагнитно дъно 2. Стъклокерамичен плот 3. Генератор
<p>RÉCIPIENTS POUR LE RECHAUFFAGE SUR LES ZONES DE CUISSON D'INDUCTION</p> <p>Le rechauffage portant sur l'induction emploie le magnétisme pour générer la chaleur. Pour cette raison, les récipients doivent contenir du fer. Contrôler à l'aide d'un aimant si le récipient est magnétique. Le diamètre du fond d'un récipient mis sur la zone de cuisson d'induction peut être inférieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson indiquée, donc:</p> <p>Ø200 –150mm –pour la zone 2 Ø160 –110mm - pour la zone 1</p> <p>Autres contraintes relatives au récipient - voir "Principes d'utilisation de la plaque vitrocéramique".</p>	<p>POTTEN VOOR HET KOKEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES</p> <p>Het koken met inductie gebruikt het magnetisme voor het genereren van de warmte. De potten dienen daarom het ijzer bevatten. Controleer met behulp van een magneet of de pot magnetisch is. De bodem van de voor de inductiekookzone gebruikte pot kan de doorsnede kleiner of dezelfde hebben zoals de doorsnede van de gemarkeerde kookzone is, namelijk:</p> <p>Ø 200 - 150mm – voor zone 2 Ø 160 - 110mm – voor zone 1</p> <p>Andere vorderingen voor potten – zie „Principes van gebruik van glaskeramische plaat.</p>	<p>LE PENTOLE D'USO PER LA ZONA DI BOLLITURA</p> <p>La cottura ad induzione sfrutta il magnetismo per la generazione del calore. Perfciò le pentole usate devono contenere come materiale il ferro. Controllate usando il magnete se il recipiente reagisce. Il fondo della pentola usata per le zone di induzione deve avere le dimensioni piú piccola o uguale come la zobna di bollitura usata come sotto riportato:</p> <p>Ø 200 –150mm – per la zona 2 Ø 160 –110mm - per la zona 1</p> <p>le altre richieste per le pentole di cottura- vedi „ I principi d'uso del piano vetroceramico“.</p>	<p>POSUDE ZA KUHANJE NA INDUKCIJSKIM ZONAMA ZA KUHANJE</p> <p>Indukcijsko kuhanje koristi za stvaranje topline fizikalnu pojavu zvanu «magnetizam». Posude zbog toga moraju sadržavati željezo. Provjerite pomoću magneta da li je posuda željezna. Promjer dna posude koja se koristi za kuhanje na indukcijskim zonama može biti manja ili jednaka promjeru označene zone za kuhanje, i to:</p> <p>Ø 200 – 150 mm - za zonu 2 Ø 160 – 110 mm - za zonu 1</p> <p>Ostali zahtjevi na posude za kuhanje – vidi „Načela korištenja staklokeramičke ploče.</p>	<p>СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ЗА ИНДУКЦИОННИ ПЛОТОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ</p> <p>Готвенето чрез индукция използва магнетизма за генериране на топлина. Поради това съдовете трябва да съдържат желязо. Проверете с помощта на магнит дали съдът е магнитен. Дъното на съда, който се използва за индукционния плот, може да има по-малък или същия диаметър като диаметъра на обозначената зона за готвене, а то следния:</p> <p>Ø 200 – 150 мм – за зона 2 Ø 160 – 110 мм – за зона 1</p> <p>Останалите изисквания за съда – виж „Принципи за използването на стъклокерамични плотове“.</p>

COMMANDE DE L'APPAREIL	BEDIENING VAN APPARAAT	MANEGGIO DELL'APPARECCHIO	NAČIN UPORABE APARATA	ОБСЛУЖВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА
<p>AVERTISSEMENT !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi. • Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service. • La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance. • Les personnes avec le stimulateur cardiaque ou avec la pompe à insuline ne peuvent commander l'appareil avec les zones de cuisson d'induction qu'à condition que leurs éléments implantés soient conformes au règlement 89/336/CEE. 	<p>WAARSCHUWING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat kan met behulp van de gebruiksaanwijzing alleen maar door een volwassene gebruikt worden. • Het is niet toegestaan de kinderen zonder toezicht in de buurt van het in bedrijf staande apparaat te laten lopen. • De elektrische kookplaat is een apparaat dat onder toezicht mag gebruikt worden. • De personen met pacemaker of insulinepomp kunnen het apparaat met inductiekookzones alleen onder voorwaarde gebruiken dat hun implantaten met de voorschrift 89/336/CEE overeenstemmen. 	<p>AVVERTENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio, in conformità alle istruzioni di maneggio può essere comandato solo dalle persone adulte. • È inammissibile di lasciare i bambini soli nella vicinanza dell'apparecchio in funzione. • Il piano di cottura elettrico è apparecchio di cui andamento chiede la sorveglianza continua. • Le persone con lo stimolatore al cuore o con la pompa di insulina possono maneggiare l'apparecchio solo se loro impianti corrispondono alle norme 89/336/CEE. 	<p>UPOZORENJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uređaj prema naputku za rukovanje mogu posluživati samo odrasle osobe. • Ne dopušta se ostaviti djecu bez nadzora kraj uređaja koji radi. • Električna ploča za kuhanje je uređaj čiji rad zahtjeva nadzor. • Osobe koje koriste električni stimulator (pacemaker) ili inzulinsku pumpu smiju koristiti kuhalo s indukcijskim zonama samo pod uvjetom da njihovi implantati ispunjavaju zahtjeve propisa 89/336/CEE. 	<p>ВНИМАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Електроуредите могат да бъдат обслужвани съгласно упътванията само възрастни лица. • Не трябва да се оставят деца в близост до електроуредата без надзор, когато електроуредът работи. • Електрическият плот за готвене е електроуред, чиято експлоатация изисква надзор. • Лицата със сърдечен стимулатор или инсулинова помпа могат да обслужват електроуред с индукционни зони за готвене само при условие, че техните имплантати отговарят на разпоредба 89/336/CEE.
PANNEAU DE COMMANDE	BEDIENINGSPANEEL	PANELLO MANEGGIAMENTO	UPRAVLJAČKA PLOČA	ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ
				

<p>B – senseur interrupteur C – senseur moins (-) D – senseur plus (+) L – symbole zone de cuisson M – indicateur de degré de puissance N – symbole d'activation de la zone de cuisson O – écran temporisation (timer)</p>	<p>B – sensor netchakelaar C – sensor minus (-) D – sensor plus (+) L – symbool kookzone M – indicator prestatievermogen N – symbool van activatie van kookzone O – display van tijdschakelaar (timer)</p>	<p>B – sensore dell'interruttore di rete C – sensore del meno (-) D – sensore del più (+) L – simbolo della zona di cottura M – indicatore del grado di potenza N – simbolo di attivazione della zona di cottura O – display del temporizzatore (timer)</p>	<p>B – senzor mrežne sklopke C – senzor minus (-) D – senzor plus (+) L – simbol zone kuhanja M – pokazivač stupnja snage N – simbol aktiviranja zone za kuhanje O – displej tajmera</p>	<p>B – сензор на ключа на мрежата C – сензор минус (-) D – сензор плюс (+) L – символ на зоната за готвене M – указател на степената на мощността N – символ на активиране на зоната за готвене O – дисплей на таймера (timer)</p>
<p>ATTENTION !</p> <ul style="list-style-type: none"> • La commande sensor est activée en mettant un doigt sur un symbole situé sur la plaque vitrocéramique. Entretien le panneau propre et sec. • Ne rien poser sur le panneau de commande de la plaque cuisson. • Il est interdit que les enfants utilisent ou nettoient la surface de cuisson de la plaque. • ATTENTION à l'activation involontaire de l'appareils, par les animaux domestiques, par exemple! • Le débranchement de l'appareil du réseau fait annuler les paramètres réglés. • Ne poser jamais les produits alimentaires conditionnés dans les feuilles d'aluminium, le couvert, le couvercle d'un pot ou des autres objets métalliques sur la zone de cuisson d'induction. Si l'appareil était mis en marche, involontairement ou par hasard, ces objets 	<p>LETOP</p> <ul style="list-style-type: none"> • De sensorbediening wordt door het aanraken van het betreffende symbool aan de glaskeramische kookplaat geactiveerd. Houdt het bedieningspaneel dus schoon en droog. • Leg niets op het bedieningspaneel van de kookplaat. • Vermijd dat de kookopervlakte van de plaat door kinderen gebruikt of gereinigd wordt. • LET op het ongewenste inschakelen van het apparaat, b.v. door huisdieren! • Na het loskoppelen van de kookplaat van het elektriciteitsnet komt het tot het op nul zetten van de ingestelde parameters. • Leg op de inductiekookzones nooit voedingsmiddelen verpakt in aluminiumfolie, bestek, deksels van potten en andere metaalvoorwerpen. Door het ongewenste of accidentele inschakelen van het toestel 	<p>ATTENZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneggio a sensore si attiva ponendo il dito al simbolo appartenente sul piano vetroceramico. Perciò mantenetelo sempre ben pulito e asciutto. • Non ponete mai nulla sul piano vetroceramico • Evitate cha la superficie di cottura del piano a induzione venga utilizzata o pulita da bambini. • ATTENZIONE per l'apertura dell'apparecchio es. Dagli animali domestici ! • Sconnettendo il piano vetroceramico dalla rete elettrica vengono annullate le impostazioni del calore precedenti. • Sulle zone di cottura non ponete mai i cibi involtati nel folio di alluminio, le posate, coperchi di pentole ed altri oggetti di ferro. Anche se l'accensione non volutoa dei pulsanti, si potrebbe rischiare un danneggiamento del piano vetroceramico o provocare le eventualit ustioni. 	<p>UPOZORENJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Upravljanje senzorom se aktivira dodiranjem prsta na pripadajući simbol na staklokeramičkoj ploči. Stoga je dobro da je upravljački panel uvijek čist i suh. • Ništa ne odlagati na upravljački panel ploče za kuhanje. • Djeca ni u kom slučaju ne smiju koristiti niti čistiti površinu staklo-keramičke induktivne ploče. • Vodite računa da se uređaj slučajno ne uključi, npr. od strane kućne životinje! • Odspajanjem ploče za kuhanje od električne mreže izbrisat ćete sve podešene parametre. • Na indukcijske zone za kuhanje nikad ne polazite namirnice zapakirane u aluminijske folije, pribore, poklopce lonaca niti druge metalne predmete. U slučaju nenamjernog ili slučajnog uključivanja potrošača može doći do brzog ugrijavanja ovih metalnih predmeta koji mogu uzrokovati opekotine ili 	<p>ВНИМАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управлението чрез сензор се активира чрез слагане на пръста върху съответния символ на стъклокерамичния плот. Затова винаги поддържайте панела за управление сух и чист. • Не слагайте нищо върху панела за управление на готварския плот. • Не позволявайте повърхността за готвене на плота да се използва или да се почиства от деца. • ВНИМАНИЕ за нежелано включване на електроуреда, напр. от домашни животни! • При изключване на плота за готвене от електрическата мрежа се нулират настроените параметри. • Никога не слагайте върху индукционната зона за готвене храни, опаковани в алуминиево фолио, прибори, капаци на тенджери и други метални предмети. При нежелано

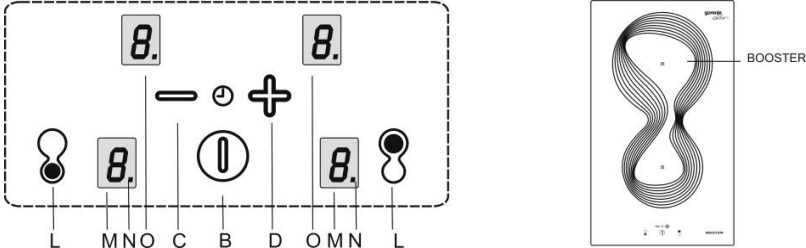
<p>pourraient se chauffer vite et causer la brûlure ou la détérioration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson s'arrête en dix minutes, au maximum, après avoir enlevé le pot de la zone d'induction. • Après la fin d'utilisation, arrêter la zone d'induction par la commande, ne pas compter sur l'arrêt automatique (reconnaissance d'un pot). 	<p>konden deze voorwerpen snel verwarmt worden en brandwonden en beschadiging veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na het verwijderen van de pot van de inductiezone komt het binnen 10 minuten tot het uitschakelen van de kookplaat. • Schakel na het gebruik de inductiezones met de schakelaar uit en verlaat u zich niet op het automatische uitschakelen (onderscheiden van pot). 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo che viene tolta la pentola dalla zona di induzione, entro 10 minuti avviene lo spegnimento della lastra di cottura. • Dopo l'uso della cucina spengete le zone di cottura non fidandovi allo spengimento automatico (l'identificazione del recipiente). 	<p>oštećenje ploče.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zona za kuhanje se isključuje 10 minuta nakon skidanja posude (lonca) sa induksijske ploče. • Nakon završetka kuhanja isključite induksijske zone pomoću prekidača, nemojte se pouzdati u to da se zona automatski isključuje (prepoznavanje posude). 	<p>или случайно пускане на електроуреда тези предмети могат бързо да се нагряят и да причинят изгаряния и повреда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • При махане на тенджерата от зоната за готвене до 10 минути плотът за готвене се изключва. • След употреба изключете индукционната зона с управлението и не разчитайте на автоматичното изключване (разпознаване на съдвете).
<p>La puissance de la zone de cuisson est réglée dans le cadre d'une gamme à 9 degrés, réglables à l'aide des symboles de contact situés sur le panneau de commande. La réaction des symboles est de 1 seconde – il faut laisser le doigt sur le symbole concerné pendant cette période.</p>	<p>Het vermogen van de kookzones kan in 9 graad geregeld worden, deze graden worden gekozen door de touch-symbolen op het bedieningspaneel. De reactie van symbolen bedraagt 1 sec – gedurende deze tijd moet de vinger op het betreffende symbool gehouden worden.</p>	<p>Le prestazioni delle zone di cottura vanno regolate in 5 gradi scelti a tatto dei simboli sul pannello di maneggio. La reazione dei simboli è 1 secondo. Durante questo periodo il dito deve toccare simbolo scelto.</p>	<p>Radne snage zona kuhanja reguliraju se u rasponu od 9 stupnjeva koji se podešavaju pritisivanjem simbola sa pripadajućim indikatorima na upravljaču senzora. Reakcija simbola je 1 sekunda, tada je potrebno da su prsti u blizini pripadajućeg simbola</p>	<p>Мощността на зоните за готвене се регулира на 9 нива с допирните символи на панела за управление. Реакцията на символите е 1 секунда – през този период от време е необходимо пръстът да се държи върху съответния символ.</p>
<p>MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON N'appuyer que sur le senseur B (interrupteur). Le symbole "O" ou "H" est visualisé sur les deux écrans. Si on ne fait pas d'autre choix en 10 secondes, la plaque cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p>INSCHAKELEN VAN KOOKPLAAT Druk alleen de symbool B (netschakelaar). Op beide displays verschijnt het symbool „O“ of „H“. Wanneer niet binnen 10 seconden een keuze wordt ingesteld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.</p>	<p>ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE Premere solo il sensore B (interruttore di rete). Su tutti e due i display compare il simbolo "O" o "H". Se non viene effettuata un'altra selezione nell'arco di 10 sec., avviene lo spegnimento automatico del piano di cottura.</p>	<p>UKLJUČENJE PLOČE ZA KUHANJE Pritisnite samo simbol B (mrežna sklopka). Na oba zaslona se pojavi simbol „O“ ili „H“. Ukoliko ne izvedemo novi odabir do 10 sec, automatski dolazi do isključenja ploče za kuhanje.</p>	<p>ВКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ Натискаме само сензор B (ключа на мрежата). И на двата дисплея се появява символ „O“ или „H“. Ако не изберем нещо друго в течение на 10 секунди, плотът за готвене се изключва автоматично.</p>
<p>MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON En appuyant sur le senseur „L“, on choisit la zone de cuisson. Dans 10 secondes à compter</p>	<p>INSCHAKELEN VAN KOOKZONE Door drukken van sensor „L“ wordt de betreffende kookzone gekozen.</p>	<p>ACCENSIONE DELLA ZONA COTTURA Premendo il sensore „L“ scegliamo la zona cottura desiderata.</p>	<p>UKLJUČENJE ZONE KUHANJA Odaberite odgovarajuću zonu kuhanja pritiskom na senzor „L“. Unutar 10 sekundi nakon</p>	<p>ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ С натискане на сензора „L“ избираме съответната зона за готвене.</p>

