

VIVAX

Simply good.

BH-02MIN

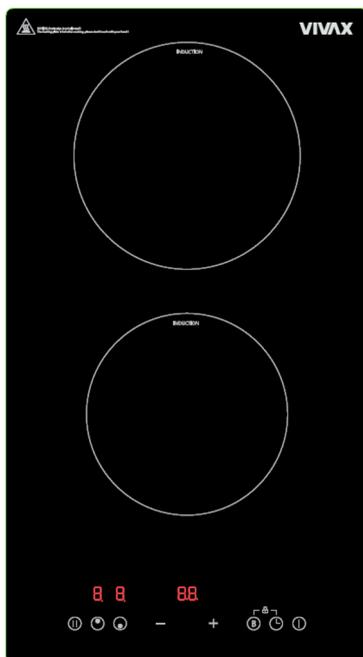
IT
Manuale di istruzioni



Piano cottura ad induzione da incasso

BH-02MIN

Dimensioni del prodotto: 288 x 520 x 55 mm



Gentile cliente,

I pezzi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché sono potenzialmente pericolosi. La preghiamo di smaltire gli imballaggi in modo ponderato e con i mezzi appropriati.

A tal fine, si raccomanda di leggere attentamente l'intera guida prima di utilizzare il prodotto e di conservarla come riferimento. Se si trasferisce il dispositivo a terzi, si prega di dare loro questo manuale, così che il nuovo proprietario possa prendere familiarità con le funzioni del dispositivo e le avvertenze rilevanti per l'uso sicuro del dispositivo.

Attenzione: Tutti i nostri apparecchi sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO SECONDO LE NORME IN VIGORE E UTILIZZATO SOLO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO

ATTENZIONE: MANUTENZIONE

Non permettere che zucchero, salse o succhi brucino sulla piastra di cottura.

Questo può DANNEGGIARE la superficie di vetro o addirittura fonderla o rendere la pulizia successiva molto più difficile!

Il leggero cambiamento di colore sulla piastra è normale e non ha alcuna influenza sulle prestazioni di lavoro.



AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di usare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.

Il mancato rispetto di questo consiglio può causare la morte.

Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio deve essere messo a terra!
- Trovate le informazioni necessarie come potenza e valori nominali per la vostra cucina sull'etichetta che si trova dietro l'apparecchio.
- Assicuratevi che l'alimentazione elettrica sia spenta prima di installare l'apparecchio.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate simili per evitare rischi.
- Tenete i cavi elettrici della vostra cucina lontano dalle zone calde; non fateli toccare con l'apparecchio. Teneteli lontani dai lati taglienti e dalle superfici riscaldate.

- L'uso del vostro apparecchio crea umidità e calore nell'ambiente; assicuratevi che la vostra cucina sia ben ventilata.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio aprendo un aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Quando la pentola è calda non toccare mai il vetro della pentola con le mani.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio per il riscaldamento degli ambienti. Tutti i nostri apparecchi sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, tenere lontano dall'apparecchio tende, carta o oggetti infiammabili. Non tenere oggetti combustibili o infiammabili dentro o vicino all'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio se non sono sorvegliati.
- Usare un guanto quando si usa il fornello. Non toccare le superfici calde.
- Non utilizzare la pentola in atmosfere potenzialmente esplosive.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 16 Amp, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 16 Amp.

- Quando il forno viene utilizzato, alcune parti possono diventare calde; i bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati in ogni momento.
- Non spruzzare acqua fredda in una teglia o all'interno del forno quando la superficie dell'apparecchio è ancora calda. Il vapore che si forma può causare ustioni e lo scambio improvviso di temperatura può causare danni sulla superficie dell'apparecchio
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono esserne tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché possono graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Sui bruciatori o sulle piastre elettriche non si devono mettere pentole instabili o deformate per evitare che si rovescino, cosa che potrebbe causare lesioni.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 32 Ampere, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 32 A. (solo per i modelli con 4 piastre)
- Questo apparecchio è prodotto in conformità alle norme di sicurezza. Un uso improprio potrebbe danneggiare le persone e l'apparecchio.
- Il fornello deve essere alimentato tramite un interruttore bipolare adatto, con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli, collocato in una posizione facilmente accessibile accanto all'apparecchio.



- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio. Non lasciarli mai giocare con l'apparecchio.
- Il fornello può essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un salotto, ma non in una stanza che contiene una vasca da bagno o una doccia.
- **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono andare in frantumi se riscaldati. Spegnerli tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio. Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio!
Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole
- Non mettere nel forno materiale infiammabile, combustibile, esplosivo, liquido in grado o deformabile dal calore, contro il possibile rischio di pericolo anche se l'apparecchio non è in uso.
- Il pane può prendere fuoco se il tempo di tostatura è troppo lungo. È necessaria una stretta sorveglianza durante la tostatura e la cottura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Anche un processo di cottura di breve durata richiede una sorveglianza costante.
- **ATTENZIONE:** Prima di pulire, eseguire la manutenzione o accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio. **MAI** tentare di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio (panno da cucina bagnato).



- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai una pentola vuota sul bruciatore o sul pannello elettrico in funzione.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché possono arroventarsi.
- Il vetroceramica può essere danneggiato da oggetti che vi cadono sopra.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica. Ciò vale per le superfici del piano di cottura in vetroceramica o per un materiale simile che protegge le parti in tensione
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, contattare un centro di assistenza autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato e insistere sull'uso di pezzi di ricambio originali.

POSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, leggere attentamente

il capitolo "**AVVERTENZE IMPORTANTI E DI SICUREZZA**"!

Prima di utilizzare la piastra di cottura, si prega di rimuovere tutti i nastri infiammabili, polistirolo o qualsiasi altro materiale di imballaggio sul fornello. Togliere anche il manuale d'uso e altri materiali infiammabili dall'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere installato vicino a porte o armadietti decorativi.

Questo apparecchio deve essere usato solo dopo essere stato installato in un mobile da cucina o su una base.

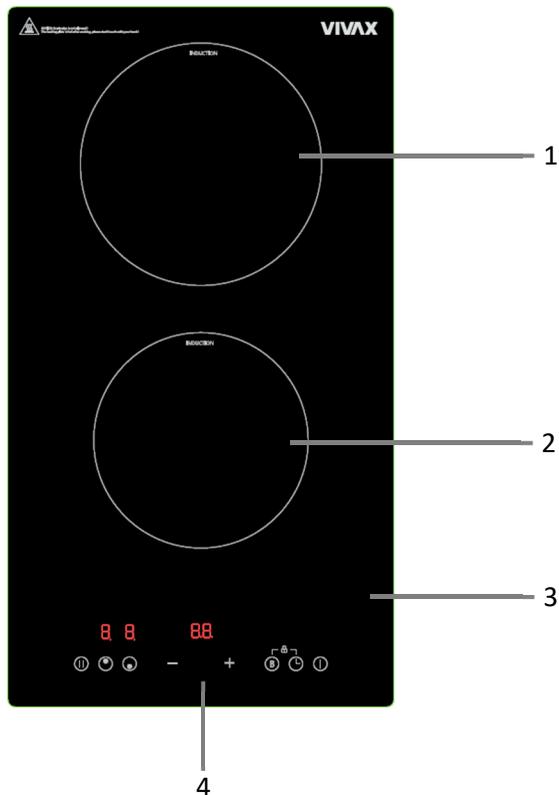
Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite una spina accessibile o un interruttore nel cablaggio fisso.

Possibili rumori di funzionamento del piano cottura a induzione:

- **Suoni scoppiettanti** può essere causato eventualmente da utensili da cucina realizzati con materiali diversi (tipo di costruzione).
- **Rumori di fischio** può essere causato dall'uso di una o più zone cottura con un livello di riscaldamento elevato e pentole di materiali diversi (tipo di costruzione).
- **Rumori ronzanti** può essere causato dall'utilizzo di un livello di riscaldamento elevato.
- **Rumori di clic** può essere eventualmente udibile durante le operazioni di commutazione elettronica.
- **Sibili e ronzii** si può sentire quando il ventilatore è in funzione.

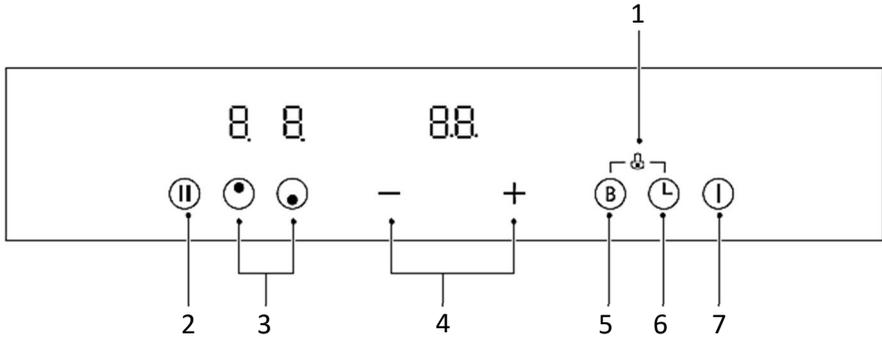
I rumori descritti sono normali e non indicano un difetto.

PARTI PRINCIPALI



1. Massimo. Zona 1800/2000W
2. Massimo. Zona 1350/1500W
3. Piatto di vetro
4. Pannello di controllo

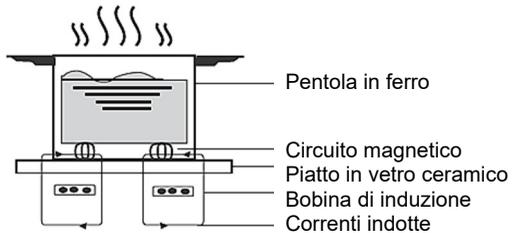
PANNELLO DI CONTROLLO



1. Controllo della serratura
2. Pausa
3. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
4. Energia/ Timerregolando i controlli
5. Aumenta la potenza
6. Controllo del temporizzatore
7. Controllo accensione/spegnimento

COME FUNZIONA IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

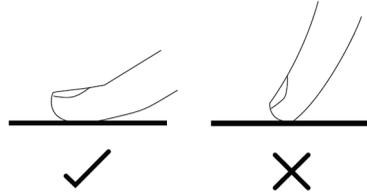
La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella prima o poi si scalda.



