

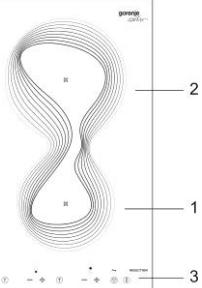


- | | |
|----|--|
| FR | PLAQUE CUISSON ÉLECTRIQUE D'INDUCTION ENCASTRÉE |
| HR | ELEKTRIČNA INDUKCIJSKA UGRADNA PLOČA ZA KUHANJE |
| BG | ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИНДУКЦИОНЕН ВГРАДЕН ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ |

FR	HR	БГ
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	NAPUTAK ZA UPORABU I ODRŽAVANJE	УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	VAŽNE INFORMACIJE, UPUTE I PREPORUKE	ВАЖНА ИНФОРМАЦИИ, УПЪТВАНЕ И ПРЕПОРЪКИ
<p>Cher client,</p> <p>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.</p>	<p>Cijenjeni kupci,</p> <p>kupili ste proizvod iz naše nove serije ugradbenih električnih uređaja. Željeli bismo da Vam naš proizvod dobro služi. Preporučamo Vam pročitati ovaj naputak i proizvod poslužiti prema uputama.</p>	<p>Уважаеми клиенти,</p> <p>купили сте си продукт от нашата нова серия вградени електроуреди. Нашето желание е този продукт да Ви служи добре. Препоръчваме Ви да прочетете внимателно настоящото упътване и да обслужвате изделието според инструкциите.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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"). • 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 recommandé de contacter tous les deux ans une société d'entretien et de demander le contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Instaliranje ploče za kuhanje mora izvršiti jedino ovlašteno lice koje je za to kvalificirano. • Proizvod mora biti instaliran u skladu s važećim narodnim normama i propisima. • Datum kada je instalacija izvedena potvrdite u Jamstvenom listu. • Ploča za kuhanje mora biti priključena na električnu mrežu sa propisanim naponom navedenim na tipskoj pločici, i dovodom koji odgovara energiji ploče za kuhanje (vidi »Prikључenje uređaja na električnu mrežu») • Ukoliko aparat ne radi, vodite računa da li su svi njegovi upravljački elementi isključeni. • Uredaj je namijenjen samo za topilinsku obradu hrane. Ne smije se koristiti za grijanje prostorije, jer bi zbog prekomjernog opterećenja moglo doći do kvara istog. Na kvarove nastale zbog neispravnog korištenja se ne odnosi garancija. • Ne dopušta se u neposrednoj blizini zona kuhanja odlagati gorljive tvari. • U slučaju promijene sredine gdje je aparat smješten (radnje sa premazima, ljeplilima i sl.), uvijek mora biti iskopčan iz električne energije. • Prilikom manipulacije sa aparatom, odnosno tijekom duljeg odlaganja aparatova izvan rada, izvucite dovodni kabel iz zidne utičnice električnog dovoda. • Preporučujemo Vam da se jednom u dvije godine obratite ovlaštenom servisu radi provjere tehničkog stanja ploče. Time ćete izbjegići eventualne kvarove i produžiti vijek trajanja induksijske ploče za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Инсталацията на плота за готвене трябва да се извърши само от квалифицирано лице, упълномощено за извършването на подобни действия. • Изделието трябва да бъде инсталирано съгласно валидните държавни норми и разпоредби • Датата на осъществената инсталация трябва да бъде посочена и потвърдена в Гаранционната карта. • Плотът за готвене трябва да бъде свързан към електрическата мрежа с посоченото напрежение, което е посочено на етикета за типа уред, и с ток, който отговаря на мощността на плота за готвене (вж. „Свързване на електроуреда към електрическата мрежа“). • Ако плотът за готвене не е в експлоатация, обрнете внимание всички елементи за управлението му да бъдат изключени. • Плотът за готвене е предназначен само за топлинна обработка на храни. Не трябва да се използва за отопление на помещения, тъй като може да се стигне до повреждане на функциите поради прекомерното му натоварване. За повредите, които са възникнали поради неправилна употреба, не се отнася гаранцията. • В близост до зоните за готвене не трябва да се слагат горими вещества. • В случай на промяна на средата на помещението, където е инсталiran

<p>du fonctionnement de la plaque pour éviter les pannes et augmenter la durée de vie de la plaque cuisson.</p>		<p>електроуреъдът (работка с бои, лепила и др. под.), винаги трябва да се изключи главното захранване с електрическа енергия.</p> <ul style="list-style-type: none"> При манипулации с електроуреда, евентуално при по-дълго изваждане от експлоатация, изключете главния изключвател на електрическа енергия пред електроуреда. Препоръчваме Ви веднъж на две години да се обърнете към специализиран сервис с молба за проверка на функциите на плата. По този начин ще предотвратите евентуалните повреди и ще удължите времето за употреба на готварския плот.
<p>ATTENTION ! Si les fissures apparaissent sur la surface de plaque cuisson, il faut débrancher l'appareil sans tarder.</p>	<p>UPOZORENJE! U slučaju da na površini ploče za kuhanje uočite bilo kakve napukline, aparat odmah izvucite iz zidne utičnice.</p>	<p>ВНИМАНИЕ! Ако на повърхността на плата за готвене се появят каквато и да е пукнатина, веднага изключете електроуреда от електрическата мрежа.</p>
<p>ATTENTION L'appareil n'est pas prêt à la commande par un temporisateur extérieur ou une télécommande séparée.</p>	<p>UPOZORENJE Uređaj nije namijenjen za rad pomoću eksterne vremenske sklopke ili eksternog daljinskog upravljanja.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Електроуредът не е предназначен за работа с помощта на външен изключвател или на отделна система за дистанционно управление.</p>
DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL	OPIS I POSLUŽIVANJE UREĐAJA	ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil sera placé dans une ouverture située à 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 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Уредaj je namijenjen za ugradnju u izrez na radnoj ploči kuhiñjskog namještaja. Guma za brtvljenje nalijepljena na kraj ploče za kuhanje onemogućuje da razne tekućine teku ispod ploče za kuhanje. Osnovni dio uređaja je staklo-keramička ploča na koju su povezani ostali nosivi, zaštitni i električni dijelovi aparata. Na ploči za kuhanje označena su mjesta – električne zone kuhanja – namijenjene samo za kuhanje. Promjeri zona kuhanja napravljeni su za standardne dimenzije posuda za kuhanje. Na ploču nije preporučljivo stavljati posude čiji je promjer veći od promjera označene zone kuhanja na ploči. Integrirana zaštita za nadziranje temperature sprječava pregrijavanje induksijske elektronike. Signalizacija preostatka topline signalizira povećanu temperaturu površine staklokeramičke zone za 	<ul style="list-style-type: none"> Електроуредът е предназначен за вграждане в изрязаната част на работния плот на кухненската мебел. Упътняващият каучук, залепен на края на плата за готвене, предотвратява изтикането на течност под плата за готвене. Основната част на електроуреда е стъклокерамичен плот за готвене, към който са свързани останалите носещи, покриващи и електрически части на електроуреда. На плата за готвене са обозначени местата – електрически зони за готвене – предназначени само за готвене. Диаметрите на зоните за готвене съответстват на обичайните размери на готварските съдове. Не препоръчваме използването на съдове, чийто размер надхвърля размера на очертанията, които обозначават зоната за готвене. Ограничителят на температурата предотвратява

<ul style="list-style-type: none"> La signalisation de la chaleur résiduelle signale la température élevée de la surface de la zone de cuisson après l'arrêt. Il est possible d'utiliser l'énergie de la zone de cuisson chaude. Le symbole s'éteint après le refroidissement de la zone de cuisson qui élimine le danger de brûlure 	<p>kuhanje nakon isključivanja grijanja. Vruće mjesto za kuhanje se energetički može iskoristiti. Simbol će se ugasiti kada se mjesto za kuhanje ohladi toliko da više ne prijeti opasnost od opekotina.</p>	<p>прегряването на индукционния плот.</p> <ul style="list-style-type: none"> Сигнализацията на остатъчна температура показва увеличена температура на повърхността на зоната за готвене след изключване. Горещото място за готвене може да се използва енергийно. Сигналната ламичка изгласва след такова охлаждане на мястото за готвене, при което вече няма опасност от изгаряне.
---	--	---



1 Zone de cuisson d'avant	1. Prednja zona kuhanja
2 Zone de cuisson de derrière	2. Zadnja zona kuhanja
3 Panneau de commande – COMMANDE TOUCHE (TOUCH CONTROL)	3. Upravljački panel – DODIRNI UPRAVLJAČKI ELEMENTI (TOUCH CONTROL)

PRINCIPE D'INDUCTION

Le système de rechauffage d'induction porte sur le phénomène physique d'induction magnétique. Ce système est basé sur la transmission directe de l'énergie à partir du générateur vers le fond d'un récipient.

1. Prednja zona kuhanja
2. Zadnja zona kuhanja
3. Upravljački panel – DODIRNI UPRAVLJAČKI ELEMENTI (TOUCH CONTROL)

PRINCIP INDUKCIJE

Sistem induksijskog zagrijavanja zasnivan je na fizikalnoj pojaviji zvanoj magnetska indukcija. Osnovna karakteristika ovog sistema je direktni prijenos energije sa generatora odnosno direktno zagrijavanje dna posude za kuhanje (lonca).

1. Предна зона за готвене
2. Задна зона за готвене
3. Панел за управление – УПРАВЛЕНИЕ С ДОПИР (TOUCH CONTROL)

ПРИНЦИП НА ИНДУКЦИЯТА

Системата на индукционното нагряване се основава на физичното явление магнитна индукция. Основната характеристика на тази система е директният пренос на енергия от генератора директно към дъното на готварския съд.