<p>de la mise en service de la plaque de cuisson, il est possible de régler un niveau de puissance (1 – 9) à l'aide des senseurs „+“ et „-“.</p>	<p>Binnen 10 sec na het inschakelen van de kookplaat wordt met behulp van sensoren „+“ en „-“ de gewenste graad van vermogen (1 – 9) ingesteld.</p>	<p>Entro 10 secondi dall'accensione impostiamo attraverso i sensori „+“ e „-“ la potenza desiderata (1 – 9).</p>	<p>uključnja ploče za kuhanje podesite pomoću senzora „+“ i „-“ traženi stupanj snage (1 – 9).</p>	<p>Do 10 сек. след включване на плота за готвене с помощта на сензорите „+“ и „-“ настройваме желаната степен на мощност (1 – 9).</p>
<p>RECONNAISSANCE D'UN POT SUR LA ZONE DE CUSSION D'INDUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la zone de cuisson est mise en marche et il n'y a aucun pot ou le pot est trop petit, la transmission d'énergie ne se réalise pas. Le symbole „“ clignote. • Si un pot conforme est posé sur la zone de cuisson, le degré de puissance réglé est activé et le chiffre correspondant au degré est allumé sur l'écran. La transmission d'énergie est interrompue, si le pot est enlevé. Le symbole „“ recommence à clignoter sur l'écran de degré de puissance • Si on pose un récipient plus petit mais dont le diamètre n'est pas inférieur au diamètre minimal nécessaire pour mettre la zone de cuisson en marche, la puissance correspondant au diamètre du récipient lui sera fournie. 	<p>ONDERSCHIEDEN VAN POT BIJ PRODUCTIEKOOKZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Is de kookzone ingeschakeld en staat erop geen pot of staat erop een te kleine pot loopt geen energie toevoer door. Dit wordt door een knipperend symbool „“ weergegeven. • Wordt op de kookzone een geschikte pot gelegd schakelt de ingestelde graad van vermogen in en het cijfer met de waarde schijnt op de indicator. De toevoer van energie wordt onderbroken indien de pot afgelegd wordt. Op de indicator van de graad van vermogen verschijnt weer het knipperende symbool „“. • Wordt op de kookzone een kleinere kookpot gelegd de afmeting waarvan niet kleiner ist dan de minimale doorsnede die nodig is om de kookzone in bedrijf te brengen, zal alleen zulk vermogen geleverd dat met de afmeting van de kookpot overeenstemt. 	<p>RICONOSCIMENTO DELLA PENTOLA SULLA ZONA DI COTTURA AD INDUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se la zona di cottura è accesa e non vi è appoggiata nessuna pentola o la pentola appoggiata sulla zona di cottura è troppo piccola, non avviene nessuna trasmissione dell'energia. Questo fatto viene segnalato dal simbolo „“ lampeggiante. • Se sulla zona di cottura viene appoggiata una pentola adeguata, avviene l'accensione del grado di potenza impostato e il numero con il suo valore rimane acceso sul visualizzatore. L'apporto di energia sarà interrotto se la pentola viene tolta. Sul visualizzatore del grado di potenza compare di nuovo il simbolo „“ lampeggiante. • Se sulla zona di cottura viene appoggiato un recipiente di cottura più piccolo, di cui dimensioni però non sono inferiori al diametro minimo necessario per indurre la zona di cottura al funzionamento, verrà fornita soltanto la potenza necessaria in relazione alle dimensioni del recipiente utilizzato. 	<p>PREPOZNAVANJE POSUDE NA INDUKCIJSKOJ ZONI ZA KUHANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako je zona za kuhanje uključena i ako se na njoj ne nalazi nikakva posuda odnosno ako na njoj leži samo premla posuda, ne dolazi do prijenosa energije. Na to upozorava treperujući simbol „“. • Ako na zonu za kuhanje postavite odgovarajuću posudu, uključuje se podešeni stupanj snage zagrijavanja (odnosno topline) i na pokazivaču svijetli brojka-vrijednost snage zagrijavanja. Ako skinete posudu sa zone za kuhanje, dovod struje se prekida. Na pokazivaču stupnja snage zagrijavanja ponovo treperi simbol „“. • Ako na zonu za kuhanje stavimo manju posudu čiji je promjer manji od najmanjeg dopuštenog promjera posude koji je potreban za aktiviranje zone za kuhanje, snaga zagrijavanja će odgovarati samo veličini odnosno promjeru ove posude. 	<p>РАЗПОЗНАВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ЗА ИНДУКЦИОННАТА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ако зоната за готвене е включена и върху нея не е поставена никаква тенджерка или е сложена прекалено малка тенджерка, не се осъществява никакъв пренос на енергия. Това се сигнализира от светещия с прекъсвания символ „“. • Ако на зоната за готвене се сложи подходяща тенджерка, включва се настроената степен на мощността и цифрите с нейните стойности светват на указател. Подаването на електроенергия се прекъсва, ако тенджерката се махне. На указателя на степента на мощността отново се появява светещият с прекъсвания символ „“. • Ако на зоната за готвене сложим по-малък съд, но ако размерът му не е по-малък от минималния диаметър, необходим за пускането на хода на зоната за готвене, ще се дава само такава мощност, която отговаря на размера на готварския съд.

<p>INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> Après avoir arrêté la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60° C, le symbole "H" signalant la température élevée de la surface de la zone de cuisson est visualisé sur l'écran. Cette signalisation diminue le risque de brûlure provoquée par la zone arrêtée. On peut profiter de l'énergie de la zone de cuisson chaude. 	<p>INDICATIE VAN RESTWARMTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Na het uitschakelen van de kookzone, indien deze zone de temperatuur hoger dan 60° C heeft, verschijnt op de display een lichtsymbool „H“ dat de verhoogde temperatuur van de oppervlakte van de kookzone signaleert. Deze signalisatie beperkt de mogelijkheid van brandwonden bij de uitgeschakelde zone. Van de warme kookplaat kan energisch gebruik gemaakt worden. 	<p>INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dopo lo spegnimento della zona di cottura, se la zona interessata è di una temperatura superiore a 60°C, sul display compare il segnale luminoso "H", il quale indica una temperatura elevata della superficie della zona di cottura. Tale indicazione riduce i rischi di ustionamento dalla zona spenta. L'energia della posizione di cottura rimasta calda può essere utilizzata. 	<p>INDIKACIJA PREOSTALE TOPLINE</p> <ul style="list-style-type: none"> Nakon isključivanja zone za kuhanje, ako je temperatura ove zone viša od 60° C, na ekranu se pojavljuje svjetleći simbol „H“ koji signalizira povećanu temperaturu površine zone za kuhanje. Ova signalizacija ograničava opasnost od opekotina uslijed dodira isključene zone. Vruće mjesto za kuhanje se energetske može iskoristiti. 	<p>ИНДИКАЦИЈА НА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА</p> <ul style="list-style-type: none"> След изключване на зоната за готвене, ако температурата е по-висока от 60° C, на дисплея се появява светлинен символ „H“, който сигнализира повишена температура на повърхността на зоната за готвене. Тази сигнализация ограничават вероятността от изгаряне при изключената зона. Горещото място за готвене може да бъде енергийно използвано.
<p>PROTECTION ENFANT</p> <ul style="list-style-type: none"> La protection enfant permet de bloquer l'appareil. Il est possible d'activer la protection enfant si un niveau de puissance des zones de cuisson n'est pas réglé. 	<p>KINDERVEILIGHEID</p> <ul style="list-style-type: none"> De kinderveiligheid dient tot de verhinderen van de aanwending van het apparaat De kinderveiligheid kan alleen geactiveerd worden indien geen graad van vermogen van kookzones ingesteld is. 	<p>FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI</p> <ul style="list-style-type: none"> Questa funzione serve per impedire ai bambini di utilizzare l'apparecchio Si possa attivare solo quando il livello di potenza delle zone cottura non è impostato. 	<p>DJEČJA ZAŠTITA</p> <ul style="list-style-type: none"> Dječja sigurnosna brava služi za onemogućavanje korištenja potrošača Dječja sigurnosna brava može biti aktivirana samo ako nije podešen stupanj snage zone kuhanja. 	<p>ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ДЕЦА</p> <ul style="list-style-type: none"> Предпазителят за деца служи за възпрепятстване на използването на електроуреда Предпазителят за деца може да се активира само когато не е пусната някаква степен на мощност в зоната за готвене.
<p>PROCÉDÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettez la plaque de cuisson en service en appuyant sur le senseur "B". Les points qui clignotent apparaissent sur les écrans. Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone droite ("L" droit) et le senseur "-", ensuite, sur le senseur de choix de la zone arrière. "L" est visualisé sur les écrans. Il faut activer la protection 	<p>VOLGORDE</p> <ul style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat door het drukken van de sensor „B“ in. Op displays verschijnen knipperende decimale punten. Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L“ rechts) en de sensor „-“ en vervolgens weer de sensor van de keuze van de achterzone De letter „L“ verschijnt op de displays. 	<p>PROCEDURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Accendete il piano cottura premendo il sensore „B“ Sul display lampeggiano i punti decimali. Premete contemporaneamente il sensore per la zona posteriore („L“ a destra) e sensore „-“ e nuovamente il sensore per la zona posteriore. Sul display s'accende la lettera „L“. L'attivazione della funzione 	<p>POSTUPAK</p> <ul style="list-style-type: none"> Uključite ploču pritiskivanjem gumba senzora «B». Na zaslonima trepere decimale točke. Pritisnite istovremeno senzor za odabir stražnje zone kuhanja („L“ desni) te senzor „-“ i zatim ponovo pritisnite senzor za odabir stražnje zone kuhanja. Na zaslonima bit će prikazano slovo „L“. Dječja zaštita mora biti aktivirana do 10 sekundi i u 	<p>НАЧИН НА РАБОТА</p> <ul style="list-style-type: none"> Включете зоната за готвене с натискането на сензор „B“ На дисплеите се изобразяват светкащи десетинни запетаи. Натиснете едновременно сензора за избор на задната зона („L“ десен) и сензор „-“ и след това отново избор на задната зона Буквата „L“ се изобразява на дисплеите. Активирането на

<p>enfant dans 10 secondes sans appuyer sur un autre senseur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> De kinderveiligheid dient binnen 10 seconden geactiveerd te worden en er mag geen andere sensor gedrukt worden. 	<p>dev'essere effettuata entro 10 secondi durante i quali non si possa premere un altro sensore.</p>	<p>tom intervalu ne smije biti pritisnut drugi senzor.</p>	<p>предпазителя за деца трябва да бъде извършено до 10 секунди и не трябва да се натиска друг сензор.</p>
<p>DÉSACTIVATION TEMPORELLE DE LA PROTECTION ENFANT</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone arrière ("L" droit) et le senseur "-". Le "0" est visulaisé sur les écrans au lieu de "L". Après avoir arrêté la plaque de cuisson, la protection enfant est réactivé. 	<p>TIJDELIJK DEACTIVEREN VOOR HET KOKEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L“ rechts) en de sensor „-“. In plaats van de letter "L" verschijnt op de displays het teken „0“. Na het uitschakelen van de kookplaat wordt de kinderveiligheid weer geactiveerd 	<p>DISATTIVAZIONE TEMPORANEA DELLA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Premete contemporaneamente il sensore per la zona posteriore („L“ a destra) e sensore „-“. Sul display invece della lettera "L" appare il simbolo „0“. Una volta spento il piano cottura la sicura viene attivata nuovamente. 	<p>PRIVREMENO DEAKTIVIRANJE DJEČJE ZAŠTITE ZA KUHANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite istovremeno senzor za odabir stražnje zone kuhanja („L“ desni) i senzor „-“. Umjesto slova "L" na zaslonima će biti prikazan broj „0“. Nakon isključivanja ploče za kuhanje dječja zaštita će biti ponovo aktivirana. 	<p>ВРЕМЕННО ДЕАКТИВИРАНЕ НА ПРЕДПАЗИТЕЛЯ ЗА ДЕЦА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете едновременно сензора за избор на задната зона („L“ десен) и сензор „-“. Вместо буквата "L" на екрана се изобразява знакът „0“. След изключване на зоната за готвене предпазителят за деца отново се активира
<p>DÉSACTIVATION DE LA PROTECTION ENFANT</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone arrière ("L" droit) et le senseur "-.", ensuite, encore une fois sur le senseur "-". Il faut désactiver la protection enfant dans 10 secondes. 	<p>VOORTDUREND DEACTIVEREN</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L“ rechts) en de sensor „-“ en vervolgens weer de sensor „-“. Het deactiveren van de kinderveiligheid dient binnen 10 seconden uitgevoerd worden. 	<p>DISATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Premete contemporaneamente il sensore per la zona posteriore („L“ a destra) e sensore „-“ dopodiché nuovamente sensore „-“. Disattivazione della funzione dev'essere effettuata entro 10 secondi. 	<p>DEAKTIVIRANJE DJEČJE ZAŠTITE</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite istovremeno senzor za odabir stražnje zone kuhanja („L“ desni) i senzor „-“ i zatim ponovo pritisnite senzor „-“. Deaktivacija dječje zaštite mora biti izvršena do 10 sekundi. 	<p>ДЕАКТИВИРАНЕ НА ПРЕДПАЗИТЕЛЯ ЗА ДЕЦА</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете едновременно сензора за избор на задната зона („L“ десен) и сензор „-“ и след това отново сензор „-“. Деактивирането на предпазителя за деца трябва да бъде извършено до 10 секунди .
<p>ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est possible d'activer la fonction d'arrêt total sans tenir compte d'un régime de travail de la plaque cuisson en appuyant sur la commande "ACTIVÉE/ARRÊTÉE" (B). Si la plaque de cuisson est arrêtée, un signal acoustique 	<p>UITSCHAKELLEN VAN KOOKPLAAT</p> <ul style="list-style-type: none"> De functie van het totale uitschakelen kan zonder oog op het bedrijfsregime van de kookplaat door het drukken van de schakelaar „INGESCHAKELD / UITGESCHAKELD“(B) uitgevoerd worden. Is de kookplaat 	<p>SPERNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> L'operazione dello spegnimento generale può essere effettuata senza prendere in considerazione il regime di lavoro del piano di cottura, mediante il comando "ACCESO / SPENTO" (B). Se il piano di cottura è spento, 	<p>ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Indukcijska ploča može biti potpuno isključena bez obzira na momentalni radni režim ploče za kuhanje, i to pritisikom prekidača „UKLJUČENO / ISKLJUČENO“ (B). Prilikom isključivanja ploče za kuhanje čuje se zvučni 	<p>ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Функцията на общото изключване може да бъде извършена и без оглед на работния режим на плота за готвене чрез натискане на управлението „ВКЛЮЧЕНО / ИЗКЛЮЧЕНО“ (B). Когато плотът за готвене е

<p>(pépiement) est donné et tous les symboles s'éteignent (si la signalisation de la chaleur résiduelle ou de l'alarme n'est pas visualisée sur un écran).</p>	<p>uitgeschakeld wordt een akoestisch signaal (piepen) weergegeven en alle symbolen gaan uit (indien op een display niet de signalisatie van de restwarmte of alarm weergegeven is).</p>	<p>viene emesso il segnale acustico (beep) e si spengono tutti i simboli (se su uno dei display non viene visualizzata la segnaletica del calore residuo o un allarme).</p>	<p>signal (bip) i gase se svi simboli (ako nije na nekom zaslonu prikazana signalizacija preostanka topline ili alarma).</p>	<p>изключен, чува се звукот сигнал (кратък) и изгасват всички символи (ако на някой дисплей не е изобразена сигнализация за остатъчна топлина или аларма).</p>
<p>FONCTION DE PUISSANCE ELEVEE „BOOSTER - SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fonction „BOOSTER - SPRINT“ permet de fournir vite la puissance maximale à une zone de cuisson. • La durée maximale de marche d'une zone de cuisson dans ce régime est de 5 minutes. Après la fin de cette période, la puissance est diminuée automatiquement au degré 9. • Si la fonction „BOOSTER“ est activée et une autre zone d'induction est réglée au degré „8“, au minimum, la puissance de cette zone de cuisson est diminuée automatiquement au degré „7“. 	<p>FUNCTIE VAN VERHOOGD VERMOGEN „BOOSTER - SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> • De functie „BOOSTER - SPRINT“ dient tot een snelle levering van het maximale vermogen van de betreffende kookzone • Het bedrijf van de kookzone in dit regime duurt max. 5 minuten. Na afloop van deze tijd komt het automatisch tot de verlaging van het vermogen op de graad 9. • Is bij de toepassing van de functie „BOOSTER“ ook de andere inductiezone op de graad „8“ en hoger ingeschakeld, wordt het vermogen van deze kookzone automatisch op de graad „7“ verlaagd. 	<p>OPZIONE DELLA POTENZA MAGGIORATA „BOOSTER – SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'opzione „BOOSTER – SPRINT“ viene utilizzata per fornire la massima potenza alla zona di cottura desiderata. • La durata massima del funzionamento della zona di cottura in questo regime è di 5 minuti. Raggiunto questo tempo, la potenza della zona viene ridotta automaticamente al grado 9. • Se durante l'applicazione dell'opzione „BOOSTER“ anche un'altra zona a induzione è accesa al grado „8“ o superiore, la potenza di tale zona di cottura viene ridotta in automatico al grado „7“. 	<p>FUNKCIJA POVEĆANE SNAGE - »BOOSTER – SPRINT«</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcija „BOOSTER - SPRINT“ služi za brzo zagrijavanje odgovarajuće ploče za kuhanje na maksimalnu temperaturu. • Trajanje rada ploče za kuhanje u ovom režimu je najviše 5 minuta. Nakon isteka ovog vremena automatski dolazi do smanjenja snage na stupanj 9. • Ako je prilikom korištenja funkcije „BOOSTER“ uključena i druga indukcijska zona na stupanj „8“ (ili viši) onda se stupanj ove zone automatski smanjuje na stupanj „7“. 	<p>ФУНКЦИЯ НА УВЕЛИЧЕНА МОЩНОСТ „BOOSTER - SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функцията „BOOSTER - SPRINT“ служи за бързо снабвяване с максимална мощност на съответната зона за готвене • Времетраенето на работата на зоната на готвене в този режим е макс. 5 минути. След изтичането на този период от време мощността автоматично се намалява на степен 9. • Ако при използването на функцията „BOOSTER“ е включена и другата индукционна зона на степен „8“ и по-висока, тогава мощността на тази зона автоматично се намалява на степен „7“.
<p>NOTE Seule la zone de cuisson située derrière est équipée de la fonction „BOOSTER - SPRINT“.</p>	<p>AANMERKING Van de functie „BOOSTER - SPRINT“ is alleen de kookzone achteraan voorzien.</p>	<p>NOTA Di opzione „BOOSTER – SPRINT“ è dotata solo la zona di cottura posteriore.</p>	<p>NAPOMENA Funkcijom „BOOSTER - SPRINT“ opremljena je samo stražnja ploča za kuhanje.</p>	<p>ЗАБЕЛЕЖКА С функцията „BOOSTER - SPRINT“ е оборудвана само задната зона за готвене.</p>
<p>PROCÉDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régler la zone de cuisson située derrière au degré de puissance 9. • En appuyant plusieurs fois sur le senseur „+“, on active 	<p>VOLGORDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stel de kookzone achteraan op de graad van het vermogen 9. • Door het herhaalde drukken van de sensor „+“ wordt de 	<p>PROCEDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare il grado di potenza 9 sulla zona di cottura posteriore. • Con la pressione ripetuta del sensore „+“ avviene 	<p>POSTUPAK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podesite snagu stražnje ploče za kuhanje na stupanj 9. • Ponovnim pritiskom na senzor „+“ ćete aktivirati 	<p>НАЧИН НА РАБОТА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настройте задната зона за готвене на степен на мощност 9. • Чрез повторно натискане на сензора „+“ се активира

