

gorenje

GB

ELECTRIC BUILT IN COOKING PLATE

HU

ELEKTROMOS BEÉPÍTHETŐ FŐZŐLAP

DE

AT

ELEKTRISCHE EINBAU-KOCHPLATTE

IT

PIANO ELETTRICO DI INDUZIONE INSERITO

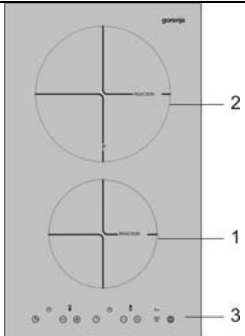
FR

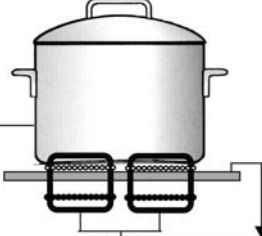
PLAQUE CUISSON ÉLECTRIQUE D'INDUCTION ENCASTRÉE

GB	HU	DE	IT	FR
INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE	KEZELÉSI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ	BEDIENUNGS- UND WARTUNGSEINLEITUNG	LE ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE	MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
Dear customer, You have purchased a product of our new series of built-in electric appliances. We hope that our product will serve you well and for long time. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to them.	Kedves Vevő, Ön megvásárolta a beépíthető elektromos készülékek új termékcsaládjának egyik termékét. Tanácsoljuk Önnek, olvassa át a jelen használati utasítást, és a benne foglalt utasítások szerint kezelje a terméket.	Sehr geehrter Kunde, Sie haben ein Produkt aus der unserer neuen Serie der eingebauten Elektrogeräte gekauft. Unser Wunsch ist, dass das Produkt Ihnen gut dient. Wir empfehlen Ihnen diese Anweisung zu lernen und das Produkt gemäß in der Anweisung erhaltenen Informationen zu bedienen.	Spettabile cliente, Siamo lieti di aver acquistato il nostro nuovo prodotto degli elettrodomestici da inserire di serie nuova. Per ottenere suo buon servizio si raccomanda di studiare e rispettare le istruzioni d'uso sotto riportate.	Cher client, vous avez acheté un produit de notre nouvelle série d'appareils électroménagers encastrés. Nous désirons que notre produit vous serve bien. Nous vous recommandons d'étudier le présent Mode d'Emploi et de suivre les instructions en commandant le produit.
IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS	FONTOS INFORMÁCIÓK, UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK	WICHTIGE INFORMATIONEN, ANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN	LE INFORMAZIONI, ISTRUZIONI E RACCOMANDAZIONI	INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES
- Solely persons authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate. - The product should be installed in compliance with local standards and regulations. - Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet. - The hotplate must be connected to power net with corresponding voltage, which is noticed on the rating plate, and with line connector corresponding to the power capacity of the hotplate (see the art. "Connection of appliance to the power net"). - If the hotplate is not in service, ensure that all of its	- A főzőlap beszerelését csak a jelen tevékenységhez szakmailag illetékes személy végezheti. - A terméket a hatályos nemzeti szabványok, és előírások szerint kell beszerelni. - Az elvégzett szerelés dátumát írassa be a Szavatossági levélbe. - A főzőlapot a típuscímkén található előírással feszültségű elektromos hálózathoz kell kapcsolni, a főzőlap teljesítményfelvételének megfelelő bevezetővel. (lásd „A készülék bekötését az elektromos hálózathoz”). - Ha a főzőlapot nem használja, ügyeljen arra,	- Die Montage der Kochplatte muss durch einer dazu befugten Person ausgeführt werden. - Das Gerät muss entsprechend der gültigen lokalen Normen und Regelungen eingebaut werden. - Lassen Sie sich das Datum der Montage in die Garantieschein bestätigen. - Die Kochplatte muss zu einem Stromnetz mit vorgeschriebener, aus dem Typenschild angegebener Spannung angekoppelt werden, und mit einer Stromschnur, welche der Leistung der Kochplatte entspricht (siehe „Kopplung des Geräts zu dem	- L'installazione del piano di cottura deve fare solo la persona incaricata e specializzata nel ramo tecnologico. - Il opdotto deve essere installato in conformità alle norme vigenti di stato - La data di nstallazione deve essere registrata nel Documento di garanzia. - 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"./ - Se il piano di cottura sta fuori uso, si raccomanda di tenere spenti tutti gli elementi di manipolazione.	- Seul le personnel autorisé et compétent a le droit d'installer votre plaque cuisson. - Il est nécessaire d'installer le produit conformément aux normes et à la réglementation nationales en vigueur. - Faire valider la date d'installation sur la fiche de garantie. - Il est nécessaire de raccorder la plaque cuisson au réseau électrique avec la tension prescrite indiquée sur l'étiquette de type, l'alimentation conforme à la puissance de la plaque cuisson (voir "Raccordement de l'appareil au réseau électrique").

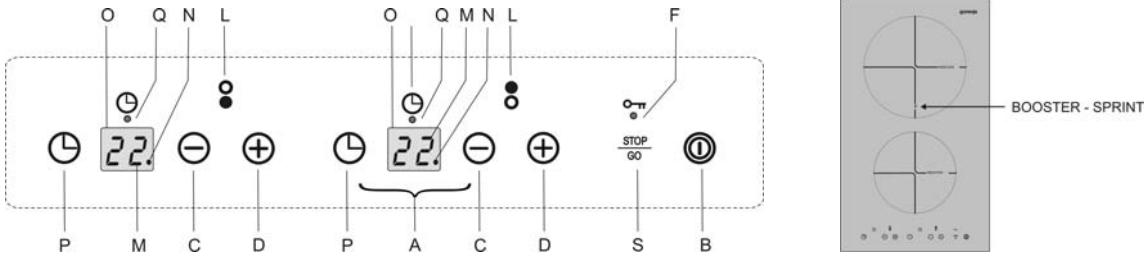
control elements are off. - The hotplate is determined solely for thermal food preparation. It must not be used for heating up of rooms, as the appliance could be damaged by excessive load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage. - It is not allowed to put any combustible matters near cooking zones. - The main power switch should be always switched off in case of changed surrounding conditions in the room with the installed appliance (painting, gluing works, etc.). - Switch off the main switch before the line connector at manipulation with the appliance or at longer time without use. - We recommend you to call once in two years the service company for checking of the hotplate functions. You can prevent this way the faults and prolong the lifetime of hotplate	hogy az összes vezérlőegysége ki legyen kapcsolva. - A főzőlap csak az élel feladatokra alkalmas. Nem használható a helyiség fűtésére, mivel a túlterheléssel a funkciók meghibásodása követhet be. A helytelen használat általi megkárosodásra a szavatosság nem érvényesíthető. - Tilos a főzőzónák közelében gyúlékony anyagot elhelyezni. - A készülék szerelési térség környezetének változása esetében (mázanyagokkal, ragasztókkal való munkák stb.) mindig ki legyen kapcsolva az elektromos energia főbevezetése. - A készülékkel való manipuláció, ill. a készülék hosszabb leállítása esetében kapcsolja ki a készülék előtti elektromos energia-bevezetés főkapcsolóját. - Ajánlatos minden két év után szervizelő céghez fordulni a lap működése ellenőrzésének érdekében. Megelőzhetőek így az esetleges meghibásodások és meghosszabbítható a főzőlap élettartama	Stromnetz“). - Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, überzeugen Sie sich, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind. - Die Kochplatte ist nur für Wärmebehandlung der Nahrung bestimmt, es darf nicht für Heizen der Räume benutzt werden, weil wegen übermäßiger Beladung das Gerät beschädigt werden kann. Auf Defekte, welche aus unangemessener Benützung entstehen, bezieht sich die Garantie nicht. - Es ist nicht erlaubt, entflammbare Stoffe in der Nähe der Kochzonen zu halten. - Wenn die Umgebung des Geräts geändert werden sollte (Arbeiten mit Strichmaterialien, Klebstoffen u.ä.), muss immer vorher von der Stromversorgung entkoppelt werden. - Bei Manipulation mit dem Gerät, oder bei längerer Nichtbenützung, schalten Sie bitte den Hauptschalter der Energiezufuhr vor dem Gerät aus. - Wir empfehlen Ihnen einmal in zwei Jahren sich auf eine Reparaturstelle zu wenden mit Bitte die Funktionen der Platte zu überprüfen. Sie vermeiden damit die eventuellen Störungen und Sie verlängern damit die Lebensdauer der Kochplatte.	- Piano di cottura serve solo per la preparazione del cibo. Non deve mai essere usata come calorifero per riscaldare le stanze. Tale uso provocherebbe dei danni gravi sul piano di cottura con la tensione più elevata di quanto prescritto. In tale caso non vale la garanzia. - Si vieta di mettere nella vicinanza del piano di cottura gli oggetti combustibili.. - In caso del cambiamento dell'ambiente in cui la cucina viene installata (lavori con le vernici, con materiali adesivi ect.) deve essere sempre spento corrente elettrico di entrata. - 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 eventualit danni e prolungherete la vitalità del piano ceramico.	- Si la plaque cuisson n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés. - La plaque cuisson n'est destinée qu'à la préparation des plats. Il est interdit de l'utiliser pour le chauffage des locaux ce qui peut engendrer sa panne due à la surcharge excessive. La garantie ne s'applique pas aux pannes dues à l'utilisation non conforme. - Il est interdit de mettre les matières inflammables à proximité des zones de cuisson. - 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 recommander 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.
---	---	--	---	---

ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.	VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felületén bármilyen repedés jelenik meg, azonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról.	VORSICHT! Bei Entdeckung auch kleine Rissen auf der Oberfläche der Kochfläche schalten Sie das Gerät sofort von dem Netz ab.	ATTENZIONE! Se dovessero ad apparire sulla superficie del piano ceramico le spaccature di qualsiasi tipo, sconnettere subito l'apparecchio dalla rete elettrica.	ATTENTION ! Si les fissures apparaissent sur la surface de plaque cuisson, il faut débrancher l'appareil sans tarder.
ATTENTION This appliance is not designed to work with remote timer or remote control system.	FIGYELMEZTETÉS Ezt a készüléket nem szabad külső időzítővel sem különleges távvezérléssel használni.	HINWEIS Das Gerät ist nicht für Betrieb mit Hilfe externes Zeitschalters oder einer externen Fernsteuerung bestimmt.	AVVERTENZA L'elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato con un temporizzatore esterno o con un sistema diviso di comando a distanza.	ATTENTION L'appareil n'est pas prêt à la commande par un temporisateur extérieur ou une télécommande séparée.
DESCRIPTION AND OPERATION OF APPLIANCE	A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE	BESCHREIBUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	DESCRIZIONE E SERVIZIO DELL'APPARECCHIO	DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL
- The appliance is intended for building in a cutout in working table of kitchen furniture. - The sealing rubber glued on the border of hotplate prevents the in-leak of liquids under the hotplate. - The basic part of appliance is the glass ceramics hotplate, to which the all other supporting, covering and electric parts are connected. - Electric cooking zones are marked on the hotplate, which are for cooking only. - The cooking zone diameters are derived from usual cooking pot sizes. - We do not recommend the use of pots exceeding the marking of cooking zone. - The overheating of induction electronics is prevented with a temperature limiter. - An increased temperature of	- A készülék a konyhabútor munkalapjában készített kivágásba való beszereléshez rendeltetett. - A főzőlap peremére ragasztott tömítőgumi meggátolja a folyadékok lefolyását a főzőlap alá. - A készülék alapja az üvegkerámia-főzőlap, amelyre kötve vannak a többi tartó, burkoló és elektromos részek. - A főzőlapon elektromos főzőzónák vannak kijelölve, amelyek kizárólag főzéshez vannak rendeltetve. - A főzőzónák átmérője általános főzőedények méreteiből vannak levezetve. - Nem ajánlatos olyan edényt használni, amelynek nagysága túlterjedne a főzőzónát kijelölő rajzon. - Az üvegkerámia-lap alatti főzőzóna túlhevülését hő-	- Das Gerät ist für Einbau in einer Ausschnitt in dem Arbeitsbrett des Kuchenmöbels bestimmt. - Die auf die Ränder der Kochplatte geklebte Gummidichtung verhindert die Eindringung der Flüssigkeit unter der Kochplatte. - Der Hauptteil des Geräts ist die glas-keramische Kochplatte, auf welche die anderen tragenden, deckenden und elektrischen Teile des Geräts gekoppelt sind. - Auf der Kochplatte sind Plätze - elektrische Kochzonen - markiert, die nur für Kochen dienen. - Die Durchmesser der Kochzonen sind von üblichen Massen des Kochgeschirrs abgeleitet. - Wir empfehlen nicht die Benützung von Geschirr mit die Kochzone markierenden Markierung übersteigender Größe.	- L'apparecchio è predestinato per la collocazione nel ritaglio del piano di lavoro della cucina.. - La guarnizione incollata alla margine del piano da cottura, non permette ai liquidi penetrare sotto il piano vetroceramico. - La parte di base dell'apparecchio è il piano vetroceramico a cui sono collegate le altre parti portanti della cucina, le parti di copertura e le parti elettriche dell'apparecchio. - Sul piano di cottura sono segnate le zone di bollitura che devono servire solo per cucinare. - Le dimensioni delle zone di bollitura corrispondono alle dimensioni abituali delle pentole da cucinare. - Si sconsiglia di usare tale tipo di pentola che	- 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 indiquées sur la plaque cuisson. - Les diamètres des zones de cuisson correspondent aux dimensions habituelles des récipients de cuisson. - On ne recommande pas

hotplate surface after switching off is signaled with light indicator of residual heat. The energy of hot place can be used yet. The light indicator switches off after cooling down to a temperature without danger of burning.	korlátozó korlátozza. A maradék hő-kijelző lámpák a főzőzóna növelt hőmérsékletét jelzik annak kikapcsolása után. A forró főzőhely energetikailag kihasználható. A kijelző olyan lehűléskor alszik el, amikor nem fenyeget megégetés veszélye.	- Die Überheizung der Kochzone unter der glas-keramischen Platte ist mit Temperatursbegrenzer verhindert. - Die leuchtenden Signalleuchten der Restwärme eine erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche nach Ausschaltung signalisieren. Die Energie der heißen Kochplatte kann noch benützt werden. Die Signalleuchte erlischt erst nach solcher Abkühlung der Kochplatte, wenn schon keine Gefahr einer Verbrennung droht.	oltrapassa la zona segnata. - Surriscaldamento dell'etrovalvola 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 energeticamente sfruttato. Il segnale visuale spenge, quando sulla zona di bollitura non corre pericolo di ustione.	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
				
