



VIVAX

Made for you

BH-042IN
BH-042IN X

IT
Manuale di istruzioni



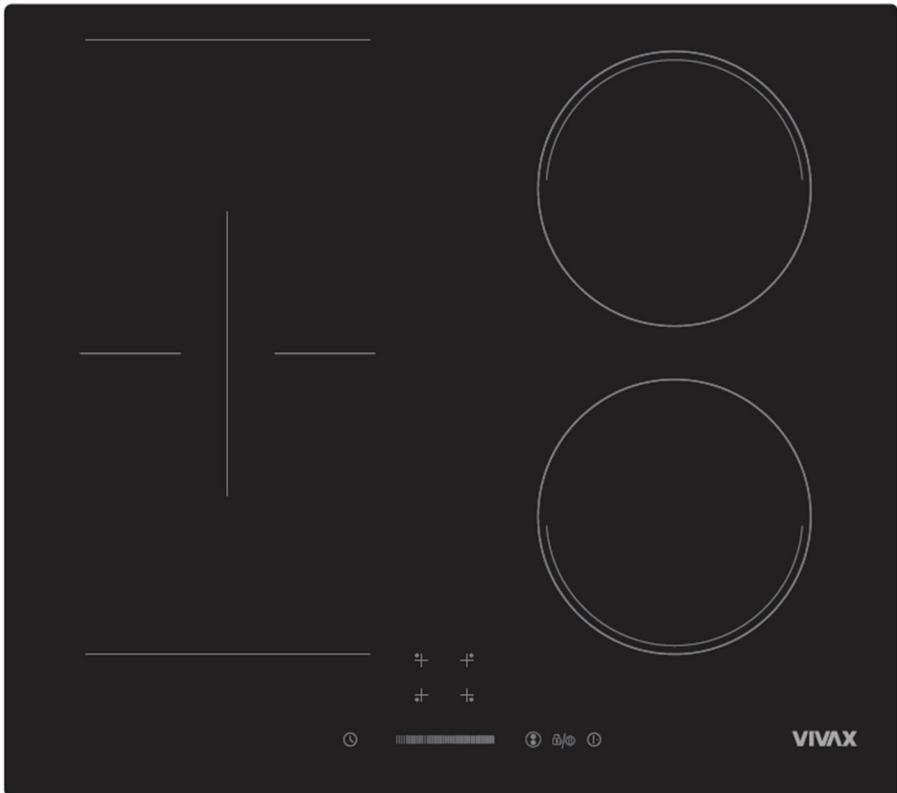
RoHS



Piano cottura in ceramica da incasso

BH-042IN
BH-042IN X

Dimensioni prodotto: 590 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. Spegner 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.
- 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"**!

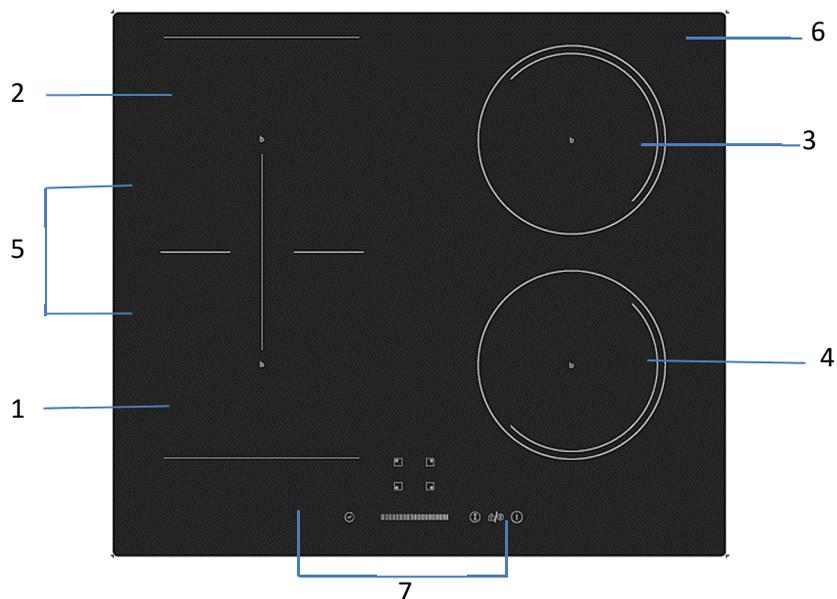
Prima di utilizzare la piastra di cottura, si prega di rimuovere tutti i nastri infiammabili, polistirolo o qualsiasi altro materiale di imballaggio sul fornello. Togliere anche il manuale d'uso e altri materiali infiammabili dall'apparecchio.