<p>la fonction "BOOSTER - SPRINT".</p> <ul style="list-style-type: none"> • La lettre "P" est visualisée sur l'écran pendant l'activation de cette fonction. 	<p>functie „BOOSTER - SPRINT“ geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Op de display verschijnt tijdens de activatie de letter „P“. 	<p>l'attivazione dell'opzione "BOOSTER - SPRINT".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per il periodo di attivazione di tale opzione, sul display viene visualizzata la lettera "P". 	<p>funkciju „BOOSTER - SPRINT“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dok je ova funkcije aktivirana, na zaslonu je prikazano slovo „P“. 	<p>функцията „BOOSTER - SPRINT“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • По време на активирането на тази функция на дисплея се появява буквата „P“.
<p>DÉSACTIVATION – ARRET DE LA FONCTION "BOOSTER - SPRINT"</p> <p>On appuie sur le senseur "–" et ensuite, on active la zone de cuisson.</p>	<p>DEACTIVATIE – ANNULEREN VAN FUNCTIE „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>Door het drukken van de sensor „–“ en vervolgens door de activatie van de behorende kookzone.</p>	<p>DISATTIVAZIONE – SPEGNIMENTO DELLA FUNZIONE „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>Premete il sensore „–“ e successivamente attivate la zona di cottura.</p>	<p>DEAKTIVIRANJE – DEAKTIVIRANJE FUNKCIJE „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>Pritisikom senzora „–“ i aktiviranjem odabrane ploče za kuhanje.</p>	<p>ДЕАКТИВИРАНЕ – ПРЕМАХВАНЕ НА ФУНКЦИЯ „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>С натискане на сензора „–“ и след това активиране на съответната зона за готвене.</p>
				
<p>TEMPORISATEUR (TIMER)</p> <p>La plaque cuisson est équipée d'un temporisateur qui peut travailler en deux régimes :</p> <ol style="list-style-type: none"> minuterie temporisation de la zone de cuisson (réglage de la durée de marche de la zone de cuisson) 	<p>TIJDSCHAKELAAR (TIMER)</p> <p>De kookplaat is voorzien van een tijdschakelaar die in twee bedrijfsregimes kan werken:</p> <ol style="list-style-type: none"> kookwekker tijdsbepaling van kookzone (instellen van lengte van bedrijf van kookzone) 	<p>TEMPORIZZATORE (TIMER)</p> <p>Il piano di cottura ad induzione è dotato del temporizzatore che può lavorare in due regimi:</p> <ol style="list-style-type: none"> contaminuti temporizzazione della zona di cottura (impostazione della durata di lavoro della zona di cottura) 	<p>ТАЈМЕР</p> <p>Плоча за куhanje je opremljena vremenskom sklopkom koja može raditi u dva režima:</p> <ol style="list-style-type: none"> minutni brojač tempiranje zone kuhanja (podešavanje trajanja rada zone kuhanja) 	<p>ТАЙМЕР (TIMER)</p> <p>Площът за готвене е оборудван с таймер, който може да работи в два режима:</p> <ol style="list-style-type: none"> часовник настройка на времето на зоната за готвене (настройка на времето на работата на зоната за готвене)
<p>MINUTERIE</p> <p>Temporisateur – régime minuterie</p> <p>Il permet de régler le temps. Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est</p>	<p>KOOKWEKKER</p> <p>Tijdschakelaar – bedrijf kookwekker.</p> <p>Het dient alleen maar tot het instellen van tijd. Na afloop van ingestelde tijd klinkt een</p>	<p>CONTAMINUTI</p> <p>Temporizzatore – regime contaminuti.</p> <p>Serve solo per impostare il tempo. Al termine del tempo impostato viene emesso il</p>	<p>MINUTNI BROJAČ</p> <p>Vremenska sklopka - režim "timer".</p> <p>Služi samo za podešavanje vremena. Nakon isteka podešenog vremenskog</p>	<p>ЧАСОВНИК</p> <p>Таймер – режим часовник.</p> <p>Служи само за настройка на времето. След изтичане на настроеното време се чува звуков сигнал. Функцията на</p>

<p>donné. On ne peut activer la fonction de minuterie qu'à condition que la plaque encastrée soit en marche. Le degré de puissance est réglé à 0.</p>	<p>geluidssignaal. De functie van de kookwekker kan alleen geactiveerd worden indien de inbouwplaat ingeschakeld ist. Graad van vermogen ingesteld op 0.</p>	<p>segnale acustico. L'opzione del contaminuti può essere attivata solo allo stato di accensione del piano di cottura. Il grado di potenza impostato a 0.</p>	<p>intervala čuje se zvučni signal. Funkciju tajmera možete aktivirati samo ako je uključena ugradbena ploča za kuhanje. Stupanj snage podešen na 0.</p>	<p>часовника може да се активира във включено състояние на вградения плот. Стентата на мощност е настроена на 0.</p>
<p>PROCÉDÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre la plaque encastrée en marche par le senseur „B“ • Appuyer en même temps sur les senseurs „+“ et „-“. • Le symbole de temporisateur „O“ s'allume. • Dans 10 secondes, régler la durée demandée par les senseurs „+“ et „-“. • Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est donné, on peut l'annuler en appuyant sur tous les senseurs. • Pour modifier le réglage, appuyer en même temps sur les senseurs „+“ et „-“, l'écran de temporisateur s'allume. Dans ce moment, modifier le réglage par les senseurs „+“ et „-“. 	<p>VOLGORDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de inbouwplaat met de sensor „B“ in • Druk tegelijkertijd de sensoren „+“ en „-“ • De display van de tijdschakelaar „O“ gaat aan • Stel binnen 10 sec de gewenste tijd met behulp van sensoren „+“ a „-“ in • Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal dat door het drukken van iedere sensor geannuleerd kan worden. • Om de instelling te wijzigen druk <u>tegelijkertijd</u> de sensoren „+“ en „-“, de display van de tijdschakelaar begint te schijnen. Voer op dit moment de gewenste wijziging met behulp van sensoren „+“ en „-“ uit. 	<p>PROCEDURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accendete il piano ad incasso premendo il sensore „B“ • Premete contemporaneamente i sensori „+“ e „-“ • S'accende il display del timer „O“ • Entro 10 secondi impostate la durata desiderata premendo i sensori „+“ e „-“ • Al termine della durata impostata s'avverte un segnale acustico il quale si può interrompere premendo qualsiasi sensore. • Per la modifica dell'impostazione premete contemporaneamente i sensori „+“ e „-“, il display del timer s'accende. In questo momento effettuate la modifica richiesta attraverso i sensori „+“ e „-“. 	<p>POSTUPAK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uključite ploču za kuhanje pritiskom na senzor „B“ • Istovremeno pritisnite senzore „+“ i „-“. • Pali se zaslon kuhinjskog tajmera „O“. • Unutar 10 sekundi podesite traženi vremenski interval pomoću senzora „+“ i „-“. • Nakon isteka podešenog vremenskog intervala čuje se zvučni signal koji možete prekinuti pritiskom na bilo koji senzor. • Za izmjenu podešenosti pritisnite istovremeno senzore „+“ i „-“, u tom trenutku se pali zaslon kuhinjskog tajmera. U tom trenutku izvršite traženu izmjenu pomoću senzora „+“ i „-“. 	<p>НАЧИН</p> <ul style="list-style-type: none"> • Включете вградения плот чрез сензор „B“ • Едновременно натиснете сензор „+“ и „-“ • Светва дисплеят на таймера „O“ • До 10. сек. настройте желаното време с помощта на сензорите „+“ и „-“ • След изтичане на настроеното време се чува звуков сигнал, който може да се премахне с натискането на който и да е сензор. • За промяна на настройките натиснете едновременно сензори „+“ и „-“, доспелят на таймера светва. В този момент. Извършете желаната промяна с помощта на сензорите „+“ и „-“.
<p>TEMPORISATION DE LA ZONE DE CUISSON Le régime de temporisation de la zone de cuisson permet d'arrêter la zone de cuisson après l'échéance de la durée réglée. Un signal acoustique est donné après la fin d'exploitation. Il est possible d'activer la fonction de temporisation de la</p>	<p>TIJDSBEPALING VAN KOOKZONE Het bedrijf van tijdsbepaling van kookzone dient tot de beëindiging van het bedrijf van kookzone na afloop van de ingestelde tijd. Na afloop van het bedrijf klinkt een geluidssignaal. De functie van tijdsbepaling van kookzone kan alleen in de</p>	<p>TEMPORIZZAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA Il regime della temporizzazione della zona di cottura viene utilizzato per terminare il funzionamento della zona di cottura a termine del tempo impostato. L'opzione della temporizzazione della zona di cottura può essere</p>	<p>TEMPIRANJE ZONE KUHANJA Režim podešavanja vremena zone kuhanja služi za isključivanje zone kuhanja nakon isteka podešenog vremenskog intervala. Nakon završetka rada zone kuhanja čuje se zvučni signal. Funkcija podešavanja vremenskog intervala</p>	<p>НАСТРОИВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ Режимът на настройка на времето на зоната за готвене служи за приключване на работата на зоната за готвене след изтичането на настроенния период от време. След приключване на работата се чува звук</p>

<p>zone de cuisson si la plaque encastrée est en marche et la zone de cuisson est activée (niveau de puissance 1 – 9).</p>	<p>ingestelde toestand van de inbouwplaat en geactiveerde kookzone (graad van vermogen 1 - 9) geactiveerd worden.</p>	<p>attivata esclusivamente allo stato di accensione del piano di cottura a incasso e su una zona di cottura attivata (grado di potenza 1 – 9).</p>	<p>(tempiranja) zone kuhanja može se aktivirati samo ako je ploča za kuhanje aktivirana i ako je aktivirana određena zona kuhanja (stupanj snage 1 – 9).</p>	<p>сигнал. Функцията за настройка на времето на зоната за готвене може да се активира само във включено състояние на вградения плот и активирана зона за готвене (степен на мощност 1 – 9).</p>
<p>TEMPORISATION DE LA ZONE DE CUISSON PROCÉDÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre la plaque encastrée en marche par le senseur "B". • En appuyant sur le senseur "L", on choisit la zone de cuisson. • En appuyant sur les senseurs "+", "-", on règle la puissance. • Appuyer en même temps sur les senseurs "+", "-". • Le symbole de temporisateur "O" s'allume. • Dans 10 secondes, régler la durée demandée de la zone de cuisson par les senseurs "+", "-". • Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est donné et la zone de cuisson s'arrête. 	<p>VOLGORDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de inbouwplaat met de sensor „B“ in • Door drukken van sensor „L“ wordt de betreffende kookzone gekozen • Door drukken van sensor „+“ en „-“ stel het gewenste vermogen in • Druk tegelijkertijd de sensoren „+“ en „-“ • De display van de tijdschakelaar „O“ gaat aan • Stel binnen 10 sec de gewenste tijd van de kookzone met behulp van sensoren „+“ a „-“ in. • Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en de kookzone schakelt uit. 	<p>TIMER DEL PIANO COTTURA PROCEDURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accendete il piano ad incasso premendo il sensore „B“ • Con il sensore „L“ scegliete la zona cottura desiderata • Con i sensori „+“ e „-“ impostate la potenza richiesta • Premete contemporaneamente i sensori „+“ e „-“ • S'accende il display del timer „O“ • Entro 10 secondi impostate coi sensori „+“ e „-“ il tempo di cottura richiesto • Al termine dell'impostazione s'avverte un segnale acustico ed la zona cottura si spegne. 	<p>TEMPIRANJE ZONE KUHANJA KOSTUPAK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uključite ploču za kuhanje pritiskom na senzor „B“ • Pritiskom senzora „L“ odaberite odgovarajuću zonu za kuhanje. • Pritiskom senzora „+“ i „-“ podesite traženi intenzitet grijanja. • Istovremeno pritisnite senzore „+“ i „-“. • Pali se zaslon kuhinjskog tajmera „O“. • Unutar 10 sekundi podesite traženo vrijeme rada zone kuhanja pomoću senzora „+“ i „-“. • Nakon isteka podešenog vremena čuje se zvučni signal i zona za kuhanje se gasi. 	<p>ТАЙМЕР НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ НАЧИН</p> <ul style="list-style-type: none"> • Включете вградения плот за готвене с помощта на сензор „B“ • С натискане на сензор „L“ избираме съответната зона за готвене • С натискане на сензор „+“ и „-“ настройваме желаната мощност • Едновременно натиснете сензори „+“ и „-“ • Светва дисплеят на таймера „O“ • До 10 секунди с помощта на сензорите „+“ и „-“ настройте желаното време на зоната за готвене • След изтичане на настроеното време се пуска звук от сигнал и зоната за готвене се изключва.
<p>NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est possible d'utiliser la fonction de temporisation de la zone de cuisson pour toutes les zones de cuisson en même temps. • Il est possible de suivre (contrôler) en continu la durée réglée de marche des zones de cuisson en 	<p>AANMERKING</p> <ul style="list-style-type: none"> • De functie van tijdsbepaling van kookzone kan tegelijkertijd bij alle kookzones gebruikt worden. • Door het herhaalde drukken van de sensoren „+“ en „-“ kan doorlopend de ingestelde bedrijfstijd van de betreffende kookzones 	<p>NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La funzione del timer della zona cottura si può utilizzare contemporaneamente per tutte le zone cottura. • Premendo nuovamente i sensori „+“ e „-“ potete controllare il tempo impostato rimasto delle zone cottura. I punti decimali 	<p>НАПОМЕНА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkciju tempiranja zone kuhanja možete istovremeno koristiti za sve zone kuhanja. • Ponovnim istovremenim pritiskom senzora „+“ i „-“ možete postepeno pratiti (provjeravati) podešeno vrijeme rada pojedinačnih zona za kuhanje. Blinkanje 	<p>ЗАБЕЛЕЖКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функцията на таймера може да се използва едновременно за всички зони за готвене. • С повторно натискане на сензорите „+“ и „-“ можем същевременно да следим (да контролираме) настроеното време на