- Front cooking zone - Rear cooking zone - Control panel - TOUCH CONTROL	- Első főzőzóna - Hátsó főzőzóna - Vezérlőpanel ÉRINTŐVEZÉRLÉS (TOUCH CONTROL)	- Vordere Kochzone - Hintere Kochzone - Bedienpult – KONTAKTBEDIENUNG (TOUCH CONTROL)	- Zona di cottura anteriore - Zona di cottura inferiore - Pannello di maneggio - A TOCCO (TOUCH CONTROL)	- Zone de cuisson d'avant - Zone de cuisson de derrière - Panneau de commande – COMMANDE TOUCHE (TOUCH CONTROL)
THE PRINCIPLE OF INDUCTION The system of induction heating is based of physical phenomenon of magnetic induction. The basic property of	INDUKCIÓ ELVE Az indukciós melegítés rendszere a mágneses indukció fizikális jelenségén alapul. A rendszer alaptulajdonsága az energia közvetlen átvitele a	PRINZIP DER INDUKTION Das System der Induktionsheizung ist auf der physikalischen Erscheinung der magnetischen Induktion gegründet. Die	PRINCIPIO INDUZIONE Il sistema di riscaldamento ad induzione si basa al fenomeno fisica dell'induzione magnetica. La natura fondamentale di questo	PRINCIPE D'INDUCTION Le système de chauffage d'induction porte sur le phénomène physique d'induction magnétique. Ce système est basé sur la

this system is the direct energy transfer from the generator directly to the bottom of cooking spot.	generátorból közvetlenül a főzőedény fenekébe.	Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Energieübertragung aus einem Generator in den Boden des Kochgeschirrs.	sistema é la trasmissione diretta dell'energia dal generatore al fondo della pentola.	transmission directe de l'énergie à partir du générateur vers le fond d'un récipient.
 Geschirr mit ferromagnetischem Boden Ferromágneses fenekű edény Cooker with ferromagnetic bottom Récipient con il fondo ferromagnetico Récipient avec le fond fénomagnétique Glaskeramische Platte Üvegkerámia-lap Glass ceramics plate Piano vitroceramico Plaque vitrocéramique Generator Generatore Générateur				
ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING • More safe – low glass surface temperature • More quickly – shot heating up time • More accurate – it reacts immediately to adjusting of heating level • More effective – 90% of adsorbed energy is changed to heat	AZ INDUKCIÓS FŰTÉS ELŐNYEI • Biztonságos – alacsony hőmérséklet az üveg felületén • Gyorsabb – rövid bemelegítési idő • Pontosabb – azonnal reagál a fűtésfokozat változtatására • Hatékonyabb – az elnyelt energia 90%-a meleggé változik	VORTEILE DER INDUKTIONSHEIZUNG • Sie ist mehr gefahrlos – niedrige Temperatur auf der Glasoberfläche • Sie ist schneller – kurze Erwärungszeit • Sie ist mehr genau – sie reagiert sofort auf Änderung des Sollwertes der Heizung • Sie ist wirksamer – 90 % der absorbierten Energie ändert sich in Wärme	VANTAGGI DEL RISCALDAMENTO AD INDUZIONE • 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	AVANTAGES DU RECHAUFFAGE D'INDUCTION • sécurité plus élevée – température plus basse sur la surface vitrée • vitesse plus élevée – durée de rechauffage plus courte • précision plus importante – il réagit immédiatement à la modification du réglage d'un degré de rechauffage • rendement plus important – 90% d'énergie absorbée transformée en chaleur

COOKERS FOR INDUCTION COOKING ZONE The magnetism is used for heat generation at induction cooking. Therefore the cookers have to contain iron. Check it please with a piece of magnet, if the cooker is magnetic. The bottom of cookers for induction cooking can have a smaller or same diameter as the diameter of marked cooking zone, and this in the following ranges: diameter 200 - 150 mm - for the zone 2 diameter 160 -110mm - for the zone 1 The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramics plate”.	FŐZŐEDÉNYEK AZ INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁKHOZ Az indukcióval való főzés mágnességet használ a meleg fejlesztéséhez. Ezért az edényeknek vasat kell tartalmazniuk. Mágnes segítségével ellenőrizze az edény mágnességét. Az indukciós főzőzónához használt edényfenék átmérője kisebb vagy egyenlő lehet a kijelölt főzőzóna átmérőjével, mégpedig a következő terjedelemben: Ø200 -150mm –az 2-es zónához Ø160 –110mm –a1-es zónához További követelmények az edényekre – lásd „Az üvegkerámia-lap használatának alapelvei”.	GESCHIRR FÜR KOCHEN MIT INDUKTIONSHEIZUNG Das Induktionskochen benützt den Magnetismus für Wärmegenerierung. Das Geschirr muss dafür Eisen enthalten. Überprüfen Sie bitte mit Hilfe eines Magnets, ob das Geschirr magnetisch ist. Der Boden des Geschirrs für Induktionskochzonen kann einen kleineren oder gleichen Durchmesser haben als der Durchmesser der markierten Kochzone ist, und zwar in einem Umfang von: Ø200 -150 mm -für die Zone 2 Ø160 -110 mm - für die Zone 1 Die anderen Anforderungen für das Geschirr - sehe „Grundsätze der Benützung einer glaskeramischen Platte”.	LE PENTOLE D'USO PER LA ZONA DI BOLLITURA La cottura ad induzione sfrutta il magnetismo per la generazione del calore. Perciò 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 la dimensione più piccola o uguale come la zobna di bollitura usata come sotto riportato: Ø200 –150mm – per la zona 2 Ø160 –110mm – per la zona 1 le altre richieste per le pentole di cottura- vedi „I principi d'uso del piano vetroceramico”.	RECIPIENTS POUR LE RECHAUFFAGE SUR LES ZONES DE CUISSON D'INDUCTION 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 : Ø200 –150mm –pour la zone 2 Ø160 –110mm – pour la zone 1 Autres contraintes relatives au récipient - voir “Principes d'utilisation de la plaque vitrocéramique”.
OPERATION OF APPLIANCE	A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE	BEDIENUNG DES GERÄTS	MANEGGIO DELL' APPARECCHIO	COMMANDE DE L'APPAREIL
WARNING • Solely adults can operate this appliance and according to this manual. • It is not allowed to leave children unattended at the appliance in operation. • The electric hotplate is an appliance requesting attendance. • Persons with pacemaker or insulin pump can operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive.	FIGYELMEZTETÉS • A készüléket kizárólag felnőtt személyek használhatják a kezelési útmutató szerint. • Nem megengedett a működő készüléknél gyerekeket hagyni felügyelet nélkül. • Az elektromos főzőlap olyan készülék, amely felügyeletet igényel. • Személyek szívstimulátorral vagy inzulinpumpával csak abban az esetben kezelhetnek indukciós-főzőzónás készüléket, ha a beültetésük megfelel a 89/336/CEE előírásnak.	HINWEIS • Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen. • Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. • Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. • Personen mit Herzstimulator (Pacemaker) oder mit Insulinpumpe können das Gerät mit Induktionskochzonen nur	AVVERTENZA • 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	AVERTISSEMENT ! • 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

		dann bedienen, wenn die Implantate die Anforderungen der Regelung 89/336/CEE erfüllen.	corrispondono alle norme 89/336/CEE.	cuisson d'induction qu'à condition que leurs éléments implantés soient conformes au règlement 89/336/CEE.
CONTROL PANEL	VEZÉRLŐPANEL	BEDIENPULT	PANELLO MANEGGIAMENTO	PANNEAU DE COMMANDE
				
A - lock function sensor B - power switch sensor C - minus sensor (-) D - plus sensor (+) F - locked hob indicator L - cooking zone symbol M - power level indicator N - cooking zone activation symbol O - timer display P - timer sensor Q - timing cooking zone symbol S - STOP/GO function sensor	A - a funkciók elzárásának szimbóluma (kulcs) B - a hálózati kapcsoló szimbóluma C - a mínusz szenzor (-) D - a plusz szenzor (+) F - a főzőlap bezárásának ellenőrző lámpája L - a főzőzóna szenzorja M - a teljesítmény kijelzője N - a főzőzóna aktiválásának szimbóluma O - az időzítő (timer) kijelzője P - az időzítő szenzorja Q - az illetékes időzített zóna szimbóluma S - STOP / GO - szünet funkció szenzorja	A - Fühler für Schließung der Funktion (Schlüssel) B - Fühler des Netzschalters C - Fühler für Minus (-) D - Fühler für Plus (+) F - Kontrollleuchte für Schließung der Kochplatte L - Symbol der Kochzone M - Zeiger der Leistungsstufe N - Symbol der Aktivierung der Kochzone O - Anzeige des Timers P - Fühler des Timers Q - Symbol der entsprechenden zeitgesteuerten Zone S - Fühler der STOP / GO - Pause - Funktion	A - sensori di bloccaggio dei comandi (chiave) B - sensore dell'interruttore di rete C - sensore del meno (-) D - sensore del più (+) F - spia di controllo del bloccaggio della lastra di cottura 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 - sensore del temporizzatore Q - simbolo della relativa zona temporizzata S - sensore dell'opzione STOP/GO - pausa	A - senseurs fermeture de la fonction à clef (clef) B - senseur interrupteur C - senseur moins (-) D - senseur plus (+) F - lampe de contrôle fermeture de la plaque cuisson à clef 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 - senseur temporisation Q - symbole de la zone temporisée S - senseur fonction STOP / GO - pause

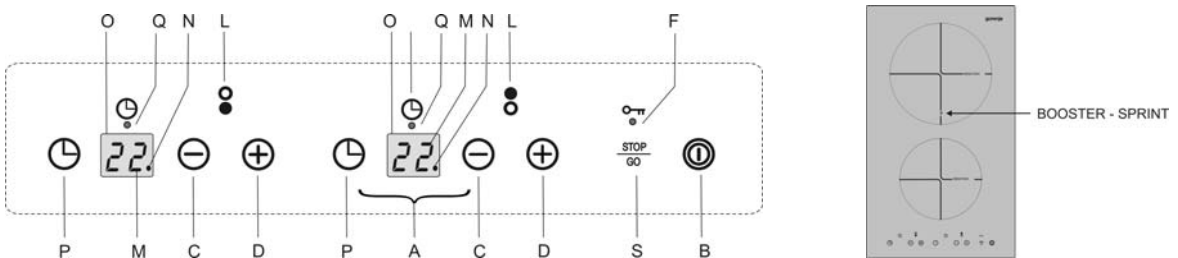
ATTENTION • The sensor type "Touch control" is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry. • Do not lay down objects on the control panel of hotplate. • Avoid children using or cleaning the hob surface. If it is possible, block all the function by touching „P“ and „C“ symbols simultaneously. • Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets! • The set up parameters will be deleted after disconnection of hotplate form the power net. • Never lay down food packaged into aluminum foil, knives and forks, pot lids or other metal objects on the induction cooking zones. These objects could be heated up very quickly and cause burning or damages at unwished or unintentional switching on of appliance. • After removing the pot from cooking zones, hob will be switched off in 10 seconds automatically • Switch off the induction zone with the corresponding switch after using it; do not rely up to automatic switching off (pot recognition).	VIGYÁZAT • A szenzorvezérlés az üvegkerámia-lapon elhelyezkedő megfelelő szimbólumra való ujj odaillesztésével aktiválódik. Ez okból a vezérlőpanelt tartsa tisztán. • Ne helyezzen semmit a főzőlap vezérlőpaneljére. • Ne engedje meg a gyerekeknek, hogy a főzőlap felületét használják vagy tisztítják. Ha lehetséges, zárja le előlük a főzőlap összes funkcióját a „P” és „C” billentyűk egyidejű lenyomásával. • VIGYÁZZON a készülék akaratlan bekapcsolására, pl. háziállatok által. • A főzőlap elektromos hálózatról való lekapcsolásakor a beállított paraméterek kitörölődnek. • Az indukciós főzőzónákra soha ne helyezzen alufóliába csomagolt élelmiszert, evőeszközt, fazekak fedőjét és egyéb fém tárgyakat. A készülék akaratlan vagy véletlen bekapcsolása esetén az említett tárgyak felforrósodhatnak és égést vagy károsodást okozhatnak. • Ha az indukciós zónáról eltávolítja az edényt, akkor 10 perc múlva az egész főzőlap kikapcsolódik. • Használat után kapcsolja ki az indukciós zónákat és ne bizzon az automatikus kikapcsolásban (fazékfelismerés).	VORSICHT! • Die Sensorbedienung ist mit Anlegen des Fingers auf das entsprechende Symbol auf der Glas - keramischer Platte aktiviert. Dafür halten Sie das Bedienpult rein und trocken. • Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienpult der Kochplatte. • Verhindern Sie den Kindern, die Kochfläche der Platte zu benützen oder reinigen. Wenn möglich, blockieren Sie alle Funktionen mit gleichzeitigem Drücken der Taster „P“ und „C“. • VORSICHT auf unerwünschte Einschaltung des Geräts, z.B. durch Haustiere! • Bei Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz werden die eingestellten Parameter gelöscht. • Auf die Induktionskochzonen legen Sie keine in Alufolien gepackte Nahrung, Gedecke, Topfdeckel oder andere Metallgegenstände. Bei unerwünschter oder zufälliger Zuschaltung können diese Gegenstände sich schnell aufheizen und Verbrennung oder Beschädigung verursachen. • Nach Entfernen des Kochtopfes aus der Induktionszone wird die Kochplatte nach 10 Minuten abgeschaltet. • Nach Beendigung der Benützung schalten Sie das	ATTENZIONE • Maneggio a sensore si attiva ponendo il dito al simbolo appartenente sul piano vetroceramico. Perciò mantenerlo sempre ben pulito e asciutto. • Non ponete mai nulla sul piano vetroceramico • Evitate che la superficie di cottura del piano a induzione venga utilizzata o pulita da bambini. Se possibile, bloccate tutte le funzioni con la pressione contemporanea dei pulsanti "P" e "C". • 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. • 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	ATTENTION ! • 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. Si c'est possible, il faut bloquer toutes les fonctions en appuyant simultanément sur les boutons "P" et "C". • 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 pourraient se chauffer vite et causer la brûlure ou la détérioration. • La plaque de cuisson s'arrête en dix minutes, au maximum, après avoir enlevé le pot de la zone d'induction.
---	--	---	--	--

