

VIVAX

Simply good.

BH-02MIN

PL

Instrukcja obsługi

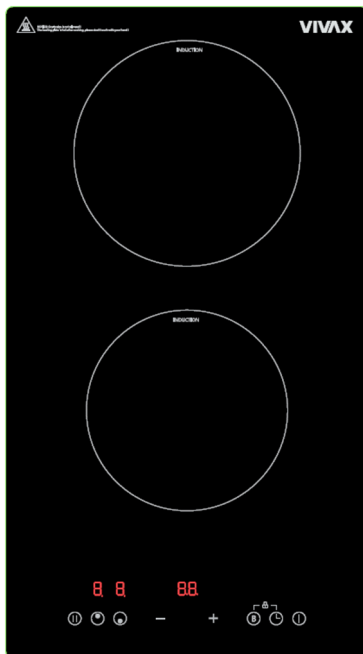
Deklaracja gwarancyjna



Płyta indukcyjna do zabudowy

BH-02MIN

Rozmiar produktu: 288 x 520 x 55 mm



Szanowny Kliencie,

Opakowania (worki foliowe, styropian itp.) nie mogą być pozostawiane w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne. Prosimy o rozsądne pozbywanie się opakowań w odpowiedni sposób.

W związku z tym zalecamy, aby przed przystąpieniem do obsługi produktu dokładnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją jako punkt odniesienia. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, należy przekazać jej niniejszą instrukcję, aby nowy właściciel zapoznał się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami istotnymi dla bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Ostrzeżenie: Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku komercyjnego.

TO URZĄDZENIE POWINNO BYĆ ZAINSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE WYŁĄCZNIE W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE: KONSERWACJA

Nie dopuścić do przypalenia cukru, sosów lub soków na płycie do gotowania.

Może to spowodować USZKODZENIE szklanej powierzchni, a nawet jej stopienie lub może znacznie utrudnić późniejsze czyszczenie!

Zmiany koloru światła na płycie są normalne i nie mają żadnego wpływu na wydajność pracy.



WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Jednakże osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.

Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować śmierć.

Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów nadających się do namagnesowania (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać dotknięte przez pole elektromagnetyczne urządzenia.

- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie musi być uziemione!
- Wymagane informacje dotyczące mocy i mocy znamionowej Państwa kuchenki znajdują Państwo na tabliczce znamionowej, która znajduje się z tyłu urządzenia.
- Przed instalacją urządzenia upewnij się, że zasilanie elektryczne jest wyłączone.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą lampy, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przewód elektryczny kuchenki należy trzymać z dala od gorących miejsc, nie wolno dopuścić, aby dotknął

urządzenia. Trzymaj je z dala od ostrych krawędzi i rozgrzanych powierzchni.

- Użytkowanie urządzenia powoduje powstawanie wilgoci i ciepła w pomieszczeniu; upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana.
- Przedłużające się intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli taka istnieje.
- Gdy garnek jest gorący, nigdy nie dotykaj ręką szyby garnka.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń. Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku komercyjnego.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy odsunąć od niego zasłony, papier lub łatwopalne przedmioty. Nie trzymaj palnych lub łatwopalnych rzeczy w urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, tylko jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Podczas obsługi kuchenki należy używać rękawic. Nie należy dotykać gorących powierzchni.
- Nie używać kuchenki w strefach zagrożonych wybuchem.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w Państwa instalacji jest mniejsze niż 16 Amp, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika o natężeniu 16 Amp.

- Podczas używania płyty niektóre jej części mogą być gorące; dzieci powinny być trzymane z dala od niej i nadzorowane przez cały czas.
- Nie należy przyskać chłodną wodą na płytę grzewczą lub do jej wnętrza, gdy powierzchnia urządzenia jest jeszcze gorąca. Powstająca para wodna może spowodować oparzenia, a nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenia na powierzchni urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać ostrych środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szyby.
- Na palnikach lub elektrycznych płytach grzejnych nie należy stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, aby zapobiec ich przewróceniu, co może spowodować obrażenia ciała.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w Państwa instalacji jest mniejsze niż 32 Ampery, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika 32 A. (tylko w przypadku modeli z 4 płytami grzejnymi)
- To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może być szkodliwe dla ludzi i urządzenia.
- Kuchenka musi być zasilana za pomocą odpowiedniego dwubiegunowego wyłącznika izolacyjnego, posiadającego co najmniej 3 mm separację styków na wszystkich



biegunach, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia.

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozwalaj im bawić się urządzeniem.
- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic.