USO FORNELLO

CONTROLLI TOUCH

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la punta del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei controlli.



SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE



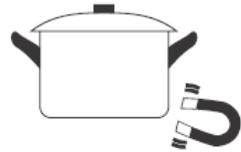
AVVERTIMENTO

Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione.

Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

Puoi verificare se la tua pentola è adatta eseguendo un test del magnete.

Spostare un magnete verso il fondo della padella. Se è attratto, la padella è adatta all'induzione.



- **Se non hai un magnete:**
 1. Metti un po' d'acqua nella padella che vuoi controllare.
 2. Se si firma sul display **U** non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.
- **Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:**
 - Puro acciaio inossidabile
 - Alluminio o Rame senza base magnetica
 - Pentole in vetro
 - Pentole in legno
 - Pentole in porcellana, ceramica e terracotta.
- IOFla parte ferromagnetica copre solo parzialmente il fondo della pentola, si scalderà solo la zona ferromagnetica, il resto del fondo potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.

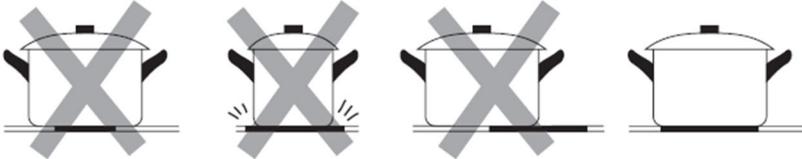



- Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali come l'alluminio ciò potrebbe influenzare il riscaldamento e il rilevamento della pentola.
- Se la base della padella è simile alle immagini sottostanti, la padella potrebbe non essere rilevata.

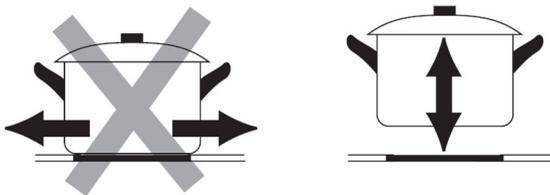
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



- Assicurati che il fondo della padella sia liscio, adagiato contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica: non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Le zone di cottura si adattano, entro certi limiti, automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia il fondo di questa pentola deve avere un diametro minimo adeguato alla zona di cottura corrispondente.

Per ottenere la migliore efficienza del vostro piano cottura, posizionate la pentola al centro della zona di cottura

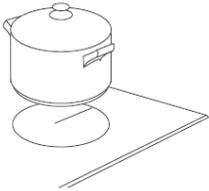
Zona Cottura	Il diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160mm	120	160
180 mm	140	180

Rilevamento di piccoli articoli

Quando una padella di dimensioni non adatte o non magnetica (ad esempio in alluminio), o qualche altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, tasto) è stato lasciato sul piano cottura, il piano passa automaticamente in modalità standby 1 minuto. Il ventilatore continuerà cuocere sul piano a induzione per un ulteriore 1 minuto.

INIZIA A CUCINARE

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura in ceramica è entrato in modalità standby.

<p>Toccare il controllo ON/OFF per tre secondi.</p> <p>Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display mostrano “-” o “- -”, indicando che il piano cottura a induzione è entrato nello stato di modalità standby.</p>	
<p>Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.</p> <p>Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</p>	
<p>Toccano il controllo di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.</p>	
<p>Selezionare un'impostazione di calore toccando il pulsante “-” O “+” controllo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente. Dovrai ricominciare dal passaggio 1. • È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura. 	

Se il display lampeggia alternativamente al livello di potenza

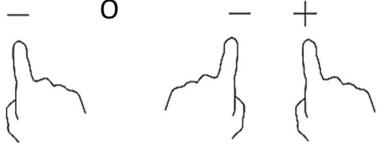
Ciò significa che:

- Non avete posizionato la pentola sulla zona di cottura corretta
- La padella che state utilizzando non è adatta alla cottura a induzione
- La pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

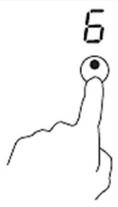
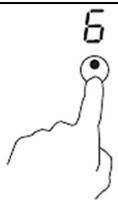
Non avviene alcun riscaldamento se sulla zona di cottura non è presente una pentola adatta. Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una padella adatta.

COMPLETARE LA COTTURA

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura è entrato in modalità standby.

<p>Toccando il comando di selezione della zona riscaldamento che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0" o toccando insieme i controlli "-" e "+". Assicurati che il display visualizzi "0"</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde Hmostrerà quale zona di cottura è calda da toccare. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.</p>	

FUNZIONE BOOST

Attiva la funzione potenziamento	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento	
Toccano il controllo boost, (B) il indicatore della zona mostra "P" e la potenza raggiunge il massimo.	
Annulla la funzione Boost	
Toccano la zona di riscaldamento controlla che tu desidera annullare la funzione boost	
Spegnere la zona di cottura_ toccando Aumenta il controllo. Assicurati che il display visualizzi "0".	