<p>appuyant sur les senseurs „+“ et „-“. Le point qui clignote sur l'écran „M“ indique le réglage de la temporisation de la zone de cuisson actuelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour modifier la durée réglée de marche appuyer en même temps sur les senseurs „+“ et „-“ pour régler la modification à l'aide des senseurs „+“ et „-“. • Si on fait arrêter la plaque cuisson par le senseur „B“, on arrête la fonction de temporisation des zones de cuisson. 	<p>opgevoeld (gecontroleerd) worden. Het knipperende decimale punt op displays „M“ geeft de instelling van de weergave van tijdschakelaar van de actuele kookzone weer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Om de ingestelde bedrijfstijd te wijzigen druk <u>tegelikertijd</u> de sensoren „+“ en „-“ en stel met behulp van sensoren „+“ en „-“ de gewenste wijziging in. • Bij het uitschakelen van de kookplaat door de sensor „B“ komt het tot het uitschakelen van de functie van tijdsbepaling van kookzones. 	<p>lampeggianti sul display „M“ indicano l'impostazione del timer della zona cottura attuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per la modifica della durata impostata premete contemporaneamente i sensori „+“ e „-“ e con i sensori „+“ e „-“ effettuate la modifica richiesta. • Allo spegnimento del piano cottura con il sensore „B“ si spegne il timer delle zone cottura. 	<p>decimalnog zarezha na zaslonima „M“ indicira podešavanje prikazanog vremena kuhinjskog tajmera za odabranu zonu za kuhanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za promjenu podešenog vremena kuhanja pritisnite istovremeno senzore „+“ i „-“ i pomoću senzora „+“ i „-“ podesite odnosno promijenite traženi podatak. • Kod isključivanja ploče za kuhanje pomoću senzora „B“ dolazi do isključivanja funkcije tempiranja zona kuhanja. 	<p>работа на съответните зони за готвене. Светещата десетична запетая на дисплеите „M“ показва настройките на изображения таймер на актуалната зона за готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> • За промяна на настроеното време на работа натиснете едновременно сензорите „+“ и „-“ и настройте с помощта на сензори „+“ и „-“ желаната промяна. • При изключване на плота за готвене със сензор „B“ се изключва и таймерът на зоните за готвене.
Exemple d'opérations avec les degrés de puissance réglés	Voorbeelden van werkzaamheden bij het instellen van graden van prestatievermogen	Esempi delle attività durante l'impostazione dei gradi di prestazione	Primjeri radnji pri namještanju stupnjeva sage	Примери за дейности при настройка на степените на мощност
Degré 0	Graad 0	Grado 0	Stupanj 0	Степен 0
• Arrêté	• Uit-stand	• spento	• Isključeno	• Исклучено
Degré 1 – 3	Graad 1 - 3	Grado 1 - 3	Stupanj 1 - 3	Степен 1 - 3
<ul style="list-style-type: none"> • entretenir les liquides à ébullition légère, • réchauffage lent et léger sans danger de brûlure, • faire fondre le beurre, le chocolat, • décongélation, • bouillir une petite quantité de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> • houden van vloeistof aan zachte kook, • zachte en langzame verwarming zonder gevaar van aanbranden, • smelten van boter, chocolade, • ontdoeien, • koken van weinig vloeistof. 	<ul style="list-style-type: none"> • Per mantenere la bollitura in stato lente • Per riscaldamento lente senza pericolo dell'ustione • Per scioglimento delburro o del cioccolato • Scongellamento • Per bollitura di piccola dosi d'acqua 	<ul style="list-style-type: none"> • za održavanje tekućine na laganom ključanju, • za lagano i sporo grijanje bez mogućnosti da će se hrana pripeći, • za topljenje maslaca, čokolade, • za odmrzavanje, • za kuhanje manje tekuće količine. 	<ul style="list-style-type: none"> • за поддържане на врящи течности, • за бавно затопляне без опасност от загаряне, • за толене на масло, шоколад, • размразяване, • за варене на малко количество течност.
Degré 4 – 6	Graad 4 - 6	Grado 4 - 6	Stupanj 4 - 6	Степен 4 – 6
<ul style="list-style-type: none"> • bouillir de manière intensive, • entretenir une grande quantité de liquide à ébullition, • étuvage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intensief koken, • aan de kook houden van grotere hoeveelheden vloeistof, • stoven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bollitura intensiva • Mantenimento della quantità più elevata dell'acqua in bollitura • Per stufato 	<ul style="list-style-type: none"> • intenzivno kuhanje, • za održavanje kuhanja veće tekuće količine, • za pirjanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • интензивно варене, • поддържане на варенето при по-голямо количество течност, • за задушаване.

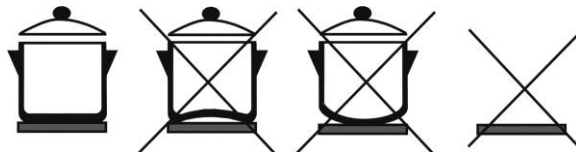
Degré 7 – 9	Graad 7 - 9	Grado 7 - 9	Stupanj 7 - 9	Степен 7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> • préparation des plats qui demandent le réchauffage rapide et la température importante (bifteck, escalope, frites, etc.), • réchauffage des plats avant de passer à un degré moins élevé. 	<ul style="list-style-type: none"> • bereiding van gerechten met nodige snelle kook en hoge temperatuur (biefstuk, schnitzels, frituren van patates frites e.d.), • warm maken van gerechten voor het omschakelen naar een lagere graad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Per la preparazione dei cibi che chiedono riscaldamento veloce e a temperatura alta (bistecche, carne impannata frita, pattatine arrose ect) • Per riscaldamento veloce dei cibi prima di scegliere grado più basso. 	<ul style="list-style-type: none"> • za pripremu hrane koja zahtjeva brzo grijanje i visoku temperaturu (biftek, odresci, pečenje čipsa i slično), • za prigrijavanje hrane prije prebacivanja na manji stupanj. 	<ul style="list-style-type: none"> • за приготвяне на ястия, които изискват бързо нагряване и висока температура (бифтеци, шницели, пържени картофи и др.под.), • за затоплене на храни преди превключване на по-ниска степен.
<p>LIMITATION DE LA DURÉE DE MARCHE DE LA ZONE DE CUISSON</p> <p>La durée de marche de la zone de cuisson est limitée automatiquement. La durée maximale d'utilisation continue d'une zone de cuisson dépend d'un degré réglé de rechauffe (voir tableau).</p> <p>Mais on ne doit réaliser aucune modification du réglage de la zone de cuisson pendant son utilisation.</p> <p>Si la limitation de la durée de marche est activée, la zone de cuisson s'éteint, un signal acoustique court est donné et "H" est visualisé sur l'écran.</p> <p>Le dispositif d'arrêt automatique présente un avantage par rapport à la limitation de la durée de marche, c'est-à-dire, la zone de cuisson ne s'arrête qu'à après l'écoulement du temps du dispositif automatique (par exemple, le dispositif d'arrêt automatique avec 99 minutes et le degré de rechauffe 9 est possible).</p>	<p>BEPERKING VAN BEDRIJFSTIJD VAN KOOKZONE</p> <p>De kookzones hebben een automatische beperking van de bedrijfstijd. De voortdurende tijd van gebruikmaking van iedere kookzone is afhankelijk van de gekozen graad van de verwarming (zie tabel).</p> <p>De voorwaarde is dat in de loop van de gebruikmaking geen wijziging van de instelling van de kookzone uitgevoerd wordt.</p> <p>Wordt de beperking van de bedrijfstijd geactiveerd, schakelt de kookzone uit, er klinkt een kort geluidssignaal en op de display verschijnt „H“.</p> <p>De uitschakelingsautomatica heeft tegen de beperking van de bedrijfstijd de voorrang, dat betekent dat de kookzone eerst dan uitgeschakeld wordt wanneer de tijd van de automatica afloopt (b.v. is mogelijk de uitschakelingsautomatica met 99 minuten en de graad van verwarming 9 te hebben).</p>	<p>LIMITAZIONE DEL TEMPO DI ESERCIZIO DELLA ZONA DI COTTURA</p> <p>Le zone di cottura sono limitate automaticamente nel tempo di loro uso. Il tempo d'uso interrotto dipende dall'uso di ogni singola zona di cottura, cioè dal grado di prestazione del calore prescelto (vedi tabella).</p> <p>Si suppone che durante l'uso della zona di cottura non verrà modificato il grado di calore della zona usata.</p> <p>Quando si attiva la limitazione del tempo dell'andamento, la zona di cottura si spenge e si sente un corto segnale acustico. Su display appare il simbolo „H“. Il sistema automatico di sospingimento ha la precedenza per la limitazione del tempo di andamento della zona di cottura, vuol dire che essa si spenge solo dopo la scadenza del tempo d'impostazione automatica (es.é possibile lo spengimento dell'impostamento automatico a 99 minuti e con grado di riscaldamento 9).</p>	<p>OGRANIČENJE VREMENA RADA ZONE ZA KUHANJE</p> <p>Zone za kuhanje su opremljene funkcijom automatskog ograničenja vremena rada (grijanja). Neprekidno vrijeme rada svake zone za kuhanje ovisno je o podešenom stupnju ugrijavanja (vidi tablicu).</p> <p>Ali to važi samo pod uvjetom da tijekom vremena korištenja nije izvršena nikakva izmjena podešenosti zone za kuhanje.</p> <p>Ako je aktivirana funkcija ograničenja vremena rada zone, zona za kuhanje se isključi, čuje se kratak zvučni signal i na zaslonu je prikazan simbol „H“.</p> <p>Automatica za isključivanje ima prednost pred funkcijom ograničenja vremena rada zone, što znači da se zona za kuhanje isključuje tek nakon isteka vremenskog intervala automatike (npr. moguća je da automatica za isključivanje bude podešena na 99 minuta i stupanj grijanja na 9).</p>	<p>OGRANIČAVANJE NA VREMETO NA РАБОТА НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <p>Зоните за готвене имат автоматично ограничение на времето за работа. Непрекъснатата употреба на всяка зона за готвене зависи от избраната степен на нагряване (виж таблицата).</p> <p>Условието е в течение на времето за употреба да не се извършва никаква промяна на настройките на зоната за готвене.</p> <p>Когато се активира ограничението на времето за работа, зоната за готвене се изключва, чува се кратък звуков сигнал и на дисплея се изобразява „H“.</p> <p>Изключващата автоматика има предимство пред ограничаването на времето за работа, това означава, че зоната за готвене се изключва първа когато измине времето на автоматиката (напр. възможна е изключваща автоматика с 99 минути и степен на нагряване 9).</p>

Degré de puissance	Durée maximale (minutes)	vermogensniveau	Maximale tijd (minuten)	Grado di prestazione	Il tempo massimo (minuti)	Jačina snage	Maksimalno vrijeme (minuta)	Степен на мощност	максимално време (минути)
1	480	1	480	1	480	1	480	1	480
2	360	2	360	2	360	2	360	2	360
3	300	3	300	3	300	3	300	3	300
4	300	4	300	4	300	4	300	4	300
5	240	5	240	5	240	5	240	5	240
6	90	6	90	6	90	6	90	6	90
7	90	7	90	7	90	7	90	7	90
8	90	8	90	8	90	8	90	8	90
9	90	9	90	9	90	9	90	9	90
P	5	P	5	P	5	P	5	P	5
P - (fonction de puissance augmentée "BOOSTER")		P - functie van verhoogd vermogen "BOOSTER"		P - Funzione „BOOSTER“ di prestazione Eleata		P – funkcija povećane snage – „BOOSTER“		P- функция на увеличена мощност BOOSTER – SPRINT	
SIGNALISATION DÉFAUT (E et le numéro de défaut clignotent)		FOUTMELDING (E en het nummer van de storing knipperen)		MESSAGGIO DI ERRORE (lampeggia la "E" e il numero di avaria)		INFORMACIJE O GREŠKAMA (na zaslonu žmigava slovo E i broj greške)		СЪБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА (свети E и номерът на повредата)	
E2 – SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON La surchauffe de la zone de cuisson arrive, si on laisse, par exemple, un récipient vide sur la zone de cuisson en marche. Dans ce cas, il faut laisser refroidir l'appareil.		E2 – OVERVERHITTING VAN KOOKZONE Tot de oververhitting van de kookzone kan het b.v. daardoor komen dat de lege pot op de ingeschakelde kookzone staat, bij het uitkoken en dergelijks. Laat in dit geval het apparaat afkoelen.		E2– SURREISCALDAMENTO DELLA ZONA DI COTTURA Il surriscaldamento della zona di cottura si può verificare per es. nei casi, quando viene lasciato un recipiente vuoto sulla zona di cottura accesa, quando evapora tutto il contenuto ecc.). In tale caso lasciate raffreddare l'elettrodomestico.		E2 - PREGRIJAVANJE PLOČE ZA KUHANJE Do pregrijavanja ploče za kuhanje može doći npr. ako ostavite prazne posude na uključenoj ploči za kuhanje, kada voda iskuha i slično). U takvom slučaju pričekajte dok se uređaj ne ohladi.		E2 – ПРЕГРЯВАНЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ До прегряване на зоната за готвене може да се стигне напр. при оставяне на празен съд на включения плот за готвене, при изваряване и др. под.). В такъв случай оставете електроуреда да изстине.	
E3 – RECIPIENT NON CONFORME Perte des qualités magnétiques après la surchauffe du fond de récipient.		E3 – ONGESCHIKTE POT Het verlies van magnetische eigenschappen na de oververhitting van de bodem van de pot.		E3 – RECIPIENTE INADATTO Perdita delle caratteristiche magnetiche dopo il surriscaldamento del fondo del recipiente.		E3 – NEPRIKLADNA POSUDA Gubitak magnetskih osobina nakon pregrijavanja dna posude.		E3 – НЕПОДХОДЯЩ СЪД Загуба на магнитните характеристики след прегряване на дъното на съда.	



E4 – DEFAUT DE CONFIGURATION DE LA ZONE DE CUISSON Contacter le Service agréé.	E4 – FOUT VAN CONFIGURATIE VAN KOOKZONE Richt u zich tot de geautoriseerde servicedienst.	E4 – ERRORE DELLA CONFIGURAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA Contattare il punto di assistenza autorizzato.	E4 – GREŠKA U KONFIGURACIJI PLOČE ZA KUHANJE Obratite se ovlaštenom servisu.	E4 – ГРЕШКА НА КОНФИГУРАЦИЯТА НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ Обърнете се към оторизиран сервис.
Si un autre code de défaut est visualisé, il faut contacter le Service agréé.	Verschijnt een andere code van de storing richt u zich tot de geautoriseerde servicedienst.	Nel caso che viene visualizzato un altro codice di errore, contattate il punto di assistenza autorizzato.	Ako se na zaslonu pojavi drugi kod greške, obratite se ovlaštenom servisu.	В случай на изобразяване на друг код на повреда се обърнете към оторизиран сервис.
PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE	PRINCIPES VAN HET GEBRUIK VAN GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT	PRINCIPI D'USO DEL PIANO VETROCERAMICO	NAČELA KORIŠTENJA STAKLO-KERAMIČKE PLOČE	ПРИНЦИПИ НА ИЗПОЛЗВАНЕТО НА СЪТЪЛКОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ
<ul style="list-style-type: none"> • La plaque vitrocéramique est conforme à toutes les contraintes relatives à l'utilisation de cette installation au foyer, si le présent Mode d'emploi est respecté. • Avant la première mise en service de l'appareil, il faut éteindre l'interrupteur principal ou le débrancher de la prise et nettoyer bien l'appareil (détergents, voir chapitre "Nettoyage et entretien"). • Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi. • Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service. • La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance. • Éviter le réchauffage des récipients vides d'émail pour 	<ul style="list-style-type: none"> • De glaskeramische plaat voldoet bij de gepaste manipulatie volgens de aanwijzing aan alle vorderingen voor deze apparaten in de huishouding. • Voor de eerste gebruikmaking van het apparaat moet de hoofdschakelaar uitgeschakeld of de vork uit de contactdoos uitgetrokken worden en het apparaat net schoongemaakt worden (schoonmaakmiddelen zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). • Het apparaat kan met behulp van de gebruiksaanwijzing alleen maar door een volwassene gebruikt worden. • Het is niet toegestaan de kinderen zonder toezicht in de buurt van het in bedrijf staande apparaat te laten lopen. • De elektrische kookplaat is een apparaat dat onder 	<ul style="list-style-type: none"> • Illo piano vetroceramico adempisce tutte le esigenze dell'andamento in cucina se va trattato in modo adeguato. • Prime del primo uso dell'apparecchio bisogna sconnettere l'interruttore principale del corrente elettrico oppure togliere la spina dalla presa e pulirlo bene (vedi le istruzioni „Pulizia e manutenzione“). • Maneggiare la cucina possono solo le persone adulte. • Si vieta di lasciare i bambini soli all'apparecchio in uso di cui funzionamento richiede sempre l'attenzione massima. • Evitate di riscaldare le pentole smaltate vuote! Possono danneggiare la superficie del piano vetroceramico. • Si sconsiglia di usare le pentole con dei piani 	<ul style="list-style-type: none"> • Staklokeramička ploča udovoljava svim zahtjevima za korištenje ovih potrošača u domaćinstvu, pod uvjetom ispravnog korištenja prema naputku za upotrebu. • Prije prve uporabe uređaja najprije isključite glavni prekidač i izvucite utikač iz utičnice te uređaj dobro očistiti (sredstvom za čišćenje, vidi poglavlje "Čišćenje i održavanje"). • Uređaj prema naputku za rukovanje mogu posluživati samo odrasle osobe. • Ne dopušta se ostaviti djecu bez nadzora kraj uređaja koji radi. • Električna ploča za kuhanje je uređaj čiji rad zahtjeva nadzor. • Izbjegavati grijanje praznih emajliranih posuda, njihova dna se na taj način mogu oštetiti i prilikom prenošenja posude se površina ploče za kuhanje može ostrugati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Стъклокерамичният плот при съответната употреба според упътванията отговаря на всички изисквания за такива устройства в домакинството. • Преди първата употреба на електроуреда е необходимо да се изключи главният изключвател или да се извади шепселът от контакта и електроуредът да се почисти добре (за препаратите за почистване виж глава „Почистване и поддръжка“). • Електроуредът трябва да се обслужва само според упътването само от възрастни лица. • Не е разрешено да се оставят деца без надзор в близост до електроуреда, който работи. • Електрическият плот за готвене е електроуред, чито работа изисква