AVANTAGES DU RECHAUFFAGE D'INDUCTION

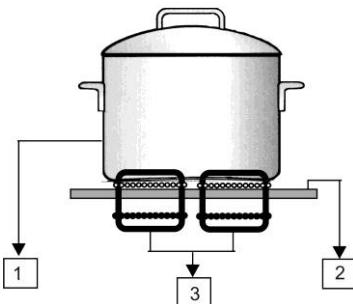
- sécurité plus élevée – température plus basse sur la surface vitrée
- vitesse plus élevée – durée de rechauffage plus courte
- précision plus importante – il réagit immédiatement à la modification du réglage d'un degré de rechauffage
- rendement plus important – 90% d'énergie absorbée transformée en chaleur

PREDNOSTI INDUKCIJSKOG GRIJANJA

- sigurnije – niska temperaturna na površini stakla
- Brže – kratko vrijeme zagrijavanja
- Točnije – odmah reagira na podešeni stupanj temperature grijanja
- Ekonomičnije – 90% apsorbirane energije se pretvara u toplinu

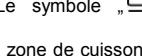
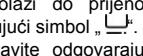
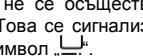
ПРЕДИМСТВА НА ИНДУКЦИОННОТО НАГРЯВАНЕ

- по-безопасно – ниска температура на повърхността на стъклото
- по-бързо – къс период за нагряване
- по-точно – реагира моментално на промяната на степента на настройка на степента на нагряване
- по-ефективно – 90% от абсорбираната енергия се променя в топлина



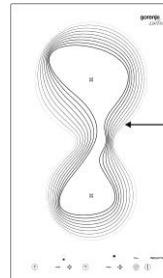
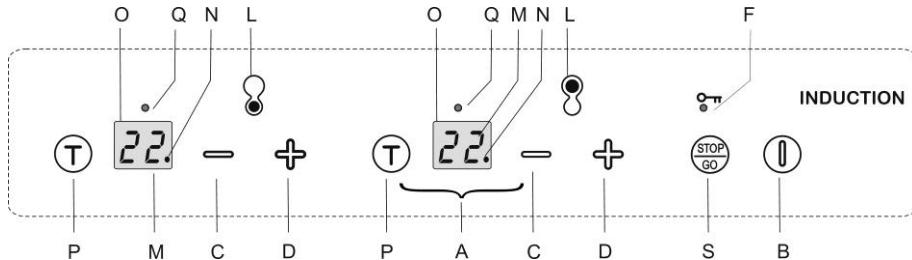
RECIPIENTS POUR LE RECHAUFFAGE SUR LES ZONES DE CUISSON D'INDUCTION Le rechauffage portant sur l'induction emploie le magnétisme pour générer la chaleur. Pour cette raison, les récipients doivent contenir du fer. Contrôler à l'aide d'un aimant si le récipient est magnétique. Le diamètre du fond d'un 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".	POSUDE ZA KUHANJE NA INDUKCIJSKIM ZONAMA ZA KUHANJE Indukcijsko kuhanje koristi za stvaranje topline fizikalnu pojavu zvanu «magnetizam». Posude zbog toga moraju sadržavati željezo. Provjerite pomoću magneta da li je posuda željezna. Promjer dna posude koja se koristi za kuhanje na induksijskim zonama može biti manja ili jednaka promjeru označene zone za kuhanje, i to: Ø 200 – 150 mm - za zonu 2 Ø 160 – 110 mm - za zonu 1 Ostali zahtjevi na posude za kuhanje – vidi „Načela korištenja staklokeramičke ploče.“	СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ЗА ИНДУКЦИОННИ ПЛОТОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ Готвенето чрез индукция използва магнетизма за генериране на топлина. Поради това съдовете трябва да съдържат желязо. Проверете с помощта на магнит дали съдът е магнитен. Дъното на съда, който се използва за индукционния плот, може да има по-малък или същия диаметър като диаметъра на обозначената зона за готовене, а то следния: Ø 200 – 150 мм – за зона 2 Ø 160 – 110 мм – за зона 1 Останалите изисквания за съда – виж „Принципи за използването на стъклокерамични плотове“.
COMMANDE DE L'APPAREIL	NAČIN UPORABE APARATA	ОБСЛУЖВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА
AVERTISSEMENT ! <ul style="list-style-type: none"> Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi. Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service. La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance. Les personnes avec le stimulateur cardiaque ou avec la pompe à insuline ne peuvent commander 	UPOZORENJE <ul style="list-style-type: none"> Uredaj prema naputku za rukovanje mogu poslužiti samo odrasle osobe. Ne dopušta se ostaviti djecu bez nadzora kraj uređaja koji radi. Električna ploča za kuhanje je uređaj čiji rad zahtjeva nadzor. Osobe koje koriste električni stimulator (pacemaker) ili inzulinsku pumpu smiju koristiti kuhalo 	ВНИМАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> Електроуредите могат да бъдат обслужвани съгласно упътванията само възрастни лица. Не трябва да се оставят деца в близост до электроуреда без надзор, когато електроуредът работи. Електрическият плот за готовене е електроуред, чиято експлоатация изисква надзор. Лицата със сърдечен стимулатор или инсулинова

l'appareil avec les zones de cuisson d'induction qu'à condition que leurs éléments implantés soient conformes au règlement 89/336/CEE.	s indukcijskim zonama samo pod uvjetom da njihovi implantati ispunjavaju zahtjeve propisa 89/336/CEE.	помпа могат да обслужват електроуред с индукционни зони за готвене само при условие, че техните имплантати отговарят на разпоредба 89/336/CEE.
PANNEAU DE COMMANDE	UPRAVLJAČKA PLOČA	ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ
<p>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</p>	<p>A - senzori zaključavanja funkcije (ključ) B - senzor mrežne sklopke C - senzor minus (-) D - senzor plus (+) F - kontrolno svjetlo zaključavanja ploče L - simbol zone kuhanja M - pokazivač stupnja snage N - simbol aktiviranja zone za kuhanje O - displej tajmera P - senzor tajmera Q - simbol odabране временске zone S - senzor funkcije STOP / GO - pauza</p>	<p>A – сензори за заключване на функциите (ключ) B – сензор на ключа на мрежата C – сензор минус (-) D – сензор плюс (+) F – контролна лампичка на заключването на плата за готвене L – символ на зоната за готвене M – указател на степента на мощността N – символ на активиране на зоната за готвене O – дисплей на таймера (timer) P – сензор на таймера Q – символ на съответната зона на таймера S – сензор на функцията STOP / GO – пауза</p>
<p>ATTENTION !</p> <ul style="list-style-type: none"> La commande sensor est activée en mettant un doigt sur un symbole situé sur la plaque vitrocéramique. Entretenir le panneau propre et sec. Ne rien poser sur le panneau de commande de la plaque cuison. 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 	<p>УПОЗОРЕНJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Управљање сензором се активира додиром прста на припадајући симбол на стакло-керамичкој плоћи. Стога је добро да је управљачки панел увјек чист и сух. Није не одлагати на управљачки панел плеће за кухранje. Дјечији и компјутерски симболи не смју користити нити чистити површину стакло-керамичке индуктивне плеће. Ако је то могуће, блокирајте све функције истовременим притиском на тицке „P“ и „C“. Водите рачуна да се уредај случајно не укључи, 	<p>ВНИМАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Управлението чрез сензор се активира чрез слагане на пръста върху съответния символ на стъклокерамичкия плот. Затова винаги поддържайте панела за управление сух и чист. Не слагайте нищо върху панела за управление на готварския плот. Не позволявайте повърхността за готвене на плота да се използва или да се почиства от деца. Възможно е да се блокират всички функции чрез едновременното натискане на сензорите „P“ и

<p>l'appareils, par les animaux domestiques, par exemple!</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Après la fin d'utilisation, arrêter la zone d'induction par la commande, ne pas compter sur l'arrêt automatique (reconnaissance d'un pot). 	<p>npr. od strane kućne životinje!</p> <ul style="list-style-type: none"> Odsprejanjem ploče za kuhanje od električne mreže izbrisat ćeće sve podešene parametre. Na induksijske zone za kuhanje nikad ne polažite namirnice zapakirane u aluminijumske folije, pribore, poklopce lonaca niti druge metalne predmete. U slučaju nenamjernog ili slučajnog uključivanja potrošača može doći do brzog ugrijavanja ovih metalnih predmeta koji mogu uzrokovati opekatine ili oštetećenje ploče. Zona za kuhanje se isključuje 10 minuta nakon skidanja posude (lonca) sa induksijske ploče. Nakon završetka kuhanja isključite induksijske zone pomoću prekidača, nemojte se pouzdati u to da se zona automatski isključuje (prepoznavanje posude). 	<p>„С“.</p> <ul style="list-style-type: none"> ВНИМАНИЕ за нежелано включване на електроуреда, напр. от домашни животни! При изключване на плата за готовне от електрическата мрежа се нулират настроените параметри. Никога не слагайте върху индукционната зона за готовне хани, опаковани в алуминиево фолио, прибори, капаци на тенджери и други метални предмети. При нежелано или случайно пускане на електроуреда тези предмети могат бързо да се нагреят и да причинят изгаряния и повреда. При махане на тенджерата от зоната за готовне до 10 минути плътът за готовне се изключва. След употреба изключете индукционната зона с управлението и не разчитайте на автоматичното изключване (разпознаване на съдовете).
<p>La puissance de la zone de cuisson est réglée dans le cadre d'une gamme à 9 degrés, réglables à l'aide des symboles de contact situés sur le panneau de commande. La réaction des symboles est de 1 seconde – il faut laisser le doigt sur le symbole concerné pendant cette période.</p>	<p>Radne snage zona kuhanja reguliraju se u rasponu od 9 stupnjeva koji se podešavaju pritiskivanjem simbola sa pripadajućim indikatorima na upravljaču senzora. Reakcija simbola je 1 sekunda, tada je potrebno da su prsti u blizini pripadajućeg simbola</p>	<p>Мощността на зоните за готовне се регулира на 9 нива с допирните символи на панела за управление. Реакцията на символите е 1 секунда – през този период от време е необходимо пръстът да се държи върху съответния символ.</p>
<p>MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON N'appuyer que sur le senseur B (interrupteur). Le symbole "O" ou "H" est visualisé sur les deux écrans. Si on ne fait pas d'autre choix en 10 secondes, la plaque cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p>UKLJUČENJE PLOČE ZA KUHANJE Pritisnite samo simbol B (mrežna sklopka). Na oba zaslona se pojavi simbol „O“ ili „H“. Ukoliko ne izvedemo novi odabir do 10 sec, automatski dolazi do isključenja ploče za kuhanje.</p>	<p>ВКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ Натискаме само сензор B (ключка на мрежата). И на двата дисплея се появява символ „O“ или „H“. Ако не изберем нещо друго в течение на 10 секунди, плътът за готовне се изключва автоматично.</p>
<p>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 "-".</p>	<p>UKLJUČENJE ZONE KUHANJA Unutar 10 sekundi nakon uključenja ploče za kuhanje podešite pomoću senzora „+“ i „-“ traženi stupanj snage (1 – 9).</p>	<p>ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ До 10 секунди спод включването на платата за готовне с помощта на сензорите „+“ и „-“ настройваме желаната степен на мощност (1 – 9).</p>
<p>RECONNAISSANCE D'UN POT SUR LA ZONE DE CUISSON D'INDUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la zone de cuisson est mise en marche et il n'y a aucun pot ou le pot est trop petit, la transmission d'énergie ne se réalise pas. Le symbole „“ clignote. Si un pot conforme est posé sur la zone de cuisson, le degré de puissance réglé est activé et le chiffre correspondant au degré est allumé sur l'écran. La transmission d'énergie est interrompue, si le pot est 	<p>PREPOZNAVANJE POSUDE NA INDUKCIJSKOJ ZONI ZA KUHANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Ako je zona za kuhanje uključena i ako se na njoj ne nalazi nikakva posuda odnosno ako na njoj leži samo premala posuda, ne dolazi do prijenosa energije. Na to upozorava treperujući simbol „“. Ako na zonu za kuhanje postavite odgovarajuću posudu, uključuje se podešeni stupanj snage zagrijavanja (odnosno topline) i na pokazivaču svijetli brojka-vrijednost snage zagrijavanja. Ako skinete 	<p>РАЗПОЗНАВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ЗА ИНДУКЦИОННАТА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Ако зоната за готовне е включена и върху нея не е поставена никаква тенджера или е сложена прекалено малка тенджера, не се осъществява никакъв пренос на енергия. Това се сигнализира от светещия с прекъсвания символ „“. Ако на зоната за готовне се сложи подходяща тенджера, включва се настроената степен на мощността и цифрите с нейните стойности