- La funzione Potere lavorare in Qualunque zona cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione del calore originale è pari a 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

Bloccare i controlli

È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i controlli	
Tocca e tieni premuto il controllo di blocco per un po'.	L'indicatore del timer mostrerà "Lo"
Per sbloccare i controlli	
Tocca e tieni premuto il controllo di blocco per un po'.	



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati tranne ON/OFF, puoi sempre spegnere il piano cottura a induzione con il controllo ON/OFF in caso di emergenza, ma dovrai prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva

CONTROLLO DEL TIMER

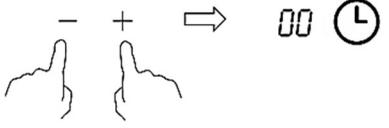
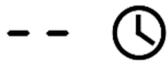
È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

1. Puoi usarlo come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
 - Il timer massimo è di 99 minuti

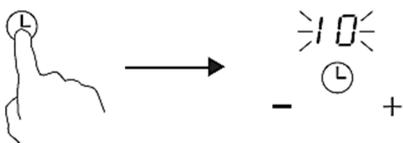
Utilizzo del timer come contaminuti

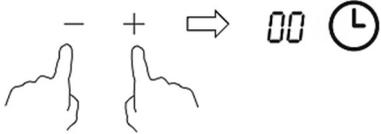
Se non si seleziona alcuna zona di cottura

Assicurati che il piano cottura sia acceso.	
Nota: puoi usare il minutoalmeno una zona deve essere attiva.	
Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostrerà "10"; E lo "0" lampeggerà;	
Impostare l'ora toccando il pulsante "-" O "+" controllo del temporizzatore	
Suggerimento: toccare il pulsante "-" O "+" controllo del timer una volta adepiega Olnpiega di 1 minuto.	
Tocca e tieni premuto the "-" O "+" controllo del timer adepiega Olnpiega di 10 minuti.	

<p>Toccando il “-E+” insieme, il timer è annullato, E IL “00” verrà visualizzato sul display dei minuti.</p>	
<p>Impostare l'ora toccando i pulsanti “+” e “-” (ad esempio premere il pulsante “+” mentre il display raggiunge 36), ora il timer impostato è di 36 minuti.</p>	
<p>Una volta impostata l'ora, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.</p>	
<p>Il cicalino emetterà un segnale acustico per 30 secondi e il timer l'indicatore mostra “- -” al termine del tempo di impostazione.</p>	

Impostazione del timer per spegnere una o più zone cottura

<h3>IMPOSTA UNA ZONA</h3>	
<p>Toccando la selezione della zona di riscaldamento controllata vuoi per impostare il timer.</p>	
<p>Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostrerà “10” e lo “0” lampeggerà.</p>	
<p>Impostare l'ora toccando o il controllo del timer Suggerimento: toccare il pulsante “-” O “+” Il controllo del timer verrà effettuato una volta deiepiega olnpiega di 1 minuto. Tocca e tieni premuto “-” O “+” il controllo del timer lo farà deiepiega Olnpiega di 10 minuti</p>	

<p>Toccando il "-" E "+" insieme, il timer è annullato e il "00" mostrerà nel minuto Schermo.</p>	
<p>Una volta impostata l'ora, inizierà il conto alla rovescia subito. Il display mostrerà il resto tempo e l'indicatore del timer lampeggiano per 5 secondi.</p> <p>NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.</p>	
<p>Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente verrà spenta automaticamente.</p>	



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Le immagini mostrate sopra sono solo di riferimento e prevarrà il prodotto finale.

Modalità pausa

- Puoi mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura.
- Quando si accede alla modalità Pausa, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati

Per accedere alla modalità Pausa	
Toccando il tasto "Pausa".	Tutti gli indicatori mostreranno " ".
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccando nuovamente il tasto "Pausa".	



Quando il piano cottura è in modalità pausa, tutti i controlli sono disabilitati tranne ON/OFF, in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF. Il piano cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità Pausa.

Orari di lavoro predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente se mai ti dimentichi di spegnere la cucina. Gli orari di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella seguente

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può smettere di riscaldarsi immediatamente e il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Le persone portatrici di pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità

LINEE GUIDA PER LA CUCINA



Fai attenzione quando friggi perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se usi PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò presenta un grave rischio di incendio.

1. Consigli di cucina

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso del coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.