- **UWAGA:** szklane pokrywy mogą ulec roztrzaskaniu podczas podgrzewania. Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki. Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia!



Przed otwarciem należy usunąć z pokrywy wszelkie rozlane płyny.

Po użyciu wyłącz płytę kuchenną za pomocą jej sterowania i nie polegaj na czujniku garnka

- Nie wkładaj na płytę grzewczą materiałów łatwopalnych, palnych, wybuchowych, cieczy lub materiałów odkształcalnych pod wpływem ciepła, aby nie narazić się na niebezpieczeństwo, nawet jeśli urządzenie nie jest używane.
- Pieczywo może się zapalić, jeśli czas opiekania jest zbyt długi. Podczas opiekania i pieczenia konieczny jest ścisły nadzór.
- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- **UWAGA:** Przed czyszczeniem, serwisowaniem lub uzyskaniem dostępu do zacisków, należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- **UWAGA:** Bezobsługowe gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz

wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym (mokrą ściereczką kuchenną).

- **UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane w celu zapewnienia, że nie bawią się urządzeniem.
- Nigdy nie umieszczaj pustej patelni na palniku lub panelu elektrycznym, który jest uruchomiony.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Ceramika szklana może zostać uszkodzona przez spadające na nią przedmioty.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni płyt z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego elementy pod napięciem
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym i nalegaj na użycie oryginalnych części zamiennych.

POŁOŻENIE URZĄDZENIA

Zanim zaczniesz używać urządzenia, przeczytaj uważnie rozdział „**WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**”

Przed użyciem płyty należy usunąć z kuchenki wszystkie palne taśmy, styropian i inne materiały łatwopalne. Należy również usunąć z urządzenia instrukcję obsługi oraz inne materiały łatwopalne.

Urządzenie nie może być instalowane w pobliżu ozdobnych drzwi lub szafek.

Urządzenie może być używane tylko po zainstalowaniu w szafce kuchennej lub podstawie.

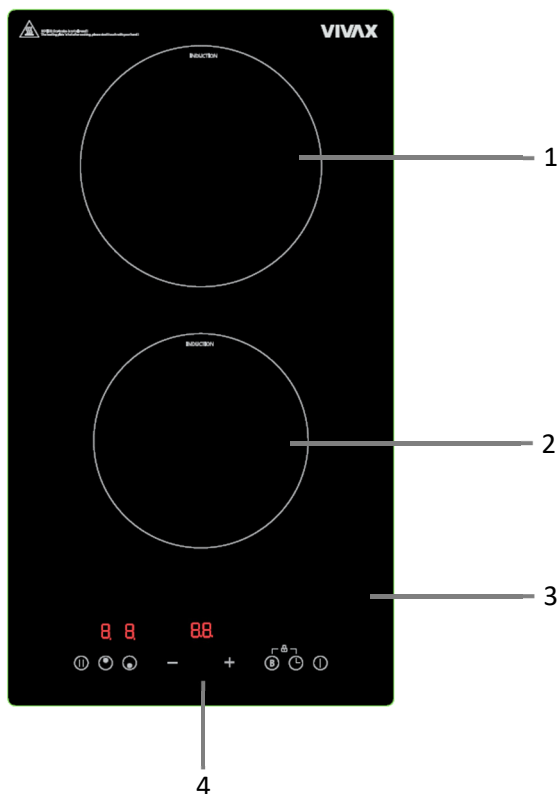
Po zainstalowaniu urządzenia należy umożliwić jego odłączenie za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w instalacji elektrycznej.

Możliwe odgłosy pracy kuchenki indukcyjnej:

- **Trzaskające dźwięki**przyczyną mogą być przybory kuchenne wykonane z różnych materiałów (rodzaj konstrukcji).
- **Odgłosy gwizdania**może być spowodowane używaniem jednego lub więcej pól grzejnych o dużej mocy grzewczej i naczyń wykonanych z różnych materiałów (rodzaj konstrukcji).
- **Buczenie**może być spowodowane użyciem dużego stopnia grzewczego.
- **Odgłosy klikania**może być słyszalny podczas operacji przełączania elektronicznego.
- **Odgłosy syczenia i buczenia**można ewentualnie usłyszeć podczas pracy dmuchawy.