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.

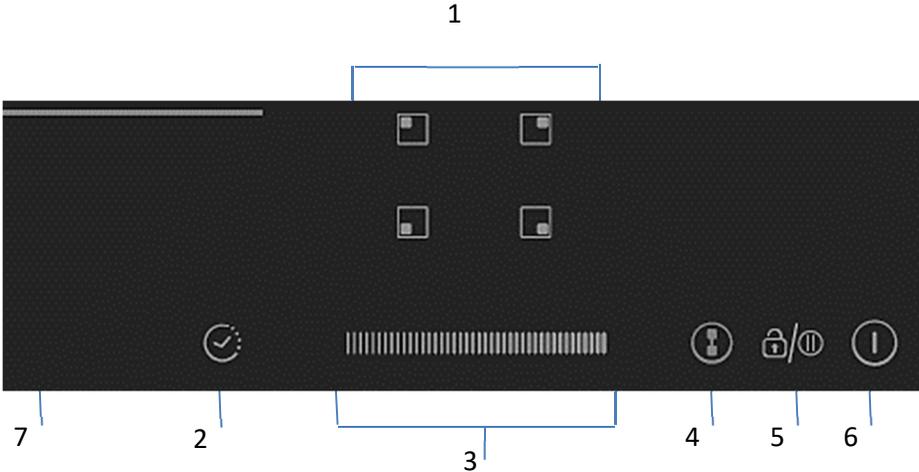
COMPONENTI PRINCIPALI



1. Max. 1200/1500W Zona
2. Max 2300/2600 W Zona
3. Max.1500/1800 W Zona
4. Max. 1500/1800 W Zona

5. Max. 3500/3800 W Zona
6. Lastra di vetro
7. Pannello di controllo

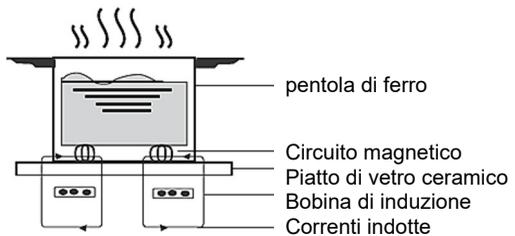
PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Comandi di selezione della zona di riscaldamento | touch del timer |
| 2. Controllo del timer | 4. Controllo area flessibile |
| 3. Alimentazione / Controllo | 5. Controllo blocco |
| | 6. Controllo ON/OFF |

COME FUNZIONA IL PIANO A INDUZIONE

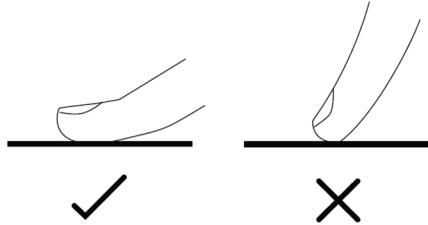
La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella padella, piuttosto che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella alla fine lo riscalda.



USO DELLA PIASTRA

COMANDI TOUCH

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello del tuo dito, non la punta.
- Sentirai un bip ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurati che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere i controlli difficili da usare.



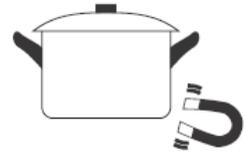
SCEGLIERE IL GIUSTO TIPO DI PENTOLE



ATTENZIONE

Usare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione.