Iniziare la cottura a un livello alto e ridurre il livello quando il cibo si è riscaldato. Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui la pentola e la quantità di cibo che stai cucinando. Sperimenta il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazione del calore	adeguatezza
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • cottura delicata • riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • ebollizione rapida • cucinare il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • soffriggere • cottura della pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bruciante • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

CURA E PULIZIA

Che cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o residui non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano di cottura, non verrà visualizzata alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fai molta attenzione. • Le pagliette pesanti, alcune pagliette in nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o paglietta è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Boilover, scioglimento e versamenti di zucchero caldo sul vetro</p>	<p>Rimuoverli immediatamente con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto adatto per piani cottura in vetro ceramico, ma fare attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o il versamento in un'area fresca del piano di cottura. 3. Pulisci lo sporco o i versamenti con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o da liquidi versati il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto è affilatissima. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Spillover sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbi la fuoriuscita 3. Pulisci l'area del controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<p>Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e girare stesso spento e i controlli touch potrebbe non funzionare mentre è presente liquido su di loro. Assicurati di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.</p>

AVVERTIMENTO

Salsa, succo di frutta, ecc. versati devono essere rimossi il prima possibile con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida con un detergente.

Non lasciare bruciare salse o succhi sulla piastra di cottura. Ciò può DANNEGGIARE la superficie del vetro o addirittura scioglierla o rendere molto più difficile la successiva pulizia! Le leggere variazioni di colore della piastra sono normali e non influenzano in alcun modo le prestazioni lavorative.

Non utilizzare pagliette o coltelli per pulire i depositi di sporco. Ungere i depositi con un panno imbevuto di detergente molto umido, facendo attenzione a non graffiare il piano in vetro.

Le leggere variazioni di colore della piastra sono normali e non influenzano in alcun modo le prestazioni lavorative.

CONSIGLI E CONSIGLI

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura.	Senza energia.	Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Per istruzioni vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura in ceramica".
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui controlli oppure potresti usare la punta del dito per toccare i controlli.	Assicurati che l'area del controllo touch sia asciutta e usa la punta del dito quando tocchi i controlli.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole con bordi ruvidi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere 'Scegliere la pentola giusta'. Vedi 'Manutenzione e pulizia'.
Alcune pentole producono crepitii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un guasto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1) Il codice di errore si verifica durante l'utilizzo della & Solution;

Codice di errore	Problema	Soluzione
NORipristino automatico		
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito.	
Mib	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica	
C1	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E3	Temperatura elevata del circuito aperto IGBT	Sostituire la scheda di potenza – circuito aperto
E4	Sensore di temperatura del guasto IGBT --corto circuito	
C2	Temperatura elevata dell'IGBT	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituire la ventola.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Si prega di verificare se l'alimentazione la fornitura è normale. Accendere dopo l'alimentazione la fornitura è normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
Unione Europea	Errore di comunicazione.	Reinserire il collegamento tra il tabellone e ilenergiaasse. Sostituire la scheda di potenzaO il tabellone espositivo.

2) Guasto specifico e soluzione

Fallimento	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Nessuna alimentazione fornita.	Controllare per vedere se la spina è fissata saldamente nella presa e che la presa funzioni.	
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Guasto alla scheda di alimentazione accessoria e alla scheda del display.	Controlla la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	Il tabellone è danneggiato.	Sostituire il tabellone del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano oppure il display LED non è normale.	Il tabellone è danneggiato.	Sostituire il tabellone del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o lo sfianto dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	C'è qualcosa che non va con il ventilatore.	Controllare se la ventola funziona correttamente; in caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di potenza è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo di panoramica è sbagliato.	Utilizzare la pentola adeguata (fare riferimento al manuale di istruzioni.)	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato, sostituire la scheda di
	Il diametro del vaso è troppo piccolo.		

	La cucina si è surriscaldata;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura ritorni alla normalità. Premere il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.	alimentazione.
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzeranno "u".	Guasto alla scheda di potenza e al display collegati;	Controlla la connessione.	
	Il tabellone della parte di comunicazione è danneggiato.	Sostituire il tabellone del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza.	
Il motore della ventola ha un suono anomalo.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Quanto sopra è il giudizio e l'ispezione dei guasti comuni.

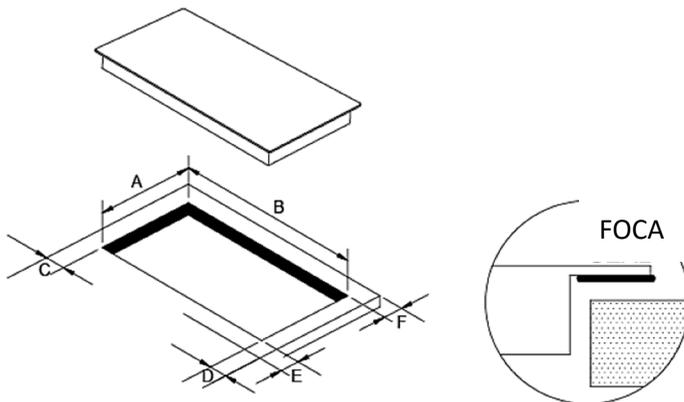
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

INSTALLAZIONE

Scelta dell'attrezzatura per l'installazione

1. Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.
 Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, attorno al foro dovrà essere preservato uno spazio minimo di 50 mm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia almeno di 30 mm. Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:

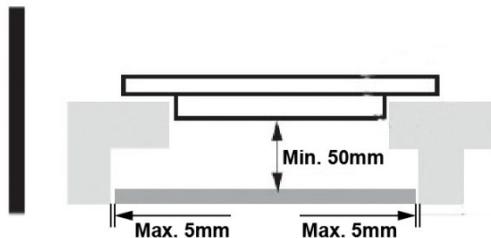
NOTA: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