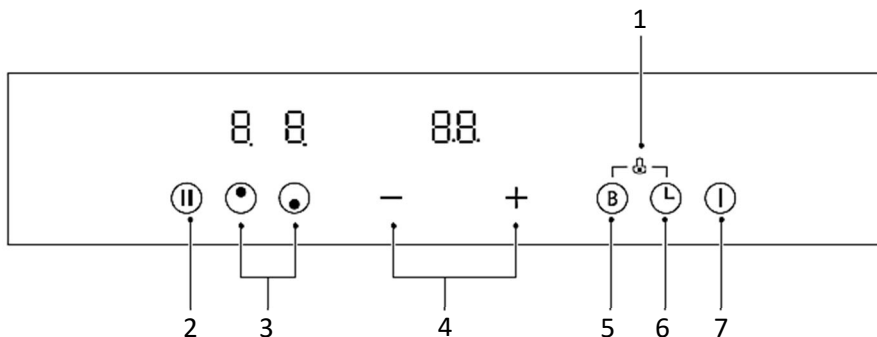
Opisane dźwięki są zjawiskiem normalnym i nie oznaczają usterki.

GLÓWNE CZĘŚCI



1. Maks. Strefa 1800/2000W
2. Maks. Strefa 1350/1500W
3. Szklany talerz
4. Panel sterowania

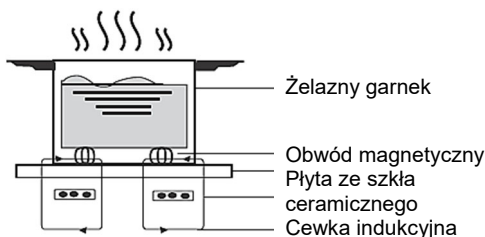
PANEL STEROWANIA



1. Kontrola zamka
2. Pauza
3. Sterowanie wyborem strefy grzewczej
4. Moc/ Minutnikontrola regulacyjne
5. Zwiększ moc
6. Sterowanie timerem
7. Sterowanie włączaniem/wyłączaniem

JAK DZIAŁA PŁYTA INDUKCYJNA

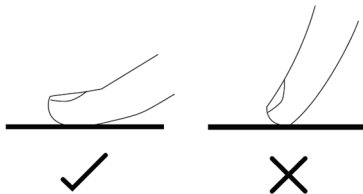
Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzeje.



KORZYSTANIE Z KUCHENKI

STEROWANIE DOTYKOWE

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszki palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



WYBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ



OSTRZEŻENIE

Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania na płycie indukcyjnej. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając je próbą magnesu.

Przesuń magnes w stronę podstawy patelni. Jeśli to jest przyciągnięte, patelnia nadaje się do użytku na indukcji.



- **Jeśli nie masz magnesu:**

1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
2. Jeśli znak jest na wyświetlaczu nie miga na wyświetlaczu i woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.

- **Nie nadają się naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów:**

Czysta stal nierdzewna

Aluminium lub Miedź bez podstawy magnetycznej

Naczynia szklane

Naczynia kuchenne z drewna

Naczynia porcelanowe, ceramiczne i gliniane.

- **IFczęść**

ferromagnetyczna

przykrywa tylko
częściowo dno naczynia,
nagrzewa się tylko
obszar

ferromagnetyczny, reszta
dna może nie nagrzać się
do temperatury
wystarczającej do
gotowania.

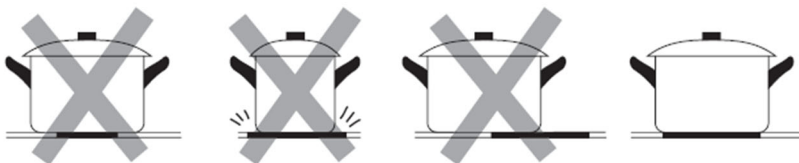


- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inny materiał, np. aluminium, może to mieć wpływ na nagrzewanie i wykrywanie naczynia.

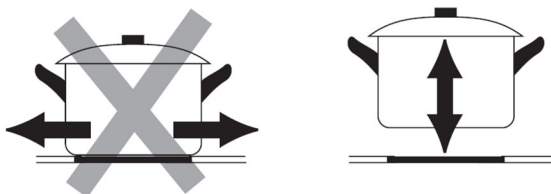
- Jeśli podstawa patelni jest podobna do poniższej ilustracji, patelnia może nie zostać wykryta.
- Nie używaj naczyń z krawędziami zakrzywionym dnem.



- Upewnij się, że spód patelni jest gładki, przylega płasko do szyby i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Zawsze centruj patelnię na strefie gotowania.



- Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej – nie przesuwaj się, gdyż mogą porysować szkło.



Strefy grzejne są do pewnego stopnia automatycznie dopasowywane do średnicy naczynia. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do odpowiedniej strefy gotowania.