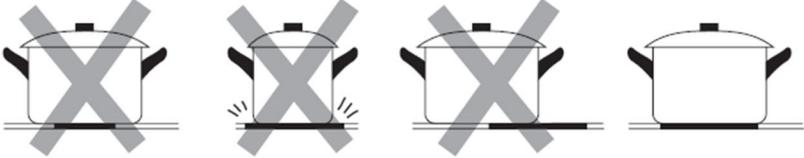
Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola



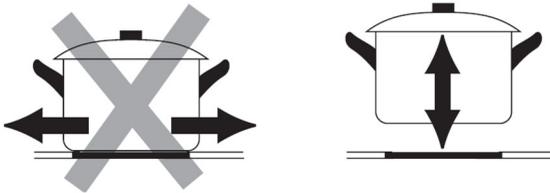
- **Se non si dispone di un magnete:**
 1. Metti dell'acqua nella padella che vuoi controllare.
 2. Se il segno sul display  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola è adatta.
- **Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:**
 - Acciaio inossidabile puro
 - Alluminio o rame senza base magnetica
 - Pentole in vetro
 - Pentole in legno
 - Pentole in porcellana, ceramica e maiolica
- Non usare pentole con bordi irregolari o con una base curva.



- Assicuratevi che il fondo della vostra padella sia liscio, appoggiato al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

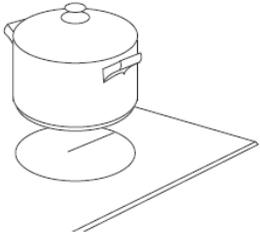


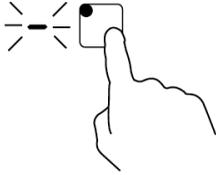
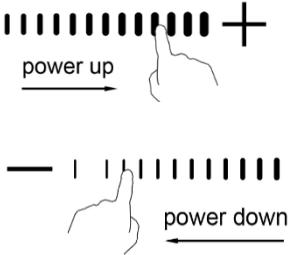
- Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura in ceramica - non farle scivolare, o potrebbero graffiare il vetro.



FINIRE LA COTTURA

Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta, 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 comando ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta, tutti i display mostrano "-" o "- ", indicando che il piano cottura a induzione è entrato nello stato di standby.</p>	
<p>Posizionare una padella 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>Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.</p>	
<p>Regolare l'impostazione del calore toccando il controllo del cursore.</p> <p>a. Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano in vetroceramica si accende automaticamente</p> <ul style="list-style-type: none"> • spegnere. Dovrai ricominciare da passo 1. <p>b. È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.</p> <p>c. È possibile modificare il livello di potenza da 0 a 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con il controllo a scorrimento. 	

Se il display mostra alternativamente con l'impostazione del calore

Questo significa che:

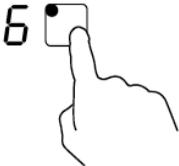
- non avete messo una pentola sulla zona di cottura corretta o,
- la padella che stai usando non è adatta alla cottura a induzione o,
- la padella è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

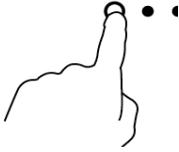
Non c'è riscaldamento se non c'è una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non c'è una pentola adatta.

FINIRE LA COTTURA

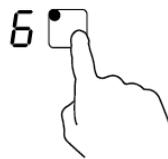
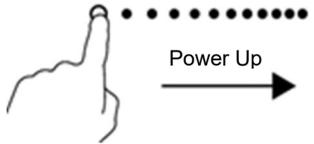
Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura in ceramica è entrato in modalità standby.