		Gerät mit dem Schalter ab, verlassen Sie nicht auf die automatische Abschaltung (Erkennung des Geschirrs).	spengimento automatico (l'identificazione del recipiente).	• Après la fin d'utilisation, arrêter la zone d'induction par la commande, ne pas compter sur l'arrêt automatique (reconnaissance d'un pot).
The cooking zone capacities are regulated in the range of 9 degrees chosen by touch symbols on the control panel. The reaction time is 1 second - so long should be the finger held on the corresponding symbol.	A főzőzónák teljesítményfelvelei a vezérlőpanel érintési szimbólumok által választható 9 fokozat terjedelmében vannak szabályozva. A szimbólumok reakciója 1 másodperc – ezen idő alatt az ujjat a szimbólumon kell tartani.	Die Leistungen der Kochzonen sind in einem Umfang von 9 Stufen reguliert, die mit Berührungssymbolen bedient sind. Die Reaktionszeit der Taster (Symbole) ist ca. 1 Sekunde, so lange ist es notwendig den Finger in der Nähe des entsprechenden Symbols zu halten.	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.	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.
SWITCHING ON THE HOB Touch the sensor B (power switch sensor). Symbol „O“ or „H“ will light on on both displays. If you don't select any function during in next 10 second, the hob will be switched off automatically.	A FŐZŐLAP BEKAPCSOLÁSA Csak a "B" szenzort nyomja le (hálózati kapcsoló). Mind a két kijelzőn az O" szimbólum jelenik meg, vagy a „H" szimbólum és a főzőzóna aktiválásának „N" szimbólumai pislognak. Ha 10 másodpercen belül nem tesz más választást, a főzőlapp automatikusan kikapcsolódik.	ZUSCHALTUNG DER KOCHPLATTE Drücken sie nur den Fühler B (Netzschalter). Auf beiden Anzeigen zeigt sich das Symbol „O“ oder „H“. Falls wir keine andere Wahl bis 10 Sekunden machen, wird die Kochplatte automatisch abgeschaltet.	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.	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.
SWITCHING ON THE COOKING ZONE In 10 seconds after switching on the hob You could set required power level (1-9) of cooking zone by touching C and D sensors.	A FŐZŐZÓNA BEKAPCSOLÁSA 10 másodpercig a főzőlapp bekapcsolása után a „+“ és „-“ szimbólumok segítségével állítsa be a szükséges teljesítményt (1 – 9).	ZUSCHALTUNG DER KOCHZONE Bis 10 Sekunden nach Zuschaltung der Kochplatte stellen Sie mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ die angeforderte Leistungsstufe (1 – 9) ein.	ACCENSIONE DELLA ZONA DI COTTURA Entro 10 sec. dall'accensione del piano di cottura, con ausilio dei sensori "+“ e "-“ va selezionato il grado di potenza desiderato (1 – 9).	MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON En 10 secondes à compter de la mise en service de la plaque cuisson, on réalise le réglage de degré de puissance (1 – 9) par les senseurs "+“ et "-“.
POT DETECTION FUNCTION • If the cooking zone is switched on but there is no pot or the pot is not suitable for induction cooking, no heat is transferred. Symbol	AZ EDÉNY ÉSZLELÉSE AZ INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁN • Ha a főzőzóna be van kapcsolva és nincs rajta edény vagy csak nagyon kicsi edény, akkor nem lesz	TOPFERKENNUNG BEI DER INDUKTIONSKOCHZONE • Falls die Kochzone eingeschaltet und kein oder ein zu kleiner Topf auf sie gestellt ist, dann wird keine	RICONOSCIMENTO DELLA PENTOLA SULLA ZONA DI COTTURA AD INDUZIONE • Se la zona di cottura è accesa e non vi è appoggiata nessuna pentola o la pentola	RECONNAISSANCE D'UN POT SUR LA ZONE DE CUISSON D'INDUCTION • Si la zone de cuisson est mise en marche et il n'y a aucun pot ou le pot est trop petit, la transmission

 is flashing. - If there is a suitable pot on the cooking zone, set power level is switched on and number of power level is displayed. Heat transfer is interrupted when pot is removed. Symbol  is flashing. - When small pot is placed on cooking zone only appropriate amount of heat is transferred depending on pot dimensions.	energiaátvitel. Erre a villogó  szimbólum figyelmeztet. - Ha megfelelő edényt helyez a főzőzónára, akkor a beállított teljesítmény bekapcsolódik és a kijelzőn a teljesítménynek megfelelő szám fog világítani. Ha az edényt eltávolítja, akkor az energiaátvitel megszűnik. A teljesítménykijelzőn megint a villogó  szimbólum jelenik meg. - Ha a főzőzónára egy kisebb, de a minimálisnál – melynél még a főzőzónát üzemeltetni lehet – nagyobb átmérőjű edényt helyezünk, akkor csak a főzőedény átmérőjének megfelelő energia lesz átadva.	Energieübertragung stattfinden. Das ist mit blinkendem Symbol  signalisiert. - Wenn auf die Kochzone ein geeigneter Topf gestellt ist, dann die eingestellte Leistungsstufe schaltet sich ein und die entsprechende Nummer der Leistung auf der Anzeige ständig leuchten wird. Falls der Topf abgestellt ist, dann die Energiezufuhr unterbrochen ist. Auf der Anzeige der Leistungsstufe wird erneut das blinkende Symbol  gezeigt. - Falls auf die Kochzone ein kleiner Kochtopf, aber noch mit einem größeren als der minimale, für Inbetriebnahme der Kochzone notwendige Diameter aufgestellt ist, dann nur eine dem Diameter des Topfes entsprechende Energie wird übertragen.	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.	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.
SWITCHING OFF THE COOKING ZONE Cooking zone is switched off by touching C and D sensor simultaneously.	A FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA A főzőzónát a „+” és „-” szenzorok egyidejű lenyomásával lehet kikapcsolni.	ABSCHALTUNG DER KOCHZONE Die Kochzone kann jederzeit mit gleichzeitigem Drücken der Fühler „-” und „+” abgeschaltet werden.	SPEGNIMENTO DELLA ZONA DI COTTURA La zona di cottura può essere spenta con la pressione contemporanea dei sensori „-” e „+”.	ARRET DE LA ZONE DE CUISSON Il est possible d'arrêter la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les senseurs „-” et „+”.
LATENT HEAT ENERGY INDICATOR Right after switching off the cooking zone display shows “H” that means cooking zone temperature is above 60°C. After cooling down “H” will	A MARADÉKHŐ JELZÉSE Ha a főzőzóna kikapcsolása után ennek a hőmérséklete 60° -nál magasabb, akkor a kijelzőn a „H” szimbólum jelenik meg, mely a főzőzóna felületének magasabb	INDIKATOR DER RESTWÄRME Falls nach Abschaltung der Kochzone diese eine Temperatur über 60° C hat, dann auf der Anzeige das Symbol „H”, welches die	INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO Dopo lo spegnimento della zona di cottura, se la zona interessata è di una temperatura superiore a 60°C, sul display compare il	INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE Après avoir arrêté la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60° C, le symbole “H” signalant la température élevée de la

disappear. This signalization prevents you from burns. Latent heat energy can be used.	hőmérsékletét jelzi. Ez a jelzés a megégetés lehetőségét a kikapcsolt zónától korlátozza. A forró főzőzóna hőtartalmát esetleg kilehet használni.	erhöhte Temperatur der Kochzonenoberfläche signalisiert, leuchten wird. Diese Signalisierung die Möglichkeit der Verbrennung bei abgeschalteter Kochzone reduziert. Die Wärme der heißen Kochzone kann benützt werden.	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.	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.
CONTROL PANEL LOCKING FUNCTION To disable unwanted activation of hob during cleaning or cooking, touch A sensor for 2 seconds. F symbol is activated. While the control panel is locked only B and A symbol is in function. After unlocking the control panel by touching A sensor for 2 second F symbol is deactivated.	A FŐZŐLAP VEZÉRLÉSÉNEK LEZÁRÁSA Ha a főzőlapon a beállított működési rendszert akarja lezárni (ez a főzőlap beállításának a főzés közbeni nem akart változását gátolja meg), nyomja le az A szenzort legalább 2 másodpercre. Az „F” ellenőrző lámpa gyullad ki. A főzőlap vezérlésének lezárása után csak a főzőlap kikapcsolása lehetséges (a B szenzor lenyomásával (hálózati kapcsoló), vagy a lezárás kikapcsolása az A (kulcs) szenzor lenyomásával. A lezárás kikapcsolása után (az „F” indikátor dióda kialszik) megint a főzőlap valamennyi funkcióját kezelheti.	SCHLIEßUNG DER STEUERUNG DER KOCHPLATTE Falls sie die eingestellten Regime der Kochplatte zu schließen (das verhindert die ungewollte Änderung der Einstellung während des Betriebs) wollen, drücken sie die Fühler „A” für minimal 2 Sekunden. Die Kontrollleuchte „F” wird leuchten. Bei geschlossener Steuerung der Kochplatte bleibt nur die Abschaltung (mit Drücken des Fühlers „B” (Netzschalter)) oder die Abschaltung der Schließung mit Drücken des Fühlers „A” (Schlüssel) funktionsfähig. Nach Abschaltung der Schließung (die Indikationsdiode bei dem Fühler „A” erlischt) sie können wieder alle Funktionen der Kochplatte zu steuern.	BLOCCAGGIO DEL PANNELLO DI COMANDO DEL PIANO DI COTTURA Quando si desidera bloccare il regime impostato del piano di cottura (per impedire un accidentale resettaggio della piastra durante il funzionamento), vanno premuti i sensori „A” per un tempo minimo di 2 sec. Si accende la spia „F”. Con il bloccaggio dei comandi attivo del piano di cottura rimane come unica operazione accessibile quella dello spegnimento del piano di cottura - mediante il sensore „B” (interruttore di rete) o la deselezione del bloccaggio, premendo il sensore „A” (chiave). Dopo la deselezione del bloccaggio (si spegne il diodo indicatore „F”) possono di nuovo essere utilizzati tutti i comandi delle opzioni del piano di cottura.	FERMETURE DE LA COMMANDE DE LA PLAQUE CUISSON Si on veut fermer le régime sélectionné de la plaque cuisson (pour éviter le réglage involontaire de la plaque cuisson en marche), il faut appuyer sur le senseur „A” deux secondes, au minimum. La lampe de contrôle „F” s’allume. Si la commande de la plaque cuisson est fermée à clef, seule la fonction arrêt de la plaque cuisson (en appuyant sur le senseur B – interrupteur) ou annulation de la fermeture à clef (en appuyant sur le senseur A – clef) restent actives. Après avoir annulé la fermeture (la diode d’indication s’éteint) on peut commander toutes les fonctions de la plaque cuisson.
NOTE: Locking the control panel is available only while hob is switched on.	MEGJEGYZÉS: A főzőlap vezérlésének lezárása/kinyitása csak bekapcsolt állapotban lehetséges.	BEMERKUNG: Die Schließung/Öffnung der Steuerung ist nur bei zugeschaltetem Zustand möglich.	NOTA Il bloccaggio / sbloccaggio dei comandi del piano di cottura è possibile solo nello stato di accensione.	NOTE On ne peut fermer à clef / débloquent la plaque cuisson qu'à condition que la plaque soit en marche.

SWITCHING OFF THE HOB - Switching off the hob function can be done regardless the working state of the hob by touching "B" symbol. - If the hob is switched off sound beeps and all the symbols are switched off (only "H" and alarm symbols could remain on).	A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA - A kikapcsolást tekintet nélkül a főzőlap üzemmódjára a „BEKAPCSOLVA” / KIKAPCSOLVA” (B) vezérlő lenyomásával lehet elvégezni. - A főzőlap kikapcsolását egy hangjel jelzi, a szimbólumok kialszanak (az esetleges valamelyik maradékhő jelzése vagy a riasztójelzés kivételével).	ABSCHALTUNG DER KOCHPLATTE - Die Funktion der allgemeinen Abschaltung kann ohne Rücksicht auf das Arbeitsregime der Kochplatte durchgeführt werden, und zwar mit Drücken des Tasters „ZUGESCHALTET / ABGESCHALTET”(B). - Bei der Abschaltung der Kochplatte ertönt ein Tonsignal (Piepen) und alle Symbole erlöschen (mit Ausnahme eventueller Signalisierung der Restwärme des einen Alarms auf einigen Anzeigen).	SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE - 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, 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).	ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON - 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/ARRETÉE" (B). - Si la plaque de cuisson est arrêtée, un signal acoustique (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).
INCREASED POWER LEVEL FUNCTION „BOOSTER - SPRINT“ „BOOSTER - SPRINT“ function is for quick and maximum heat transfer through cooking zone - Cooking zone operates in thin mode for 8 minutes maximum. After timeout it switches to power level 9 automatically. - If another cooking zone is set to power level of 8 and higher during "BOOSTER - SPRINT" function then this power level is automatically lowered to 7.	ERŐSÍTETT TELJESÍTMÉNY FUNKCIÓJA „BOOSTER - SPRINT“ - A „BOOSTER - SPRINT“ funkció egy gyors és maximális teljesítményt biztosít a kiválasztott főzőzóna részére. - A kiválasztott főzőzónát maximálisan 8 percig lehet ebben a munkamódban műköltetni. Ennek az idő elmúlásával a teljesítmény automatikusan a 9-es teljesítményszintre kapcsolódik át. - Ha a „BOOSTER” funkció használatánál a második indukciós zóna a „8”-as vagy magasabb teljesítményre is be van kapcsolva, akkor ez a főzőzóna automatikusan a „7”-es teljesítményfokra lesz átkapcsolva.	FUNKTION DER ERHÖHTEN LEISTUNG „BOOSTER - SPRINT“ - Die Funktion „BOOSTER - SPRINT“ dient für schnelle Zufuhr der maximalen Leistung der entsprechenden Kochzone. - Die Betriebsdauer der Kochzone in diesem Regime kann maximal 8 Minuten sein. Nach Ablauf dieser Periode wird die Leistung automatisch auf die Stufe 9 rückgesetzt. - Wenn bei Benützung der „BOOSTER” – Funktion auch die andere Induktionskochzone auf Stufe „8” oder höher eingeschaltet ist, dann die Leistung dieser Kochzone automatisch auf Stufe „7” rückgesetzt wird.	OPZIONE DELLA POTENZA MAGGIORATA “BOOSTER - SPRINT” - 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 8 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".	FONCTION DE PUISSANCE ELEVEE “BOOSTER - SPRINT“ - 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 8 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".

NOTE Only rear cooking zone has „BOOSTER - SPRINT” function ability	MEGJEGYZÉS A „BOOSTER - SPRINT” funkció csak a hátsó főzőzónánál lehetséges.	BEMERKUNG Nur die hintere Kochzone ist mit der „BOOSTER - SPRINT” – Funktion ausgestattet.	NOTA Di opzione “BOOSTER – SPRINT” è dotata solo la zona di cottura posteriore.	NOTE Seule la zone de cuisson située derrière est équipée de la fonction “BOOSTER - SPRINT”.
FUNCTION ACTIVATION: - Set the rear cooking zone to power level 9. - Touching the sensor „+” activates „BOOSTER - SPRINT” function. „P” symbol indicates activated function.	FOLYAMAT - A hátsó főzőzónát a 9-es teljesítményszakra állítsa be. - A „+” szenzor ismételt lenyomásával a „BOOSTER - SPRINT” funkció bekapcsolódik. - A kijelzőn ez funkció használata alatt a „P” betű lesz látható.	METHODE - Stellen sie die hintere Kochzone auf Leistungsstufe 9 ein. - Mit wiederholtem Drücken des „+” Fühlers die „BOOSTER - SPRINT” – Funktion wird aktiviert. - Während der aktivierten Funktion wird die Anzeige die Buchstabe „P” leuchten.	PROCEDIMENTO - Selezionare il grado di potenza 9 sulla zona di cottura posteriore. - Con la pressione ripetuta del sensore „+” avviene l’attivazione dell’opzione “BOOSTER – SPRINT”. - Per il periodo di attivazione di tale opzione, sul display viene visualizzata la lettera “P”.	PROCEDE - Régler la zone de cuisson située derrière au degré de puissance 9. - En appuyant plusieurs fois sur le senseur “+”, on active la fonction “BOOSTER - SPRINT”. - La lettre “P” est visualisée sur l’écran pendant l’activation de cette fonction.
FUNCTION DEACTIVATION: Touching the „-” sensor or by touching „+” and „-” symbols simultaneously.	KIKAPCSOLÁS – A „BOOSTER - SPRINT” FUNKCIÓ MEGSZÜNTETÉSE Ehhez a „-” szenzort vagy a „+” és „-” szenzorok egyidejű lenyomását kell elvégezni.	ABSCHALTUNG DER „BOOSTER - SPRINT” - FUNKTION Mit Drücken des „-” Fühlers oder mit gleichzeitigem Drücken der Sensoren „+” und „-”.	DISATTIVAZIONE – ANNULLAMENTO DELL’OPZIONE “BOOSTER – SPRINT” Premendo il sensore “-” o con la pressione contemporanea dei sensori “+” e “-”.	DESACTIVATION – ANNULATION DE LA FONCTION “BOOSTER - SPRINT” En appuyant sur le senseur “-” ou simultanément sur les senseurs “+” et “-”.
				