Aby uzyskać najlepszą wydajność swojej płyty kuchennej, umieść naczynie na środku strefy gotowania


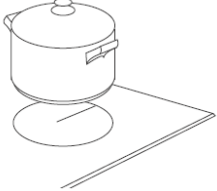


Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
160 mm	120	160
180mm	140	180

Wykrywanie małych artykułów

Gdy nieodpowiedni rozmiar lub patelnia niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, kluczyk) został pozostawiony na płycie kuchennej, płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości 1 minuta. Wentylator zostanie gotuj na płycie indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

ROZPOCZNIJ GOTOWANIE

Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, co oznacza, że płyta ceramiczna weszła w stan czuwania.

<p>Dotykaj przycisku WŁ./WYŁ. na trzy sekundy.</p> <p>Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz używać.</p> <p>Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.</p>	
<p>Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej powoduje miganie wskaźnika obok klawisza.</p>	
<p>Wybierz stopień grzania, dotykając „-” lub „+” kontrola.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz poziomu grzania, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od nowa od kroku 1. • Możesz zmienić stopień grzania w dowolnym momencie podczas gotowania. 	

Jeśli wyświetlacz mig nianę z ustawieniem grzania


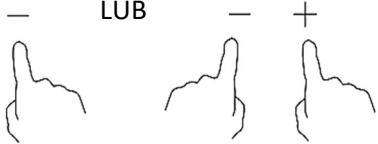


To znaczy że:

- Nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania
- Naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego
- Naczynie jest za małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na strefie gotowania.





Ogrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzejnym nie zostanie ustawione odpowiednie naczynie. Po zakończeniu wyświetlacz wyłączy się automatycznie 1 minutę, jeśli nie stoi na nim odpowiednia patelnia.

ZAKOŃCZ GOTOWANIE

Po włączeniu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta weszła w stan gotowości.

<p>Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.</p>	
<p>Wyłączyć strefę grzejnąprzewijając w dół do „0” lub jednoczesne dotknięcie elementów „-” i „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”</p>	
<p>Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie Hpokaże, które pole grzejne jest gorące w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również używać jako funkcji oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty grzejnej.</p>	

FUNKCJA WZMOCNIENIA

Aktywuj funkcję wzmocnienia	
Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej	
Po dotknięciu elementu ster (B) jego doładowaniem wskaźnik strefy pokaże „P” i osiągnie maksymalny poziom mocy.	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknięcie kontroli strefy grzewczej, którą Ty chcesz anulować funkcję wzmocnienia	
Wyłącz strefę grzejną, dotykając Zwiększ kontrolę. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	

- Funkcja Móc pracować w każdą strefę gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania wynosi 0, po 5 minutach powróci do 9.

Blokowanie elementów sterujących

Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).

Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę element sterujący blokadą.	Wskaźnik timera pokaże „Lo”
Aby odblokować elementy sterujące	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę element sterujący blokadą.	



Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁĄCZENIA/WYŁĄCZENIA. W sytuacji awaryjnej zawsze możesz wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale przy następnej operacji należy najpierw odblokować płytę

STEROWANIE TIMEREM



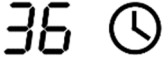
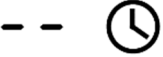
Timera możesz używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączał jedną lub więcej stref grzejnych po upływie ustawionego czasu.
 - Maksymalny czas wynosi 99 minut


Używanie minutnika jako minutnika

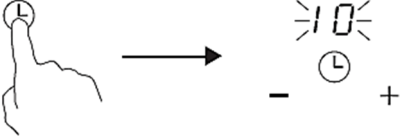



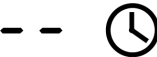
Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona.	
Notatka: możesz wykorzystać minutęważaj, przynajmniej jedno wejście powinno być aktywne.	
Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „10”; A „0” zacznie migać;	

<p>Ustaw godzinę dotykając „-” Lub „+” kontrola timera</p> <p>Wskazówka: dotknij „-” Lub „+” jednorazowa kontrola timerademaszczyć LubWzagiąć o 1 minutę.</p> <p>Dotknij i przytrzymajmi“-” Lub „+” sterowanie timerem dodemaszczyć LubWzagnieć o 10 minut.</p>	
<p>Dotykanie „-”I„+” razem, timer jest odwołany, I the „00” pojawi się na wyświetlaczu minut.</p>	
<p>Ustaw czas dotykając przycisków „+” i „-” (np. naciśnij przycisk „+”, gdy wyświetlacz osiągnie 36), teraz ustawiony timer wynosi 36 minut.</p>	
<p>Po ustawieniu czasu, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.</p>	
<p>Brzęczyk wyda sygnał dźwiękowy przez 30 sekund i uruchomi się timer wskaźnik pokaże „- -” po upływie czasu ustawiania.</p>	