<p>ne pas détériorer leur fond et ne pas égratigner la surface de la plaque cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les récipients avec les rainures ou la bavure au niveau du fond ne sont pas recommandés. • Pour atteindre les meilleurs résultats (cuisson sur la zone de cuisson d'induction), il faut que l'épaisseur du fond des récipients métalliques soit de 2 à 3 mm, pour les récipients inox avec le fond garni (sandwich) de 4 à 6 mm. • À la température ambiante, il faut que le fond soit légèrement creusé parce que la chaleur le fait dilater et il sera donc plat sur la surface de la plaque cuisson ce qui permet de diminuer la perte thermique en contact entre les surfaces. • L'utilisation des récipients avec le fond propre et lisse évite l'égratignure de la plaque vitrocéramique. • Le diamètre du fond du récipient utilisé devrait correspondre au diamètre de la zone de cuisson choisie. • La chaleur créée au niveau du fond d'un pot dépend du diamètre du pot. Si le pot est plus petit, la puissance est aussi plus petite. Si la zone de cuisson n'est pas couverte par le pot, le gaspillage d'énergie ne se produit pas. Mais il faut positionner le pot toujours au centre de la zone de cuisson. 	<p>toezicht mag gebruikt worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermijd het verhitten van lege geëmailleerde pannen de bodem waarvan daardoor beschadigd kan worden en die door de beweging de oppervlakte van de kookplaat kunnen krabben. • De pannen met groeven, eventueel met rafels zijn niet geschikt. • Om het best mogelijke resultaat (tijdens het koken op de inductiekookzone) te bereiken moet de bodem van de metalen pannen de dikte van 2 - 3 mm hebben, bij de roestvrije pannen met de tussengevoegde bodem (sandwichbodem) 4 tot 6 mm. • Bij de kamertemperatuur zou de bodem een beetje uitgehold zijn, omdat deze door de gloed uitzet en daarna op de oppervlakte van de kookzone vlak staat. Daardoor wordt voor het minimale temperatuurverlies bij het aanraken van de oppervlakten gezorgd. • Om de krabben van het glaskeramiek te vermijden moet u de pannen met schone en gladde bodem gebruiken. • Probeer altijd dat de grootte van de panbodem met de grootte van de gekozen kookzone overeenkomt. • De op de bodem van de pot ontstane warmte is van de doorsnede van de pot 	<p>scannalati o con le superfici ruvidi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere i risultati d'uso migliori (durante la cottura sulla zona prescelta) bisogna usare la pentola con spessore del suo fondo corrispondente a 2-3 mm a ai recipienti d'acciaio da 4-6 mm. • A temperatura di casa il fondo del recipiente dovrebbe avere suom profilo moderamente scavato perché con calore del piano Access prenderà la forma piatta,cioè che elimina la perdita del calore. • Le grafiature del piano vetroceramico eliminerete usando le pentole con dei fondi lisci e ben puliti. • Cercate sempre di usare tale grandezza del recipiente che corrisponde alla zona di bollitura prescelta. • Il calore formatosi nel piano della pentola corrisponde alla sua grandezza. La pentola più piccola = più piccola prestazione energetica. Quindi il calore non viene spercolato se la zona di cottura è coperta in tuto con il fondo della pentola. Mettete il recipiente sempre al centro della zona di cottura. • Per ottenere la bollitura presto, mettete sempre il grado di calore più alto. Allena arriverete alla bollitura abbassate il grado di calore. • Non mettete mai alla superficie del piano 	<ul style="list-style-type: none"> • Nisu dobre posude sa brazdama, odn. sa rupicama na dnu. • Radi postizanja što boljih rezultata (prilikom kuhanja na indukcijskoj zoni za kuhanje), dno metalnih posuda bi trebalo biti od 2-3 mm jako, kod posuda od nehrđajućeg čelika sa umetnutim (sendvič) dnom od 4 do 6 mm. • Na sobnoj temperaturi dno bi trebalo biti malo udubljeno, pošto se na žaru širi, te bi kasnije na površini zone kuhanja bilo ravno. Ovimе se osigurava minimalan gubitak topline prilikom dodira površina. • Kako biste zabranili ogrebotine na staklokeramičkoj ploči koristite posude sa čistim i glatkim dnom. • Uvijek se trudite da dno posude koju koristite odgovara veličini promjera odabrane zone kuhanja. • Toplina nastala na dnu lonca ovisna je o promjeru lonca. Što je promjer lonca manji, to manja je snaga zagrijavanja zone. Zahvaljujući tome ne dolazi do nepotrebnih gubitaka topline ako zona za kuhanje nije potpuno pokrivena loncem. Lonac uvijek stavljajte na sredinu zone za kuhanje. • Radi kuhanja hrane na točki vrenja koristite veći stupanj snage. Nakon toga što se hrana kuha prebacite na 	<p>надзор.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избягвайте нагриването на празни емайлови съдове, чието дъно може да се повреди и при преместването на съда може да се надраска повърхността на плота за готвене. • Не са подходящи съдове с набраздено дъно, евентуално с остра повърхността на дъното. • За постигане на най-добри резултати (при готвене върху индукционната зона за готвене) дъното на металните съдове трябва да бъде с дебелина 2 – 3 мм, при неръждаемите съдове с удебелено (тип сандвич) дъно 4 до 6 мм. • При стайна температура дъното би трябвало да е леко изпъкнало, тъй като от топлината то се разтяга и след това ще бъде равно върху повърхността на зоната за готвене. По този начин се осигурява минималната загуба на топлина при допир на повърхностите. • Можете да предотвратите надрасването на стъклокерамиката, ако използвате съдове с чисто и гладко дъно. • Винаги се стремете дъното на използвания съд да отговаря по размер на избраната зона за готвене. • Топлината, която се образува на дъното на
---	--	---	--	---


<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la degré de puissance plus important pour amener les plats à l'ébullition. Après avoir porté les plats à l'ébullition passer à la puissance moins importante de la zone de cuisson. • Ne pas utiliser les écuelles de feuille d'aluminium et la vaisselle contenant l'aluminium. • Ne pas mettre les objets de matière plastique (cuillères, écuelles, passoires, etc) sur les zones de cuisson chaudes, ces matières se fondent et roussissent. • La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer. Il faut donc faire attention à la préparation des plats avec la graisse et l'huile (friture, etc.). 	<p>afhankelijk. Hoe de pot kleiner is des te lager is het vermogen. Het komt niet tot de verkwisting van energie indien de kookzone niet geheel met de pot bedekt is. Stave však vždy hrnce do středu varné zóny.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Om het gerecht aan de kook te brengen gebruik de hogere graad van het prestatievermogen. Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, stel een lager prestatievermogen van de kookzone in. • Gebruik geen schaaltes uit Al-folies of potten uit materiaal met aluminium. • Leg geen voorwerpen van plastic (lepels, schaaltes, zeeffjes etc.) op hete kookzones, deze stoffen smelten en aanbranden. • Olie en vet kunnen oververhit raken en vlam vatten, let op bij de bereiding van voedsel met vet en olie (frituren e.d.). 	<p>vetroceramico le scodelline fatte di alluminio o di plastica (i cucchiai, scodelle,passini ect)</p>	<p>manju snagu zone kuhanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne koristite zdjelice od Aluminijske folije niti posuđe proizvedeno od materijala koje sadrži aluminij. • Na vruće zone kuhanja ne odlagati predmete od umjetnog materijala (žlice, zdjelice, cjedila i sl.), ovi materijali se tope i lako zapeku. • Pretjerano ugrijana mast i ulje se može zapaliti, zato je prilikom pripreme hrane na masti i ulju potrebno paziti (fritanje hrane i sl.). 	<p>тенджерата, зависи от диаметра на тенджерата. Колкото по-малка е тенджерата, толкова по-малка е мощността. Не се стига до разхищение на енергия, ако зоната за готвене е изцяло покрита от тенджерата. Винаги слагайте тенджерите в центъра на зоната за готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> • За завиране на яденето използвайте по-висока степен на мощност. След завиране превключете на по-ниска степен на мощност на зоната за готвене. • Не използвайте чинийки от Al фолио, нито съдове, произведени от материал, който съдържа алуминий. • Не слагайте върху горещата зона за готвене предмети от пластмаса (лъжици, купи, цедки и др. под.), тези материали се разтапят и загарят. • Прегряните масла и мазнини могат да се възпламенят, затова внимавайте при приготвянето на ястия с мазнини и олио (пържене и др. под.).
--	--	--	--	---



NETTOYAGE ET ENTRETIEN	REINIGING EN ONDERHOUD	LA PULIZIA E MANUTENZIONE	ČIŠČENJE I ODRŽAVANJE	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
<p>Votre plaque vitrocéramique est jolie et facile à utiliser. Les recommandations et conseils suivants vous permettront de l'entretenir en bon état pour qu'il puisse vous servir longtemps.</p>	<p>Uw glaskeramische plaat is mooi en gemakkelijk in gebruik. Volgende raadgevingen en aanbevelingen zijn behulpzaam om de plaat in goede toestand te houden waardoor zij lange tijd functioneren kan.</p>	<p>Il vostro piano vetroceramico é bello in vista senza troppoe esigenze per suo uso. Seguite quindi le raccomandazione e consigli che vi aiuteranno a mantenerlo sempre in buon stato a lunga durata.</p>	<p>Vaša staklo-keramička ploča je na pogled lijepa i jednostavna za korištenje. Slijedeći savjeti i preporuke će Vam pomoći da ga održavate u takvom stanju, u kojem će vam izdržati zbilja dugo vrijeme.</p>	<p>Вашият стъклокерамичен плот е хубав на вид и не е труден за използване. Допълосочените съвети и препоръки ще Ви помогнат да да я поддържате в такова състояние, при което ще я използвате наистина дълго.</p>
<p>RECOMMANDATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de l'appareil ! • Nettoyer la plaque vitrocéramique régulièrement, après chaque utilisation, si possible. • D'abord, éliminer les résidus de plats et de liquides de la plaque vitrocéramique par un grattoir (fait partie de l'équipement de l'appareil). • Quand la plaque est froide, appliquer quelques gouttes de détergent conforme et nettoyer la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon propre et fin. • Laver à fond et sécher la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon fin. • Ne pas utiliser de paille de fer, d'éponge ou d'autre produit de nettoyage avec la surface rugueuse. • Il est également recommandé de ne pas utiliser de produit favorisant la corrosion, par exemple, spray pour le nettoyage du four et l'élimination des 	<p>AANBEVELING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik voor de reiniging van het apparaat geen stoomreiniger! • Reinig de glaskeramische plaat regelmatig, het best na ieder gebruik. • Verwijder van de glaskeramische plaat alle verdroogde resten van gerechten of vloeistoffen met het schrapertje (accessoire van apparaat). • Wanneer de plaat koud is, breng enige druppels van een geschikt schoonmaakmiddel en reinig de oppervlakte met een papierdoek of met een schone, zachte doek. • Was de vlakke grondig en droog deze met een papierdoek of met een zachte stof. • Gebruik geen pannesponzen, schuursponsjes of andere schurende schoonmaakmiddelen. • Wij adviseren ook geen schoonmaakmiddelen die de corrosie ondersteunen, zoals bij voorbeeld 	<p>RACCOMANDAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per la pulizia del piano vetroceramico non usate l'apparecchio a vapore! • Si raccomanda di pulire piano vetroceramico dopo ogni uso. • Prima togliete i residui del cibo secchi e liquidi usando un rascchetto adatto (negli accessori dell'apparecchio) • Appena il piano si é raffreddato applicate qualche goccio del mezzo di pulizia raccomandato e pulite il piano usato con un pezzetto di carta o con lo straccio morbido. • Dopo il piano così pulito va lavato con l'acqua e asciugato sia con la carta o con lo straccio morbido. • Non usate mai i raschi di ferro o le spugnette con la superficie ruvida. • Si sconsiglia di usare mezzi di pulizia che possono provocare la corrosione come es. I spray per i forni o per togliere le macchie dopo l'arrostimento. • Se per caso troverete sul 	<p>PREPORUKE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za čišćenje uređaja ne koristite čistač na paru! • Vašu staklo-keramičku ploču čistite redovito, najbolje je nakon svake upotrebe. • Najprije odstranite sa staklo-keramičke ploče osušene ostatke hrane i tekućine pomoću lopatice za struganje (naći u opremi uređaja). • Odmah što se ploča ohladi, stavite na nju nekoliko kapi prikladnog sredstva za čišćenje i njenu površinu očistite papirnatom krpom ili čistom finom krpom. • Površinu temeljito operite i osušite novom papirnatom krpom ili mekom tkaninom. • Ne koristiti žičana sredstva, spužve za pranje ili bilo kakva druga sredstva za čišćenje grube površine. • Također se ne preporuča koristiti pripravke koji podržavaju koroziju kao su primjerice sprejevi za pećnice i za odstranjivanje mrlja. • Ukoliko se Vam na raspaljenoj površini staklo- 	<p>ПРЕПОРЪКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • За почистване на електроуреда не използвайте уред за почистване с пара! • Почиствайте Ваши стъклокерамичен плот редовно, най-добре след всяка употреба. • Най-напред отстранете от стъклокерамичния плот всички засъхнали отатъци от храна и течности с помощта на почистващата шпатула (в приставките на електроуреда). • След като плотът изистине, нанесете няколко капки подходящ почистващ препарат и почистете повърхността с хартиена кухненска кърпа или с чист мек парцал. • Почистете повърхността добре и я подсушете с друга хартиена кърпа или с мек парцал. • Не използвайте домакинска тел, гъби за миене или каквито и да е други почистващи средства с грапава повърхност. • Също така не

<p>taches.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si un objet de plastique, de feuille de cuisine, le sucre ou un produit alimentaire contenant le sucre se fondent par mégarde sur la surface chaude de votre plaque vitrocéramique, il faut les éliminer sans tarder par le grattoir de la plaque qui est encore chaude, éventuellement, aussi de la surface d'un récipient pour éviter la détérioration de la surface de la plaque cuisson. • Avant de préparer les plats contenant une quantité importante de sucre (confiture, par exemple), il est nécessaire d'appliquer sur la plaque un produit de protection pour assurer la protection de la surface contre la détérioration due au sucre, si le plat s'enfuit ou déborde sur la surface de la plaque. 	<p>ovenreinigingsmiddelen of middelen voor vlekkenreiniging.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien op de verhitte oppervlakte van de glaskeramische plaat uit vergissing een plastic voorwerp, keukenfolies, suiker of levensmiddelen met suiker smelten, verwijder deze, zolang de plaat heet is, met een reinigingsschraper niet alleen van de kookplaat maar ook van de oppervlakte van de pan. Daardoor komt het niet tot de beschadiging van de oppervlakte van de kookplaat. • Voor de voorbereiding van gerechten met een grotere hoeveelheid suiker (b.v. jam) besmeer de plaat met een geschikt beschermmiddel om de oppervlakte tegen de beschadiging door de suiker in geval van het overlopen of overstroom van het gerecht op de oppervlakte van de plaat te beschermen. 	<p>piano vetroceramico caldo le macchie di zucchero o di plastica sciolte, toglietele subito dalla superficie finché é ancora calda. Subito va pulita anche la superficie del recipiente per evitare danneggiamento della superficie del piano vetroceramico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prima di preparare il cibo che contiene la maggior dosi dello zucchero (marmellata ect.), occorre cospargere sulla superficie del piano vetroceramico un mezzo di protezione adatto o raccomandato per proteggere la superficie di bollitura contro i cibi bollenti che spesso escono dal recipiente durante la bollitura al grado massimo. 	<p>keramičke ploče neočekivano rastopi bilo kakav predmet od plastike, kuhinjske folije, šećer ili namirnice koje sadrže šećer, odmah ih odstranite pomoću lopatice za struganje dok je još plotna vruća, i to ne samo sa ploče za kuhanje, ali i u slučaju onečišćenja površine posude. Tako ćete spriječiti oštećenje površine ploče za kuhanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prije pripreme hrane koja sadrži veću količinu šećera (npr. džem), ploču pomažite prikladnim zaštitnim sredstvom, kako biste zaštitili površinu od oštećenja šećerom u slučaju kada hrana iskipi ili se razlije na površinu ploče. 	<p>предпоръчваме да се използват препарати предизвикващи корозия, като напр. спрейове за фурни и за отстраняване на петна.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ако върху нагорещената повърхност поради недоглеждане се разтопи някакъв предмет от платмаса, кухненско фолио, захар или храни, съдържащи захар, отстранете ги с помощта на шпатулата за почистване докато плотът е още горещ, а то не само от плота, но в случай на замърсяване и от повърхността на съда. По този начин ще предотвратите повреждането на повърхността на плота за готвене. • Преди приготвянето на ядене, което съдържа голямо количество захар (напр. сладко), намажете плота с подходящ предпазен препарат, за да предпазите неговата повърхност от повреда от захарта в случай на изкипяване на яденето и разливането му на повърхността на плота.
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>				