TIMER Cooking hob is equipped with timer switch which can operate in two modes: a) minute reminder b) setting operating time of	AZ IDŐZÍTŐ (TIMER) A főzőlap időzített kapcsolóval van ellátva, mely két rezsimben dolgozhat: a) ébresztő-rezsim b) főzőzóna időzítés (a	ZEITGEBER (TIMER) Die Kochplatte ist mit einem Zeitschalter ausgestattet, welcher in zwei Regime arbeiten kann: b) Wecker	TEMPORIZZATORE (TIMER) Il piano di cottura ad induzione è dotato del temporizzatore che può lavorare in due regimi: a) contaminuti	TEMPORISATEUR (TIMER) La plaque cuisson est équipée d’un temporisateur qui peut travailler en deux régimes : a) minuterie

the cooking zone	főzőzóna használatának időzítése)	c) Zeitsteuerung der Kochzone (Einstellen der Betriebsdauer der Kochzone)	b) temporizzazione della zona di cottura (impostazione della durata di lavoro della zona di cottura)	b) temporisation de la zone de cuisson (réglage de la durée de marche de la zone de cuisson)
MINUTE REMINDER MODE: Minute reminder is used only for time setting. After timeout alarm sounds. Function can be activated only when the hob is switched on. Power level set to "0".	ÉBRESZTŐ Időzítő - ébresztő rezsim. Ez csak az idő beállítására szolgál. A beállított idő elmúltával egy hangjelt ad ki. Az ébresztő rezsimet csak a főzőlap bekapcsolt állapotában lehet aktiválni. A teljesítményfok nullára van állítva.	WECKER Zeitschalter - das Regime eines Weckers. Er dient nur für Einstellen einer Zeitperiode. Nach Ablauf der eingestellten Zeitperiode wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Wecker-Funktion kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte aktiviert werden. Die Leistungsstufe ist auf 0 eingestellt.	CONTAMINUTI Temporizzatore - regime contaminuti. Serve solo per impostare il tempo. Al termine del tempo impostato viene emesso il 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.	MINUTERIE Temporisateur - régime minuterie Il permet de régler le temps. Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est 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.
FUNCTION ACTIVATION - Switch on the hob by touching „B” symbol. - Touch „P” symbol – timer display „O” and symbol „Q” light on. - In 8 seconds set required timeout by touching „+” and „-” sensors. - After timeout alarm is sounded which can be canceled by touching any of the symbols on panel. - For setting change touch „B” sensor, symbol „Q” is flashing. You can make required setting by „+” a „-” sensors.	FOLYAMAT - Kapcsolja be a főzőlapot a „B” szenzorral. - Nyomja le a időzítő szenzorját - „P” – az időzítő „O” kijelzője kivilágosít “ és megjelenik a „Q” szimbólum. 8 másodpercig a „+” és „-” szenzorok segítségével állítsa be a kívánt időhosszat. - A beállítás változásához nyomja le a „B” szenzort, a „Q” szimbólum elkezd villogni. Ebben a pillanatban a „+” és „-” szenzorok segítségével végezze el a kívánt változást.	METHODE - Schalten sie die eingebaute Platte mit Drücken des Fühlers „B” ein. - Drücken sie den Fühler des Zeitgebers „P” – die Anzeige des Zeitgebers „O” und das Symbol „Q” werden leuchten. - Stellen sie bis 8 Sekunden die gewollte Zeitperiode mit Hilfe der Fühler „+” und „-” ein. - Nach Ablauf der eingestellten Periode wird ein Tonsignal ausgegeben, dieser Ton kann mit Drücken von beliebigem Fühler eingestellt werden. - Für Änderung der Einstellung drücken sie den Fühler „B”, das Symbol „Q” wird blinken. Jetzt führen sie die geforderte Änderung mit Hilfe der Fühler „+” und „-” aus.	PROCEDIMENTO - Accendete il piano a incasso mediante il sensore „B”. - Premete il sensore del temporizzatore „P” – si accende il display del temporizzatore „O” e il simbolo „Q”. - Impostare entro 8 secondi il tempo desiderato mediante i sensori „+” e „-”. - Trascorso il tempo impostato viene emesso il segnale acustico il quale può essere annullato con la pressione di un qualsiasi sensore. - Per modificare l'impostazione premere il sensore „B”; il simbolo „Q” inizia a lampeggiare. In quel momento eseguire la modifica desiderata mediante la pressione dei sensori „+” e „-”.	PROCÉDÉ - Mette la plaque encastrée en marche par le senseur „B” - Appuyer sur le symbole de temporisateur „P” – l'écran de temporisateur „O” et le symbole „R” s'allument. - En 8 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 sur le senseur „B”, le symbole „Q” commence à clignoter. En ce moment, modifier le réglage par les senseurs „+” et „-”.

NOTE Time set by timer in minute reminder mode can be canceled by "B" sensor and then simultaneously touching „+“ and „-“ sensor.	MEGJEGYZÉS Az időmérő ébresztő rezsimjében beállított idejét a "B" szenzor lenyomásával és a „+“ és „-“ szenzorok lenyomásával lehet megszüntetni.	BEMERKUNG Sie können die mit dem Zeitgeber in dem Weber-Regime eingestellte Zeit mit Drücken des Fühlers „B“ und nachfolgendem Drücken der Fühler „+“ und „-“ zu löschen.	NOTA Il tempo impostato mediante il temporizzatore nel regime "contaminuti" può essere cancellato premendo il sensore "B" e con la successiva pressione dei sensori „+“ e „-“.	NOTE Il est possible d'annuler le temps réglé par le temporisateur en régime "minuterie" en appuyant sur le sensore "B" et ensuite sur les senseurs „+“ et „-“.
TIMING OF COOKING ZONE MODE Timing of cooking zone mode is for switching off the zone automatically after predefined time. After timeout alarm sounds. This function can be activated only when the hob and cooking zone are switched on (power level 1-9).	A FŐZŐZÓNA IDŐZÍTÉSE A főzőzóna időzítésének rezsimje a főzőzóna munkájának befejezésére szolgál, a beállított idő elmúlása után. A munka befejezésékor egy hangjel jelentkezik. A főzőzóna időzítés - rezsimet csak a főzőlap bekapcsolt állapotában és a megfelelő főzőzóna nem nullás teljesítménye mellett (teljesítmény 1-től 9-ig) lehet aktiválni	ZEITSTEUERUNG DER KOCHZONE Das Regime der Zeitsteuerung der Kochzone dient für Beendigung des Betriebs der Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Nach Beendigung des Betriebs wird ein Tonsignal ausgegeben. Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann nur bei zugeschaltetem Zustand der eingebauten Kochplatte und bei aktivierter Kochzone (Leistungsstufe 1 – 9) aktiviert werden.	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 attivata esclusivamente allo stato di accensione del piano di cottura a incasso e su una zona di cottura attivata (grado di potenza 1 – 9).	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 zone de cuisson si la plaque encastrée est en marche et la zone de cuisson est activée (niveau de puissance 1 – 9).
FUNCTION ACTIVATION • Switch on the hob by touching „B“ symbol • Set power level (1-9) of required cooking zone by „+“ and „-“ sensors. Touch „P“ sensor – display "O" and symbol "Q" of cooking zone are light on. • In 8 seconds set by „+“ and „-“ required timeout of cooking zone. • After timeout sound beeps, "Q" symbol of cooking zone flash and zone switches off.	FOLYAMAT • Kapcsolja be a főzőlapot a „B“ szenzorral. • A „+“ és „-“ szenzorok segítségével állítsa be a teljesítményt (1-9) a kiválasztott főzőzónánál. Nyomja le az időzítő „P“ szenzorját – az időzítő "O" kijelzője és a kiválasztott főzőzóna "Q" jelzőlámpája világítanak. • 8 másodpercig a „+“ és „-“ szenzorok segítségével állítsa be a főzőzóna munkájának hosszát. • A beállított idő elmúlása után egy hangjel jelentkezik, a kiválasztott főzőzóna „Q” szimbóluma villogni fog és a	METHODE • Schalten sie die eingebaute Platte mit Drücken des Fühlers „B“ ein. • Stellen sie die Leistungsstufe (1-9) der gewählten Kochzone mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ ein. Drücken sie den Fühler des Zeitgebers „P“ – die Anzeige des Zeitgebers „O“ und die Signalleuchte der entsprechenden Kochzone werden leuchten. • Stellen sie bis 8 Sekunden mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ die angeforderte Dauer des Betriebs der Kochzone ein. • Nach Ablauf der	PROCEDIMENTO • Accendere il piano a incasso mediante il sensore "B". • Premendo i sensori „+“ e „-“ settare il grado di potenza (1-9) della zona di cottura desiderata. Premere il sensore del temporizzatore "P" – si accende il display del temporizzatore "O" e la luce di segnaletica "Q" della relativa zona di cottura. • Impostare entro 8 secondi, mediante i sensori „+“ e „-“, la durata desiderata di lavoro della zona di cottura. • Trascorsa la durata del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico, lampeggia il simbolo "Q" della relativa	PROCÉDÉ • Mettre la plaque encastrée en marche par le sensore "B". • En appuyant sur les senseurs „+“ et „-“, sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson. Appuyer sur le sensore de temporisateur "P" – l'écran de temporisateur "O" et la lampe de signalisation "Q" de la zone de cuisson s'allument. • En 8 secondes, régler la durée demandée de la zone de cuisson par les senseurs „+“ et „-“. • Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique

	főzőzóna kikapcsol.	eingestellten Periode wird ein Tonsignal ausgegeben, das Symbol „Q“ der entsprechenden Kochzone blinkt und dann die Kochzone schaltet sich ab.	zona di cottura e la zona di cottura si spegne.	est donné, le symbole "Q" de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson s'arrête.
NOTE - Timing of cooking zone function can be used for all cooking zones. - You can check current set time by touching "P" symbol of corresponding cooking zone. Time is shown on "Q" display. - To change set time touch "P" sensor of cooking zone and set the time by „+“ and „-“. - Switching off the hob by "B" sensor cancels timing of cooking zone function.	MEGJEGYZÉS - A főzőzóna időzítést egyszerre az összes főzőzónánál lehet használni. - A főzőzónák beállított munkahosszát állandóan ellenőrizni lehet, és ezt a kiválasztott főzőzóna „P” szenzorja lenyomásával. Az idő a „Q” kijelzőn lesz ábrázolva. - A beállított idő változásához nyomja le az illetékes főzőzónánál az időzítő „P” szenzorját és a „+” és „-” szenzorokkal változtathat az időn. - A főzőlap „B” szenzorral való kikapcsolásánál a főzőzónák időzítése is megszűnik.	BEMERKUNG - Die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzone kann gleichzeitig bei allen Kochzonen benützt werden. - Die eingestellte Betriebsdauer der Kochzone kann durchlaufend mit Drücken des Fühlers „P” der entsprechenden Kochzone verfolgt (kontrolliert) werden. Die Zeit wird auf der Anzeige „Q” dargestellt. - Für Änderung der eingestellten Betriebszeit drücken sie den Fühler „P” der entsprechenden Kochzone und mit Hilfe der Fühler „+” und „-” führen sie die notwendige Änderung aus. - Nach Abschaltung der Kochplatte mit dem Fühler „B” wird auch die Funktion der Zeitsteuerung der Kochzonen abgeschaltet.	NOTA - L'opzione della temporizzazione della zona di cottura può essere utilizzata contemporaneamente su tutte le zone di cottura. - Il tempo di lavoro impostato sulle zone di cottura può essere monitorato (controllato) durante il funzionamento premendo il sensore "P" della relativa zona di cottura. Il tempo viene visualizzato sul display "Q". - Per modificare il tempo di lavoro impostato, premere il sensore "P" della relativa zona di cottura e mediante i sensori "+" e "-" effettuare la modifica desiderata. - Allo spegnimento del piano di cottura effettuato con il sensore "B" viene annullata l'opzione di temporizzazione delle zone di cottura.	NOTE - 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 appuyant sur le senseur "P" de la zone de cuisson. Le temps est visualisé sur l'écran "Q". - Pour modifier la durée réglée de marche appuyer sur le senseur "P" de la zone de cuisson et réaliser la modification demandée par les senseurs "+" et "-". - Si on fait arrêter la plaque cuisson par le senseur "B", on arrête la fonction de temporisation des zones de cuisson.

Examples of activities at setting on of capacity levels	Működéspéldák teljesítményfelvétel - fokozatok beállításakor	Beispiele der Tätigkeit bei der Einstellung der Leistungsstufen	Esempi delle attività durante l'impostazione dei gradi di prestazione	Exemple d'opérations avec les degrés de puissance réglés
Level 0	0 fokozat	Stufe 0	Grado 0	Degré 0
• Switched off	• Kikapcsolva	• Abgeschaltet	• spento	• Arrêté
Level 1 - 3	1 - 3 fokozat	Stufe 1 - 3	Grado 1 - 3	Degré 1 – 3
- for holding of liquids in light boiling, - for light and slow heating up without danger of burning, - for solution of butter, chocolate, - for de-freezing, - for boiling of small quantity of liquid.	• folyadékok mérsékelt forrásban tartása • mérsékelt és lassú melegítése leégetés veszélye nélkül • vaj, csokoládé megolvasztása • kiolvasztás • kis mennyiségű folyadék főzéséhez	• für Haltung der Flüssigkeiten in leichtem Sieden, • für leichte und langsame Wärmung ohne Gefahr des Anbrennens, • für Auflösung von Butter, Schokolade, • für Abtauen, • für Kochen von kleinen Mengen von Flüssigkeiten.	• Per mantenere la bollitura in stato lento • Per riscaldamento lento senza pericolo dell'ustione • Per scioglimento delburro o del cioccolato • Scongellamento • Per bollitura di piccola dosi d'acqua	• 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.
Level 4 - 6	4 - 6 fokozat	Stufe 4 - 6	Grado 4 - 6	Degré 4 – 6
- for intensive boiling, - for keeping in boiling of greater volume of liquid, - for stewing.	• intenzív főzés • nagyobb mennyiségű folyadék forrásban tartása • párolás	• für intensives Kochen, • für Erhaltung des Siedens von größeren Mengen von Flüssigkeiten, • für Dünstung.	• Bollitura intensiva • Mantenimento della quantità più elevate dell'acqua in bollitura • Per stufato	• bouillir de manière intensive, • entretenir une grande quantité de liquide à ébullition, • étuvage.
Level 7 - 9	7 - 9 fokozat	Stufe 7 – 9	Grado 7 - 9	Degré 7 – 9
- for preparation of food, requiring fast heating and high temperature (beefsteaks, slices, chipped potatoes, etc.), - for warming up of food before switching over to lower capacity level.	• gyors melegítést és magas hőmérsékletet igénylő éledelek készítése (bifsztekek, szeletek, burgonyasütés stb.) • az éledelek felmelegítése alacsonyabb fokozatra kapcsolás előtt	• für Vorbereitung von Gerichten, welche schnelles Aufwärmen und hohe Temperaturen brauchen (Beefsteaks, Schnitzel, Backen von Kartoffelchips, und ähnliche), • für Aufwärmen der Gerichte vor Umschaltung auf niedrigere Stufe.	• Per la preparazione dei cibi che chiedono riscaldamento veloce e a temperatura alta (bistecche, carne impannata frita, pattatine arroste... ect) • Per riscaldamento veloce dei cibi prima di scegliere grado più basso.	• 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.
LIMITATION OF COOKING ZONE OPERATION TIME The cooking zones have an automatic operation time limitation. The continuous use of each cooking zone depends on the selected heating level (see the table).	FŐZŐZÓNA MŰKÖDÉSI IDEJÉNEK KORLÁTOZÁSA A főzőzónák automatikus működési idő-korlátozással rendelkeznek. Minden főzőzóna folytonos használati ideje a kiválasztott melegítés-fokozattól	BEGRENZUNG DER BETRIEBSZEIT DER KOCHZONE Die Kochzonen haben eine automatische Begrenzung der Betriebszeit. Die pausenlose Benützung jeder Kochzone ist von der gewählten Stufe der	LIMITAZIONE DEL TEMPO DI ESERCIZIO DELLA ZONA DI COTTURA Le zone di cottura sono limitate automaticamente nel tempo di loro uso. Il tempo d'uso interrotto dipende dall'uso di	LIMITATION DE LA DURÉE DE MARCHÉ DE LA ZONE DE CUISSON La durée de marche de la zone de cuisson est limitée automatiquement. La durée maximale d'utilisation continue d'une zone de cuisson dépend