Ustawianie timera wyłączającego jedną lub więcej stref grzejnych

USTAW JEDNĄ STREFĘ	
<p>Dotknięcie wyboru strefy grzewczej steruje tymczasem ustawić timer.</p>	

<p>Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „10”, a „0” będzie migać.</p>	
<p>Ustaw czas, dotykając przycisku lub kontrolki timera Wskazówka: dotknij „-” lub „+” kontrola timera raz będzie zmarszcza lub Wzagiąć o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj „-” lub „+” kontrola woli timerademarszczyć lub Wzagiąć o 10 minut</p>	
<p>Dotykanie „-” i „+” razem, timer jest odwołane i „00” pokaże za minutę wyświetlacz.</p>	
<p>Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie natychmiast. Wyświetlacz pokaże resztę czasu a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.</p> <p>UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.</p>	
<p>Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.</p>	



Inne strefy grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone. Zdjęcia pokazane powyżej mają charakter wyłącznie poglądowy, a ostateczny produkt będzie rozstrzygający.

Tryb pauzy

- Zamiast wyłączać płytę, możesz wstrzymać ogrzewanie.
- Po wejściu w tryb pauzy wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone

Aby wejść w tryb pauzy	
Dotknięcie klawisza „Pauza”.	Wszystkie wskaźniki pokażą „ ”.
Aby wyjść z trybu pauzy	
Ponowne dotknięcie klawisza „Pauza”.	



Gdy płyta znajduje się w trybie pauzy, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ./WYŁ., w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. Płyta wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu pauzy.

Domyślne godziny pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawia poniższa tabela

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny timer pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać nagrzewanie, a płyta wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Osoby posiadające rozrusznik serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia

WYTYCZNE GOTOWANIA



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli korzystasz z funkcji PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

1. Wskazówki kulinarne

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, zatrzymując ciepło.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu.



Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz go, gdy potrawa się podgrzeje.

Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od rodzaju naczynia i ilości gotowanej potrawy. Poeksperymentuj z płytą ceramiczną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia ogrzewania	Stosowność
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienia czekolady, masła i szybko spalających się potraw • delikatne gotowanie • powolne ocieplenie
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • ponowne podgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie makaronu
9/str	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie z mieszaniem • piekący • doprowadzając zupę do wrzenia • gotująca się woda

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważny!
Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub niecukrowe plamy na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej nie pojawi się wskazanie „gorąca powierzchnia”, ale strefa grzejna może nadal być gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Silne zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i ostre/ścierny środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący lub zmywacz jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może ulec zabrudzeniu.

<p>Wykipiały, roztopiły się i gorące rozlane cukierki rozlały się na szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą plastra ryby, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej na ścianie. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenia lub rozlany płyn do chłodnego obszaru płyty kuchennej. 3. Usuń zabrudzenia lub rozlany płyn za pomocą ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w części „Codzienne zabrudzenia szkła” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usuń plamy pozostawione przez roztopione produkty, słodką żywność lub rozlane ciecze. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo przecięcia: po zdjęciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
<p>Rozlania na elementach sterujących dotykiem</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wchłoń wyciek 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<p>Płyta kuchenna może wydawać sygnał dźwiękowy i obracać się się wyłączy, a sterowanie dotykowe będzie możliwe może nie działać, dopóki istnieje na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej pamiętaj o wytarciu obszaru sterowania dotykowego do sucha.</p>

OSTRZEŻENIE

Rozlany sos, sok owocowy itp. należy jak najszybciej zetrzeć miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

Nie dopuszczaj do przypalenia sosów lub soków na płycie grzewczej. Może to USZKODZIĆ szklaną powierzchnię, a nawet stopić szklaną powierzchnię lub znacznie utrudnić późniejsze czyszczenie! Zmiana koloru światła na płycie jest normalna i nie ma żadnego wpływu na wydajność pracy.

Do czyszczenia osadów brudu nie używaj wetny stalowej ani noży. Nasmaruj osady szmatką nasączoną bardzo wilgotnym detergentem, uważając jednak, aby nie zarysować szklanego blatu.

Zmiana koloru światła na płycie jest normalna i nie ma żadnego wpływu na wydajność pracy.