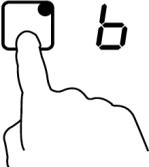
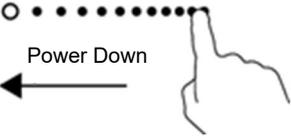
<p>Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.</p>	
---	---

<p>Spegner la zona di cottura toccando il cursore su "0". Assicurarsi che il display mostri "0".</p>	
<p>Spegner l'intero piano di cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde H mostrerà quale zona di cottura è calda da toccare. Sparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere usato come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra ancora calda.</p>	

- La funzione può funzionare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale del calore è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

FUNZIONE BOOST

<p>Attiva la funzione boost</p>	
<p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento</p>	
<p>Tocca il cursore su "b". Assicurati che il display mostri "b".</p>	

Annulla la funzione Boost	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento di cui si desidera annullare la funzione boost	
Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo del cursore.	

- La funzione può funzionare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale del calore è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

AREA FLESSIBILE

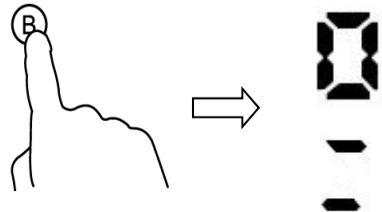
Questa zona può essere usata come una singola zona o come due zone diverse, in conseguenza

alle esigenze di cottura, in qualsiasi momento

La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

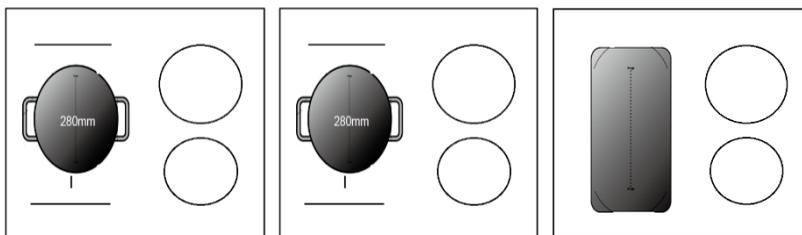
Come una zona grande

1. Per attivare l'area flessibile come una singola grande zona, toccando il controllo Area flessibile



2. Come una grande zona, suggeriamo di usarla come segue come segue:

- Pentole: 250mm o 280mm di diametro (pentole quadrate o ovali sono accettabili)

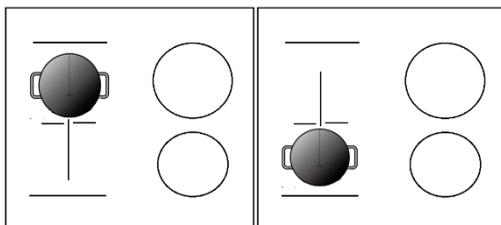


Non raccomandiamo altre operazioni tranne le tre sopra menzionate perché potrebbe influire sul riscaldamento dell'apparecchio.

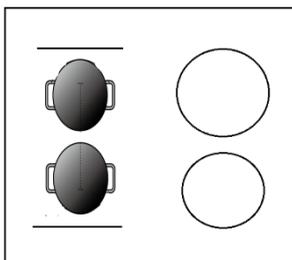
Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse, si possono avere due opzioni di riscaldamento

1. Mettere una padella sul lato destro in alto o sul lato destro in basso della zona flessibile



2. Mettere due padelle sui lati della zona flessibile



NOTA:

Assicurarsi che la padella sia più grande di 12 cm!

Blocco dei comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (per esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando 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 comandi sono disabilitati tranne l'ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima di compiere l'operazione successiva

Funzione pausa

È possibile mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura.

Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi tranne il comando ON/OFF sono disabilitati.

Per avviare la modalità pausa	
Toccare il comando di blocco/pausa.	Tutto l'indicatore mostrerà "11".
Per abbandonare la modalità pausa	
Toccare il comando di blocco/pausa.	

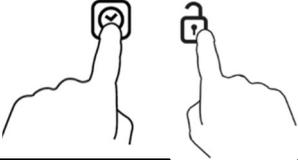
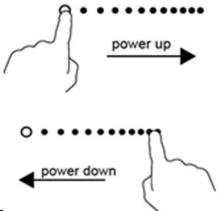
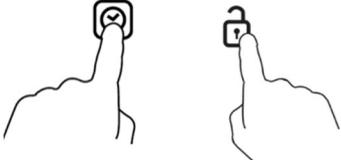


Quando il piano cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati tranne l'ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegne dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità di pausa

Funzione di gestione dell'alimentazione

È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano di cottura a induzione, scegliendo fino a diverse gamme di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a un livello di potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.