<p>Les taches métalliques brillantes sont dues à l'usure du fond d'un pot d'aluminium ou à l'utilisation d'un détergent non conforme. Il est difficile de les éliminer par un nettoyage répétitif.</p>	<p>Metaalachtig glanzende verkleuringen ontstaan door het afschaven van de bodem van aluminium pannen of door de gebruikmaking van een ongeschikt schoonmaakmiddel. Deze vlekken worden moeizaam door herhaalde reiniging verwijderd.</p>	<p>Le macchie tetrose nascono usando le pentole di alluminio o usando mezzo di pulizia poco adatto. Tali macchie si devono pulire ripetutamente più volte.</p>	<p>Sjajne metalne mrlje se stvaraju zbog ogrebotine dna aluminijskog lonca ili zbog upotrebe neprikladnog sredstva za čišćenje. Ovakve mrlje se odstrane čišćenjem nakon nekoliko puta.</p>	<p>Метални бляскащи петна възникват поради издраскване на дъното на алуминиевата тенджерка или поради използването на неподходящ почистващ препарат. Тези петна се отстраняват доста трудно чрез многократно почистване.</p>
<p>Le changement de la couleur de la plaque cuisson est dû en général par les roussis qu'on ne peut pas éliminer. Il n'a pas d'impact sur la fonction du vitrocéramique, le matériau n'est pas modifié.</p>	<p>Kleurveranderingen op de kookplaat zijn vooral door aangekoekte onverwijderbare resten veroorzaakt. Zij hebben geen invloed op de functie van het glaskeramiek, het gaat niet om de wijziging van de stof.</p>	<p>Cambiamenti di colore sulla superficie del piano vetroceramico sono causati con le bruciature dei residui dei cibi ripetute e difficilmente pulite. Non hanno alcuna importanza per la qualità della finzione del piano vetroceramico. Non si tratta del cambiamento del materiale del piano stesso.</p>	<p>Izmjene na boji na ploči za kuhanje izazvane su zbog svih neodstranjenih i zapečenih ostataka hrane. Ne utječu na funkciju staklo-keramičke ploče, ne radi se o izmjeni materijala.</p>	<p>Промяната на цветовете на плота за готвене е причинена от неотстранени загорели остатъци. Те не оказват влияние върху стъклокерамиката, не става въпрос за промяна в материала.</p>
<p>L'usure du décor est due à l'utilisation des détergents abrasifs ou au frottement long du fond d'un pot sur la surface de la plaque cuisson. Une tache foncée apparaît sur la plaque cuisson.</p>	<p>Het afslijpen van de versiering kan door schuurmiddelen of door het afschuren van de pannenbodem op de oppervlakte van de kookplaat langere tijd veroorzaakt worden. Op de kookplaat ontstaat een donkere vlek.</p>	<p>L'abrasione del decoro del piano vetroceramico é causato dal'uso quotidiano spostando o trascinando i recipienti sul piano stesso o usando mezzo di pulizia poco adatto- abbrasive. Rimangono sempre le macchie sváre.</p>	<p>Strugotine na dekoru možemo izazvati abrazivnim sredstvima za čišćenje, ili struganjem dna lonca po površini ploče za kuhanje u trajanju dulje vrijeme. Na ploči za kuhanje se napravi tamna mrlja.</p>	<p>Изтъркването на очертанията може да се причини от абразивни почистващи препарати или търкване на дъното на тенджерата по повърхността на плота за готвене за по-продължителен период от време. На плота се появява тъмно петно.</p>
<p>RÉCLAMATION</p>	<p>RECLAMATIE</p>	<p>RECLAMO</p>	<p>REKLAMACIJA</p>	<p>РЕКЛАМАЦИЯ</p>
<p>Si une panne apparaît dans le délai de garantie, le client ne l'élimine pas lui-même. Il faut déposer la réclamation dans le magasin où le client a acheté l'appareil, dans un Service de la marque ou dans les Services cités dans les Conditions de garantie. il faut suivre les dispositions de la Fiche de garantie et des Conditions de garantie. La réclamation n'est pas acceptée sans Fiche de</p>	<p>Wanneer een storing bij het apparaat tijdens de garantieperiode ontstaat, repareer deze niet zelf. Laat de reclamatie in de winkel laten gelden waar u het apparaat hebt gekocht, of bij de geautoriseerde klantenservice of bij de gevolmachtigde klantenservice die in de Garantievoorwaarden zijn aangegeven. Bij de indiening van de reclamatie volg de tekst</p>	<p>Se nel periodo della durata di garanzia scontrerete un difetto, si sconsiglia di ripararlo da soli. Il reclamo va affermato nel negozio d'acquisto dell'apparecchio, o presso servizi speciali o nei servizi elencati nella lista di garanzia.. Durante reclamo seguite le istruzioni riportate nel libretto di garanzia. La richiesta di garanzia deve adempiere le condizioni di garanzia e la</p>	<p>Ukoliko se u vremenu trajanja garancije na uređaju pojavi kvar, molimo da ga ne otklanjate sami. Reklamacija vrijedi u prodavaonici gdje ste isti uređaj kupili, u tvorničkom markiranom servisu ili kod predstavnika za servisiranje navedenih u Garantnim uvjetima. Prilikom reklamacije ravnajte se prema tekstu iz Garantnog lista i Garantnih uvjeta. Bez predočenja redovito</p>	<p>Ако в гаранционния период се появи дефект на електроуреда, не го поправяйте сами. Рекламирайте електроуреда в магазина, където сте купили електроуреда, във фирмен сервиз или в при сервизните партньори, посочени в Гаранционните условия. При подаване на рекламацията се ръководете от текста на Гаранционната карта и</p>

garantie d'ument remplie.	van het Garantiebewijs en van de Garantievoorwaarden op. De reclamatie is zonder de voorlegging van het behorlijk ingevulde Garantiebewijs niet geldig.	compillazine completa della lista di gaanzia altrimenti il reclamo non è valido.	popunjenog Garantnog lista reklamacija neće biti važeća.	Гаранционните условия. Без предоставянето на правилно попълнена гаранционна карта рекламацията е невалидна.
MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE	VERWERKING EN RECYCLING VAN VERPAKKING	MODO DI SFRUTTAMENTO E LA LIQUIDAZIONE DELL'IMBALLAGGIO	NAČINI KORIŠTENJA I LIKVIDACIJA AMBALAŽE	МЕТОД ЗА УНИЩОЖАВАНЕ И УПОТРЕБА НА ОПАКОВКИТЕ
Carton ondulé, papier d'emballage -vente à la société orientée vers la récupération des ordures - containers de récupération papiers - autre utilisation Feuilles d'emballage, sacs PE - containers de récupération matières plastiques	Golfkarton, pakpapier-verkoop aan inzamelplaatsen - inzamelcontainers voor papier - andere verwerking Verpakingsfolies en PE-zakjes - inzamelcontainers voor kunststof	Carta d'imballaggio - Ida vendere alla raccolta municipale - da mettere nei contenitori di carta - altro sfruttamento Le folie di plastica PE sacchetti - nei contenitori predisposti per tale materiale	Valovita ljepenka, papir za pakovanje - prodaja sabirnim sirovinama - u sabirne kontejnere za sabirni papir - druga primjena Folije za omatanje i PE vrećic - u sabirne kontejnere za plastiku	Вълнообразен картон, опаковъчна хартия - предаване за вторични суровини - в специални контейнери за събиране на хартия - друг начин на употреба Полистирен - в специални контейнери за събиране Опаковъчно фолио и PE пликчета - в специални контейнери за събиране на пластмаси
LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE	VERWERKING VAN AFGEDANKT APPARAAT	LIQUIDAZIONE DELL'APPARECCHIO DOPO LA SCADENZA DELLA DURATA	LIKVIDACIJA UREĐAJA NAKON ZAVRŠETKA VIJEKA TRAJANJA	ЛИКВИДИРАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА УПОТРЕБАТА МУ
				
L'appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/EU relative au traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Cette directive définit le cadre	Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Deze richtlijn bepaalt een identieke Europese (EU)	Questo apparecchio è stato segnato in conformità alle norme europee 2012/19/EU sull'uso e trattamento di elettrodomestici e elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva stabilisce un sistema unico europeo (EU) per	Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o postupku sa rabljenim električnim i električkim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ova smjernica utvrđuje jedinstven europski (EU) okvir	Настоящият електроуред е обозначен съгласно европейска директива 2012/19/EU за манипулация с използваните електрически и електронни устройства (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива определя

européen unique (UE) pour la récupération et le recyclage des déchets.	methode voor de verwijdering en recycling van afgedankte apparaten.	reciclaggio degli apparecchi usati.	za povratno uzimanje i recikliranje rabljenih uređaja.	единна европейска (EU) рамка за обратно приемане и рециклиране на използваните устройства.
L'appareil contient des matériaux récupérables qu'on peut recycler. Déposer l'appareil dans un dépôt de matières de récupération ou dans un stock des ordures communal.	Het apparaat bevat waardevolle stoffen die zouden hergebruikt worden. Het apparaat moet worden afgegeven bij een verzamelplaats voor afval of bij de door de gemeente vastgestelde verzamelpunt.	L'apparecchio contiene i materiali utili che dovrebbero essere fruttati in modo ripetuto perché si raccomanda di metterlo nei posti segnati e stabiliti dal Municipio.	Uređaj sadrži vrijedne materijale koji bi se ponovno trebali rabiti. Uređaj odvozite među sabirne sirovine ili na mjesto određeno od strane općine za odlaganje otpada.	Електроуредът съдържа стойности материали, които могат да бъдат използвани отново. Електроуредът трябва да бъде предаден за вторични суровини или на място, определено от общината за подобни отпадъци.
INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION	INSTALLATIE	LE NORME D'INSTALLAZIONE	PROPIZ ZA INSTALACIJU	РАЗПОРЕДБА ЗА ИНСТАЛАЦИЯ
Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.	De installatie moet worden uitgevoerd alleen maar door een gekwalificeerde firma overeenkomstig de plaatselijk geldende normen en voorschriften.	L'installazione può essere effettuata solo dalla persona autorizzata in conformità alle norme e prescrizioni vigenti di stato.	Instalaciju može obavljati samo tvrtka za isto ovlaštena te mora biti izvedena u skladu s nacionalnim normama i propisima.	Инсталацията може да се извършва само от фирма, която специализирана за тази дейност и трябва да бъде извършена съгласно държавните разпорядби и норми.
Avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire, pour assurer son fonctionnement, de réaliser surtout les opérations suivantes: <ul style="list-style-type: none"> • contrôle de raccordement à l'électricité, • contrôle de la fonction des corps de chauffage, des éléments de commande et de réglage, • présentation de toutes les fonctions de l'appareil au client, présentation de la commande et de l'entretien. 	Voor de installatie van het apparaat zijn inzake de functie van het apparaat volgende handelingen uit te voeren: <ul style="list-style-type: none"> • controle van correcte aansluiting op het elektriciteitsnet, • controle van juiste functie van kookelementen, regel- en sturelementen, • demonstreren van alle functies van het apparaat aan de klant en kennis maken met de bediening en het onderhoud. 	Durante l'installazione dell'apparecchio bisogna fare prima di tutti i passi seguenti: <ul style="list-style-type: none"> • Controllare il collegamento elettrico alla rete centrale elettrica. • Controllare la funzione di ogni zona di cottura e la funzione di ogni elemento di regolazione e di maneggio. • Dimostrare al cliente l'invio e tutte le funzioni dell'apparecchio incluso servizio, maneggio e la manutenzione. 	Prije korištenja uređaja neophodno je s obzirom na funkcije uređaja obaviti prije svega naredne radnje: <ul style="list-style-type: none"> • provjeriti, da li je uređaj ispravno priključen na električnu struju. • prekontrolirati funkcije grijaćih tijela, upravljačkih i regulacijskih elemenata, • isprobati sve funkcije uređaja te se upoznati sa njegovom poslugom i održavanjem. 	При инсталция на електроуреда е необходимо от гледна точка на функциите на електроуреда да се извърши най-вече следното: <ul style="list-style-type: none"> • проверка на правилното свързване към сохраняването с електрическа енергия, • проверка на функциите на телата за готвене, на елементите за управление и регулация, • показване на клиента на всички функции на електроуреда и запознаване с неговото обслужване и поддръжка.

<p>AVERTISSEMENT IMPORTANT!</p> <p>En manipulant l'appareil hors l'utilisation courante, il est nécessaire de débrancher l'appareil en le débranchant de la prise ou en arrêtant l'interrupteur principal situé devant l'appareil.</p>	<p>BELANGRIJKE WAARSCHUWING!</p> <p>Tijdens iedere behandeling met het apparaat buiten gewone gebruik is het nodig het apparaat van het elektriciteitsnet los te koppelen door het uittrekken van de vork uit de contactdoos of door het uitschakelen van de hoofdschakelaar voor het apparaat.</p>	<p>L'AVVERTENZA IMPORTANTE!</p> <p>Durante la manipolazione con l'apparecchio fuori uso abituale bisogna sconneterlo dalla rete elettrica togliendo la spina dalla presa oppure spensere l'interruttore principale del corrente inserito davanti all'apparecchio.</p>	<p>VAŽNO UPOZORENJE!</p> <p>Prije bilo kakve manipulacije s indukcijskom pločom izvan njenog uobičajenog korištenja neophodno je prekinuti dovod električne struje izvlačenjem utikača iz utičnice ili isključivanjem glavnog prekidača ispred uređaja.</p>	<p>ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</p> <p>При каквато и да е манипулация с електроуреда е необходимо той да бъде изключен от електрическата мрежа чрез изваждане на щепсела от контакта или изключване на главния изключвател пред електроуреда.</p>
<p>LOCALISATION DE LA PLAQUE CUISSON</p>	<p>PLAATSING VAN KOOKPLAAT</p>	<p>COLLOCAZIONE DEL PIANO DI COTTURA</p>	<p>NAMIJEŠTANJE PLOČE ZA KUHANJE</p>	<p>РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ</p>
<p>1. Joint d'étanchéité 2. Dispositif de fixation 3. Paroi derrière 4. Parois latérales</p>	<p>1. dichting 2. spanner 3. achterwand 4. zijwanden</p>	<p>1. Guarnizione 2. Dispozivo di fissaggio 3. Parte posteriore 4. Pareti laterali</p>	<p>1. Brtvljenje 2. Držač 3. Zadnja strana 4. Bočni zid</p>	<p>1. уплътнение 2. скоба 3. задна стена 4. странични стени</p>

Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.

- La plaque cuisson électrique est destinée du point de vue de l'influence des facteurs externes au milieu normal.
- La plaque cuisson sera placée dans une ouverture située au niveau de la plaque de travail, épaisseur min. de 30mm, matière résistante à la chaleur sur la surface.
- Il est nécessaire d'installer la plaque de travail dans la position horizontale, d'assurer son étanchéité au niveau d'un mur et de la protéger contre la pénétration des liquides.
- Les dimensions de l'ouverture pour la plaque cuisson et sa position sont indiquées sur le dessin concernant l'installation.
- La distance de sécurité entre la plaque cuisson et le mur ou les meubles est indiquée sur le dessin.
- Il est recommandé d'appliquer un vernis (silicone, par exemple) ou une feuille Al sur la surface créée après la réalisation de l'ouverture pour limiter la pénétration de l'humidité dans la plaque.
- Sans prendre des mesures particulières il est interdit d'installer au-dessous de la plaque cuisson le four dont

De installatie moet worden uitgevoerd alleen maar door een gekwalificeerde firma overeenkomstig de plaatse lijk geldende normen en voorschriften.

- De kookplaat is naar de uitsnijding in het werkblad van min. dikte van 30 mm in te bouwen de oppervlakte waarvan uit een hittebestendige stof is.
- Het werkblad moet worden geïnstalleerd in de horizontale positie en aan de wand tegen lekken gedicht.
- De afmetingen van de uitsnijding voor de kookplaat en de positie ervan zijn in de afbeelding voor de installatie aangegeven.
- Veilige na te komen afstanden tussen de wanden, meubels en de kookplaat zijn in de afbeelding.
- Wij adviseren om de na de uitsnijding van de opening ontstane vlakten met een geschikte lak (b.v. siliconenlak) af te dichten, eventueel met Al-folies die het doordringen van de vochtigheid naar de plaat reduceren.
- Onder de kookplaten mogen zonder bijzondere maatregel geen ovens geïnstalleerd worden wanneer de verbrandingsproducten uit de oven naar boven onder de kookplaat kunnen stromen.
- De achterwand van het keukensysteem achter de

L'installazione deve essere fatta conformemente alle norme vigenti di stato.