The condition is here, that no modification in cooking zone setting was realized during the use. At the moment of activation of operation limitation the cooking zone is switched off, a short sound signal sounds and the display shows the sign „H“. The switching off automatics has priority before the limitation of operation time; that means that the cooking zone switches off after expiration of the time of automatics only (e.g. there is the switching off automatics with 99 minutes and with capacity level 9 possible).		fűgő (lásd a táblázatot). Ennek előfeltétele, hogy a használat folyamán nincs végezve semmiféle beállítás-változás a főzőzónán. Ha aktiváljuk a működési idő korlátozását, a főzőzóna kikapcsol, elhangzik egy rövid hangjelzés és a kijelzőn megjelenik egy „H” jel. A kikapcsoló automatának elsőbbsége van a működési idő korlátozásával szemben, ami azt jelenti, hogy a főzőzóna csak akkor kapcsol ki, amikor lejár az automatika ideje (pl. lehetséges 99 perces kikapcsolási automatika a 9-es melegítés-fokozaton).		Erwärmung abhängig (siehe Tabelle). Vorausgesetzt, dass während der Benützung es sind keine Änderungen in der Einstellung der Kochzone gemacht. Bei Aktivierung der Begrenzung der Betriebszeit wird die Kochzone abgeschaltet, ertönt ein kurzes Tonsignal und auf der Anzeige wird ein „H“ dargestellt. Die Ausschaltautomatik hat Vorrang vor der Begrenzung der Betriebszeit, was bedeutet, dass die Kochzone schaltet nur dann aus, wenn die Zeit der Automatik ausläuft (z.B. es ist möglich eine Ausschaltautomatik mit eingestellten 99 Minuten und mit Leistungsstufe 9).		ogni singola zona di cottura, cioè dal grado di prestazione del calore prescelto (vedi tabella). Si suppone che durante l’uso della zona di cottura non verrà modificato il grado di calore della zona usata. Quando si attiva la limitazione del tempo dell’andamento, la zona di cottura si spegne e si sente un corto segnale acustico. Su display appare il simbolo „H“. Il sistema automatico di sospendimento ha la precedenza per la limitazione del tempo di andamento della zona di cottura, vuol dire che essa si spegne solo dopo la scadenza del tempo d’impostazione automatica (es.è possibile lo spegnimento dell’impostamento automatico a 99 minuti e con grado di riscaldamento 9).		d’un degré réglé de rechauffe (voir tableau). Mais on ne doit réaliser aucune modification du réglage de la zone de cuisson pendant son utilisation. 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. 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).																																																																																																																				
<table><tr><th>Capacity level</th><th>Maximal time period (minutes)</th></tr><tr><td>0</td><td>720</td></tr><tr><td>1</td><td>520</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>260</td></tr><tr><td>5</td><td>212</td></tr><tr><td>6</td><td>170</td></tr><tr><td>7</td><td>139</td></tr><tr><td>8</td><td>113</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>8</td></tr></table> P - (function of increased capacity "BOOSTER")	Capacity level	Maximal time period (minutes)	0	720	1	520	2	402	3	318	4	260	5	212	6	170	7	139	8	113	9	90	P	8	<table><tr><th>Maximal time period (minutes)</th><th>Tejesítmén yfokozat</th></tr><tr><td>720</td><td>0</td></tr><tr><td>520</td><td>1</td></tr><tr><td>402</td><td>2</td></tr><tr><td>318</td><td>3</td></tr><tr><td>260</td><td>4</td></tr><tr><td>212</td><td>5</td></tr><tr><td>170</td><td>6</td></tr><tr><td>139</td><td>7</td></tr><tr><td>113</td><td>8</td></tr><tr><td>90</td><td>9</td></tr><tr><td>8</td><td>P</td></tr></table> P - (növelt teljesítmény funkciója „BOOSTER”)	Maximal time period (minutes)	Tejesítmén yfokozat	720	0	520	1	402	2	318	3	260	4	212	5	170	6	139	7	113	8	90	9	8	P	<table><tr><th>Maximale Zeit (Minuten)</th><th>Leistungsstufe</th></tr><tr><td>720</td><td>0</td></tr><tr><td>520</td><td>1</td></tr><tr><td>402</td><td>2</td></tr><tr><td>318</td><td>3</td></tr><tr><td>260</td><td>4</td></tr><tr><td>212</td><td>5</td></tr><tr><td>170</td><td>6</td></tr><tr><td>139</td><td>7</td></tr><tr><td>113</td><td>8</td></tr><tr><td>90</td><td>9</td></tr><tr><td>8</td><td>P</td></tr></table> P - Funktion der erhöhten Leistung = „BOOSTER”	Maximale Zeit (Minuten)	Leistungsstufe	720	0	520	1	402	2	318	3	260	4	212	5	170	6	139	7	113	8	90	9	8	P	<table><tr><th>Il tempo massimo (minuti)</th><th>Grado di prestazione</th></tr><tr><td>720</td><td>0</td></tr><tr><td>520</td><td>1</td></tr><tr><td>402</td><td>2</td></tr><tr><td>318</td><td>3</td></tr><tr><td>260</td><td>4</td></tr><tr><td>212</td><td>5</td></tr><tr><td>170</td><td>6</td></tr><tr><td>139</td><td>7</td></tr><tr><td>113</td><td>8</td></tr><tr><td>90</td><td>9</td></tr><tr><td>8</td><td>P</td></tr></table> P - Funzione „BOOSTER” di prestazione elevata	Il tempo massimo (minuti)	Grado di prestazione	720	0	520	1	402	2	318	3	260	4	212	5	170	6	139	7	113	8	90	9	8	P	<table><tr><th>Durée maximale (minutes)</th><th>Degré de puissance</th></tr><tr><td>720</td><td>0</td></tr><tr><td>520</td><td>1</td></tr><tr><td>402</td><td>2</td></tr><tr><td>318</td><td>3</td></tr><tr><td>260</td><td>4</td></tr><tr><td>212</td><td>5</td></tr><tr><td>170</td><td>6</td></tr><tr><td>139</td><td>7</td></tr><tr><td>113</td><td>8</td></tr><tr><td>90</td><td>9</td></tr><tr><td>8</td><td>P</td></tr></table> P - (fonction de puissance augmentée "BOOSTER")	Durée maximale (minutes)	Degré de puissance	720	0	520	1	402	2	318	3	260	4	212	5	170	6	139	7	113	8	90	9	8	P
Capacity level	Maximal time period (minutes)																																																																																																																											
0	720																																																																																																																											
1	520																																																																																																																											
2	402																																																																																																																											
3	318																																																																																																																											
4	260																																																																																																																											
5	212																																																																																																																											
6	170																																																																																																																											
7	139																																																																																																																											
8	113																																																																																																																											
9	90																																																																																																																											
P	8																																																																																																																											
Maximal time period (minutes)	Tejesítmén yfokozat																																																																																																																											
720	0																																																																																																																											
520	1																																																																																																																											
402	2																																																																																																																											
318	3																																																																																																																											
260	4																																																																																																																											
212	5																																																																																																																											
170	6																																																																																																																											
139	7																																																																																																																											
113	8																																																																																																																											
90	9																																																																																																																											
8	P																																																																																																																											
Maximale Zeit (Minuten)	Leistungsstufe																																																																																																																											
720	0																																																																																																																											
520	1																																																																																																																											
402	2																																																																																																																											
318	3																																																																																																																											
260	4																																																																																																																											
212	5																																																																																																																											
170	6																																																																																																																											
139	7																																																																																																																											
113	8																																																																																																																											
90	9																																																																																																																											
8	P																																																																																																																											
Il tempo massimo (minuti)	Grado di prestazione																																																																																																																											
720	0																																																																																																																											
520	1																																																																																																																											
402	2																																																																																																																											
318	3																																																																																																																											
260	4																																																																																																																											
212	5																																																																																																																											
170	6																																																																																																																											
139	7																																																																																																																											
113	8																																																																																																																											
90	9																																																																																																																											
8	P																																																																																																																											
Durée maximale (minutes)	Degré de puissance																																																																																																																											
720	0																																																																																																																											
520	1																																																																																																																											
402	2																																																																																																																											
318	3																																																																																																																											
260	4																																																																																																																											
212	5																																																																																																																											
170	6																																																																																																																											
139	7																																																																																																																											
113	8																																																																																																																											
90	9																																																																																																																											
8	P																																																																																																																											

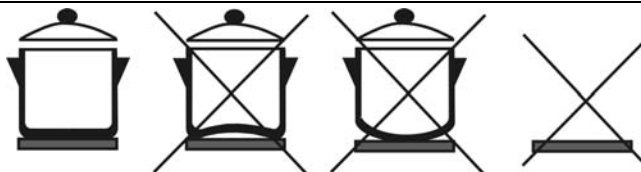
STOP/GO FUNCTION – PAUSE The STOP / GO function is for temporally pause the hob. All the functions stay in set state.	A STOP / GO (SZÜNET) FUNKCIÓ Ez a funkció a főzőlap működésének ideiglenes leállítására szolgál. Minden beállított funkció megmarad.	STOP / GO (PAUSE) - FUNKTION Diese Funktion dient für vorübergehendes Anhalten der Tätigkeit der Kochplatte. Alle eingestellten Funktionen werden gehalten.	OPZIONE STOP / GO (PAUSA) L'opzione serve per sospendere temporaneamente il funzionamento del piano di cottura. Tutti i settaggi delle opzioni verranno conservati.	FONCTION STOP / GO (PAUSE) La fonction permet d'interrompre l'exploitation de la plaque cuisson. Toutes les fonctions réglées restent conservées.
FUNCTION ACTIVATION Anytime during the hob operation touch "S" sensor, „//“ is shown on all displays. In this time all the function of hob are paused including TIMER function. To start the hob again, touch "S" sensor (sound beeps) and touch any of sensor on the panel.	FOLYAMAT Akármikor a főzőlap működésénél nyomja le az „S” szenzort, a kijelzőkön a „//” szimbólumok jelennek meg. Ebben a pillanatban valamennyi beállított funkció, az ébresztőt is beleértve, le lesz ideiglenesen állítva. A főzőlap munkáját az „S” szenzor ismételt lenyomásával (egy csipogó hang jelentkezik) és akármelyik szenzor lenyomásával álljuk helyre.	METHODE Jederzeit während des Kochzonenbetriebs drücken sie den Fühler „S”, auf den Anzeigen werden die Symbole „//“ dargestellt. In diesem Augenblick werden alle Funktionen, inklusive des Weckers, eingehalten. Die Wiederherstellung der Tätigkeit der Kochplatte kann mit erneutem Drücken des Fühlers „S” (ein Piepen tönt) und mit Drücken beliebigen Fühlers durchgeführt werden.	PROCEDIMENTO In qualsiasi momento, durante il funzionamento del piano di cottura, premere il sensore “S”; sui display verranno visualizzati i simboli “//”. In quel momento avviene la sospensione di tutte le opzioni impostate, compresi i timer “contaminuti”. Il ripristino del funzionamento del piano di cottura avviene mediante la pressione ripetuta del sensore “S” (viene emesso un beep) e con la pressione di un sensore qualsiasi a scelta.	PROCÉDÉ En appuyant sur le senseur “S” pendant la marche de la plaque cuisson, les symboles „//” sont visualisés sur les écrans. En ce moment, toutes les fonctions réglées, y compris la minuterie, sont arrêtées. Pour réactiver la marche de la plaque cuisson il faut appuyer sur le senseur “S” (on entend un pépiement) et un autre senseur.
NOTE You can switch off the hob anytime during the PAUSE function by touching “B” sensor. Maximum time of PAUSE function is 10 minutes. After 10 minutes hob will be swithc off automatically.	MEGJEGYZÉS A főzőlapot a „SZÜNET” rezsimben akármikor a „B” szenzor lenyomásával ki lehet kapcsolni. A „SZÜNET” maximálisan 10 percig tarthat. Ez idő elmúlásával az egész főzőlap ki lesz automatikusan kapcsolva.	BEMERKUNG Die Kochplatte kann in dem Regime „PAUSE” jederzeit mit Drücken des Fühlers „B” abgeschaltet werden. Die maximale Dauer des Regimes „PAUSE” sind 10 Minuten. Nach Ablauf dieser Periode wird das ganze Gerät automatisch abgeschaltet.	NOTA il piano di cottura a induzione può essere spento in qualsiasi momento del regime di “PAUSA” mediante la pressione del sensore “B”. La durata massima del regime “PAUSA” sono 10 minuti. Trascorso questo tempo avviene lo spegnimento automatico di tutto l'elettrodomestico.	NOTE Il est possible d'arrêter en tout moment la plaque cuisson dans le régime “PAUSE”, en appuyant sur le senseur “B”. La durée maximale de régime “PAUSE” est de 10 minutes. Après l'échéance de cette période, tout l'appareil s'arrête automatiquement.

ERROR CODES (E and error code are flashing)	HIBAJELENTÉS (az „E” betű és a hibaszám villognak)	FEHLERMELDUNGEN (das Symbol E und die Fehlernummer blinken)	MESSAGGIO DI ERRORE (lampeggia la "E" e il numero di avaria)	SIGNALISATION DÉFAUT (E et le numéro de défaut clignotent)
E2 - COOKING ZONE OVERHEAT Empty pot could cause the cooking zone to overheat when operating. In this case let the hob cool down.	E2 – A FŐZŐZÓNA TÚLMELEGEDÉSE A főzőzóna például akkor melegegdedhet túl, ha egy üres edény marad a bekapcsolt főzőzónán, az edény tartalmának kifőzésénél, stb.). Ebben az esetben hagyja a főzőlapot kihűlni.	E2 – ÜBERHITZUNG DER KOCHZONE Die Kochzone kann zum Beispiel bei Verlassen eines leeren Topfes auf zugeschalteter Kochzone, beim Auskochen und ähnlichem überhitzt werden). Lassen sie in diesem Falle das Gerät Abkühlen.	E2 – SURRISCALDAMENTO 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 – 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.
E3 - UNSUITABLE DISHES Loss of magnetic characteristic caused by pot material overheating.	E3 – NEM MEGFELELŐ EDÉNY Az edény a túlmelegedés miatt elveszti mágneses tulajdonságait.	E3 – UNGEEIGNETER TOPF Verlust der magnetischen Eigenschaften nach Überhitzung des Topfbodens.	E3 – RECIPIENTE INADATTO Perdita delle caratteristiche magnetiche dopo il surriscaldamento del fondo del recipiente.	E3 – RECIPIENT NON CONFORME Perte des qualités magnétiques après la surchauffe du fond de récipient.
E4 - COOKING ZONE CONFIGURATION ERROR Authorized service is needed.	E4 – A FŐZŐZÓNA KONFIGURÁCIÓJÁNAK HIBÁJA Forduljon egy felhatalmazott szervizre.	E4 – FEHLER DER KOCHZONENKONFIGURATION Wenden sie sich auf autorisierte Kundendienststelle.	E4 – ERRORE DELLA CONFIGURAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA Contattare il punto di assistenza autorizzato.	E4 – DEFAUT DE CONFIGURATION DE LA ZONE DE CUISSON Contacter le Service agréé.
In case of any other error code authorized service is needed.	Más hibakód megjelenésekor forduljon egy felhatalmazott szervizre.	Im Falle der Darstellung eines anderen Fehlerkodes wenden sie sich auf autorisierte Kundendienststelle.	Nel caso che viene visualizzato un altro codice di errore, contattate il punto di assistenza autorizzato.	Si un autre code de défaut est visualisé, il faut contacter le Service agréé.

PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE	KERÁMIA-LAP HASZNÁLATÁNAK ELVEI	GRUNDSÄTZE DER BENÜTZUNG DER GLASKERAMISCHEN PLATTE	PRINCIPI D'USO DEL PIANO VETROCERAMICO	PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
• The glass ceramics plate fulfils at corresponding use according to these instructions the all requirements to similar home appliances. • Switch off the main switch before the first use and clean the appliance orderly (for cleaning agents see the chapter "Cleaning and maintenance"). • The appliance may be operated only by adult persons and in accordance with these instructions. • Do not leave small children without supervision near appliance in operation. • The electric hotplate is an appliance whose operation requires supervision. • Prevent the use of empty enameled pots; their bottoms could be so damaged and at scratch the surface at moving on the cooking plate. • Pots with grooving or burrs on the bottom are not suitable. • The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel witch sandwich bottom 4 - 6 mm thick.	• Az üvegerámia-lap az útmutatónak megfelelő bánásmód mellett eleget tesz az egyenlő háztartási berendezések összes követelményeinek. • A készülék első használata előtt szükséges kikapcsolni a főkapcsolót, és a készüléket rendesen letisztítani (tisztítószeret lásd a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben). • A készüléket az útmutató szerint csak felnőtt személyek kezelhetik. • Nem megengedett gyerekeket felügyelet nélkül hagyni a működő készüléknél. • Az elektromos főzőlap olyan készülék, melynek működtetése felügyeletet igényel. • Kerülje az üres zománcozott edények melegítését, mivel ezeknek a fenekük megkárosodhat, és továbbtoláskor megsérthetik a főzőlap felületét. • Karcolt ill. éles fenekű edények nem alkalmasak. • A legjobb eredmények eléréséhez (az indukciós zónán való főzésnél) a fém edények fenekének 2-3 mm vastagnak, a rozsdadálló edényeknél réteget	• Die glaskeramische Platte erfüllt bei angemessener Handhabung gemäß diesen Anweisungen alle Anforderungen auf solche Geräte im Haushalt. • Vor erster Benützung muss zuerst der Hauptschalter abgeschaltet werden und das Gerät muss gründlich gereinigt werden (Reinigungsmittel: siehe Kapitel "Reinigung und Wartung"). • Nur Erwachsene können das Gerät und gemäß der Bedienungsanweisung zu bedienen. • Es ist nicht erlaubt, wenn das Gerät im Betrieb ist, Kinder ohne Aufsicht neben dem Gerät zu lassen. • Der Betrieb einer elektrischen Kochplatte erfordert ständige Aufsicht. • Vermeiden Sie die Erwärmung des leeren Emailgeschirrs, der Boden des Geschirrs konnte damit beschädigt werden oder bei Verschiebung die Oberfläche der Kochplatte bekratzen. • Das Geschirr mit Rillen oder mit scharfen Graten auf der Kochfläche ist nicht geeignet. • Der Boden von Metallgeschirr sollte für Erzielung von besseren	• 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 funzionalmento 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 scannalati o con le superfici ruvidi. • 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.	• 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 ne pas détériorer leur fond et ne pas égratigner la surface de la plaque cuisson. • 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

• The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so eliminated with contact of surfaces. • You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. • Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone. • The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone. • Use higher capacity levels for bringing food to boiling. After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone. • Never use trays from aluminum foil nor made from aluminum containing materials. • Do not place things from plastics on hot cooking zones (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. • Overheated fats and oils can easily inflame so be careful, when preparing meals on	(szendvics) 4 – 6 mm fenéknek kellene lennie. • Szobahőmérsékletnél a fenéknek mérsékeltlen bemélyedtnék kellene lennie, mivel a melegről megnyúlik, ezáltal a főzőzónán egyenesen fekszik. Így minimális hővesztés van bebiztosítva a két felület érintkezésénél. • Az üvegkerámia megkarcolását tisztá és sima edények használatával előzi meg. • Mindenkor igyekezzon, hogy a használt edény nagysága megfeleljen a kiválasztott főzőzóna átmérőjének nagyságával. • A fazék fenékén kialakított hőmérséklet a fazék átmérőjétől függ. Minél kisebb a fazék, annál kisebb teljesítmény. Nem kerül sor energiapazarlásra, ha nincs az egész főzőzóna teljesen lefedve fazékkal. Azonban a fazékokat helyezze mindig a főzőzóna közepébe. • Az eledel felforralásához használjon magasabb teljesítményfokozatot. A forrás elérése után kapcsoljon alacsonyabb fokozatba. • A forró főzőzónákra ne helyezzen műanyag tárgyakat (kanalak, tálak, szűrők stb.), ezek az anyagok olvadnak és leégnek. • A túlhevült zsírok és olajok meggyulladhatnak, ezért	Ergebnissen 2-3 mm Dick zu sein (beim Kochen auf der Induktionskochzone), der Boden bei Geschirr aus rostfreiem Stahl sollte einen 4 bis 6 mm dicken mehrschichtigen (Sandwich) Boden zu haben. • Der Boden sollte bei Raumtemperatur eine leichte Einbeulung zu haben, weil durch Hitze er dehnt und erst nach Ausdehnung wird eben auf der Oberfläche der Kochzone zu setzen. Damit wird der minimale Wärmeverlust aus Kontakt der Oberflächen gewährleistet. • Mit Einsatz des Geschirrs mit reinem und glattem Boden Sie können das Kratzen der Glaskeramik vermeiden. • Versuchen Sie immer die Durchmesser der gewählten Kochzone und des Geschirrsbodens gegenseitig anzupassen. • Die auf dem Boden gebildete Wärme hängt vom Durchmesser des Geschirrs ab. Je kleineres Geschirr, desto kleinere Leistung. Sie wüsten keine Energie, wenn die Kochzone nicht voll mit dem Geschirr bedeckt ist. Stellen Sie das Geschirr aber immer in die Mitte der Kochzone auf. • Für die Nahrung in Siedepunkt zu bringen benutzen Sie höhere Leistungsstufe. Nach	• A temperatura di casa il fondo del recipiente dovrebbe avere un profilo moderatamente 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 sprecato se la zona di cottura è coperta in tutto 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. Allora arriverete alla bollitura abbassate il grado di calore. • Non mettete mai alla superficie del piano vetroceramico le scodelline fatte di alluminio o di plastica (i cucchiai, scodelle, passini ect)	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. • 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
---	--	--	---	---

fats and oils (fritting, etc.).	ügyeljen a használatuknál.	Erreichung des Siedens dann schalten Sie auf niedrigere Leistungsstufe der Kochzone um. • Benützen Sie weder Schalen aus Alu-Folien noch aus Aluminium erhaltenden Materialien. • Auf heiße Kochzonen legen Sie keine Gegenstände aus Plastik (Löffel, Schale, Seihe u.ä.), diese Materialien verschmelzen und aufkleben sich. • Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden, dafür arbeiten Sie bitte mit Aufmerksamkeit bei Nahrungsvorbereitung mit Fetten und Ölen (Frittung, u.ä.).		vaisselle contenant l'aluminium. • Ne pas mettre les objets de matière plastique (cuillères, écuelles, passeroies, 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.).
---------------------------------	----------------------------	--	--	---



CLEANING AND MAINTENANCE	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	REINIGUNG UND WARTUNG	LA PULIZIA E MANUTENZIONE	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Your glass ceramic hotplate is nice looking and easy to operate. Following hints and recommendations can help you keep it as it is for a long time.	Az Ön üvegerámia-lapja ránézésre szép és használatra igénytelen. A következő tanácsok és ajánlatok segítik Önt olyan állapotban tartani, hogy valóban hosszú ideig szolgáljon.	Ihre glaskeramische Platte sieht schön aus und es ist bedienungsfreundlich. Die folgenden Räte und Vorschläge können Ihnen helfen, die Platte in einen Zustand für wirklich lange Benützung zu halten.	Il vostro piano vetroceramico è bello in vista senza troppe esigenze per suo uso. Seguite quindi le raccomandazioni e consigli che vi aiuteranno a mantenerlo sempre in buon stato a lunga durata.	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.
RECOMMENDATIONS - Do not use steam cleaner for cleaning of appliance! - Clean your glass ceramic plate regularly, after each use as the best. - Remove from the glass ceramic plate first all dried on food and liquid rests with help of scraper (enclosed in accessory). - As soon as the plate is cold, apply a few drops of suitable detergent and clean the surface with paper towel or clean, soft towel. - Wash and dry up the surface after cleaning by another paper towel or soft cloth. - Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface. - We do not recommend also the agents supporting corrosion, as for instance sprays for cleaning of roasters and for removing of stains. - When by mistake an object from plastic, kitchen foil, sugar of food containing sugar was melted on the hot	AJÁNLÁSOK - A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót! - A kerámialapot tisztítsa rendszeresen, legcélszerűbb minden használat után. - Először távolítsa el a kerámialapról az összes megszáradt ételmaradékot a tisztítókaparával (a készülék tartozéka) - Ahogy a lap kihűlt, vigyen fel rá pár csepp megfelelő tisztítószert és tisztítsa le a felületet papírkendővel vagy tiszt, finom ronggyal. - A felületet alaposan mossa le és törölje szárazra egy másik papírkendővel vagy puha anyaggal. - Ne használjon sikálót, mosó szivacsot vagy bármilyen más, durva felületű tisztítószert. - Ugyanakkor nem ajánlunk korrózió-támogató szereket használni, mint például a sütő- és folteltávolító sprayek. - Ha észrevétlenségből adódóan elolvad a forró kerámialapon valamilyen műanyag tárgy, konyhafőlia, cukor vagy cukortartalmú élelmiszer, távolítsa el	VORSCHLÄGE - Für Reinigung des Geräts benützen Sie keinen Dampfreiniger! - Reinigen Sie Ihre glaskeramische Platte regelmäßig, am bestens nach jeder Benützung. - Entfernen Sie zuerst aus der glaskeramischen Platte alle vertrockneten Reste der Nahrung und Flüssigkeiten mit Hilfe eines Spachtels (aus Zubehör des Geräts). - Sobald die Platte gekühlt ist, tragen Sie ein Paar Tropfen von geeignetem Reinigungsmittel auf und reinigen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch oder mit einem reinen, weichen Wisch. - Dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weiteren Papiertuch oder weichem Wisch. - Benützen Sie keinen Drahtschwamm, Badeschwamm oder andere Reinigungsmittel mit rauer Oberfläche. - Wir empfehlen auch nicht die Benützung von der Korrosion fördernden Zubereitungen, wie zum Beispiel Sprays für Herde oder für Fleckenentfernung.	RACCOMANDAZIONI - 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 rascchietto adatto (negli accessori dell'apparecchio) - Appena il piano si è 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 consiglia 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 piano vetroceramico caldo le	RECOMMANDATIONS - 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 taches. - Si un objet de plastique, de

surface of your glass ceramic plate, remove it immediately from the hot surface by the scraper, and this not only from the hotplate but also from the pot surface, when applicable. You prevent with it the damaging of cooking plate surface. Before preparing meals with high content of sugar (for instance jam), coat the plate with suitable protective agent for to protect it against damaging it with sugar in case of running over of food or at pouring on the plate surface.	azonnal a tisztítókaparó segítségével, ameddig a lap még forró, és nem csak a főzőlapról, hanem az edény felületéről is. Ezzel meggátolja a főzőlap megkárosodását. Magasabb cukortartalmú éledelel (pl. dzsem) előkészítése előtt kenje le a lapot megfelelő védőszerezrel, hogy az éledelel kiforrása vagy kifolyása esetén védje a cukor általi károsodástól.	- Wenn zufällig ein Gegenstand aus Plastik oder aus Kochfolie, Zucker oder Zucker beinhaltende Nahrung auf der heißen Oberfläche der glaskeramischen Platte einschmelzt, entfernen Sie ihn sofort mit Hilfe des Reinigungsspatels bereits noch bei heißer Platte, und zwar nicht nur aus der Platte, sondern auch aus von der eventuell verschmutzten Oberfläche des Geschirrs. Sie vermeiden damit die Beschädigung der Kochplattenoberfläche. - Vor Kochen einer mehr Zucker enthaltenden Nahrung (z.B. Konfitüre), streichen Sie auf die Platte ein geeignetes Schutzmittel ein, für die Oberfläche gegen Beschädigung mit Zucker im Falle eines Überlaufens oder Verschüttung auf der Plattenoberfläche zu schützen.	macchie di zucchero o di plastica sciolte, toglietele subito dalla superficie finché è ancora calda. Subito va pulita anche la superficie del recipiente per evitare danneggiamento della superficie del piano vitroceramico. Prima di preparare il cibo che contiene la maggior dosi dello zucchero (marmellata ect.), occorre cospargere sulla superficie del piano vitroceramico 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.	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.
Shiny metal stains appear from scratching of aluminum pot bottom on the plate surface or with using of unsuitable cleaning agent. Removing such stains is possible by hard repeated cleaning.	Fémesen csillogó foltok alumínium edények súrlódásával, vagy nem alkalmas tisztítószerrel használata által keletkeznek. Ezeket a foltokat többszörös tisztítással lehet eltávolítani.	Die glänzenden Flecken entstehen aus Aufscheuerung des Bodens eines Alu-Geschirrs oder aus Benützung von ungeeignetem Reinigungsmittel. Diese Flecken können sich nur mühsam mit wiederholter Reinigung entfernt werden.	Le macchie tetrose nascono usando le pentole di alluminio o usando mezzo di pulizia poco adatto. Tali macchie si devono pulire ripetutamente più volte.	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.
Colored changes on the hotplate surface are usually caused by not removed burnt on rests. They have no influence on the function of the glass ceramic plate, this is not a change in material composition.	Színes elváltozások a főzőlapon eltávolíthatatlan leégett maradványok által keletkeznek. Az üvegerámia funkciójára nincsenek befolyással, nincs szó az anyag megváltozásáról.	Die Verfärbungen auf der Kochplatte sind meist mit nicht behebbaren angebrannten Resten verursacht. Sie haben aber keinen Einfluss auf die Funktion der glaskeramischen Platte, es handelt sich nicht um Änderung in dem Material.	Cambiamenti di colore sulla superficie del piano vitroceramico sono causati con le bruciature dei residui dei cibi ripetute e difficilmente pulite. Non hanno alcuna importanza per la qualità della funzione del piano vitroceramico. Non si tratta del cambiamento del materiale del piano stesso.	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.