<p>enlevé. Le symbole „“ recommence à clignoter sur l'écran de degré de puissance</p> <ul style="list-style-type: none"> Si on pose un récipient plus petit mais dont le diamètre n'est pas inférieur au diamètre minimal nécessaire pour mettre la zone de cuisson en marche, la puissance correspondant au diamètre du récipient lui sera fournie. 	<p>posudu sa zone za kuhanje, dovod struje se prekida. Na pokazivaču stupnja snage zagrijavanja ponovo treperi simbol „“.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ako na zonu za kuhanje stavimo manju posudu čiji je promjer manji od najmanjeg dopuštenog promjera posude koji je potreban za aktiviranje zone za kuhanje, snaga zagrijavanja će odgovarati samo veličini odnosno promjeru ove posude. 	<p>светват на указател. Подаването на електроенергия се прекъсва, ако тенджерата се махне. На указателя на степента на мощността отново се появява светещият с прекъсвания символ .</p> <ul style="list-style-type: none"> Ако на зоната за готвене ставате малък по-малък съд, но ако размерът му не е по-малък от минималния диаметър, необходим за пускането на хода на зоната за готвене, ще се дава само такава мощност, която отговаря на размера на готварския съд.
ARRET DE LA ZONE DE CUISSON <p>Il est possible d'arrêter la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les senseurs “-” et “+”.</p>	ISKLJUČENJE ZONE KUHANJA <p>Zonu za kuhanje možemo isključiti ako istovremeno pritisnemo senzore „-“ i „+“.</p>	ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКАТА ЗОНА <p>Готварската зона може да се изключи с едновременното натискане на сензорите „-“ и „+“.</p>
INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE <ul style="list-style-type: none"> Après avoir arrêté la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60° C, le symbole “H” signalant la température élevée de la surface de la zone de cuisson est visualisé sur l'écran. Cette signalisation diminue le risque de brûlure provoquée par la zone arrêtée. On peut profiter de l'énergie de la zone de cuisson chaude. 	INDIKACIJA PREOSTALE TOPLINE <ul style="list-style-type: none"> Nakon isključivanja zone za kuhanje, ako je temperatura ove zone viša od 60° C, na ekranu se pojavljuje svjetleći simbol „H“ koji signalizira povećanu temperaturu površine zone za kuhanje. Ova signalizacija ograničava opasnost od opekotina uslijed dodira isključene zone. Vruće mjesto za kuhanje se energetski može iskoristiti. 	ИНДИКАЦИЯ НА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА <ul style="list-style-type: none"> След изключване на зоната за готвене, ако температурата е по-висока от 60° C, на дисплея се появява светлинен символ „H“, който сигнализира повишена температура на повърхността на зоната за готвене. Тази сигнализация ограничава вероятността от изгаряне при изключваната зона. Горещото място за готвене може да бъде енергично използвано.
FERMETURE DE LA COMMANDE DE LA PLAQUE CUISSON <p>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.</p>	ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJANJA PLOČE ZA KUHANJE <p>Ukoliko želimo zaključati namješteni režim ploče (onemogućuje nepoželjanu izmjenu namještanja uređaja tijekom rada), pritisnemo senzor „A“ za vrijeme najmanje 2 sekunde. Upali se kontrolno svjetlo „F“. Kada je upravljanje uređaja zaključano, u funkciji ostaje jedino isključivanje uređaja (pritiskom na senzor B (mrežna sklopka) ili isključivanje zaključanjem pritiskom na senzor A (ključ)). Nakon isključenja zaključavanja (indikacijska dioda „F“ će se ugasiti) ponovno možemo koristiti sve funkcije uređaja.</p>	ЗАКЛЮЧВАНЕ НА УПРАВЛЕНИЕТО НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ <p>Ако искаме да заключим настроения режим на плота за готвене (това ще предотврати нежеланото пренастройване на плота по време на готвене), натиснете сензор „A“ минимум за 2 секунди. Тогава светла контролна лампичка „F“. При заключване на управлението на плота за готвене функционира само изключването на плота (с натискане на сензор B (ключ на мрежата) или изключване на заключването с натискане на сензор A (ключ). След премахване на заключването (индикацият диод „F“ изгасва) можем отново да работим с всички функции на плота за готвене.</p>
NOTE <p>On ne peut fermer à clef / débloquer la plaque cuisson qu'à condition que la plaque soit en marche.</p>	НАПОМЕНА <p>Zaključavanje / otključavanje ploče za kuhanje je moguće samo dok je uređaj uključen.</p>	ЗАБЕЛЕЖКА <p>Заключването / изключването на плота за готвене е възможно само във включено състояние.</p>

<p>ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est possible d'activer la fonction d'arrêt total sans tenir compte d'un régime de travail de la plaque cuisson en appuyant sur la commande "ACTIVÉE/ARRETÉE" (B). Si la plaque de cuisson est arrêtée, un signal acoustique (pétinement) est donné et tous les symboles s'éteignent (si la signalisation de la chaleur résiduelle ou de l'alarme n'est pas visualisée sur un écran). 	<p>ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Indukcijska ploča može biti potpuno isključena bez obzira na momentalni radni režim ploče za kuhanje, i to pritiskom prekidača „UKLJUČENO / ISKLJUČENO“ (B). Prilikom isključivanja ploče za kuhanje čuje se zvučni signal (bip) i gase se svi simboli (ako nije na nekom zaslonu prikazana signalizacija preostanka topline ili alarma). 	<p>ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> Функцията на общото изключване може да бъде извършена и без оглед на работния режим на плата за готвение чрез натискане на управлението „ВКЛЮЧЕНО / ИЗКЛЮЧЕНО“ (B). Когато плотът за готвение е изключен, чува се звуков сигнал (кратък) и изгасват всички символи (ако на някой дисплей не е изобразена сигнализация за остатъчна топлина или аларма).
<p>FONCTION DE PUISSANCE ELEVEE "BOOSTER - SPRINT"</p> <ul style="list-style-type: none"> La fonction "BOOSTER - SPRINT" permet de fournir vite la puissance maximale à une zone de cuisson. La durée maximale de marche d'une zone de cuisson dans ce régime est de 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". 	<p>FUNKCIJA POVEĆANE SNAGE - »BOOSTER - SPRINT«</p> <ul style="list-style-type: none"> Funkcija „BOOSTER - SPRINT“ služi za brzo zagrijavanje odgovarajuće ploče za kuhanje na maksimalnu temperaturu. Trajanje rada ploče za kuhanje u ovom režimu je najviše 8 minuta. Nakon isteka ovog vremena automatski dolazi do smanjenja snage na stupanj 9. Ako je prilikom korištenja funkcije „BOOSTER“ uključena i druga induksijska zona na stupanj „8“ (ili viši) onda se stupanj ove zone automatski smanjuje na stupanj „7“. 	<p>ФУНКЦИЯ НА УВЕЛИЧЕНА МОЩНОСТ „BOOSTER - SPRINT“</p> <ul style="list-style-type: none"> Функцията „BOOSTER - SPRINT“ служи за бързо снабдяване с максимална мощност на съответната зона за готвение Времетраенето на работата на зоната на готвение в този режим е макс. 8 минути. След изтичането на този период от време мощността автоматично се намалява на степен 9. Ако при използването на функцията „BOOSTER“ е включена и другата индукционна зона на степен „8“ и по-висока, тогава мощността на тази зона автоматично се намалява на степен „7“.
<p>NOTE</p> <p>Seule la zone de cuisson située derrière est équipée de la fonction "BOOSTER - SPRINT".</p>	<p>НАПОМЕНА</p> <p>Funkcijom „BOOSTER - SPRINT“ opremljena je samo stražnja ploča za kuhanje.</p>	<p>ЗАБЕЛЕЖКА</p> <p>С функцията „BOOSTER - SPRINT“ е оборудвана само задната зона за готвение.</p>
<p>PROCEDE</p> <ul style="list-style-type: none"> Régler la zone de cuisson située derrière au degré de puissance 9. En appuyant plusieurs fois sur le senseur "+", on active la fonction "BOOSTER - SPRINT". La lettre "P" est visualisée sur l'écran pendant l'activation de cette fonction. 	<p>POSTUPAK</p> <ul style="list-style-type: none"> Podesite snagu stražnje ploče za kuhanje na stupanj 9. Ponovnim pritiskom na senzor „+“ ćete aktivirati funkciju „BOOSTER - SPRINT“. Dok je ova funkcija aktivirana, na zaslonu je prikazano slovo „P“. 	<p>НАЧИН НА РАБОТА</p> <ul style="list-style-type: none"> Настройте задната зона за готвение на степен на мощност 9. Чрез повторно натискане на сензора „+“ се активира функцията „BOOSTER - SPRINT“. По време на активирането на тази функция на дисплея се появява буквата „P“.
<p>DESACTIVATION – ANNULLATION DE LA FONCTION "BOOSTER - SPRINT"</p> <p>En appuyant sur le senseur “-“ ou simultanément sur les senseurs “+” et “-“.</p>	<p>DEAKTIVIRANJE – DEAKTIVIRANJE FUNKCIJE „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>Pritisakom na senzor „-“ ili istovremenim pritiskom senzora „+“ i „-“.</p>	<p>ДЕАКТИВИРАНЕ – ПРЕМАХВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА „BOOSTER - SPRINT“</p> <p>Чрез натискане на сензора „-“ или с едновременно натискане на сензорите „+“ и „-“.</p>



TEMPORISATEUR (TIMER)

La plaque cuisson est équipée d'un temporisateur qui peut travailler en deux régimes :

- minuterie
- temporisation de la zone de cuisson (réglage de la durée de marche de la zone de cuisson)

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.

PROCÉDÉ

- Mettre 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 „-“.

TAJMER

Ploča za kuhanje je opremljena vremenskom sklopom koja može raditi u dva režima:

- minutni brojač
- tempiranje zone kuhanja (podešavanje trajanja rada zone kuhanja)

MINUTNI BROJAČ

Vremenska sklopka - režim „timer“.

Služi samo za podešavanje vremena. Nakon isteka podešenog vremenskog intervala čuje se zvučni signal. Funkciju tajmera možete aktivirati samo ako je uključena ugradbena ploča za kuhanje. Stupanj snage podešen na 0.