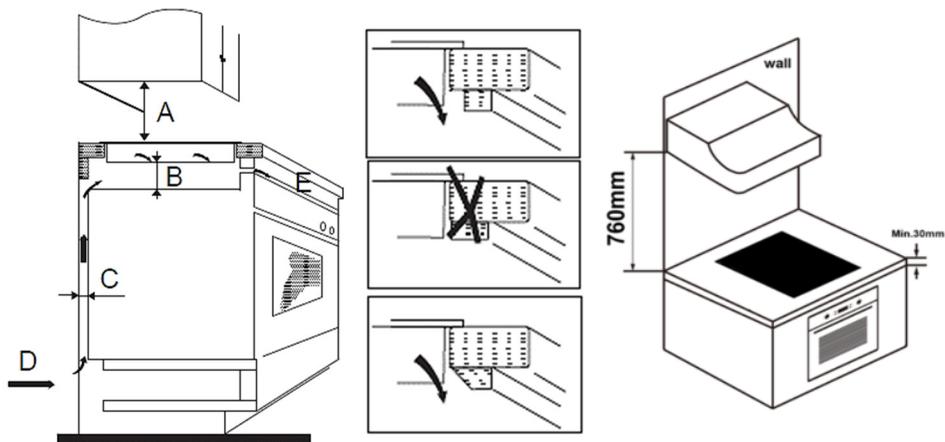
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(millimetro)	F(millimetro)	G(mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 minuti	50 minuti	50 minuti	50 minuti	Mini 3 mm



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buono stato. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm.

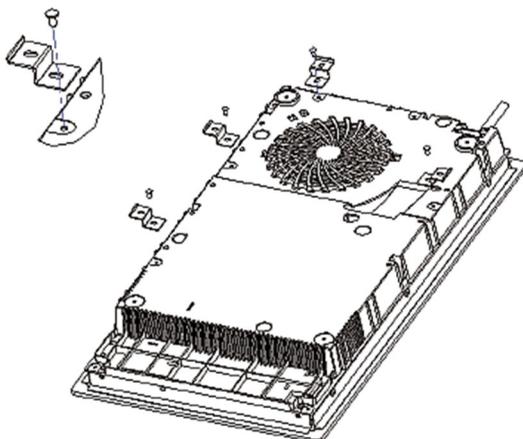


UN(mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20mm	Presa d'aria	Uscita aria 5 mm

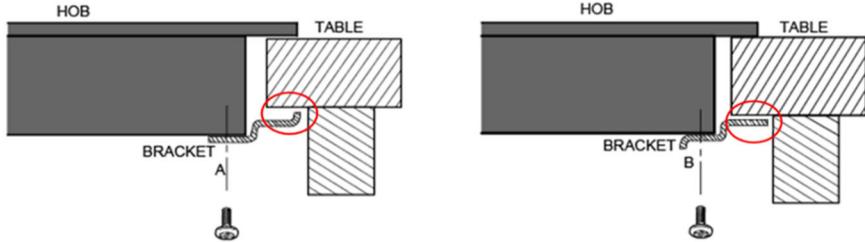
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando le quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi immagine) dopo l'installazione. Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori della superficie di lavoro.



Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori della superficie di lavoro.



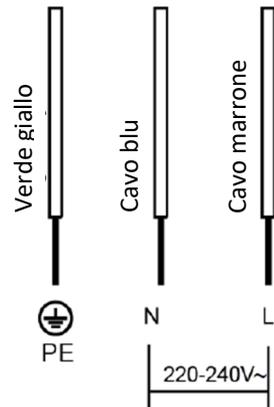
Avvertenze

1. Il piano cottura in vitroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al tuo servizio. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in ceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
3. Il piano cottura in vitroceramica dovrà essere installato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.
7. Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità fornitrice per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente o con un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.

1. Se il cavo è danneggiato o necessita di sostituzione, questa operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita utilizzando gli strumenti adeguati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.



LA SUPERFICIE INFERIORE E IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEL PIANO COTTURADOVERENONESSEREACCESSIBILE DOPOINSTALLAZIONE.

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	BH-02MIN
Zona Cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energia Elettrica Installata	3500 W
Dimensioni del prodotto PxLxA (mm)	288x520x59
Dimensioni incasso AxB (mm)	268x500

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche



Per proteggere il nostro ambiente e per riciclare le materie prime utilizzate nel modo più completo possibile, il consumatore è invitato a restituire le apparecchiature inservibili al sistema pubblico di raccolta di rifiuti elettrici ed elettronici.

Il simbolo della croce indica che questo prodotto deve essere restituito al punto di raccolta per i rifiuti elettronici per alimentarlo riciclando la migliore materia prima possibile. Conferendo correttamente questo prodotto si eviteranno possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati a causa di uno smaltimento improprio di quel prodotto. Il riciclaggio dei materiali di questo prodotto contribuirà a preservare un ambiente sano e le risorse naturali.