Accedere alla funzione di gestione dell'alimentazione	
<p>Accendere il piano cottura, poi premere contemporaneamente il comando Timer e il blocco tasti.</p> 	<p>L'indicatore del timer mostrerà "P5" che significa livello di potenza 5; la modalità predefinita è su 7.0Kw.</p>
Per passare ad un altro livello	
<p>Seleziona un livello di potenza toccando il cursore di controllo.</p> 	<p>Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer mostrerà uno di essi.</p> <p>"P1" : la potenza massima è 2.5Kw. "P2" : la potenza massima è di 3.5Kw. "P3" : la potenza massima è di 4.5Kw. "P4" : la potenza massima è di 5.5Kw. "P5" : la potenza massima è di 7.0Kw.</p>
Abbandonare la funzione di gestione dell'alimentazione	
<p>Premere contemporaneamente + (timer) e il blocco tasti per la conferma.</p> 	<p>Il piano cottura verrà spento.</p>

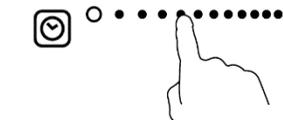
CONTROLLO TIMER

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

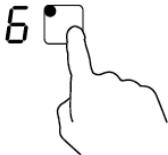
1. Si può usare come un timer per i minuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. Si può impostare per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.
 - Il timer di massimo è di 99 minuti

Usare il timer come contatore di minuti

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

<p>Assicurati che il piano cottura sia acceso.</p> <p>Nota: è possibile utilizzare il contatore di minuti anche se non si sta impiegando alcuna zona di cottura.</p>	
<p>Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostrerà "10"; E lo "0" lampeggerà;</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il cursore di controllo. (e.g. 5)</p>	
<p>Toccare di nuovo il controllo del timer, "1" lampeggerà; Regolare l'impostazione del timer toccando il cursore di controllo e modificare il tempo da 0 a 9;</p> <p>Nota: Sarà automaticamente confermato se non c'è nessuna operazione entro 5S.</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il cursore di controllo (es. 9), ora il timer impostato è di 95 minuti.</p>	
<p>Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.</p>	
<p>Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "--" quando il tempo impostato scade.</p>	

Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

SET ONE ZONE	
Touching the heating zone selection control	
Touch the timer control, the timer indicator show "10", and the "0" will flash.	
Impostare il tempo toccando il cursore di controllo. (e.g. 5)	
Toccare di nuovo il controllo del timer, l'"1" lampeggerà.	
Impostare il tempo toccando il cursore di controllo (es. 9), ora il timer impostato è di 95 minuti.	
Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente. NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.	
Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	
Toccare cursore di controllo per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.	

Cancellare il Timer

Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera annullare il timer.	
Toccando il controllo del timer, l'indicatore lampeggia.	
Toccare il cursore di controllo per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.	

Tempi di lavoro predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il tuo piano di cottura a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere la cottura. I tempi di lavoro 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

NOTA:

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



Le persone con un peacemaker dovrebbero consultare il loro medico prima di usare questa unità

LINEE GUIDA PER LA COTTURA



Fate attenzione quando friggete, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se state usando PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e questo rappresenta un serio rischio di incendio.

1. Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo arriva ad ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- Usando un coperchio si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato completamente.