POSTUPAK

- Uključite ploču za kuhanje pritiskom na senzor „B“
- Pritisnite senzor timera „P“ – pali se zaslon timera „O“ te simbol „Q“.
- Unutar 8 sekundi podešite traženi vremenski interval pomoću senzora „+“ i „-“.
- Nakon isteka podešenog vremenskog intervala čuje se zvučni signal koji možete prekinuti pritiskom na bilo koji senzor.
- Za izmjenu podešenosti pritisnite senzor „B“, simbol „Q“ počinje blinkati. U tom trenutku izvršite traženu izmjenu pomoću senzora „+“ i „-“.

ТАЙМЕР (TIMER)

Плотът за говене е оборудван с таймер, който може да работи в два режима:

- часовник
- настройка на времето на зоната за готвене (настройка на времето на работата на зоната за готвене)

ЧАСОВНИК

Таймер – режим часовник.

Служи само за настройка на времето. След изтичане на настроеното време се чува звуков сигнал. Функцията на часовника може да се активира във включено състояние на вградения плот. Степента на мощност е настроена на 0.

НАЧИН НА РАБОТА

- Включете вградения плот със сензор „B“
- Натиснете сензора на таймера „P“ – на дисплея на таймера светва „O“ и символът „Q“.
- До 8 секунди настройте желаното време с помощта на сензори „+“ и „-“
- След изтичане на настроеното време се чува звуков сигнал, който може да бъде прекъснат с натискането на който и да е сензор.
- За промяна на настройките натиснете сензор „B“, символът „Q“ започва да свети с прекъсвания. В този момент извършете желаната промяна с помощта на сензори „+“ и „-“.

<p>NOTE</p> <p>Il est possible d'annuler le temps réglé par le temporisateur en régime "minuterie" en appuyant sur le senseur "B" et ensuite sur les senseurs "+" et "-".</p>	<p>НАПОМЕНА</p> <p>Vrijeme podešeno pomoću tajmera u režimu „tajmer“ možete deaktivirati pritiskom na senzor „B“ i zatim pritiskom na senzor „+“ i „-“.</p>	<p>ЗАБЕЛЕЖКА</p> <p>Времето, настроено с таймера в режима „часовник“ може да се анулира с натискането на сензор „B“ и след това с натискането на сензори „+“ и „-“.</p>
<p>TEMPORISATION DE LA ZONE DE CUISSON</p> <p>Le régime de temporation 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.</p> <p>Il est possible d'activer la fonction de temporation de la zone de cuisson si la plaque encastrée est en marche et la zone de cuisson est activée (niveau de puissance 1 – 9).</p>	<p>TEMPIRANJE ЗОНЕ КУХАНЯ</p> <p>Režim podešavanja vremena zone kuhanja služi za isključivanje zone kuhanja nakon isteka podešenog vremenskog intervala. Nakon završetka rada zone kuhanja čuje se zvučni signal.</p> <p>Funkcija podešavanja vremenskog intervala (tempiranja) zone kuhanja može se aktivirati samo ako je ploča za kuhanje aktivirana i ako je aktivirana određena zona kuhanja (stupanj snage 1 – 9).</p>	<p>НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ</p> <p>Режимът на настройка на времето на зоната за готовене служи за приключване на работата на зоната за готовене след изтичането на настроенния период от време. След приключване на работата се чува звуков сигнал.</p> <p>Функцията за настройка на времето на зоната за готовене може да се активира само във включено състояние на вградения плот и активирана зона за готовене (степен на мощност 1 – 9).</p>
<p>PROCÉDÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre la plaque encastrée en marche par le senseur "B". En appuyant sur les senseurs "+" et "-", sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson. Appuyer sur le senseur de temporation "P" – l'écran de temporation "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 est donné, le symbole "Q" de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson s'arrête. 	<p>ПОСТУПАК</p> <ul style="list-style-type: none"> Укључите плаћу за кухранје притиском на сензор „B“. При тискането на сензор „+“ и „-“ подесите ступањ снаге (1-9) трајене плаће за кухранје. Пritisnite senzor tajmera „P“ – пали се заслон таймера „O“ и контролно светло „Q“ одговарајуће плаће за кухранје. Unutar 8 sekundi подесите трајено vrijeme rada zone kuhanja pomoću senzora „+“ i „-“. Nakon isteka podešenog vremenskog intervala čuje se zvučni signal, na zaslonu treperi simbol „Q“ odgovarajuće zone kuhanja i zona kuhanja se gasi. 	<p>НАЧИН НА РАБОТА</p> <ul style="list-style-type: none"> Вклучете вградения плот със сензор „B“ С натискането на сензор „+“ и „-“ настройте степента на мощност (1-9) на желаната зона за готовене. Натиснете сензора на таймера „P“ – светла дисплеят на таймера „O“ и сигналната лампичка „Q“ на съответната зона за готовене. До 8 секунди настройте с помощта на сензорите „+“ и „-“ желаното време за работа на зоната за готовене. След изтичане на настроеното време се пуска звуков сигнал, светла с прекъсвания символът „Q“ на съответната зона за готовене и зоната за готовене се изключва.
<p>NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est possible d'utiliser la fonction de temporation 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 temporation des zones 	<p>НАПОМЕНА</p> <ul style="list-style-type: none"> Funkciju tempiranja zone kuhanja možete istovremeno koristiti za sve zone kuhanja. Podešeni vremenski interval rada zona kuhanja možete stalno nadzirati (pratiti) pritiskom na senzor „P“ odgovarajuće zone kuhanja. Vrijeme se prikazuje na displeju «Q» Za izmjenu podešenog vremena rada pritisnite senzor „P“ odgovarajuće ploče za kuhanje i izvršite željenu izmjenu pomoću senzora „+“ i „-“. Kod isključivanja ploče za kuhanje pomoću senzora „B“ dolazi do isključivanja funkcije tempiranja zona kuhanja. 	<p>ЗАБЕЛЕЖКА</p> <ul style="list-style-type: none"> Функцията на настройка на времето на зоната за готовене може да се използва едновременно за всички зони за готовене. Настроеното време на работа на зоните за готовене може да се следи (контролира) чрез натискане на сензора „P“ на съответната зона за готовене. Времето се изобразява на дисплея „Q“. За промяна на настроеното време на работа натиснете сензор „P“ на съответната зона за готовене и с помощта на сензорите „+“ и „-“ извършете необходимата промяна. При изключване на плота за готовене със сензор

de cuisson.		„В“ се изключва и функцията настройка на времето на зоните за готовене.
Exemple d'opérations avec les degrés de puissance réglés	Primjeri radnji pri namještanju stupnjeva slike	Примери за дейности при настройка на степените на мощност
Degré 0	Stupanj 0	Степен 0
• Arrêté	• Isključeno	• Изключено
Degré 1 – 3	Stupanj 1 -3	Степен 1 - 3
<ul style="list-style-type: none"> entretenir les liquides à ébullition légère, réchauffage lent et léger sans danger de brûlure, faire fondre le beurre, le chocolat, décongélation; bouillir une petite quantité de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> za održavanje tekućine na lagom ključanju, za lagano i sporo grijanje bez mogućnosti da će se hrana pripeći, za topljenje maslaca, čokolade, za odmrzavanje, za kuhanje manje tekuće količine. 	<ul style="list-style-type: none"> за поддържане на врящи течности, за бавно затопляне без опасност от загаряне, за топене на масло, шоколад, размразяване, за варене на малко количество течност.
Degré 4 – 6	Stupanj 4 - 6	Степен 4 – 6
<ul style="list-style-type: none"> bouillir de manière intensive, entretenir une grande quantité de liquide à ébullition, étuvage. 	<ul style="list-style-type: none"> intenzivno kuhanje, za održavanje kuhanja veće tekuće količine, za pirjanje. 	<ul style="list-style-type: none"> интензивно варене, поддържане на варенето при по-голямо количество течност, за задушаване.
Degré 7 – 9	Stupanj 7 -9	Степен 7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> préparation des plats qui demandent le réchauffage rapide et la température importante (bifteck, escalope, frites, etc.), réchauffage des plats avant de passer à un degré moins élevé. 	<ul style="list-style-type: none"> za pripremu hrane koja zahtjeva brzo grijanje i visoku temperaturu (biftek, odresci, pečenje čipsa i slično), za prigrijavanje hrane prije prebacivanja na manji stupanj. 	<ul style="list-style-type: none"> за приготвяне на ястия, които изискват бързо нагряване и висока температура (бифтеци, шницели, пържени картофи и др.под.), за затопление на храни преди превключване на по-ниска степен.
LIMITATION DE LA DUREE DE MARCHE DE LA ZONE DE CUISSON	OGRAĐENJE VREMENA RADA ZONE ZA KUHANJE	ОГРАНИЧАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА РАБОТА НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ
<p>La durée de marche de la zone de cuisson est limitée automatiquement. La durée maximale d'utilisation continue d'une zone de cuisson dépend d'un degré réglé de rechauffe (voir tableau).</p> <p>Mais on ne doit réaliser aucune modification du réglage de la zone de cuisson pendant son utilisation.</p> <p>Si la limitation de la durée de marche est activée, la zone de cuisson s'éteint, un signal acoustique court est donné et "H" est visualisé sur l'écran.</p> <p>Le dispositif d'arrêt automatique présente un avantage par rapport à la limitation de la durée de marche, c'est-à-dire, la zone de cuisson ne s'arrête qu'à après l'écoulement du temps du dispositif automatique (par exemple, le dispositif d'arrêt automatique avec 99 minutes et le degré de rechauffe 9 est possible).</p>	<p>Zone za kuhanje su opremljene funkcijom automatskog ograničenja vremena rada (grijanja). Neprekidno vrijeme rada svake zone za kuhanje ovisno je o podešenom stupnju ugrijavanja (vidi tablicu).</p> <p>Ali to važi samo pod uvjetom da tijekom vremena korištenja nije izvršena nikakva izmjena podešenosti zone za kuhanje.</p> <p>Ako je aktivirana funkcija ograničenja vremena rada zone, zona za kuhanje se isključi, čije se kratak zvučni signal i na zaslonu je prikazan simbol „H“.</p> <p>Automatika za isključivanje ima prednost pred funkcijom ograničenja vremena rada zone, što znači da se zona za kuhanje isključuje tek nakon isteka vremenskog intervala automatičke (npr. moguća je da automatika za isključivanje bude podešena na 99</p>	<p>Зоните за готовене имат автоматично ограничение на времето за работа. Непрекъснатата употреба на всяка зона за готовене зависи от избраната степен на нагряване (виж таблицата).</p> <p>Условието е в течение на времето за употреба да не се извършва никаква промяна на настройките на зоната за готовене.</p> <p>Когато се активира ограничението на времето за работа, зоната за готовене се изключва, чува се кратък звуков сигнал и на дисплея се изобразява „H“.</p> <p>Изключващата автоматика има предимство пред ограничаването на времето за работа, това означава, че зоната за готовене се изключва тепърва когато измине времето на автоматиката (напр.</p>