Per informazioni dettagliate sulla raccolta di prodotti EE contatti il rivenditore dove ha acquistato il prodotto.

Dichiarazione di conformità UE

Questo dispositivo è fabbricato in conformità con gli standard europei applicabili e in conformità con tutte le direttive e i regolamenti applicabili.



La dichiarazione di conformità UE può essere scaricata dal seguente link:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Gentile Cliente,

grazie per aver acquistato un prodotto Vivax, ci auguriamo che tu rimanga soddisfatto della scelta. In caso sia necessaria la riparazione del prodotto entro il periodo di garanzia, contatta il rivenditore autorizzato dal quale hai acquistato il nostro prodotto oppure contatta il nostro centro di assistenza autorizzato tramite i contatti riportati alla fine di questo documento. **PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DI ISTRUZIONI!**

CERTIFICATO DI GARANZIA

VIVAX

IT

MODELLO

NUMERO SERIALE

DATA DI VENDITA

NUMERO FATTURA/RICEVUTA

FIRMA VENDITORE

1. M SAN Grupa d.o.o. garantisce che questo prodotto è privo di difetti derivanti dal processo di fabbricazione ed è soggetto alle condizioni riportate qui di seguito.
2. La presente Garanzia non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, di cui il Consumatore rimane titolare.
3. **CONDIZIONI DI GARANZIA** La Garanzia è valida per un periodo di **2 o 5 anni (vedi tabella sotto)** dalla data della consegna del prodotto, sempre che il difetto di conformità sia denunciato al rivenditore autorizzato e/o al centro di assistenza autorizzato entro i due mesi successivi dalla data della scoperta del difetto stesso. Nel caso in cui questo prodotto non funzioni correttamente durante il periodo di garanzia, il rivenditore autorizzato e/o un nostro centro di assistenza autorizzato renderà questo prodotto in grado di funzionare per gli scopi per cui è stato progettato, senza addebitare nessun costo di manodopera e/o pezzi di ricambio al consumatore.

Per prodotti elencati qui sotto la durata della garanzia è la seguente:

60 MESI (5 anni)	FRIGORIFERI, CONGELATORI
24 MESI (2 anni)	CUCINA CON FORNO, FORNI, PIANI DI COTTURA, LAVATRICI, ASCIUGATRICI, LAVASTOVIGLIE, CAPPE ASPIRANTI CUCINA, SCALDABAGNI, MICROONDE DA INCASSO, LAVASCIUGA

4. La garanzia sarà accettata solo se la fattura originale, una ricevuta di vendita e/o il Certificato di Garanzia debitamente compilato vengono presentati al rivenditore autorizzato o al centro di assistenza autorizzato. M SAN Grupa d.o.o. si riserva il diritto di rifiutare il servizio di garanzia gratuito se le informazioni su tale documentazione sono incomplete o illeggibili.
5. Tutte le riparazioni in garanzia devono essere eseguite da un rivenditore autorizzato o un centro di assistenza autorizzato. Le riparazioni eseguite da rivenditori/centri di assistenza non autorizzati non saranno rimborsate e se tali riparazioni danneggiano questo prodotto, tali danni non saranno coperti da questa garanzia.
6. La presente garanzia non copre:
 - Verifiche periodiche, regolazioni, manutenzioni o trasformazioni nonché sostituzione di parti usurate dovute al normale uso;
 - Danni causati da: incidenti, negligenza, modifiche, utilizzo dei pezzi di ricambio non originali, uso improprio, installazione non corretta o imballaggio;
 - Danni causati da fulmini, acqua, fuoco, atti bellici, disordini pubblici, alimentazione elettrica errata, ventilazione errata o qualsiasi altra causa al di fuori del controllo della M SAN Grupa d.o.o.
 - Prodotti con numeri di serie alterati, cancellati, mancanti o illeggibili
 - Inosservanza di qualsiasi linea guida del Manuale di istruzioni o altra documentazione pertinente
7. Il Gruppo M SAN d.o.o. non è responsabile per eventuali danni ai supporti audio/video/dati o a qualsiasi apparecchiatura utilizzata in relazione al prodotto.
8. Questa garanzia è offerta a qualsiasi persona che abbia legalmente ottenuto il possesso del prodotto entro il periodo di garanzia.
9. La presente garanzia costituisce l'unico rimedio per l'acquirente. M SAN Grupa d.o.o. non sarà responsabile per alcun costo di riparazione o sostituzione o per qualsiasi danno o perdita direttamente o indirettamente correlato al malfunzionamento del prodotto.

10. Questa garanzia è applicabile solo ai prodotti acquistati in uno dei paesi di seguito elencati: ITALIA (compresi la Repubblica di San Marino e lo Stato della Città del Vaticano). Resta applicabile quando, a seguito di tale acquisto, il prodotto viene portato in qualsiasi altro paese elencato.

11. La dichiarazione di conformità UE può essere facilmente scaricata sul nostro sito web:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Importatore per l'UE: **M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Croatia**

Tel: +385 1 3654-961, E-mail: info@mrservis.hr, Web: www.vivax.com

DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		

CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

VIVAX

IT

Per chiedere Assistenza e accessori contattare:

Universal Service Provider s.r.l.