PORADY I WSKAZÓWKI

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak mocy.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do prądu i że jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko sprawdziłeś, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące dotykiem nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z ceramicznej płyty kuchennej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów opuszką palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szkło jest porysowane.	Naczynia kuchenne o szorstkich krawędziach.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia kuchennego (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod awarii	Problem	Rozwiązanie
NIEAutomatyczne odzyskiwanie		
E1	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – przerwa w obwodzie.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury z płytą ceramiczną.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika z płytą ceramiczną.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Wysoka temperatura obwodu otwartego IGBT	Wymienić płytkę zasilającą – przerwa w obwodzie
E 4	Czujnik temperatury awarii IGBT --zwarcie	
C2	Wysoka temperatura IGBT	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Proszę sprawdzić, czy zasilanie podaż jest normalna. Włącz po włączeniu zasilania podaż jest normalna.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
UE	Błąd komunikacji.	Ponownie wykonaj połączenie pomiędzy płytą wyświetlacza imoctablica. Wymień płytę zasilającąLub tablicę wyświetlacza.

2)Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilania i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Płyta zasilania akcesoriów jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania włącza się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwór wentylacyjny mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilającą.	
Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy, a na wyświetlaczu miga „u”.	Typ patelni jest nieprawidłowy.	Użyj odpowiedniego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Uszkodzony obwód wykrywania garnka. Wymień płytkę zasilającą.
	Średnica doniczki jest za mała.		
	Kuchenka się przegrzała;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić	

		urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak pierwsza i druga strefa) będą wyświetlane „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nienormalnie.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe dotyczy oceny i kontroli typowych awarii.

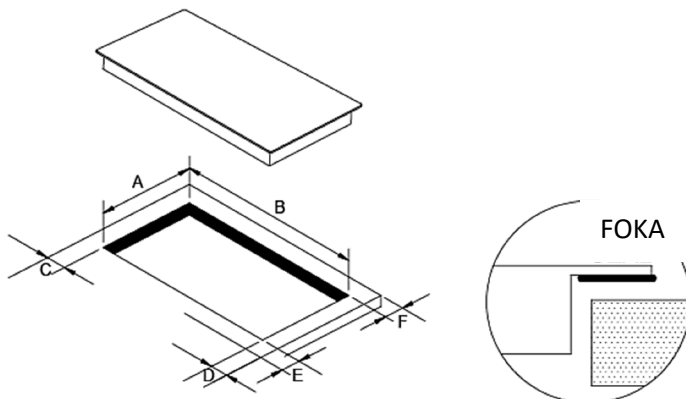
Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

INSTALACJA

Dobór osprzętu instalacyjnego

1. Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku. Na potrzeby montażu i użytkowania wokół otworu należy zachować odstęp minimum 50 mm. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

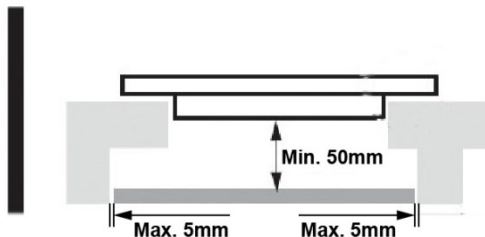
UWAGA: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



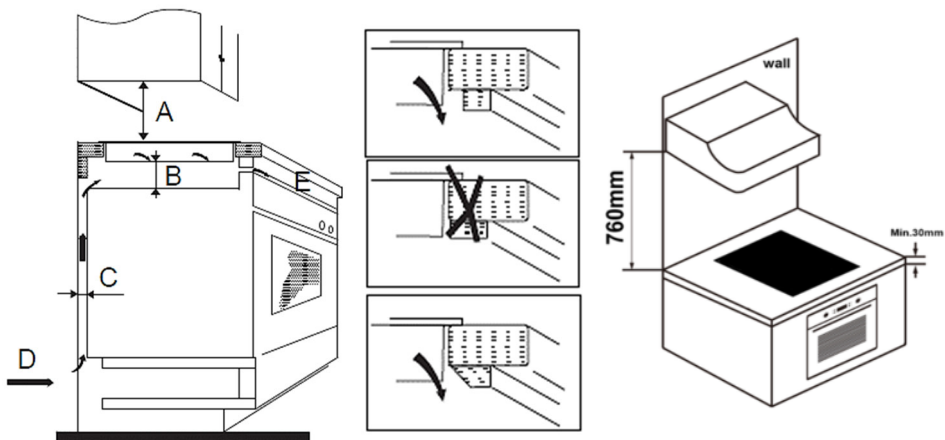
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 minut	50 minut	50 minut	50 minut	3mm mini



W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta ceramiczna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.