		minuta i stupanj grijanja na 9).		възможна е изключваща автоматика с 99 минути и степен на нагряване 9).	
Degré de puissance	Durée maximale (minutes)	Jačina snage	Maksimalno vrijeme (minuta)	Степен на мощност	максимално време (минути)
0	720	0	720	0	720
1	520	1	520	1	520
2	402	2	402	2	402
3	318	3	318	3	318
4	260	4	260	4	260
5	212	5	212	5	212
6	170	6	170	6	170
7	139	7	139	7	139
8	113	8	113	8	113
9	90	9	90	9	90
P	10	P	10	P	10
P - (fonction de puissance augmentée "BOOSTER")		P – funkcija povećane snage – „BOOSTER“		P- функция на увеличена мощност BOOSTER – SPRINT	
FONCTION STOP / GO (PAUSE)		FUNKCIJA STOP / GO (PAUZA)		ФУНКЦИЯ STOP / GO (ПАУЗА)	
La fonction permet d'interrompre l'exploitation de la plaque cuisson. Toutes les fonctions réglées restent conservées.		Funkcija služi za privremeno obustavljanje rada ploče za kuhanje. Sve aktivne funkcije ostaju podešene.		Функцията служи за временно спиране на работата на плита за готовне. Всички настроени функции остават запазени.	
PROCEDE		POSTUPAK		НАЧИН НА РАБОТА	
En appuyant sur le senseur "S" pendant la marche de la plaque cuisson, les symboles „II“ sont visualisés sur les écrans. En ce moment, toutes les fonctions réglées, y compris la minuterie, sont arrêtées.		Tijekom rada ploče za kuhanje pritisnite senzor „S“, na zaslonima će biti prikazani simboli „II“. U tom trenutku dolazi do obustavljanja svih podešenih funkcija, uklj. tajmere.		По всяко време при работа на плита за готовне натиснете сензор „S“, на дисплея се изобразяват символите „II“. В този момент се спират всички настроени функции, включително часовникът.	
Pour réactiver la marche de la plaque cuisson il faut appuyer sur le senseur "S" (on entend un pépiement) et un autre senseur.		Za ponovno uspostavljanje rada ploče za kuhanje ponovno pritisnite senzor „S“ (чује се kratki zvučni signal) i bilo koji senzor prema Vašem odabiru.		Обновяването на дейността на плита за готовне се извършва с повторно натискане на сензора „S“ (чува се звук) и с натискането на произволен сензор.	
NOTE		НАПОМЕНА		ЗАБЕЛЕЖКА	
Il est possible d'arrêter en tout moment la plaque cuisson dans le régime "PAUSE", en appuyant sur le senseur "B".		Ploču za kuhanje možete bilo kada isključiti u režimu „PAUZA“, i to pritiskom na senzor „B“.		Плотът за готовне в режима „ПАУЗА“ може да се изключи по всяко време с натискане на сензора „B“.	
La durée maximale de régime "PAUSE" est de 10 minutes. Après l'échéance de cette période, tout l'appareil s'arrête automatiquement.		Maksimalno vrijeme trajanja režima „PAUZA“ je 10 minuta. Nakon isteka ovog vremena dolazi do automatskog isključivanja cijelog uređaja.		Максималното времетраене на режима „ПАУЗА“ е 10 минути. След изтичането на това време автоматично се изключва целият електроуряд.	

SIGNALISATION DÉFAUT (E et le numéro de défaut clignotent)	INFORMACIJE O GREŠKAMA (na zaslonu žmiga slovo E i broj greške)	СЪБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА (свети Е и номерът на повредата)
E2 – SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON La surchauffe de la zone de cuisson arrive, si on laisse, par exemple, un récipient vide sur la zone de cuisson en marche. Dans ce cas, il faut laisser refroidir l'appareil.	E2 - PREGRIJAVANJE PLOČE ZA KUHANJE Do pregrijavanja ploče za kuhanje može doći npr. ako ostavite prazne posude na uključenoj ploči za kuhanje, kada voda iskuha i slično). U takvom slučaju pričekajte dok se uređaj ne ohladi.	E2 – ПРЕГРЯВАНЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ До прогряване на зоната за готвене може да се стигне напр. при оставяне на празен съд на включния плот за готвене, при изваряване и др. под.). В тавък случай оставете електроуреда да изстине.
E3 – RECIPIENT NON CONFORME Perte des qualités magnétiques après la surchauffe du fond de récipient.	E3 – NEPRIKLADNA POSUDA Gubitak magnetskih osobina nakon pregrijavanja dna posude.	E3 – НЕПОДХОДЯЩ СЪД Загуба на магнитните характеристики след предгряване на дъното на съда.
E4 – DEFAUT DE CONFIGURATION DE LA ZONE DE CUISSON Contacter le Service agréé.	E4 – GRESKA U KONFIGURACIJI PLOČE ZA KUHANJE Obratite se ovlaštenom servisu.	E4 – ГРЕШКА НА КОНФИГУРАЦИЯТА НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ Обърнете се към оторизиран сервис.
PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE	NAČELA KORIŠTENJA STAKLO-KERAMIČKE PLOČE	ПРИНЦИПИ НА ИЗПОЛЗВАНЕТО НА СТЪКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ
<ul style="list-style-type: none"> La plaque vitrocéramique est conforme à toutes les contraintes relatives à l'utilisation de cette installation au foyer, si le présent Mode d'emploi est respecté. Avant la première mise en service de l'appareil, il faut éteindre l'interrupteur principal ou le débrancher de la prise et nettoyer bien l'appareil (détengents, 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'email 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 faut que l'épaisseur du fond des récipients métalliques soit de 2 à 3 mm, pour les récipients inox avec le fond garni (sandwich) 	<ul style="list-style-type: none"> Staklokeramička ploča udovoljava svim zahtjevima za korištenje ovih potrošača u domaćinstvu, pod uvjetom ispravnog korištenja prema naputku za upotrebu. Prije prve uporabe uređaja najprije isključite glavni prikidač i izvucite utikač iz utičnice te uređaj dobro očistiti (sredstvom za čišćenje, vidi poglavje "Čišćenje i održavanje"). Uređaj prema naputku za rukovanje mogu posluživati samo odrasle osobe. Ne dopušta se ostaviti djecu bez nadzora kraj uređaja koji radi. Električna ploča za kuhanje je uređaj čiji rad zahtjeva nadzor. Izbjegavati grijanje praznih emajliranih posuda, njihova dna se na taj način mogu oštetiti i prilikom prenošenja posude se površina ploče za kuhanje može ostrugati. Nisu dobre posude sa brazdama, odn. sa rupicama na dnu. Radi postizanja što boljih rezultata (prilikom kuhanja na induksijskoj zoni za kuhanje), dno metalnih 	<ul style="list-style-type: none"> Стъклокерамичният плот при съответната употреба според упътванията отговаря на всички изисквания за такива устройства в домакинството. Преди първата употреба на електроуреда е необходимо да се изключи главният изключвател или да се извади щепселт от контакта и електроуредът да се почисти добре (за препаратите за почистване виж глава „Почистване и поддръжка“). Електроуредът трябва да се обслужва само според упътването само от възрастни лица. Не е разрешено да се оставят деца без надзор в близост до електроуреда, който работи. Електрическият плот за готвене е електроуред, чито работа изиска надзор. Избягвайте нагряването на празни емайлови съдове, чието дъно може да се повреди и при преместването на съда може да се надраска повърхността на плота за готвене. Не са подходящи съдове с набраздено дъно, евентуално с остра повърхността на дъното.

<p>de 4 à 6 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 cuison 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 vaisselle contenant l'aluminium. Ne pas mettre les objets de matière plastique (cuillères, écuelles, passoires, etc) sur les zones de cuisson chaudes, ces matières se fondent et roussissent. La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer. Il faut donc faire attention à la préparation des plats avec la graisse et l'huile (friture, etc.). 	<p>posuda bi trebalo biti od 2-3 mm jako, kod posuda od nehrđajućeg čelika sa umetnutim (sendvič) dnom od 4 do 6 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> Na sobnoj temperaturi dno bi trebalo biti malo udubljeno, pošto se na žaru raširuje, te bi kasnije na površini zone kuhanja bilo ravno. Ovime se osigurava minimalan gubitak topline prilikom dodira površina. Kako biste zabranili ogrebotine na staklo-keramičkoj ploči koristite posude sa čistim i glatkim dnom. Uvijek se trudite da dno posude koju koristite odgovara veličini promjera odabране zone kuhanja. Toplina nastala na dnu lonca ovisna je o promjeru lonca. Što je promjer lonca manji, to manja je snaga zagrijavanja zone. Zahvaljujući tome ne dolazi do nepotrebnih gubitaka topline ako zona za kuhanje nije potpuno pokrivena loncem. Lonac uvijek stavljajte na sredinu zone za kuhanje. Radi kuhanja hrane na točki vrenja koristite veći stupanj snage. Nakon toga što se hrana kuha prebacite na manju snagu zone kuhanja. Ne koristite zdjelice od Aluminijске folije niti posuđe proizvedeno od materijala koje sadrži aluminij. Na vrucne zone kuhanja ne odlagati predmete od umjetnog materijala (žlice, zdjelice, cijedila i sl.), ovi materijali se topi i lako zapeku. Pretjerano ugrijana mast i ulje se može zapaliti, zato je prilikom pripreme hrane na masti i ulju potrebno paziti (fritanje hrane i sl.). 	<ul style="list-style-type: none"> Za постигане на най-добри резултати (при готвени врху индукционата зона за готвене) дъното на металните съдове трябва да бъде с дебелина 2 – 3 mm, при неръждаемите съдове с уделбенено (тип сандвич) дъно 4 до 6 mm. При стайна температура дъното би трявало да е леко изпъкнало, тъй като от топлината то се разтяга и след това ще бъде равно върху повърхността на зоната за готвене. По този начин се осигурява минималната загуба на топлина при допир на повърхностите. Можете да предотвратите надраскването на стъклокерамиката, ако използвате съдове с чисто и гладко дъно. Винаги се стремете дъното на използвания съд да отговаря по размер на избраната зона за готвене. Топлината, която се образува на дъното на тенджерата, зависи от диаметъра на тенджерата. Колкото по-малка е тенджерата, толкова по-малка е мощността. Не се стига до разхищение на енергия, ако зоната за готвене е изцяло покрита от тенджерата. Винаги слагайте тенджерите в центъра на зоната за готвене. За завиране на яденето използвайте по-висока степен на мощност. След завиране превключете на по-ниска степен на мощност на зоната за готвене. Не използвайте чинийки от Al фолио, нито съдове, произведени от материал, който съдържа алуминий. Не слагайте върху горещата зона за готвене предмети от пластмаса (ложици, купи, цедки и др. под.), тези материали се разтапят и загарят. Прегрятите масла и мазнини могат да се възпламенят, затова внимавайте при приготвянето на ястия с мазнини и олио (пържене и др. под.).
--	---	---