Via T. Tasso, 5 - 20825 Barlassina – MB- Italy

www.uspitaly.it

Tel +39 0362 557881

Dal Lunedì al Venerdì

Dalle 9.00 alle 13.000 e dalle 14.00 alle 18.00

A.T.L snc of Andrea Latella&C

Piazza Umberto 1, 88900 Crotona KR-- Italy

atl@atl-service.it

Tel +39 9622 0751

In caso di malfunzionamento del prodotto, contatta il servizio USP Italy, dove la tua chiamata verrà reindirizzata al centro di assistenza più vicino.

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA KARTICA (SL)
/ INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ
ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI
RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) / INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND
INFORMAȚIILE (RO)**

MODEL: BH-02MIN

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-02MIN
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	2
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Induction
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	16,0 cm 18,0 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	194,4 Wh/kg 183,7 Wh/kg
10	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	189,1 Wh/kg
11	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
12	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	-
13	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

** For Gas-fired Hob only / Samo za plinsku ploču

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Identifikator modelu	Код за разпознавање на модела	Modell név
4	Тип плиты грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = łączny)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált)
5	Лiczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газозите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Технологија грејна (индукцијне pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукционни зони и площи за готвење, Radiant = зони за готвење с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hősgurgós főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4)	За крѓли електрички зони за готвење: дијаметр на полезната плош на една зона за готвење с електрично нагривање, закръглен с точност до 5 mm (Ел. Плоча 1 / Ел. Плоча 2 / Ел. Плоча 3 / Ел. Плоча 4)	A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve (Elektr. panel1 / Elektr. panel2 / Elektr. panel3 / Elektr. panel4)
8	W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm)	За некрѓли електрички зони или площи за готвење: дљжина и широчина на полезната плош на една електричка зона или плош за готвење с електрично нагривање, закръглени с точност до 5 mm (cm)	A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve
9	Zużycie energii EC _{electric cooking} dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (Wh/kg) (El.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4) *	Консумација на енергија на една електричка зона или плош за готвење, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4)	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC _{electric cooking} kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr. panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC _{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC _{ел.готвење} на една електричка зона или плош за готвење, отнесена към един kg (Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC _{electric hob} (Wh/kg) *
11	Лiczba palników gazowych	Брой на газозите горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична для каждого palnika gazowego EE _{gas burner} ** Palnik gazowy1/Palnik gazowy2/Palnik gazowy3/Palnik gazowy4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE _{газова горелка} ** газова горелк1 / газова горелк2 / газова горелк3 / газова горелк4	Енергиятакефикасност газзгзгкккк EE _{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плиты грејнеј газовой EE _{gas hob} **	Енергийна ефективност на газозия котлон EC _{газоб} котлон **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE _{gas burner} **

	Deutsch	Italiano	Nederlands
1	DATENBLATT	Prescrizioni relative alle informazioni	Informatie-eisen
2	Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Marchio	Merk
3	Modellname	Identificazione del modello	Modelidentificatie
4	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = Kombiniert)	Tipo di piano cottura (Elec. = Elettrico, Gas, Misto)	Type kookplaat (elektrisch = elektrisch, gas, mix)
5	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	Numero di zone e / o aree di cottura	Aantal kookzones en / of gebieden
6	Heiztechnik (Induktionskochzonen und kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskoch-zonen, Solid = Kochplatten)	Tecnologia di riscaldamento (zone cottura e zone cottura a induzione, zone cottura radianti, piastre solide)	Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookzones, stralingskookzones, stevig platen)
7	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone: Kochzone1 / Kochzone2 / Kochzone3 / Kochzone4)	Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondato al 5mm (cm) più vicino (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)	Voor ronde kookzones of -gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)
8	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)	Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm (cm)	Voor niet-ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm)
9	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC _{electric cooking} (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *	Consumo energetico EC _{cottura elettrica} per zona o area di cottura calcolata per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *	Energieverbruik CE _{elektrisch koken} per kookzone of - oppervlak berekend per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) (Wh/kg) *	Consumo energetico EC _{piano cottura elettrica} per zona di cottura elettrica calcolato per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik CE _{elektrische kookplaat} voor elektrisch koken berekend per kg (Wh / kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner	Numero di bruciatori a gas	Aantal gasgestookte branders
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE _{gas burner} ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4	"Efficienza energetica per bruciatore a gas Bruciatore EE _{gas burner} ** Bruciatore a gas 1 / Bruciatore a gas 2 / Bruciatore a gas 3 / Bruciatore a gas 4 "	Energie-efficiëntie per gasbrander EE _{gasbrander} ** Gasbrander 1 / Gasbrander 2 / Gasbrander 3 / Gasbrander 4 "
13	Energieeffizienz der Gaskochmulde EE _{gas hob} **	Efficienza energetica per il piano cottura a gas Piano cottura EE _{gas hob} **	Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat EE _{gaskookplaat} **



VIVAX

www.VIVAX.com