Le impostazioni qui sotto sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le vostre pentole e la quantità di alimenti che state cucinando. Sperimentate con il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Impostazione calore	Idoneità
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che bruciano rapidamente • sobbollire dolcemente • riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldare • cottura rapida a fuoco lento • cuocere il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • saltare • cucinare la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • scottare • far bollire le zuppe • far bollire l'acqua

CURA E PULIZIA

Cosa?	Come?	Importante!
Sporczia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per il piano cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la corrente del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è spento, non ci sarà l'indicazione "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fate molta attenzione. • Spugne pesanti, alcune spugne di nylon e detersivi duri/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggete sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o spolverino è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

<p>Bolliture, fusioni e fuoriuscite di zucchero caldo sul vetro</p>	<p>Rimuoveteli immediatamente con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatto ai piani di cottura in vetroceramica, ma fate attenzione alle superfici calde della zona cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura alla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi da 2 a 4 per "Sporcizia quotidiana su vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate dalle fusioni e dai cibi zuccherati o dai versamenti il più presto possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Usare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Versamenti sui comandi touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il materiale versato 3. Pulire l'area del touch control con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura 	<p>Il piano cottura può emettere un bip e spegnersi da solo e i comandi touch potrebbero non funzionare se c'è liquido su di essi. Assicuratevi di asciugare l'area dei comandi touch prima di riaccendere il piano cottura.</p>

ATTENZIONE

Salsa, succo di frutta, ecc. versati devono essere eliminati al più presto con un panno morbido imbevuto di acqua calda con un detergente.

Non permettere che salse o succhi brucino sulla piastra di cottura. Questo può DANNEGGIARE la superficie di vetro o addirittura fonderla o rendere la successiva pulizia molto più difficile! I leggeri cambiamenti di colore sulla piastra sono normali e non hanno alcuna influenza sulle prestazioni di lavoro.

Non utilizzare lana d'acciaio o coltelli per pulire i depositi di sporco. Pulire i depositi con un panno imbevuto di un detergente molto umido, ma fare attenzione a non graffiare il piano di vetro.

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Problema	Causa possibile	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Nessuna alimentazione.	Assicurati che il piano cottura in ceramica 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 comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedi la sezione 'Uso del piano cottura in ceramica' per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da azionare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi o si potrebbe star usando la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurati che l'area di controllo tattile sia asciutta e usa la sfera del tuo dito quando tocchi i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedi 'Scegliere le pentole giuste'. Vedi 'Cura e pulizia'.
Alcune pentole fanno dei rumori di crepitio.	Questo può essere causato dalla costituzione delle vostre pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non è indice un difetto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1) Codice di guasto che si verifica durante l'utilizzo da parte del cliente e soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra ceramica ritorni normale.

E4	Alta temperatura del sensore a piastra in ceramica. (2#)	Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità
E5	Alta temperatura dell'IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura dell'IGBT ritorni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E6	Alta temperatura dell'IGBT. (2#)	Controllare se la ventola funziona senza problemi; In caso contrario, sostituire la ventola.
Nessun recupero automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito. (F3 for 1#,F6 for2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - circuito aperto. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - non valido. (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC /FD	Sensore di temperatura del guasto dell'IGBT (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Mancanza di alimentazione.	Controllare se la spina è fissata bene nella presa e se la presa funziona.	
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display sono collegate male.	Controllare il collegamento.	

	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano, o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia.	Alta temperatura del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. La presa d'aria o l'uscita dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	C'è qualcosa che non va con la ventola.	Controllare se la ventola funziona senza problemi; in caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma improvvisamente durante il funzionamento e sul	Il tipo di pentola è sbagliato.	Usare la pentola adeguata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato, sostituire la scheda di
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		

display lampeggia "u".	Il fornello si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura ritorni normale. Premere il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.	alimentazione.
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrano "u".	La scheda di alimentazione e la scheda del display sono collegate male;	Controllare il collegamento.	
	La scheda display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Il motore della ventola ha un suono anomalo.	Il motore ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola	