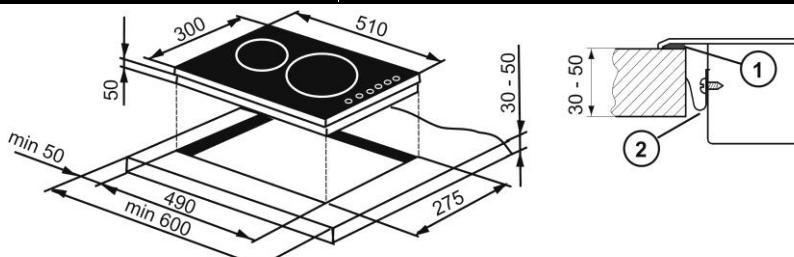
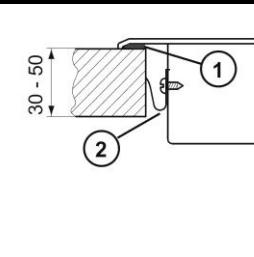
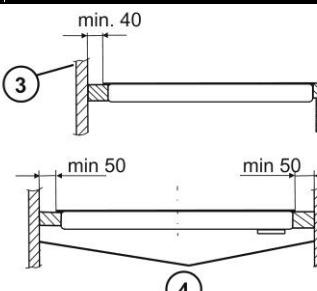
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
<p>Votre plaque vitrocéramique est jolie et facile à utiliser. Les recommandations et conseils suivants vous permettront de l'entretenir en bon état pour qu'il puisse vous servir longtemps.</p>	<p>Vaša staklo-keramička ploča je na pogled lijepa i jednostavna za korištenje. Slijedeći savjeti i preporuke će Vam pomoći da ga održavate u takvom stanju, u kojem će vam izdržati zbilja dugo vrijeme.</p>	<p>Вашият стъклокерамичен плот е хубав на вид и не е труден за използване. Долупосочените съвети и препоръки ще Ви помогнат да да я поддържате в такова състояние, при което ще я използвате наистина дълго.</p>
<h3>RECOMMANDATIONS</h3> <ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de l'appareil ! Nettoyer la plaque vitrocéramique régulièrement, après chaque utilisation, si possible. D'abord, éliminer les résidus de plats et de liquides de la plaque vitrocéramique par un grattoir (fait partie de l'équipement de l'appareil). Quand la plaque est froide, appliquer quelques gouttes de détergent conforme et nettoyer la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon propre et fin. Laver à fond et sécher la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon fin. Ne pas utiliser de paille de fer, d'éponge ou d'autre produit de nettoyage avec la surface rugueuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de produit favorisant la corrosion, par exemple, spray pour le nettoyage du four et l'élimination des taches. Si un objet de plastique, de feuille de cuisine, le sucre ou un produit alimentaire contenant le sucre se fondent par mégarde sur la surface chaude de votre plaque vitrocéramique, il faut les éliminer sans tarder par le grattoir de la plaque qui est encore chaude, éventuellement, aussi de la surface d'un récipient pour éviter la détérioration de la surface de la plaque cuison. 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. 	<h3>PREPORUKE</h3> <ul style="list-style-type: none"> Za čišćenje uređaja ne koristite čistač na paru! Vašu staklo-keramičku ploču čistite redovito, najbolje je nakon svake upotrebe. Najprije odstranite sa staklo-keramičke ploče osušene ostatke hrane i tekućine pomoću lopatice za struganje (nači u opremi uređaja). Odmah što se ploča ohladi, stavite na nju nekoliko kapi prikladnog sredstva za čišćenje i njenu površinu očistite papirnatom krpom ili čistom finom krpom. Površinu temeljito operite i osušite novom papirnatom krpom ili mekom tkaninom. Ne koristiti žičana sredstva, spužve za pranje ili bilo kakva druga sredstva za čišćenje grube površine. Također se ne preporuča koristiti pripravke koji podržavaju koroziju kao su primjerice sprejevi za pećnice i za odstranjivanje mrlja. Ukoliko se Vam na raspljenjo površini staklo-keramičke ploče neočekivano rastopi bilo kakav predmet od plastike, kuhinjske folije, šećer ili namirnice koje sadrže šećer, odmah ih odstranite pomoću lopatice za struganje dok je još plotna vrucha, i to ne samo sa ploče za kuhanje, ali i u slučaju onečišćenja površine posude. Tako ćete sprečiti oštećenje površine ploče za kuhanje. Prije pripreme hrane koja sadrži veću količinu šećera (npr. džem), ploču pomažite prikladnim zaštitnim sredstvom, kako biste zaštitili površinu od oštećenja šećerom u slučaju kada hrana iskipi ili se razlije na površinu ploče. 	<h3>ПРЕПОРЪКИ</h3> <ul style="list-style-type: none"> За почистване на електроуреда не използвайте уред за почистване с пара! Почиствайте Ваши стъклокерамичен плот редовно, най-добре след всяка употреба. Най-напред отстранете от стъклокерамичния плот всички засъхнали отатъци от храна и течности с помощта на почистващата шпатула (в приставките на електроуреда). След като плотът изстине, нанесете няколко капки подходящ почистващ препарат и почистете повърхността с хартиена кухненска кърпа или с чист мек парцал. Почистете повърхността добре и я подсушете с друга хартиена кърпа или с мек парцал. Не използвайте домакинска тел, гъби за миене или каквито и да е други почистващи средства с грязаваща повърхност. Също така не препоръчваме да се използват препарати предизвикващи корозия, като напр. спрейове за фурни и за отстраняване на петна. Ако върху нагорещената повърхност поради недоглеждане се разтопи някакъв предмет от пластмаса, кухненско фолио, захар или храни, съдържащи захар, отстранете ги с помощта на шпатулата за почистване докато плотът е още горещ, а то не само от плота, но в случай на замърсяване и от повърхността на съда. По този начин ще предотвратите повреждането на повърхността на плота за готвене. Преди пригответо на ядене, което съдържа голямо количество захар (напр. сладко), намажете плота с подходящ предпазен препарат, за да предпазите неговата повърхност от повреда от захарта в случай на изкипяване на яденето и разливането му на повърхността на плота.

<p>Les taches métalliques brillantes sont dues à l'usure du fond d'un pot d'aluminium ou à l'utilisation d'un détergent non conforme. Il est difficile de les éliminer par un nettoyage répétitif.</p>	<p>Sjajne metalne mrlje se stvaraju zbog ogrebotine dna aluminijskog lonca ili zbog upotrebe neprikladnog sredstva za čišćenje. Ovakve mrlje se odstrane čišćenjem nakon nekoliko puta.</p>	<p>Метални блъскащи петна възникват поради издраскане на дъното на алуминиевата тенджера или поради използването на неподходящ почистващ препарат. Тези петна се отстраняват доста трудно чрез многократно почистване.</p>
<p>Le changement de la couleur de la plaque cuisson est dû en général par les roussis qu'on ne peut pas éliminer. Il n'a pas d'impact sur la fonction du vitrocéramique, le matériau n'est pas modifié.</p>	<p>Izmjene na boji na ploči za kuhanje izazvane su zbog svih neodstranjenih i zapečenih ostataka hrane. Ne utječu na funkciju staklo-keramičke ploče, ne radi se o izmjeni materijala.</p>	<p>Промяната на цветовете на плата за готвене е причинена от неостранени загорели остатъци. Те не оказват влияние върху стъклокерамиката, не става въпрос за промяна в материала.</p>
<p>L'usure du décor est due à l'utilisation des détergents abrasifs ou au frottement long du fond d'un pot sur la surface de la plaque cuisson. Une tache foncée apparaît sur la plaque cuisson.</p>	<p>Strugotine na dekoru možemo izazvati abrazivnim sredstvima za čišćenje, ili struganjem dna lonca po površini ploče za kuhanje u trajanju dulje vrijeme. Na ploči za kuhanje se napravi tamna mrlja.</p>	<p>Изтъркването на очертанията може да се причини от абразивни почистващи препарати или търкане на дъното на тенджерата по повърхността на плата за готвене за по-продължителен период от време. На плата се повява тъмно петно.</p>



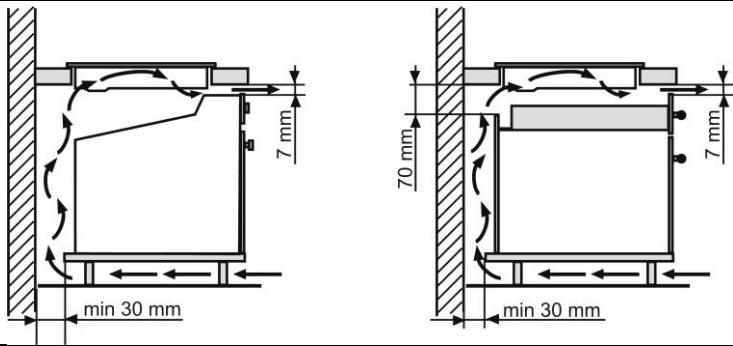
RÉCLAMATION	REKLAMACIJA	РЕКЛАМАЦИЯ
<p>Si une panne apparaît dans le délai de garantie, le client ne l'élimine pas lui-même. Il faut déposer la réclamation dans le magasin où le client a acheté l'appareil, dans un Service de la marque ou dans les Services cités dans les Conditions de garantie. Il faut suivre les dispositions de la Fiche de garantie et des Conditions de garantie. La réclamation n'est pas acceptée sans Fiche de garantie dûment remplie.</p>	<p>Ukoliko se u vremenu trajanja garancije na uređaju pojavi kvar, molimo da ga ne otklanjate sami. Reklamacija vrijeđi u prodavaonici gdje ste isti uređaj kupili, u tvorničkom markiranom servisu ili kod predstavnika za servisiranje navedenih u Garantnim uvjetima. Prilikom reklamacije ravnajte se prema tekstu iz Garantnog lista i Garantnih uvjeta. Bez predočenja redovito popunjenoj Garantnog lista reklamacija neće biti važeća.</p>	<p>Ако в гаранционния период се появи дефект на електроуреда, не го поправяйте сами. Рекламирайте електроуреда в магазина, където сте купили електроуреда, във фирмени сервис или в при сервизните партньори, посочени в Гаранционните условия. При подаване на рекламацията се ръководете от текста на Гаранционната карта и Гаранционните условия. Без предоставянето на правилно попълнена гаранционна карта рекламираната е невалидна.</p>
MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE	NAČINI KORIŠTENJA I LIKVIDACIJA AMBALAŽE	МЕТОД ЗА УНИЩОЖАВАНЕ И УПОТРЕБА НА ОПАКОВКИТЕ
<p>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</p>	<p>Valovita ljepenka, papir za pakovanje -prodaja sabirnim sirovinama - u sabirne kontejnere za sabirni papir - druga primjena Folije za omatanje i PE vrećic - u sabirne kontejnere za plastiku</p>	<p>Поставете опаковката на определените за това места.</p>
LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE	LIKVIDACIJA UREĐAJA NAKON ZAVRŠETKA VIJEKA TRAJANJA	ЛИКВИДИРАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА УПОТРЕБАТА МУ
<p>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.</p>	<p>Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EG o postupku sa rabljenim električnim i elektroničkim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ova smjernica utvrđuje jedinstven europski (EU) okvir za povratno uzimanje i recikliranje rabljenih uređaja.</p>	<p>Настоящият електроуред е обозначен съгласно европейска директива 2002/96/EG за манипуляция с използваните електрически и електронни устройства (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива определя единна европейска (EU) рамка за обратно приемане и рециклиране на използваните устройства.</p>
<p>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 communale.</p>	<p>Uredaj sadrži vrijedne materijale koji bi se ponovno trebali rabiti. Uredaj odvozite među sabirne sirovine ili na mjesto određeno od strane općine za odlaganje otpada.</p>	<p>Електроуредът съдържа стойностни материали, които могат да бъдат използвани отново. Електроуредът трябва да бъде предаден за вторични суровини или на място, определено от общината за подобни отпадъци.</p>



INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALATION	PROPISTVA INSTALACIJI	РАЗПОРЕДБА ЗА ИНСТАЛАЦИЯ
Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.	Instalaciju može obavljati samo tvrtka za isto ovlaštena te mora biti izvedena u skladu s nacionalnim normama i propisima.	Инсталацията може да се извърши само от фирма, която специализирана за тази дейност и трябва да бъде извършена съгласно държавните разпоредби и норми.
Avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire, pour assurer son fonctionnement, de réaliser surtout les opérations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • contrôle de raccordement à l'électricité, • contrôle de la fonction des corps de chauffage, des éléments de commande et de réglage, • présentation de toutes les fonctions de l'appareil au client, présentation de la commande et de l'entretien. 	Prije korištenja uređaja neophodno je s obzirom na funkcije uređaja obaviti prije svega naredne radnje: <ul style="list-style-type: none"> • provjeriti, da li je uređaj ispravno priključen na električnu struju. • prekontrolirati funkcije grijajućih tijela, upravljačkih i regulacijskih elemenata, • isprobati sve funkcije uređaja te se upoznati sa njegovom poslugom i održavanjem. 	При инсталация на електроуреда е необходимо от гледна точка на функциите на електроуреда да се извърши най-вече следното: <ul style="list-style-type: none"> • проверка на правилното свързване към захранването с електрическа енергия, • проверка на функциите на телата за готвене, на елементите за управление и регулация, • показване на клиента на всички функции на електроуреда и запознаване с неговото обслужване и поддръжка.
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.	VAŽNO UPOZORENJE! Prije bilo kakve manipulacije s indukcijском pločom izvan njenog uobičajenog korištenja neophodno je prekinuti dovod električne struje izvlačenjem utikača iz utičnice ili isključivanjem glavnog prekidača ispred uređaja.	ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При каквато и да е манипулация с електроуреда е необходимо той да бъде изключен от електрическата мрежа чрез изваждане на щепсела от контакта или изключване на главния изключвател пред електроуреда.
LOCALISATION DE LA PLAQUE CUISSON	NAMIJEŠTANJE PLOČE ZA KUHANJE	РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНИЕ
		
1. Joint d'étanchéité 2. Dispositif de fixation 3. Paroi derrière 4. Parois latérales	1. Brtvljenje 2. Držać 3. Zadnja strana 4. Bočni zid	1 уплътнение 2 скоба 3 задна стена 4 странични стени

<p>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).</p>	<p>Neophodno je poštivati minimalnu udaljenost sadržaja kuhinjske garniture (sadržaj utičnice) od poklopca ploče od 30 mm. Osigurati dovoljno provjetravanje – vidi sliku.</p>	<p>Ако работният плот е по-дебел от 30 мм, нободимо е да се поправи формата на мястото на изхода на охлаждащия въздух от електроуреда (виж картичката)</p>
<p>Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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- 	<p>Instalaciju može obavljati samo tvrtka za isto ovlaštena te mora biti izvedena u skladu s nacionalnim normama i propisima.</p> <ul style="list-style-type: none"> U pogledu djelovanja vanjskih utjecaja, električna ploča za kuhanje je namijenjena za korištenje u normalnoj sredini. Ploča za kuhanje je predviđena za ugradnju u radnu ploču min. debljine 30mm, površinski mora biti pokrivena topinski otpornim materijalom. Radna ploča se mora instalirati u vodoravnom položaju te sa strane prema zidu mora biti brtvljena da ne može ulaziti tekućina. Dimenzije izreza ploče za kuhanje i pozicija izreza navedena je na slici za instalaciju. Sigurne udaljenosti ploče za kuhanje od zidova i namještaja koje je potrebno osigurati, navedene su na slici. Površinu nastalu nakon izreza otvora preporučamo pokriti prikladnim likom (npr. od silikona) odnosno Aluminijskom folijom koja će smanjiti ulaz vlage u unutrašnjost ploče. Pod ploče za kuhanje se ne može instalirati bez posebne opreme pećnice, jer sagorjivi plinovi iz pećnice mogu strujati u pravcu prema gore ispod ploče za kuhanje. Zadnja strana kuhinjske linijeiza ploče za kuhanje također mora biti od topinski otpornog materijala (120° C). Najmanja udaljenost zadnjeg ruba ploče za kuhanje od zadnje strane je 40mm. Uredaj se ne smije smjestiti u neposrednoj blizini kuhinjskog ormarića od gorljivog materijala koji ulazi iznad površine radne ploče. Iznad uredaja se preporuča instalirati samo usisavač 	<p>Инсталацията може да се извършва само от фирма, която специализирана за тази дейност и трябва да бъде извършена съгласно държавните разпоредби и норми.</p> <ul style="list-style-type: none"> Електрическият плот за готвене е предназначен от гледна точка на влиянието на околната среда съгласно Чешки държавен стандарт ČSN 33 2000-3 за нормална среда. За безопасно разстояние на стени и мебели от плота за готвене важи Чешки държавен стандарт ČSN 061008. Плотът за готвене предполага вграждане в изрязаното пространство на работния плот с минимална дебелина 30 мм, повърхностно покрито с топлинно устойчи материали. Работният плот трябва да бъде инсталзиран във водоравна позиция и трябва да бъде от страната към стената, уплътнена срещу противчане на течности. Размерите на изрязаната част за плота за готвене и нейната позиция са посочени на фигурата за инсталация Безопасното разстояние на стените и мебелите от пота за гтвене, което необходимо да се спазва, са посочени на картичката. Площите, възникнали след изрязването на отвора, препоръчваме да се лакира с подходящ лак (напр. силиконов), съответно с Al фолио, което да намали проникването на влагата в плота. Под плотовете за готвене не могат да се инсталзират без специални мерки фурни, при които изгорените газове от фурната се насочват

<p>dessus la plaque de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> On vous recommande de n'installer au-dessus de la plaque cuison'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 cuison. La distance minimale entre la plaque cuison et la hotte est de 650 mm, suivre les instructions données par le fournisseur de la hotte. Avant d'installer l'appareil dans l'ouverture située au niveau de la plaque de travail il faut coller le long de la partie inférieure du cadre les joints d'étanchéité contre la pénétration des liquides qui font partie de l'équipement. 	<p>pare (napu), iznad njega se može staviti kuhinjski ormarić. Samostalan ormarić bez usisavača pare za instalaciju iznad ploče za kuhanje se ne preporuča. Samostalan ormarić bez usisavača pare za instalaciju iznad ploče za kuhanje se ne preporuča. Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i usisavača pare je 650 mm, dalje prema preporuci proizvođača usisavača pare.</p> <ul style="list-style-type: none"> Prije instalacije uređaja u izrez na radnoj ploči po obodnoj donjoj strani okvira nalijepite brvljjenje koje će sprječiti curenje tekućine, isto je priloženo u opremi. 	<p>нагоре под плота за готовне.</p> <ul style="list-style-type: none"> Задната стена на кухненските шкафчета зад плота за готовне също така трябва да бъдат от топлинно устойчив материал (120° С). Най-малкото разстояние между задната част на плота за готовне от задната стена е 40 мм. Плотът за готовне не трябва да се инсталира в непосредствена близост до кухненски шкаф от горим материал, който минава над повърхността на работния плот. Над плота за готовне се препоръчва да се инсталира само отдушник (дейджестор), над който може да бъде разположен кухненски шкаф. Не препоръчваме инсталиранието на самостоятелен шкаф без отдушник. Минималното разстояние между плота за готовне и отдушника е 650 мм, по-далече самопрепоръка на производител на отдушниците. Преди инсталацията на електроуреда в изрязаното пространство в работния плот запелете по периферията на долната част на рамката уплътнение сещу противане на течности, което е част от приставките
<p>VENTILATION</p> <p>IMPORTANT !</p> <p>Suivre les instructions suivantes relatives à l'installation de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> La quantité insuffisante de l'air de refroidissement pourrait limiter des fonctions de l'appareil ou l'endommager. Si la plaque d'induction est située au-dessus du tiroir, il est interdit d'y mettre les petits objets et les papiers qui pourraient boucher l'ouverture des ventilateurs et réduire le refroidissement de la plaque d'induction. 	<p>PROVJETRAVANJE</p> <p>VAŽNO UPOZORENJE!</p> <p>Pridržavajte se slijedećih uputa za instalaciju potrošača.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nedovoljan pristup zraka za hlađenje može ograničiti funkcioniranje potrošača ili čak uzrokovati njegovo oštećenje. U slučaju instalacije induktivne ploče iznad utičnice, važno je osigurati da se u njoj ne nalaze nikakvi sitni predmeti i papiri koji mogu začepiti usisni otvor ventilatora i time ograničiti hlađenje induktivne ploče. 	<p>ПРОВЕТРЯВАНЕ</p> <p>ВАЖНО!</p> <p>Спазвайте следните инструкции за инсталация на електроуреда:</p> <ul style="list-style-type: none"> Недостъпният достъп на охлаждащ въздух може да причини ограничаване на функциите на електроуреда, евентуално неговата повреда. В случаи на разположение на индукционния плот над чекмедже, в него не трябва да има никакви дребни предмети или хартия, които могат да запушат засмукващите отвори на вентилаторите и да ограничат охлаждането на индукционния плот.



- 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 appareils 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.