L'installazione può essere fatta solo dalle ditte specializzate e in conformità alle norme e le prescrizioni vigenti di stato:

- Piano vetroceramico é predisposto dal punto di vista degli effetti esterni per l'ambiente normale.
- Piano di cottura suppone suo inserimento nel ritaglio del piano di lavoro della cucina con lo spessore minimo di 30 mm, coperto con materiale di protezione contro calore.
- Piano di lavoro deve essere installato nella posizione orizzontale e ai fianchi vicini al muro protetta conto la penetrazione dei liquidi.
- Le dimensioni i ritagliúo sono ripostate sul disegno sopra.
- La distanza sicura del piano di cottura dagli altro mobili che bisogna rispettare sono sopra riportati- vedi disegno.
- I piani nati nel ritaglio raccomandiamo di coprire con la Lacha adagta (es. Di silicone) rispettivamente con il fogli di Alluminio che protegge piano tagliato contro l'acqua penetrance.
- Sotto i piani di cottura vetroceramici non é possibile installare i forni da arrostire senza protezione particolare altrimenti il vapore dalla stufa può entrare sotto il piano vetroceramico e

Instalaciju može obavljati samo tvrtka za isto ovlaštena te mora biti izvedena u skladu s nacionalnim normama i propisima.

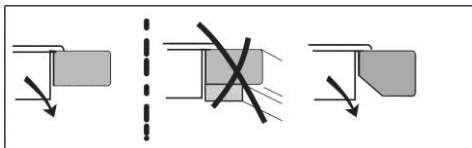
- U pogledu djelovanja vanjskih utjecaja, električna ploča za kuhanje je namijenjena za korištenje u normalnoj sredini.
- Ploča za kuhanje je predviđena za ugradnju u radnu ploču min. debljine 30mm, površinski mora biti pokrivena toplinski otpornim materijalom.
- Radna ploča se mora instalirati u vodoravnom položaju te sa strane prema zidu mora biti brtvljena da ne može ulaziti tekućina.
- Dimenzije izreza ploče za kuhanje i pozicija izreza navedena je na slici za instalaciju.
- Sigurne udaljenosti ploče za kuhanje od zidova i namještaja koje je potrebno osigurati, navedene su na slici.
- Površinu nastalu nakon izreza otvora preporučamo pokriti prikladnim lakom (npr. od silikona) odnosno Aluminijском folijom koja će smanjiti ulaz vlage u unutrašnjost ploče.
- Pod ploče za kuhanje se ne može instalirati bez posebne opreme pećnice, jer sagorjeli plinovi iz pećnice mogu strujati u pravcu prema gore ispod ploče za kuhanje.
- Zadnja strana kuhinjske linije

Инсталацията може да се извършва само от фирма, която специализирана за тази дейност и трябва да бъде извършена съгласно държавните разпордби и норми.

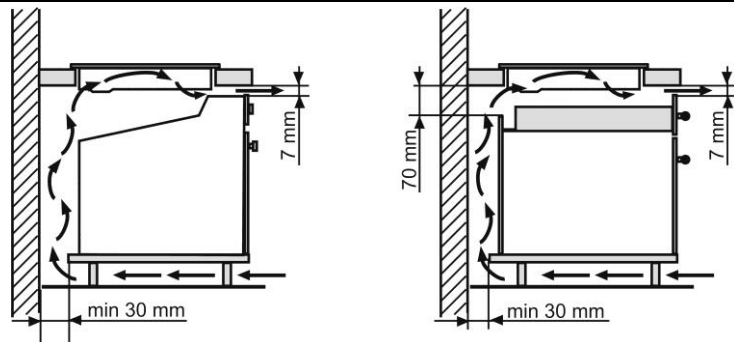
- Плотът за готвене предполага вграждане в изрязаното пространство на работния плт с минимална дебелина 30 мм, повърхностно покрито с топлоустойчив материал.
- Работният плот трябва да бъде инсталиран във водоравна позиция и трябва да бъде от страната към стената, уплътнена срещу протичане на течности.
- Размерите на изрязаната част за плота за готвене и нейната позиция са посочени на фигурата за инсталация
- Безопасното разстояние на стените и мебелите от пота за гтвене, което е необходимо да се спазва, са посочени на картинката.
- Площите, възникнали след изрязването на отвора, препоръчваме да се лакира с подходящ лак (напр. силиконов), съответно с Al фолио, което да намали проникването на влагата в плота.
- Под плотовете за готвене не могат да се инсталират без специални мерки

<p>les produits de combustion pourraient monter au-dessus de la plaque cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est nécessaire que la paroi derrière d'un bloc cuisine située derrière la plaque cuisson soit de la matière résistante à la chaleur (120° C). La distance minimale entre le bord arrière de la plaque cuisson et la paroi derrière est de 40 mm. • Il est interdit d'installer la plaque cuisson à proximité d'un bloc cuisine de la matière inflammable qui dépasse au-dessus la plaque de travail. • On vous recommande de n'installer au-dessus de la plaque cuisson une hotte de cuisine et de monter une petite armoire au-dessus de la hotte. Il n'est pas recommandé d'installer une armoire sans hotte au-dessus de la plaque cuisson. La distance minimale entre la plaque cuisson et la hotte est de 650 mm, suivre les instructions données par le fournisseur de la hotte. • Avant d'installer l'appareil dans l'ouverture située au niveau de la plaque de travail il faut coller le long de la partie inférieure du cadre les joints d'étanchéité contre la pénétration des liquides qui font partie de l'équipement. 	<p>kookplaat moet ook uit een hittebestendige stof zijn (120° C). De minimale afstand tussen de achterkant van de kookplaat en de achterwand is 40mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat mag niet vlak bij een keukenkast uit brandbaar materiaal geïnstalleerd worden wanneer deze boven de oppervlakte van het werkblad gaat. • Wij adviseren om boven de kookplaat alleen maar een afzuigkap te installeren waarboven een keukenkast kan geplaatst worden. Wij adviseren om boven de kookplaat geen zelfstandige kast zonder afzuigkap te installeren. De minimale afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap is 650 mm, verder volgens aanbeveling van producenten van afzuigkappen. • Voor de installatie van het apparaat naar de uitsnijding in het werkblad plak over de rand van het benedendeel van het frame een afdichtingsmateriaal tegen het lopen van vloeistoffen dat het bestanddeel van toebehoren ist. 	<p>danneggiarlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uguualmente la parete di fondo della cucina deve essere isolata con materiale di protezione fino a 120 °C. KLA distanza minima dalla parte posteriore del piano di cottura dalla parete posteriore deve essere al minimo di 40 mm. • Sopra il piano vetroceramico consigliamo di installare solo l'aspiratore vapori sopra di cui sin può installare il piccolo mobile di cucina. Ma senza aspiratore dei vapori lo sconsigliamo.. La distanza minima deal piano vetroceramico dall'aspiratore vapori é circa 550 mm. In poii sono da seguire le istruzioni del produttore aspiratori vapore. • Si raccomanda di mettere la guarnizione nel ritaglio dove va inserito il piano di cottura.. La guarnizione troverete tra gli accessori. 	<p>iza ploče za kuhanje također mora biti od toplinski otpornog materijala (120° C). Najmanja udaljenost zadnjeg ruba ploče za kuhanje od zadnje strane je 40mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uređaj se ne smije smjestiti u neposrednoj blizini kuhinjskog ormarića od gorljivog materijala koji ulazi iznad površine radne ploče. • Iznad uređaja se preporuča instalirati samo usisavač pare (napu), iznad njega se može staviti kuhinjski ormarić. Samostalan ormarić bez usisavača pare za instalaciju iznad ploče za kuhanje se ne preporuča. Samostalan ormarić bez usisavača pare za instalaciju iznad ploče za kuhanje se ne preporuča. Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i usisavača pare je 650 mm, dalje prema preporuci proizvođača usisavača pare. • Prije instalacije uređaja u izrez na radnoj ploči po obodnoj donjoj strani okvira nalijepite brtvljenje koje će spriječiti curenje tekućine, isto je priloženo u opremi. 	<p>фурни, при които изгорените газове от фурната се насочват нагоре под плота за готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Задната стена на кухненските шкафчета зад плота за готвене също така трябва да бъдат от топлинно устойчив материал (120° C). Най-малкото разстояние между задната част на плота за готвене от задната стена е 40 мм. • Плотът за готвене не трябва да се инсталира в непосредствена близост до кухненски шкаф от горим материал, който минава над повърхността на работния плот. • Над плота за готвене се препоръчва да се инсталира само отдушник (дайджестор), над който може да бъде разположен кухненски шкаф. Не препоръчваме инсталирането на самостоятелен шкаф без отдушник. Минималното разстояние между плота за готвене и отдушника е 650 мм, по-далече самопопрепоръка на производител на отдушниците. • Преди инсталацията на електроуреда в изрязаното пространство в работния плот залепете по периферията на долната част на рамката
---	--	--	---	--

				уплътнение сещу протичане на течности, което е част от приставките
Si la hauteur de la plaque de travail est supérieure à 30 mm, il est nécessaire de modifier sa forme au niveau de la sortie de l'air de refroidissement de l'appareil (voir dessin).	Is het werkblad meer dan 30 mm dikker is het nodig de vorm ervan in de plaats van de uitgang van de koellucht uit het apparaat aan te passen (zie afbeelding)	Se il piano di lavoro é di spessore più grande di 30 mm bisogna modificare la sua forma nel posto dell'uscita d'aria raffreddata dall'apparecchio (vedi disegno).	Neophodno je poštivati minimalnu udaljenost sadržaja kuhinjske garniture (sadržaj utičnice) od poklopca ploče od 30 mm. Osigurati dovoljno provjetravanje – vidi sliku.	Ако работният плот е по-дебел от 30 мм, необходимо е да се поправи формата на мястото на изхода на охлаждащия въздух от електроуредата (виж картинката)



VENTILATION	VENTILATIE	VENTILLAZIONE	PROVJETRAVANJE	ПРОВЕТРЯВАНЕ
<p>IMPORTANT!</p> <p>Suivre les instructions suivantes relatives à l'installation de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La quantité insuffisante de l'air de refroidissement pourrait limiter des fonctions de l'appareil ou l'endommager. • Si la plaque d'induction est située au-dessus du tiroir, il est interdit d'y mettre les petits objets et les papiers qui pourraient boucher l'ouverture des ventilateurs et réduire le refroidissement de la plaque d'induction. 	<p>BELANGRIJK!</p> <p>Let op volgende aanwijzingen voor de installatie van het apparaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onvoldoende toevoer van de koellucht kan tot de beperking van de functie van het apparaat, eventueel tot de beschadiging ervan voeren. • Wordt de inductieplaat boven de lade geplaatst mogen erin geen kleine voorwerpen en papieren zijn die de zuigopeningen van de ventilators verstoppen en de koeling van de inductieplaat beperken kunnen. 	<p>IMPORTANTE!</p> <p>Da seguire e rispettare le istruzioni d'installazione dell'apparecchio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • insufficiente accesso dell'aria refrigerante può causare la limitazione del funzionamento dell'apparecchio eventualmente il suo danneggiamento. • Nel caso che il piano di cottura ad induzione viene posizionato sopra un cassetto, assicuratevi che non ci siano piccoli oggetti o fogli di carta che potessero otturare i fori di aspirazione dei ventilatori e ridurre il raffreddamento del piano ad induzione. 	<p>VAŽNO UPOZORENJE!</p> <p>Pridržavajte se slijedećih uputa za instalaciju potrošača.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nedovoljan pristup zraka za hlađenje može ograničiti funkcioniranje potrošača ili čak uzrokovati njegovo oštećenje. • U slučaju instalacije induktivne ploče iznad utičnice, važno je osigurati da se u njoj ne nalaze nikakvi sitni predmeti i papiri koji mogu začepiti usisni otvor ventilatora i time ograničiti hlađenje induktivne ploče. 	<p>ВАЖНО!</p> <p>Спазвайте следните инструкции за инсталация на електроуредата:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Недостъчният достъп на охлаждащ въздух може да причини ограничаване на функциите на електроуредата, евентуално неговата повреда. • В случай на разположение на индукционния плот над чекмедже, в него не трябва да има никакви дребни предмети или хартия, които могат да запушат засмукващите отвори на вентилаторите и да ограничат охлаждането на индукционния плот.

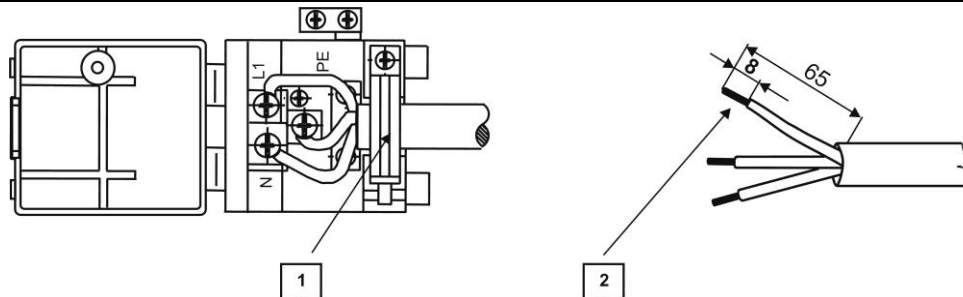


<ul style="list-style-type: none"> • Il est nécessaire que la cloison arrière de l'armoire inférieure soit ouverte au niveau de l'ouverture située sur la plaque de travail pour assurer la ventilation. • Il faut démonter une entretoise avant du meuble pour créer une ouverture pour le passage de l'air, 7 mm, au minimum au-dessous de la plaque de travail dans toute la largeur de l'appareil. • Il faut démonter une entretoise située au-dessous de la plaque de travail au moins dans la zone de la plaque de travail. • La distance entre la plaque cuisson d'induction et le bloc cuisine, éventuellement, les appareil encastrés, doit permettre la ventilation suffisante des zones de cuisson d'induction. • Il faut éviter le rechauffage excessif venant du bas, par 	<ul style="list-style-type: none"> • De achterwand van de benedenkast moet bij de uitsnijding van het werkblad geopend zijn om de luchtwisseling te waarborgen. • Het is nodig de voorverstijving van het meubelstuk te verwijderen zodat de opening voor de doorgang van de lucht tenminste 7 mm onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat ontstaat. • Eventuele verstijvingen onder het werkblad dienen tenminste onder het apparaat verwijderd te worden. • De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubel, eventueel tussen andere ingebouwde apparaten dient op die manier te zijn dat voor de voldoende koeling en ventilatie van de 	<ul style="list-style-type: none"> • La parete posteriore del fondo del mobile della cucina deve essere aperta in zona di ritaglio del piano di lavoro per via dello scambio continuo dell'aria. • Bisogna togliete rinforzo anteriore del mobile per ottenere l'apertura sotto il piano di lavoro che dovrebbe avere ai minimi 7 mm perché l'aria potesse passare lungo larghezza dell'apparecchio. • Eventuali rinforzi sotto il piano di lavoro devono essere tolte almeno nella zona del piano di lavoro. • La distanza tra il piano di cottura a induzione e il mobile di cucina, eventualmente tra gli altri apparecchi inseriti deve essere scelta in modo tale da procurare lo scambio d'aria sufficiente e l'aerazione dei piani di cottura a induzione. • Bisogna evitare riscaldamento eccessivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Stražnji zid ormarića mora biti u mjestu izreza u radnoj ploči otvoren kako bi bila osigurana nesmetana izmjena zraka. • Neophodno je ukloniti ojačanje namještaja s prednje strane kako bi bilo osigurano slobodno mjesto za strujanje zraka od najmanje 7 mm ispod radne ploče, i to po cijeloj širini potrošača. • Potrebno je ukloniti eventualna ojačanja ispod radne ploče, i to makar u oblasti radne ploče. • Udaljenost između indukcijske ploče za kuhanje i kuhinjskog namještaja odnosno drugih eventualnih ugradbenih potrošača potrebno je odabrati tako da bude osigurano dovoljno provjetranje indukcijskih zona. Ukoliko je radna ploča deblja od 30 mm, neophodno je prilagoditi njen oblik u 	<ul style="list-style-type: none"> • Задната стена на долната кутия на мястото на изрязването на работния плот трябва да бъде отворена, за да бъде осигурена циркулацията на въздуха. • Необходимо е да се отстрани предното укрепване на мебелите, за да възникне отвор за проход на въздуха поне 7мм под работния плот по цялата ширина на електроуреда. • Евентуалното укрепване под работния плот трябва да бъдат отстранени поне в областта под електроуреда. • Разстоянието между индукционния плот за готвене и кухненските мебели, евентуално други вградени електроуреди трябва да бъде избрано така, че да бъде осигурено достатъчно охлаждане и
---	--	--	--	--