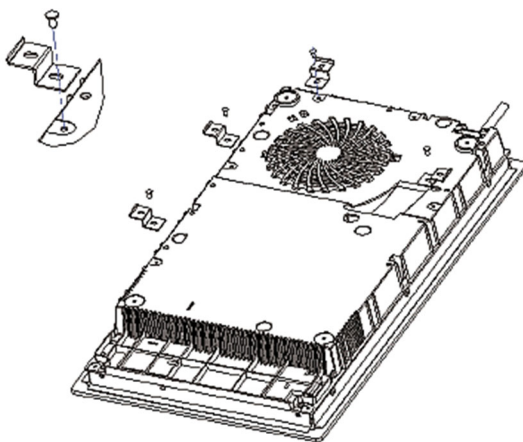
Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



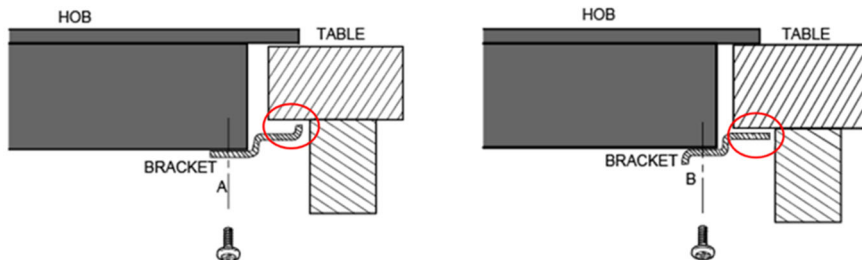
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	mi
760	50 minut	20mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zlokalizowaniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (korzystać z opakowania). Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty kuchennej. Zamocuj płytę na powierzchni roboczej, przykręcając cztery wsporniki do spodu płyty (patrz zdjęcie) po instalacji. Dopasuj położenie wspornika do różnej grubości powierzchni roboczej.



Dopasuj położenie wspornika do różnej grubości powierzchni roboczej.



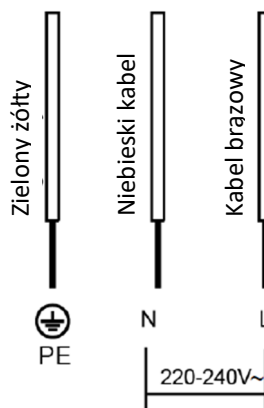
Przestrogi

1. Ceramiczna płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy do Twojej dyspozycji profesjonalistów. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyty ceramicznej nie należy montować do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
3. Ceramiczną płytę kuchenną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze oddawanie ciepła i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.
7. Ceramikę tę można podłączyć wyłącznie do źródła zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą w celu uzyskania informacji na temat impedancji systemu.

Podłączenie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika jednobiegunowego. sposób podłączenia pokazano poniżej.

1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik obsługi posprzedażnej przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
3. Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne i jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.



**DOLNA POWIERZCHNIA I PRZEWÓD ZASILAJĄCY
PŁYTY MUSIĘĆ NIE BYĆ DOSTĘPNE PO INSTALACJI.**

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Płyta kuchenna	BH-02MIN
Strefa gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana energia elektryczna	3500 W
Rozmiar produktu GxSxW (mm)	288x520x59
Wymiary zabudowy AxB (mm)	268 x 500

Utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego



W celu ochrony naszego środowiska i jak najpełniejszego recyklingu zużytych surowców, konsument proszony jest o zwrot nie nadającego się do użytku sprzętu do publicznego systemu zbierania odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Symbol krzyżyka oznacza, że produkt ten należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektronicznych w celu zasilenia go możliwie najlepszym recyklingiem surowcowym. Zapewniając ten produkt zapobiegiesz ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu. Dzięki recyklingowi materiałów z tego produktu, pomożesz zachować zdrowe środowisko i zasoby naturalne.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat zbiórki produktów EE skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś produkt.

Deklaracja Zgodności UE

To urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi oraz zgodnie z wszystkimi obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami.



Deklarację zgodności UE można pobrać z poniższego linku:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ

Drodzy Klienci!

Dziękujemy za zakup urządzenia Vivax. Mamy nadzieję, że będą Państwo zadowoleni.