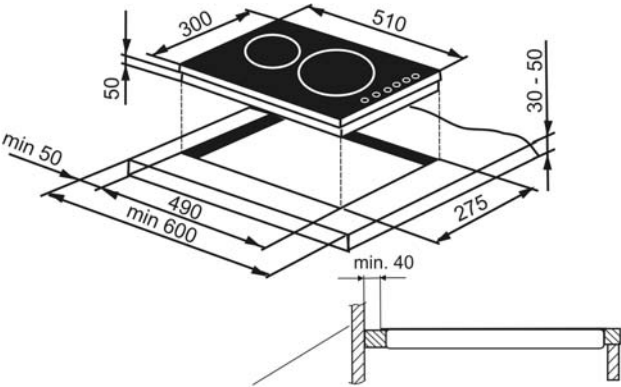
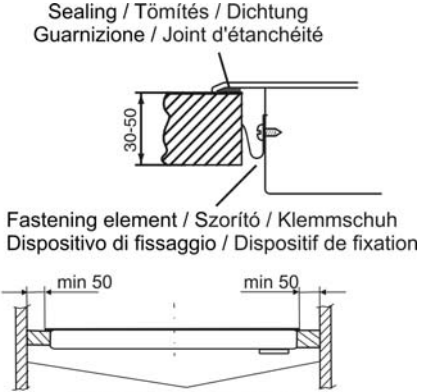
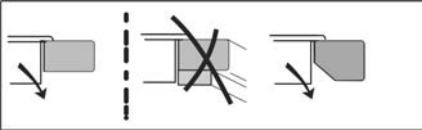
You can cause the grinding down of decor with abrasive cleaning agents or with scratching of pot bottom on the hotplate surface for longer time. A dark stain can be created on the hotplate.	Dekoráció lecsiszolását abrazív tisztítószerrel okozhatjuk, vagy az edény fenekének huzamosabb idejű horzsolásával a felületen. A főzőlapon sötét folt keletkezik.	Einen Abrieb des Dekors kann mit Benützung von abrasiven Reinigungsmitteln verursacht werden, oder mit Reibung des Geschirrsbodens auf der Kochplattenoberfläche während längerer Zeit. Ein dunkler Fleck kann dann auf der Kochplatte entstehen.	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- abrasivo. Rimangono sempre le macchie svare.	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.
--	---	--	---	--



CLAIMS	REKLAMÁCIÓ	REKLAMATION	RECLAMO	RÉCLAMATION
If there is any defect on the appliance within the guarantee period, do not repair it self. Apply a claim in the shop in which you bought the appliance or at service representatives, mentioned in the Guarantee conditions. At applying of claim observe the text of Guarantee sheet and Guarantee conditions. The claim is valid with submitted dully filled up Guarantee sheet only.	A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A reklamációt érvényesítse a vásárlás helyén, szakszervíz, vagy a Garancialevélben meghatározott szervizekben. Reklamáció bejelentésekor a Garancialevél szövege és Garancia-feltételek szerint járjon el. Rendesen kitöltött Garancialevél nélkül a reklamáció nem érvényesíthető	Falls ein Mangel entsteht auf dem Gerät währen der Garantieperiode, reparieren ihn nie selbst. Die Reklamation erheben Sie in der Verkaufsstelle, wo Sie haben das Gerät gekauft, bei Markenservicestelle, oder bei in der Garantiebedingungen bestimmten Vertragsservicestellen. Bei diesem Verfahren der Text des Garantiescheines und der Garantiebedingungen wird maßgeblich. Die Reklamation ist ohne Vorlegung ordentlich ausgefüllten Garantiescheines ungültig.	Se nel periodo della duraka di garanzia scontrerete un difetto, si sconsiglia di ripararlo da soli. Il reclamo va affermato nel nevozio d'acquisto dell'apparecchio, o presso servizzi speciali o nei servizzi elencati nella lista di garanzia.. Durante reklamo seguite le istruzioni riportate nel libretto di garanzia. La richiesta di garanzia deve adempiere le condizioni di garanzia e la compillazine completa della lista di gaanzia altrimenti il reclamo non é valido.	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 garantie dûment remplie.

METHODS OF REUSE AND LIQUIDATION OF WASTE	A CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMMISÍTÁSE	DIE METHODEN DER WIEDERVERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER PACKUNG	MODO DI SFRUTTAMENTO E LA LIQUIDAZIONE DELL'IMBALLAGGIO	MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE
Grooved cardboard, packaging paper - sale to waste collecting company - to collecting vessels for used paper - other reuse Packaging foil and PE backs - to collecting vessels for plastic	Hullámkarton, csomagoló papír - eladás egy feldolgozónak - papírhulladék kontejnerekbe rakni - más kihasználás Csomagoló fóliák és PE csomagok - műanyag hulladék kontejnerekbe rakni	Wellpappe, Verpackungspapier - Verkauf in Entsorgungsfirmen - Hinterlegung in Containers für Altpapier - andere Benützung Verpackungsfolien und PE – Säcke - Hinterlegung in Containers für Plastik	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	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
LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER FINISHED USE	A KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRATA UTÁN	ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH BEENDIGUNG DER BENÜTZUNG	LIQUIDAZIONE DELL'APPARECCHIO DOPO LA SCADENZA DELLA DURATA	LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE
				
This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on manipulation with waste from electric and electronic equipment - WEEE. This directive determines the unified European (EU) frame for collection and recycling of used equipment.	Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EG irányelvnek megfelelő jelölést kapott (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-egységes érvényes kereteit határozza meg	Dieses Gerät ist im Einklang der EU-Regelung 2002/96/EG über Behandlung mit benützten elektrischen und elektronischen Einrichtungen (waste electrical and electronic equipment - WEEE) markiert. Die Regelung bestimmt einen einheitlichen EU- Rahmen für Rückabnahme und Wiederverwendung der benützten Einrichtungen.	Questo apparecchio é stato segnato in conformità alle norme europee 2002/96/EG sull'uso e trattamento di elettrodomestici e elettronici (waste elctrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva stabilisce un sistema unico europeo (EU) per riciclaggio degli apparecchi usati..	L'appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/EG relative au traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Cette directive définit le cadre européen unique (UE) pour la récupération et le recyclage des déchets.
The appliance contains valuable materials which should be reused. Please give your used appliance to waste processing company or to by your community determined waste collection point.	Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatók. A készüléket MÉH-be vagy kijelölt hulladékgyűjtő telepre ajánlatos elszállítani	Das Gerät enthält wertvolle Materialien, die wieder verwendet werden sollten. Liefern Sie das Gerät in eine mit der Gemeinde bestimmte Abfallsammelstelle.	L'apparecchio cobntiene i materiali utili che dovrebbero esserrefruttati in modo ripetuto perché si raccomanda di metterlo nei posti segnati e stabiliti dal Municipio.	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.

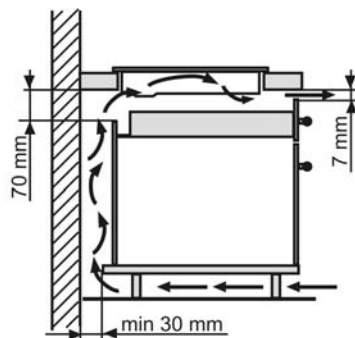
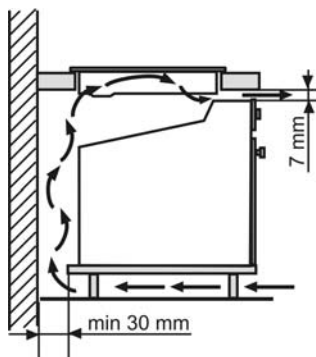
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	BESZERELÉSI ELŐÍRÁS	MONTAGEANWEISUNGEN	LE NORME D'INSTALLAZIONE	INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	A beszerelést csak ehhez jogosított cég végezheti el és az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően.	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.	L'installazione può essere effettuata solo dalla persona autorizzata in conformità alle norme e prescrizioni vigenti di stato.	Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.
At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance: - checking of correct connection to electric power net, - function check of heating, control and regulation elements, - demonstration of appliance all functions, operation and maintenance to the customer.	A készülék beszerelésekor a funkciói szempontjából szükséges a elvégezni a következő műveleteket: - az elektromos hálózathoz való bekötés helyességének ellenőrzését - a fűtőtestek, vezérlő és szabályozó elemek működésének ellenőrzését - bemutatni a vevőnek az összes funkcióját és ismertetni vele a kezelést és karbantartást	Bei Montage des Geräts ist es notwendig, von Gesichtspunkt des Geräts, nämlich die folgenden Schritte zu machen: - Kontrolle der Richtigkeit der Kopplung zu dem Stromzufuhr, - Funktionskontrolle der Heiz-, Bedien- und Steuerelemente, - Vorführung aller Funktionen des Geräts dem Kunden und Bekanntmachung mit der Bedienung und Wartung	Durante l'installazione dell'apparecchio bisogna fare prima di tutto i passi seguenti: - 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.	Avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire, pour assurer son fonctionnement, de réaliser surtout les opérations suivantes : - 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.
IMPORTANT NOTE! At any manipulation with the appliance, except of normal use, it is necessary to disconnect the power, e.g. with pulling out of the plug from the socket or with switching off the main switch before the appliance.	FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Bármilyen, az általános használattól eltérő manipulációtól a készüléket le kell kötni az elektromos hálózatról a készülék előtti főkapcsoló lekapcsolásával.	WICHTIGE HINWEIS! Bei jeder Handlung mit dem Gerät, außer üblicher Benützung, es ist notwendig die Abschaltung von dem Stromnetz und zwar mit Ausziehung der Netzschnur aus der Steckdose zu gewährleisten.	L'AVVERTANZA IMPORTANTE! Durante la manipolazione con l'apparecchio fuori uso abituale bisogna sconnetterlo dalla rete elettrica togliendo la spina dalla presa oppure spensere l'interruttore principale del corrente inserito davanti all'apparecchio.	AVERTISSEMENT IMPORTANT ! 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.

LOCATION OF HOTPLATE	A FŐZŐLAP ELHELYEZÉSE	STANDORT DES GERÄTS	COLLOCAZIONE DEL PIANO DI COTTURA	LOCALISATION DE LA PLAQUE CUISSON
	 Rear wall / Hátsó fal / Hintere Wand Parte posteriore / Paroi derrière		 Sealing / Tömítés / Dichtung Guarnizione / Joint d'étanchéité Fastening element / Szorító / Klemmschuh Dispositivo di fissaggio / Dispositif de fixation Side walls / Seitenwände Pareti laterali / Parois latérales	
The minimal distance 30 mm of kitchen unit content (the content of drawer) from the plate cover should be observed. Ensure the sufficient venting - see the picture.	Ha a munkalap 30 mm - nél vastagabb, akkor ennek a formáját a hűtő levegő kivezetésénél az ábra szerint kell megváltoztatni.	Die minimale Entfernung von 30 mm des Küchenblock- Inhaltes (Schubladeninhaltes) von der Plattendecke muß beachtet werden. Besorgen Sie bitte die ausreichende Lüftung - sehe Abbildung.	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).	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).
				

Solely company authorized to provide such activities may perform the installation and it should be installed in compliance with local standards and regulations. - The electric hot plate is designed, from external influence point of view, for normal indoor conditions. - The hot plate is designed for building in to cut out in the working sink of minimal thickness of 30 mm, which is covered with heat resistant material. - The sink has to be installed in horizontal position and has to be sealed against leaking in of liquids on the wall side. - The dimensions of cut out for the hotplate and its position are shown on the picture of installation. - The safe distances of walls and furniture from the hotplate are given on the picture. - We recommend to cover the in the cut out created cut surfaces with appropriate varnish (for instance silicon varnish) or Al-foil, respectively, which decrease the intrusion of humidity into the sink plate. - It is not allowed - without special measures - to install oven under the hot plate, where the burnt gases from the oven could stream upwards under the hotplate. - Also the rear wall of kitchen unit has to be from heat	A készülék beszerelését csak szakmailag illetékes cég végezheti a nemzeti szabványokkal és előírásokkal összhangban. - Az elektromos főzőlap a külső hatások szempontjából a normál környezethez rendeltetett. - A főzőlap feltételezeten hőálló anyaggal felületmegmunkált 30 mm vastag munkaasztal kivágásába kerül. - A munkalapot vízszintesen kell beszerelni és a fal oldalán folyadékbefolyás ellen tömíteni kell. - A főzőlap kivágásához szükséges méretek, és annak helyzete a szerelési képen található. - A falak és bútorok betartandó biztonságos távolsága a képen láthatóak. - A kivágással lekezeltek felületeket megfelelő lakkal ajánljuk fedni (pl. szilikon) ill. Alufóliával, ami csökkenti a nedvesség beszívargását a lapba. - A főzőlap alá nem lehet külön intézkedés nélkül sütőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzőlap alá. - A konyhaszekrény főzőlap mögötti hátsó falának is hőálló anyagból (120° C) kell lennie. A főzőlap hátsó élének legkisebb távolsága a hátsó faltól 40mm. - A főzőlap nem szerelhető gyúlékony anyagból készült,	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden. - Die elektrische Kochplatte ist aus der Sicht der Einwirkung äußerer Kräfte für normale Umgebung bestimmt. - Die Kochplatte ist für Einbau in einen Ausschnitt in einem min. 30mm Dicken, mit wärmebeständigem Material bedeckten Arbeitsbrett des Küchenmöbels, bestimmt. - Das Arbeitsbrett muss waagrecht eingebaut und auf der Wandseite gegen Einfließen von Flüssigkeiten gedichtet werden. - Die Dimensionen des Ausschnittes für die Kochplatte und ihre Lage Sie finden auf der Darstellung für die Montage. - Sie finden die sichere Entfernungen der Wänden und Möbel von der Kochplatte, die einzuhalten sind, auf dem Bild. - Wir empfehlen die mit dem Ausschnitt entstandenen Flächen mit geeignetem Lack (z.B. Silikonlack), oder mit Alufolie, welche die Eindringung der Feuchtigkeit in das Brett vermindern, zu decken. - Es ist nicht erlaubt ohne besonderer Maßnahme unter die Kochplatte Ofenröhre, die Abgase von welchen aufwärts unter die Kochplatte strömen können, zu installieren. - Auch die Hinterwand des	L'installazione deve essere fatta conformamente 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 è 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 contro la penetrazione dei liquidi. - Le dimensioni i ritaglio sono riportate 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 è possibile installare i forni da arrostitore senza protezione particolare altrimenti il vapore dalla stufa può entrare sotto il piano vetroceramico e	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 les produits de combustion pourraient monter au-dessous de la plaque cuisson. - Il est nécessaire que la paroi derrière d'un bloc cuisine
--	---	---	--	---

resistant material (120° C). The smallest distance of hotplate rear edge from the rear wall is 40 mm. - The hotplate should not be installed in close neighborhood of kitchen cabinet made from flammable material, which extends over the surface of sink. - We recommend the installation over the hotplate a vapor absorber exclusively (digestor); over this absorber a kitchen cabinet can be installed. We do not recommend the installation of independent cabinet without vapor absorber directly over the hotplate. The minimal distance of hotplate from the vapor absorber is 650 mm; you should observe the recommendations of absorber producers here. - Stick on on the circumference on the frame lower part a sealing against leaking in of liquids (the sealing is a part of delivery) before installation of hotplate into the ready cut out in the sink.	a munkasztalt túlérő konyhaszekrény közvetlen közelébe. - A főzőlap felett csak gőzelszívót ajánlunk szerelni, amely felett el lehet helyezni konyhaszekrényt. Önálló szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánlunk szerelni. A főzőlap és gőzelszívó közötti minimális távolság 650 mm, a többi a gőzelszívó gyártó utasításai szerint. - A készülék beszerelése előtt a munkalap kivágásába, ragassza fel a folyadékbefolyás elleni tömitést a keret alsó részére, amely a tartozékok része.	Küchenblocks hinter der Kochplatte muss aus wärmebeständigem Material sein (120°C). Die kleinste Entfernung der Kochplattenhinterkante ab der Hinterwand ist 40 mm. - Die Kochplatte darf nicht in unmittelbarer Nähe eines Küchenschrankes aus brennbarem Material, welcher der Oberfläche der Arbeitsplatte übersteigt, montiert werden. - Über der Kochplatte wir empfehlen nur einen Abzugsschrank zu montieren, über dem Abzugsschrank kann eventuell ein Küchenschrank montiert werden. Wir empfehlen nicht einen getrennten Küchenschrank ohne Dampfabsauger über der Kochplatte zu montieren. Die minimale Entfernung zwischen der Kochplatte und dem Absauger ist 650 mm, oder nach Bestimmungen der Absaugerproduzenten. - Kleben Sie auf den Umkreis des unteren Teiles des Rahmens, noch vor Montierung des Geräts in den Ausschnitt in dem Arbeitsbrett, eine Dichtung – aus dem Zubehör - gegen Einfließen der Flüssigkeiten.	danneggiarlo. - Ugualmente la parete di fondo della cucina deve essere isolata con materiale di protezione fono 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.	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.
--	---	--	---	---

VENTILATION	SZELLŐZTETÉS	LÜFTUNG	VENTILLAZIONE	VENTILATION
IMPORTANT! Observe the following instructions for installation of appliance. - The insufficient access of cooling air could cause the limitation of appliance or its damaging, eventually. - If the hob is built in furniture above case, there cant be small pieces or sheets paper, because ventilation inlets could be stocked.	FONTOS! Tartsa be a következő utasításokat a készülék beépítésére. - A hűtőlevegő elégtelen mennyisége a készülék funkciójának korlátozását esetleg károsodását okozhatja. - Ha a főzőlap egy fiók felett van beszerelve, akkor a fiók nem tartalmazhat kis tárgyakat vagy papírt, melyek a ventilátorok szellőztetőnyílásait befedhetik és a indukciós lap hűtését csökkenthetik.	WICHTIG! Beachten Sie die folgenden Hinweise für Einbau des Geräts. - Die ungenügende Zufuhr der Kuhlluft kann die Funktion des Geräts begrenzen oder eben zu Beschädigung des Geräts zu führen. - Falls die Induktionsplatte über einer Schublade angebracht ist, dann in ihr keine kleine Gegenstände oder Papierstücke geladen werden können, welche die Saugöffnungen der Ventilatoren verstopfen und die Kühlung der Induktionsplatte verhindern könnten.	IMPORTANTE! Da seguire e rispettare le istruzioni d'installazione dell'apparecchio: - 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.	IMPORTANT ! Suivre les instructions suivantes relatives à l'installation de l'appareil. - 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.