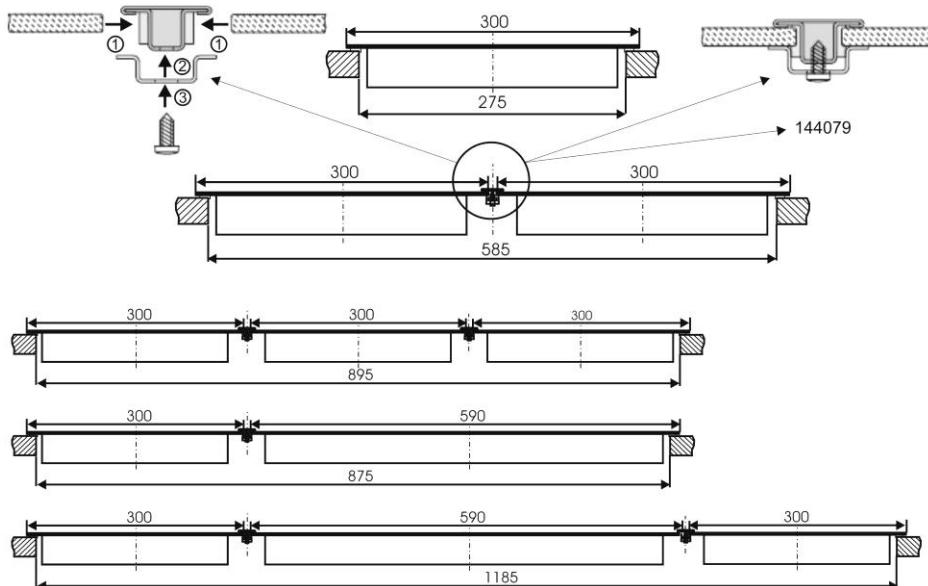
- Stražnji zid ormarića mora biti u mjestu izreza u radnoj ploči otvoren kako bi bila osigurana nesmetana izmjena zraka.
- Neophodno je ukloniti ojačanje namještaja s prednje strane kako bi bilo osigurano slobodno mjesto za strujanje zraka od najmanje 7 mm ispod radne ploče, i to po cijeloj širini potrošača.
- Potrebno je ukloniti eventualna ojačanja ispod radne ploče, i to makar u oblasti radne ploče.
- Udaljenost između induksijske ploče za kuhanje i kuhinjskog namještaja odnosno drugih eventualnih ugradbenih potrošača potrebno je odabrati tako da bude osigurano dovoljno provjetravanje induksijskih zona. Ukoliko je radna ploča deblja od 30 mm, neophodno je prilagoditi njen oblik u mjestu izlaza zraka za hlađenje iz potrošača (vidi sliku)
- Neophodno je spriječiti prekomerno zagrijavanje s donje strane, npr. uslijed djelovanja topline iz ugradbene pećnice bez rashladnog ventilatora.
- Zabranjeno je koristiti induksijsku ploču za kuhanje ako se na ugradbenoj pećnici smještenoj ispod ugradbene ploče za grijanje, vrši proces pirolize (čišćenje uz primjenu visoke temperature).

- Задната стена на долната кутия на мястото на изрязването на работния плот трябва да бъде отворена, за да бъде осигурена циркулацията на въздуха.
- Необходимо е да се отстрани предното укрепване на мебелите, за да възникне отвор за проход на въздуха поне 7мм под работния плот по цялата широчина на електроуреда.
- Евентуалното укрепване под работния плот трябва да бъдат отстранени поне в областта под електроуреда.
- Разстоянието между индукционния плот за готвене и кухненските мебели, евентуално други вградени електроуреди трябва да бъде избрано така, че да бъде осигурено достатъчно охлаждане и проветряване на индукционните зони за готвене. Необходимо е да се спази минималното разстояние от съдържанието на кухненските мебели (съдържание на чекмеджето) от покритието на плота от 30 мм.
- Необходимо е да се предотврати свръхнагряването от долната страна, напр. от вградена фурна без охлаждащ вентилатор чрез допълнително охлаждане – виж картинаката.
- Ако при вградена фурна, разположена под вградения плот, протича процес на пиroliza (високотоплинно почистване), индукционният плот за готвене не трябва да се използва.

PLINTHE DE RACCORD

SPOJNA LETVA

СВЪРЗВАЩА ЛАЙСНА



RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

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 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 mm², par exemple type H05VV-F3G1,5, pour le raccordement de la plaque

PRIKLJUČENJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU

Prikључenje potrošača na električnu mrežu smije izvoditi isključivo ovlaštena stručna tvrtka.

- U razvodnoj mreži ispred potrošača mora biti instaliran prekidač za odspajanje potrošača od električne struje s time da udaljenost odspojenih kontaktata svih polova mora biti najmanje 3 mm.
- Ova obveza ne važi ako dovodni kabel ima utičač koji se može jednostavno i bez problema izvaditi iz utičnice.
- Za priključenje ploče za kuhanje koristite kabel sa 3

СВЪРЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДА КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Свързването на електроуреда към електрическата мрежа може да се извърши само от специализирана фирма. В мрежата пред електроуреда трябва да бъде вграден ключ за изключван на електроуреда от електрическата мрежа, при който разстоянието на отворените контакти на всички полюси е мин. 3 mm. Такова задължение отпада, ако свързващият кабел има щепсел и този щепсел може лесно и безпрепятствено да се извади от контакта.

- За свързване на плата за готвене използвайте 3-

cuisson. Traiter les extrémités selon le dessin.

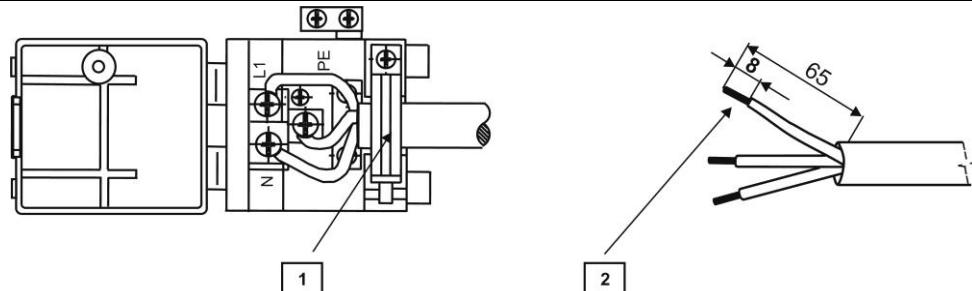
- Il est nécessaire de renforcer les extrémités de câble par les embouts pressés.
- Après avoir fixé les extrémités des conducteurs au-dessous des têtes de vis au niveau de la plaque à bornes mettre le câble dans la plaque à bornes et assurer contre l'arrachement par une boucle.
- Finalement, fermer 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.

žila, presjeka 1,5mm, npr. tipa H05VV-F5G1,5, njegove krajeve podesite prema slici.

- Krajevi vodiča se moraju pojačati da se ne mogu čupati prešanim nastavcima.
- Nakon pojačanja krajeva vodiča ispod glave vijka na priključnici stavite kabel u priključnicu i osigurajte od čupanja kopčom.
- Na kraju zatvorite poklopac priključnice.
- Nakon priključenja uređaj okrenite u radni položaj, stavite u izrez i prekontrolirajte položaj dovodnog kabla.
- Ploču za kuhanje osigurajte držaćima (vidi sliku) i to primjereno snagom tako da ne dođe do oštećenja uređaja.

жилов кабел със сечение 1,5 мм, напр. тип H05VV-F3G1,5, чийто края трябва да оправи според картинаката.

- Краишата на проводниците трябва да се фиксираат срещу разцепване на пресованите накрайници.
- След закрепване на краишата на проводниците под главата на винта в клемното гнездо сложете кабела в клемното гнездо и подсигурете срещу откъсване със скоба.
- Накрая затворете капака на клемната кутия.
- След свързване на електроуреда обърнете електроуреда в работна позиция, сложете го с изрязаната част в плота и проверете позицията на подаващия кабел.
- Фиксирайте плота за готовене със скоби [виж картинаката], и то с умерена сила така, че да не се стигне до повреда на електроуреда.



RACCORDEMENT MONOPHASÉ

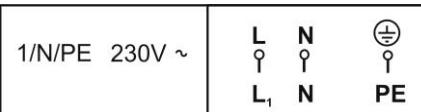
- extrémités des conducteurs renforcés par l'embout pressé
- boucle contre l'arrachement du câble

JEDNOFAZNI PRIKLJUČAK

- Krajevi provodnika pričvršćeni su stegnutim nastavkom
- Kopča od čupanja kabla

ЕДНОФАЗОВО СВЪРЗВАНЕ

- Скоба срещу изтрягане на кабела
- Край на проводниците, фиксирани с пресован накрайник



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.

UPOZORENJE:

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

ВНИМАНИЕ:

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

ÉQUIPEMENT SUR DEMANDE	OPREMA PO NARUDŽBI	ПРИСТАВКИ ПО ПОРЪЧКА	IT 320 KR
Plinthe de raccord (commande numéro 144079)	Spojna letva (broj za narudžbu 144079)	Свързваща лайсна (номер за поръчки 144079)	1
ÉQUIPEMENT	OPREMA	ПРИСТАВКИ	IT 320 KR
Gratoir de nettoyage	Strugalica za čišćenje	Почистваща шпатула	1
Dispositif de fixation	Držač	Скоба	4
Vis 6,5 x 16 mm	Vijak 6,5 x 1,6 mm	Винт 6,5 x 16 мм	4
Matière d'étanchéité La matière d'étanchéité collée sur l'extrémité de la plaque cuisson (ne fait pas partie de l'équipement).	Brtvljene masa je nalijepljena na rubu ploče za kuhanje (nije sastavni dio pribora)		
DONNÉES TECHNIQUES	TEHNIČKI PODACI	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	
Plaque cuisson électrique d'induction encastrée	Električna induksijska ugradna ploča za kuhanje	Електрически индуциционен вграден плот за готвене	IT 320 KR
Dimensions	Dimenzije	Размери	
Dimensions total L x É x H (H = Hauteur) (mm)	Dimenzije Š x D x V (V = ugradna dubina)	Общи размери - Ш x Д x В (В = вградена дълбочина) (мм)	300 / 510 / 50
Dimensions de l'ouverture dans la plaque de travail L x É x H de la plaque de travail (mm)	Dimenzije rupe u radnoj ploči Š x H x DEB. radne površine (mm)	Размери на изрязаната площ в работния плот Ш x Д x Д на работния плот (мм)	270 x 490 x (30 - 50)
Zones de cuisson	Zone za kuhanje		
Avant Ø 160 mm (kW)	Prednje Ø 160mm (kW)	Предна Ø 160мм (кВ)	1,40
Derrière Ø 200 mm (kW)	Stražnje Ø 200 mm (kW)	Задна Ø 200мм (кВ)	2,30 / 3,00
Tension électrique	Električni napon	Електрическо напряжение	230 V ~
Puissance électrique total (kW)	Ukupna el. snaga (kW)	Обща електрическа мощност (кВ)	3,65

SAP 328497

VCR VD 4524 / IT 320 KR / FR HR BG / 2012 01 01 / **SAP 328497**