Jeśli w okresie gwarancyjnym wymagane będą naprawy, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, który sprzedał Państwu produkt lub na podany poniżej numer telefonu.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Firma M SAN Grupa d.o.o., z siedzibą przy ulicy Dugoselska 5, 10372 Rugvica, Chorwacja, dalej zwana Gwarantem, udziela gwarancji na zakupiony produkt zgodnie z poniższą tabelą warunków:

60 MIESIĘCY (5 lat)	ŁODÓWKI, ZAMRAŻARKI PIONOWE I POZIOME
24 MIESIĘCY (2 lata)	SAMOSTOJĄCE KUCHENKI, PRALNIE I SUSZARKI DO UBRAN, ZMYWARAKI, OKAPY WKŁADANE PIEKARNIKI I PŁYTY KUCHENNE, OKAPY PODGRZEWACZE WODY

- Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski.
- Okres trwania gwarancji rozpoczyna się od daty wydania produktu Nabywcy przez sprzedawcę.
- Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie, a naprawy wykonywane są wyłącznie przez Serwis:
QUADRA-NET Sp. z o.o., ul. Działoszańska 10, 61-248 Poznań, Tel. (+48)61 6600069, (+48) 61 853 44 44
- Karta gwarancyjna ważna jest jedynie z dowodem zakupu.
- Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna zawiera:
 - pieczętkę i podpis sprzedawcy
 - datę sprzedaży
 - model i numer seryjny urządzenia
 - podpis kupującego
- Ujawnione w okresie gwarancji wady sprzętu będą bezpłatnie usuwane przez Serwis w terminie nieprzekraczającym 21 dni roboczych od daty przyjęcia sprzętu do Serwisu.
- W uzasadnionych przypadkach termin naprawy gwarancyjnej może ulec wydłużeniu.
- Użytkowanie sprzętu z wadą przez okres 30 dni powoduje jej zaakceptowanie i utratę praw gwarancyjnych na usterki będące następstwem rzeczowej wady.
- W przypadku konieczności wymiany wewnętrznych podzespołów, Serwis zastrzega sobie prawo do wymiany uszkodzonego podzespołu na podzespół o parametrach technicznych nie gorszych w stosunku do podzespołu uszkodzonego. Wszystkie podzespoły lub urządzenia wymienione w ramach gwarancji przechodzą na własność Gwaranta.
- Gwarancja nie obejmuje wad i uszkodzeń:
 - powstałych przez zalanie cieczą
 - mechanicznych m.in. pęknięcie obudowy, ułamane złącza.
 - wywołanych przez używanie niesprawnego sprzętu
 - będących następstwem zmian oprogramowania przez osoby nieupoważnione
 - materiałów i elementów ulegających naturalnemu zużyciu np. wentylatory, baterie, powierzchnie dotykowe
 - wywołanych przez zaniedbanie sprzętu
 - wywołanych zdarzeniami losowymi niezależnymi od Gwaranta
 - wynikłych podczas niewłaściwego transportu urządzenia
 - kabli połączeniowych
- Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
 - Numery seryjne lub plomby gwarancyjne są uszkodzone, ściągnięte lub nieczytelne
 - W sprzęcie stwierdzono zmiany, próby napraw wykonane przez osoby trzecie
 - W urządzeniu występuje uszkodzenie opisane w punkcie 10

12. W przypadku zaginięcia, kradzieży, zniszczenia Karty Gwarancyjnej duplikaty nie będą wydawane.
13. Użytkownik ponosi ryzyko związane z wykorzystaniem sprzętu. Z tytułu udzielonej gwarancji producent, Gwarant i Serwis nie odpowiadają za utratę spodziewanych korzyści i poniesionych kosztów wynikłych z użytkowania lub niemożności użytkowania tego sprzętu.
14. Gwarancja na sprzedawany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową.
15. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
16. Deklaracja zgodności i kopie oryginalnej deklaracji zgodności można łatwo pobrać na naszej stronie internetowej www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Towar wprowadza na rynek UE: M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, tel: +385 1 3654-961
CENTRALNI SERVIS: MR servis d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica
Tel: +385 1 640 1111 **Fax:** +385 1 365 4982 **E-mail:** info@mrsevis.hr,
prodaja@mrsevis.hr, **Web:** www.mrsevis.hr

DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		

WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH

VIVAX

PL

QUADRA-NET Sp. z o.o

ul. Jana Czochralskiego 8,

61-248 Poznań,

Tel. (+48) 61 660 00 69

(+48) 61 853 44 44

E-mail: infolinia@quadra-net.com

Web: <https://www.quadra-net.pl/>

Preferowana forma kontaktu:

<https://ql.quadra-net.pl/command/www.vivaxOrderForm>



**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 пола lub obszarы 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 = индукciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgász 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: диаметр на полезната площ на една зона за готвење с електрично нагривање, закрљен 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 площ на една електричка зона или площ за готвење с електрично нагривање, закрљени 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 площ 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 площ 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	Енергиятефективност на газозитегорелки EE _{газ 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 o area di cottura calcolata 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