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

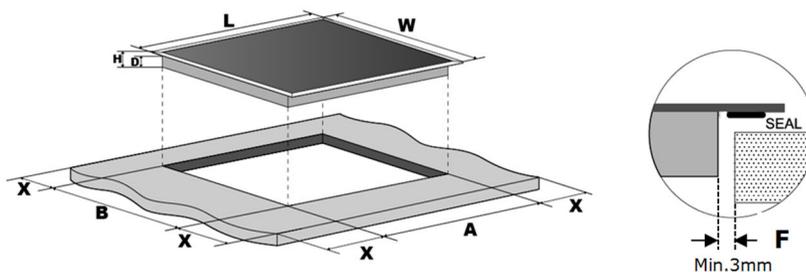
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

INSTALLAZIONE

Selezione del materiale di installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, si deve conservare uno spazio minimo di 50mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Si prega di selezionare il materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dalle radiazioni di calore della piastra di cottura. Come mostrato di seguito:

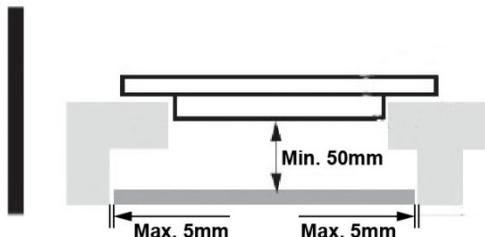
NOTA: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3mm.



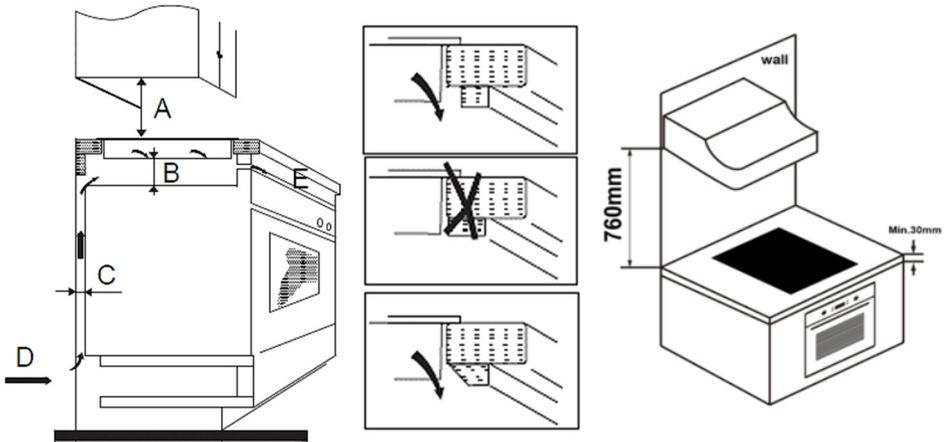
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 min.



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buone condizioni di lavoro. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra e lo scaffandro sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.

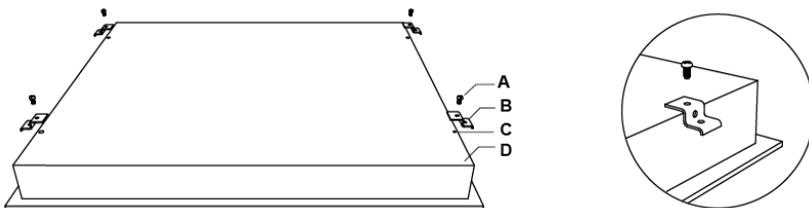


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Presa d'aria	Uscita d'aria 5 mm

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

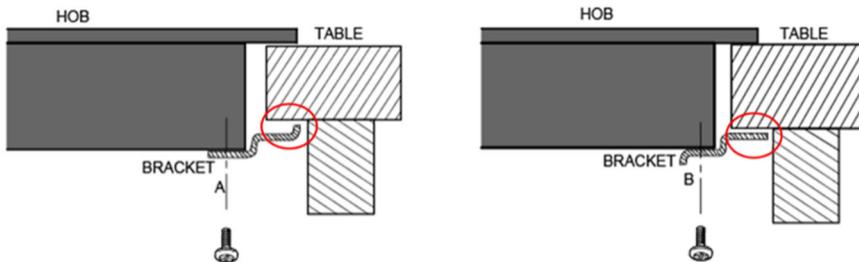
L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi foto) dopo l'installazione. Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Attenzione