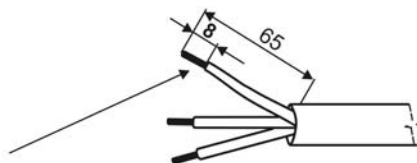
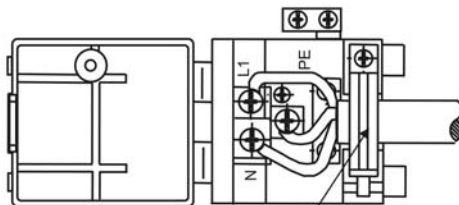


• The rear wall of lower cabinet in the area of cut out has to be open, for to ensure the air exchange. • The front reinforcement of furniture should be removed, for to enable of creation of opening for passage of air, at least in a height of 7 mm under the sink over the whole length of appliance. • The eventual reinforcements under the sink should be removed at least in the area of sink. • The distance between the induction cooking plate and kitchen furniture, or other built in appliances, eventually, should be chosen so, that the sufficient ventilation of induction cooking zones would be provided. When the working table is sicker as 30 mm, then its shape in the place of cooling air output from the appliance should be modified (see the picture). • The excessive heating up from below – for instance from the built in stove without cooling ventilator - should be prevented. • When at eventually built in stove (roaster) – located under the built in cooking plate – a pyrolysis process (high frequency cleaning) is in operation, than the induction cooking plate should not be used.	• Az alsó szekrény hátsó fala legyen nyílt a munkalap kivágása környékén, hogy biztosítva legyen a légcseré. • Szükséges eltávolítani a bútor előlő merevítését, hogy legalább 7 mm-es nyílás keletkezzen a levegő mozgásához a készülék teljes szélességében. • A munkalap alatti esetleges merevítéseket is el kell távolítani, legalább a főzőlap környékén. • Az indukciós főzőlap és konyhabútor, esetleg más beépített készülékek közötti távolságot úgy kell meghatározni, hogy be legyen biztosítva az indukciós zónák elégséges szellőztetése. A konyhaszekrények (fiókok) tartalmának a lap fedelétől lévő távolsága 30 mm - nél nem lehet kisebb. • Meg kell akadályozni a túlságos fellemeledést alulról, pl. ventilátor nélküli sütő felől, például erősített szellőztetéssel. • Ha a beépített főzőlap alá épített sütőben pirolízis-folyamat (magas-hőmérsékletű tisztítás) folyik, az indukciós főzőlap nem használható.	• Die Hinterwand des unteren Schrankes muss in dem Bereich des Ausschnitts des Arbeitbrettes offen gehalten, für den Luftaustausch zu ermöglichen. • Die vorderen Streben des Möbels müssen entfernt werden, um eine Öffnung für Luftzufuhr, mindestens 7 mm unter dem Arbeitsbrettes entlang der ganzen Breite des Geräts, zu schaffen. • Die eventuellen Streben unter dem Arbeitsbrett müssen, wenigstens im Bereich des Arbeitsbrettes, entfernt werden. • Die Entfernung zwischen der Induktionskochplatte und der Küchenmöbel, eventuell anderen eingebauten Geräten, muss so gewählt werden, dass eine genügende Lüftung der Induktionskochzonen gewährleistet wird. Falls das Arbeitsbrett dicker als 30 mm ist, dann die Form des Brettes neben des Kühlluft- Auslasses aus dem Gerät muß geändert werden (siehe Abbildung). • Die übermäßige Erwärmung von der unteren Seite, z.B. von eingebautem Ofenrohr ohne Kühlungsventilator, muss verhindert werden. • Wenn bei dem unter die eingebaute Kochplatte eingebauten Rohofen ein Prozess der Pyrolyse (Hochtemperatreinigung) geführt ist, dann die Induktionskochplatte darf nicht benützt werden.	• 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 dalla parte di sotto, es. dall'inserimento del forno da arrostito non munito di ventilatore refrigerante. • In caso se nel forno da arrostito 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.	• 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 exemple à partir d'un four encastré sans ventilateur de refroidissement. • 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.
---	---	---	--	--

CONNECTING LATH	ÖSSZEKÖTŐLÉC	VERBINDUNGSLEISTE	LISTELLO DI CONNESSIONE	PLINTHE DE RACCORD
CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET	A KÉSZÜLÉK BEKÖTÉSE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA	ANSCHLUSS DES GERÄTS ZU DEM STROMNETZ	COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA	RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE
The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of disconnected all poles contacts of 3 mm has to be connected into the circuit before the	A készülék elektromos hálózathoz való bekötését csak szakmailag jogosult cég végezheti. A készülék előtti elosztásba be kell szerelni egy olyan kapcsolót a készülék hálózatról való lecsatlakozásához,	Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen. Am Anfang des Stromkreises vor dem Gerät muss ein Schalter für Abschaltung des Geräts von dem Stromnetz, bei welchem	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	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 découplés de tous les pôles est de 3 mm, au

appliance for disconnecting of appliance from the power net. • This obligation is not necessary, when the supply cord is provided with a plug and this plug can be easily and without obstruction pulled out from the socket. • Use a 3 core cable of 1,5 mm cross section, for instance of type H05VV-F3G1,5 with cable ends modified according to the picture for connection of hotplate. • The cable ends should be fastened against fraying with pressed on cable ends. • Put the cable into the terminal box and secure against pulling up with clip after fastening of core ends under the screw heads of terminals. • Close the terminal box cover at the end. • For connecting turn the appliance into working position, insert it to the cut out and check the position of connection cable. • Fasten the hotplate with clamps (see the picture) and with appropriate force for preventing the damaging of appliance.	amelynek az szétkapcsolt érintkezői minden póluson min. 3 mm távolságban lesznek. • A főzőlap bekötéséhez használjon 1,5mm átmérőjű négyeserű kábelt, pl. H05VV-F5G1,5 típusút, melynek végződéseit készítse el az ábra szerint. • A vezetékek végének csavar alá való leszorítása után helyezze a kábelt a kapcsolótáblába, és kihúzás ellen biztosítsa be szorítóval. • Végül zárja le a kapcsolótábla fedelét. • Bekötés után a készüléket fordítsa munkahelyzetbe, helyezze a kivágásba, és ellenőrizze a bevezető kábel helyzetét. • A főzőlapot biztosítsa be szorítókkal (lásd az ábrát), mégpedig megfelelő erővel úgy, hogy a készülék ne sérüljön meg.	die Entfernung der abgeschalteten Kontakte mindestens 3 mm ist, gebaut werden. • Zur Kopplung der Kochplatte benutzen Sie ein 3-Erde-Kabel mit einem Querschnitt 1,5 mm, z.B. des Typs H05VV-F3G1,5, die Enden des Kabels herstellen Sie gemäß der Abbildung. • Die Kabelenden müssen gegen Zerfasern mit angepressten Endstücken befestigt werden. • Für Kopplung der Kabelenden unter den Schraubenköpfen im Klemmbrett legen Sie das Kabel in das Klemmbrett ein und sichern gegen Auslösung. • Dann schließen Sie den Deckel des Klemmbrettes. • Nach Zukopplung drehen Sie das Gerät in Arbeitslage, legen Sie das Gerät in den Ausschnitt ein und überprüfen Sie die Lage des Anschlusskabels. • Dann sichern Sie die Kochplatte mit Klemmschuhen (siehe Abbildung) und zwar mit entsprechendem Kraft ohne das Gerät zu beschädigen.	commutatore di collegamento e scollegamento dalla rete elettrica dove la distanza dei contatti sconnessi di tutti i poli fa al minimo 3 mm. • Questo obbligo non vale se il cavo di connessione è 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 morsettiere, inserite cavo nella morsettiere e assicurate contro lo strappo con un mezzo di fissaggio. • In fine chiudete coperchio della morsettiere. • 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.	minimum. • 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.
---	---	--	--	--

ONE PHASE CONNECTION / EINPHASIGE KOPPLUNG / EGYFÁZISÚ CSATLAKOZÁS
COLLEGAMENTO A UNA FASE / RACCORDAMENTO MONOPHASE



THE CABLE ENDS SHOULD BE FASTENED WITH PRESSED ON CABLE ENDING
DIE KABELENDEN SIND MIT AUFGEPRESSTEM ENDSTÜCK AUSGESTATTET
VEZETÉKEK SAJTOLT MEREVÍTETT VÉGZÖDÉSE
CAPI FINALI DEI CAVI DI CUNDUTTURA FISSATE CON PARTE FINALE RINFORZATA A PRESA
EXTRÉMITÉS DES CONDUCTEURS RENFORCÉS PAR L'EMBOÛT PRESÉ

CLAMP AGAINST PULLING UP OF CORD / KLEMMSCHUH GEGEN ABLÖSUNG DER SCHURR / SZORÍTÓ A KÁBEL KISZAKÍTÁSA ELLEN
LA FIBBIA CONTRO LO STRAPPO DEL CAVO / BOUCLE CONTRE L'ARRACHEMENT DU CÂBLE

1/N/PE 230V ~

L N
⌋ ⌋
L₁ N PE

NOTICE:

The producer reserves the right for small modifications of manual, following from the technical or technological changes of product, which have no influence to the function of product.

FIGYELMEZTETÉS:

A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban változásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek, és nincsenek hatással a funkcióira.

HINWEIS:

Der Produzent vorbehaltet sich das Recht auf kleine Änderungen dieser Anweisungen, die aus Erneuerung oder aus technologischen Änderungen des Produktes, ohne die Funktion des Geräts zu beeinflussen, sich ergeben.

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.

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.

GB	HU	DE	AT	IT	FR	
ACCESSORIES FOR ORDERING	TARTOZÉKOK RENDELÉSRE	BESTELLBARE ZUBEHÖR		ACCESSORI DA ORDINARE	ÉQUIPEMENT SUR DEMANDE	IT 320 AC
Connecting lath (order number 144079)	Összekötőléc (rendelési szám 144079)	Verbindungsleiste (Bestellnummer 144079)		Listello di connessione (n. ordine 144079)	Plinthe de raccord (commande numéro 144079)	1

GB	HU	DE	AT	IT	FR	
ACCESSORIES	TARTOZÉKOK	ZUBEHÖR		ACCESSORI	ÉQUIPEMENT	IT 320 AC
Cleaning scrape	Tisztítókaparó	Spachtel für Reinigung		Raschio di plastica	Gratoir de nettoyage	1
Clamp	Szorító	Klemmschuh		Elemento di fissaggio	Dispositif de fixation	4
Screw 6,5 x 16 mm	Csavar 6,5 x 16 mm	Schraube 6,5 x 16 mm		Vite 6,5 x 16 mm	Vis 6,5 x 16 mm	4
Sealing Sealant is fitted at the margins of the hob plate (not included).	Tömítőanyag A szigetelőanyag a főzőlap széleire van ráragasztva (nem része a tartozékoknak).	Dichtung Der Dichtungsstoff (kein Bestandteil der Lieferung) ist auf die Ränder der Kochplatte geklebt.		Materiale di tenuta Il materiale isolante è incollato sul bordo della piastra di cottura (non fa parte di accessori).	Matière d'étanchéité La matière d'étanchéité collée sur l'extrémité de la plaque cuisson (ne fait pas partie de l'équipement).	

GB	HU	DE	AT	IT	FR	
TECHNICAL DATA	MŰSZAKI ADATOK	TECHNISCHE DATEN		DATE TECNICHE	DONNÉES TECHNIQUES	
Electric induction built in cooking plate	Elektromos beépíthető főzőlap	Elektrische Einbau-Kochplatte		Piano elettrico di induzione inserito	Plaque cuisson électrique d'induction encastrée	IT 320 AC
Dimensions	Méreték	Dimensionen		Dimensioni	Dimensions	
Total dimensions - W x D x H (H = built in depth)	Teljes méretek – SzélxMélyxMag	Gesamtdimensionen – B x T x H (V = Einbautiefe)		Dimensioni in tutto – Larghezzaxprofonditàx altezza (V- profondità dell'inserimento)	Dimensions total L x É x H (H = Hauteur)	300 / 510 / 50 mm
Dimensions of cut out in the working sink Width x Depth x Thickness of sink	A munkalap kivágásának méretei Szél x Mély x munkalap vastagsága	Dimensionen des Ausschnitts im Arbeitsbrett Breite x Tiefe x Dicke des Arbeitsbrettes		Dimensione del ritaglio nel piano di lavoro Larghezza x profonditàx spessore del piano di lavoro.	Dimensions de l'ouverture dans la plaque de travail L x É x H de la plaque de travail	270 x 490 x (30- 50) mm
Cooking zones	Főzési zónák	Kochzonen		Zone di cottura	Zones de cuisson	
Front Ø 160mm	Első főzőzóna Ø 160mm	Vordere Ø 160mm		Anteriori Ø 160mm	Avant Ø 160 mm	1,40 kW
Rear Ø 200 mm	Hátsó főzőzóna Ø 200 mm	Hintere Ø 200 mm		Posteriori Ø 200 mm	Derrière Ø 200 mm	2,30 kW
Electric voltage	Elektromos táplálás	Elektrische Spannung		tensione elettrica	Tension électrique	230 V ~
Total electric input	Teljes el. teljesítményfelvétel	Gesamtleistung		L'alimentazione elettrica in totale	Puissance électrique total	3,65 kW