<p>exemple à partir d'un four encastré sans ventilateur de refroidissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si un processus de pyrolyse (nettoyage à l'aide de la température élevée) est en cours au niveau d'un four encastré situé au-dessous de la plaque cuisson encastrée, il est interdit d'utiliser la plaque cuisson d'induction. 	<p>inductiekookzones gezorgd is. Het is nodig de minimale afstand van de inhoud van het aanrecht (inhoud van de lade) vanaf het scherm van de plaat 30 mm te waarborgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het is nodig de overmatige verwarming vanaf de benedenzijde, b.v. vanaf de ingebouwde oven zonder een koelventilator te vermijden door een toegevoegde ventilatie – zie afbeelding. • Loopt bij de ingebouwde oven geïnstalleerd onder de ingebouwde kookplaat het proces van de pyrolyse (schoonmaakprogramma bij hoge temperaturen) mag de inductiekookplaat niet gebruikt worden. 	<p>dalla parte di sotto, es. dall'inserimento del forno da arrostitore non munito di ventilatore refrigerante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In caso se nel forno da arrostitore inserito sotto il piano di cottura percorre il procedimento della pirolisi (la pulizia ad alta temperatura), il piano di cottura a induzione non si deve mai usare. 	<p>mjestu izlaza zraka za hlađenje iz potrošača (vidi sliku)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neophodno je spriječiti prekomjerno zagrijavanje s donje strane, npr. uslijed djelovanja topline iz ugradbene pećnice bez rashladnog ventilatora. • Zabranjeno je koristiti indukcijsku ploču za kuhanje ako se na ugradbenoj pećnici smještenoj ispod ugradbene ploče za grijanje, vrši proces pirolize (čišćenje uz primjenu visoke temperature). 	<p>проветряване на индукционните зони за готвене. Необходимо е да се спази минималното разстояние от съдържанието на кухненските мебели (съдържание на чекмеджето) от покритието на плота от 30 мм.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Необходимо е да се предотврати свръхнагреването от долната страна, напр. от вградена фурна без охлаждащ вентилатор чрез допълнително охлаждане – виж картинката. • Ако при вградена фурна, разположена под вградения плот, протича процес на пиролиза (високотоплинно почистване), индукционният плот за готвене не трябва да се използва.
--	--	--	---	---

PLINTHE DE RACCORD	VERBINDINGSLIJST	LISTELLO DI CONNESSIONE	SPOJNA LETVA	СВЪРЗАЩА ЛАЙСНА
RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	AANSLUITING VAN HET APPARAAT AAN HET ELEKTRICITEITSNET	COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA	PRIKLJUČENJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU	СВЪРЗАВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА
<p>Seule la société agréée a le droit de réaliser le raccordement de l'appareil à l'électricité. Devant l'appareil, il est nécessaire d'installer un commutateur pour débrancher l'appareil, la distance des contacts déconnectés de tous les pôles est de 3 mm, au minimum.</p>	<p>De aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet mag worden uitgevoerd door een bevoegde firma. Naar de distributie voor het apparaat moet een schakelaar voor het loskoppelen van het apparaat van het elektriciteitsnet ingebouwd worden waarbij de</p>	<p>Collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere fatto solo dalla ditta specializzata./ collegamento all'entrata del corrente collocato davanti all'apparecchio dove deve essere montano commutatore di collegamento e scollegamento dalla rete</p>	<p>Priključenje potrošača na električnu mrežu smije izvoditi isključivo ovlaštena stručna tvrtka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • U razvodnoj mreži ispred potrošača mora biti instaliran prekidač za odspajanje potrošača od električne struje s time da udaljenost 	<p>Свързването на електроуредата към електрическата мрежа може да се извършва само от специализирана фирма. В мрежата пред електроуредата трябва да бъде вграден ключ за изключване на електроуредата от електрическата мрежа, при</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Cette obligation ne s'applique pas, si le câble de raccordement est équipé d'une fiche et il est possible de débrancher la fiche de la prise facilement et sans obstacles. • Utiliser un câble à 3 âmes, section 1,5 mm, par exemple type H05VV-F3G1,5, pour le raccordement de la plaque cuisson. Traiter les extrémités selon le dessin. • Il est nécessaire de renforcer les extrémités de câble par les embouts pressés. • Après avoir fixé les extrémités des conducteurs au-dessous des têtes de vis au niveau de la plaque à bornes mettre le câble dans la plaque à bornes et assurer contre l'arrachement par une boucle. • Finalement, fermer le couvercle de la plaque à bornes. • Après avoir raccordé l'appareil, il faut le tourner dans la position de travail, mettre dans l'ouverture et contrôler la position d'un câble d'amorce. • Fixer la plaque cuisson par les attaches (voir dessin) avec une force conforme pour ne pas endommager l'appareil. 	<p>afstand van de losgekoppelde contacten van alle polen min. 3 mm is.</p> <p>Deze plicht valt af indien de toevoersnoer van een vork voorzien is en deze vork gemakkelijk en zonder opstakels uit de contactdoos uitgetrokken kan worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor de aansluiting van de kookplaat maak gebruik van een 3-aderige kabel met de doorsnee van 1,5 mm, b.v. type H05VV-F3G1,5, de uiteinden waarvan volgens de afbeelding te bewerken zijn. • De einden van geleiders zijn tegen het uitrafelen met geperste eindstukken te verstevigen. • Na de bevestiging van uiteinden van geleiders onder de koppen van schroeven in de klem leg de kabel in de klem en beveilig deze tegen het uitrukken door middel van een clip. • Sluit het deksel van de klem. • Draai het apparaat na de aansluiting in de arbeidspositie, leg in de uitsnijding en controleer de positie van de toevoerkabel. • Beveilig de kookplaat met spanners (zie afbeelding) met gepaste kracht om de beschadiging van het apparaat te verhinderen. 	<p>elettrica dove la distanza dei contatti sconnessi di tutti i poli fa al minimo 3 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questo obbligo non vale se il cavo di connessione é munito di spina che può essere infilata direttamente alla presa. • Per la connessione dell'apparecchio usate cavo a tre fili di diametro 1,5 mm es. tipo H05VV-F3G 1,5 di cui capo terminale modificate come sopra in figura. • Dopo fissaggio dei capi terminati sotto le teste delle viti nella morsettiera, inserite cavo nella morsettiera e assicurate contro lo strappo con un mezzo di fissaggio. • In fine chiudete coperchio della morsettiera. • Dopo collegamento fatto, girate l'apparecchio in posizione di lavoro, inserite nel ritaglio e controllate la posizione del cavo di entrata. • Il piano vetroceramico fissate con mezzi di fissaggio (vedi disegno) ma solo con tale forza che non causerebbe danneggiamento dell'apparecchio. 	<p>odspojenih kontakata svih polova mora biti najmanje 3 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ova obveza ne važi ako dovodni kabel ima utikač koji se može jednostavno i bez problema izvaditi iz utičnice. • Za priključenje ploče za kuhanje koristite kabel sa 3 žila, presjeka 1,5mm, npr. tipa H05VV-F5G1,5, njegove krajeve podesite prema slici. • Krajevi vodiča se moraju pojačati da se ne mogu čupati prešanim nastavcima. • Nakon pojačanja krajeva vodiča ispod glave vijka na priključnici stavite kabel u priključnicu i osigurajte od čupanja koččom. • Na kraju zatvorite poklopac priključnice. • Nakon priključenja uređaj okrenite u radni položaj, stavite u izrez i prekontrolirajte položaj dovodnog kabla. • Ploču za kuhanje osigurajte držačima (vidi sliku) i to primjerenom snagom tako da ne dođe do oštećenja uređaja. 	<p>който разстоянието на отворените контакти на всички полюси е мин. 3 мм.</p> <p>Такова задължение отпада, ако свързващият кабел има щепсел и този щепсел може лесно и безпрепятствено да се извади от контакта</p> <ul style="list-style-type: none"> • За свързване на плота за готвене използвайте 3-жилков кабел със сечение 1,5 мм, напр. тип H05VV-F3G1,5, чийто края трябва да оправя според картинката. • Краищата на проводниците трябва да се фиксират срещу разцепване на пресованите накрайници. • След закрепване на краищата на проводниците под главата на винта в клемното гнездо сложете кабела в клемното гнездо и подсигурете срещу откъсване със скоба. • Накрая затворете капака на клемната кутия. • След свързване на електроуредата обърнете електроуредата в работна позиция, сложете го с изрязаната част в плота и проверете позицията на подаващия кабел. • Фиксирайте плота за готвене със скоби [виж картинката], и то с умерена сила така, че да не се стигне до повреда на електроуредата.
--	---	--	---	---



**RACCORDEMENT
MONOPHASÉ**

1. extrémités des conducteurs renforcés par l'embout pressé
2. boucle contre l'arrachement du câble

1 FASE AANSLUITING

1. clip tegen het uitrukken van snoer
2. uiteinden van geleiders versterkt met een geperst eindstuk

**CONNESSIONE
MONOFASE**

1. fermatura contro lo sganciamento
2. estremità dei fili ferme contro la sfrangiatura con le punte compresse

**JEDNOFAZNI
PRIKLJUČAK**

1. Krajevi provodnika pričvršćeni su stegnutim nastavkom
2. Korča od čupanja kabla

**ЕДНОФАЗОВО
СВЪРЗВАНЕ**

1. Скоба срещу изтръгване на кабела
2. Край на проводниците, фиксирани с пресован накрайник

1/N/PE 230V ~



AVERTISSEMENT

Le fabricant se réserve le droit de réaliser des petites modifications du Mode d'emploi résultant des modifications innovantes ou technologiques du produit qui n'ont pas d'impact sur le fonctionnement du produit.

WAARSCHUWING

De producent behoudt zich het recht voor om kleine wijzigingen in de gebruiksaanwijzing aan te brengen die uit innovatieve of technologische wijzigingen van het product voortvloeien en die geen invloed op de functie van het product hebben.

AVVERTENZA

Il produttore si riserva diritto dei cambiamenti o modifiche piccole spettanti le istruzioni derivanti dalle innovazioni del prodotto e o dei cambiamenti tecnologiche non aventi alcun influsso alla qualità e la funzione del prodotto.

UPOZORENJE

Proizvođač zadržava pravo izvesti manje izmjene u naputku, iste proistječu od inovativnih ili tehnoloških izmjena na proizvodu koje ne utječu na funkcije proizvoda.

ВНИМАНИЕ


Производителят си запазва правото на дребни промени на упътването, произтичащи от оновационните или технологичните промени на изделието, които не оказват влияние върху функциите на изделието.

ÉQUIPEMENT SUR DEMANDE	TOEBEHOREN VOOR BESTELLING	ACCESSORI DA ORDINARE	OPREMA PO NARDUŽBI	ПРИСТАВКИ ПО ПОРЪЧКА	IT 310 KR
Plinthe de raccord (commande numéro 286696)	Verbindingslijst (bestelnummer 286696)	Listello di connessione (n. ordine 286696)	Spojna letva (broj za narudžbu 286696)	Свързваща лайсна (номер за поръчки 286696)	1

ÉQUIPEMENT	TOEBEHOREN	ACCESSORI	OPREMA	ПРИСТАВКИ	IT 310 KR
Gratoir de nettoyage	Schraperkje	Raschio di plastica	Strugalica za čišćenje	Почистваща шпатула	1
Dispositif de fixation	Spanner	Elemento di fissaggio	Držač	Скоба	4
Vis 3,9 x 6,5 mm	Schroef 3,9 x 6,5 mm	Vite 6,5 x 6,5 mm	Vijak 3,9 x 6,5 mm	Винт 3,9 x 6,5 mm	4
Matière d'étanchéité La matière d'étanchéité collée sur l'extrémité de la plaque cuisson (ne fait pas partie de l'équipement).	Sealant Het afdichtmateriaal gehecht aan het einde van de kookplaat (geen onderdeel van de apparatuur).	Materiale di tenuta Il materiale isolante è incollato sul bordo della piastra di cottura (non fa parte di accessori).	Brtvljenje Brtvljena masa je nalijepljena na rubu ploče za kuhanje (nije sastavni dio pribora)	Уплътнител Запечатване материал спазват до края на тавичката (не е част от оборудването).	


DONNÉES TECHNIQUES	TECHNISCHE GEGEVENS	DATE TECNICHE	TEHNIČKI PODACI	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	
Plaque cuisson électrique d'induction encastrée	Electrische ingebouwde inductiekookplaat	Piano elettrico di induzione inserito	Električna indukcijska ugradna ploča za kuhanje	Електрически индукционен вграден плот за готвене	IT 310 KR
Dimensions	Afmetingen	Dimensioni	Dimenzije	Размери	
Dimensions total L x É x H (H = Hauteur) (mm)	Totale afmetingen - B x D x V (V = ingebouwde diepte)	Dimensioni in tuto – Larghezzaxprofonditàx altezza (V- profondità dell'inserimento)	Dimenzije Š x D x V (V = ugradna dubina)	Общи размери - Ш x Д x В (В = вградена дълбочина) (мм)	300 / 510 / 69
Dimensions de l'ouverture dans la plaque de travail L x É x H de la plaque de travail (mm)	Afmetingen van uitsnijding in werkblad B x D x DIKTE van werkblad	Dimensione del ritaglio nel piano di lavoro Larghezza x profonditàxspessore del piano di lavoro.	Dimenzije rupe u radnoj ploči Š x HI x DEB. radne površine (mm)	Размери на изрязаната площ в работния плот Ш x Д x Д на работния плот (мм)	270 x 490 x (30 - 50)
Zones de cuisson	Kookzones	Zone di cottura	Zone za kuhanje		
Avant Ø 160 mm (kW)	Vooraan Ø 160 mm (kW)	Anteriori Ø 160mm	Prednje Ø 160mm (kW)	Предна Ø 160мм (кВ)	1,40
Derrière Ø 200 mm (kW)	Achteraan Ø 200 mm (kW)	Posteriori Ø 200 mm	Stražnje Ø 200 mm (kW)	Задна Ø 200мм (кВ)	2,30 / 3,00
Tension électrique	Elektrische spanning	tensione elettrica	Električni napon	Електрическо напрежение	230 V ~
Puissance électrique total (kW)	Totaal elektrisch prestatievermogen	L'alimentaziobne elettrica in totale	Ukupna el. snaga (kW)	Обща електрическа мощност (кВ)	3,65

INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014


	Symbole	Unité	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE
Identification du modèle			IT310KR
Type de plaque			
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			2
Technologie de chauffage	EE _{electric burner}		zones et aires de cuisson par induction
Les diamètres des zones et / ou les zones de cuisson	∅	cm	20,0
			16,0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson	EC _{electric cooking}	Wh/kg	185,1
			175,5
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EE _{electric hob}	Wh/kg	180,3

fr


PRODUCTINFORMATIE, VERORDENING (EU) NR. 66/2014

	Symbool	Eenheid	Waarde
De naam van de leverancier of het handelsmerk			GORENJE
Identificatie van het model			IT310KR
Type kookplaat			
Aantal kookzones en/of -gebieden			2
Verwarmingstechnologie	EE _{electric burner}		inductie-kookzones en -kookgebieden
De diameters van de kookzones en / of gebieden	∅	cm	20,0
			16,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied	EC _{electric cooking}	Wh/kg	185,1
			175,5
Energieverbruik van de kookplaat	EE _{electric hob}	Wh/kg	180,3

nl


INFORMAZIONI SUL PRODOTTO, REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014			
	Simbolo	Unità di misura	Valore
Il nome o il marchio del fornitore			GORENJE
Identificativo del modello			IT310KR
Tipologia di piano cottura			
Numero di zone e/o aree di cottura			2
Tecnologia di riscaldamento	EE _{electric burner}		zone di cottura e aree di cottura a induzione
I diametri delle zone di cottura e / o aree	Ø	cm	20,0
			16,0
Consumo energetico per zona o area di cottura	EC _{electric cooking}	Wh/kg	185,1
			175,5
Consumo energetico del piano cottura	EE _{electric hob}	Wh/kg	180,3

it

INFORMAZIJE O PROIZVODU UREDBA (EU) BR. 66/2014			
	Simbol	Jedinica	Vrijednost
Naziv ili zaštitni znak dobavljača			GORENJE
Identifikacija modela			IT310KR
Vrsta ploče za kuhanje			
Broj zona i/ili površina za kuhanje			2
Tehnologija zagrijavanja	EE _{electric burner}		indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje
Promjeru kuhanje i / ili područja	Ø	cm	20,0
			16,0
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje	EC _{electric cooking}	Wh/kg	185,1
			175,5
Potrošnja energije za ploču za kuhanje	EE _{electric hob}	Wh/kg	180,3

hr

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА, РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 66/2014

	Символ	Мерна единица	Стойност
Име или търговска марка на доставчика			GORENJE
Код за разпознаване на модела			IT310KR
Тип на котлона			
Брой на зоните и/или площите за готвене			2
Техника на нагряване	EE _{electric burner}		индукционни зони и площи за готвене
Диаметрите на зони и / или зони за готвене	Ø	cm	20,0
			16,0
Консумация на енергия на една зона или площ за готвене	EC _{electric cooking}	Wh/kg	185,1
			175,5
Консумация на енергия на котлона	EE _{electric hob}	Wh/kg	180,3

bg

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 380165