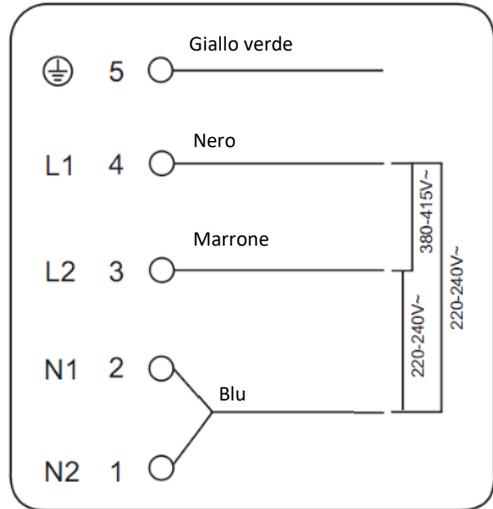
1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Si prega di non effettuare mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore per migliorare la sua affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Un pulitore a vapore non deve essere usato.
7. Questo piano in vetroceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. In caso di necessità, si prega di consultare l'ente fornitore per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con le norme vigenti, o con l'ausilio di un interruttore unipolare. il metodo di collegamento è mostrato di seguito.

1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo deve essere fatto da un tecnico post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati, in modo da evitare qualsiasi incidente.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente 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.

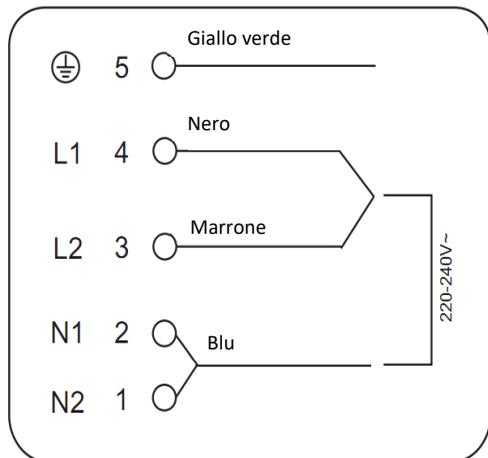
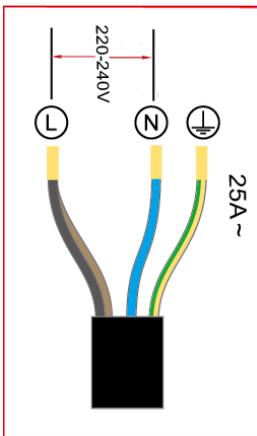
2 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



1 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'apparecchio scelto non è inferiore a 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete con un collegamento elettrico monofase, come indicato di seguito



SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	BH-042IN BH-042IN X
Zona di cottura	4 Zones
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz or 60Hz 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Potenza elettrica installata	7000 W
Dimensioni del prodotto DxWxH (mm)	590 x 520 x 55
Dimensioni di installazione AxB (mm)	560 x 490

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 anni** 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:

24 MESI (2 anni)

FRIGORIFERI, CONGELATORI, 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., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, 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



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 Crotone 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)**

**MODEL: BH-042IN
BH-042IN X**

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-042IN BH-042IN X
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	4
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 cooking zones
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, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	18 cm 18 cm 18 cm 18 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) *	200,3 Wh/kg 192,8 Wh/kg 193,3 Wh/kg 177,6 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) *	191 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 распознавање на модела	Modell név
4	Тип плути грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = гас/чрпни)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált))
5	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газевите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукциони зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgűzős 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.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кръгли електрически зони за готвене: дијаметар на ползната плоча на една зона за готвене с електричко 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 некръгли електрически зони или плочи за готвене: дљжина и широчина на ползната плоча на една електрическа зона или плоча за готвене с електричко 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.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4) *	Консумација на енергија на една електрическа зона или плоча за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4) *	Egy kilogramra 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 ^{эл.готвене} на една електрическа зона или плоча за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogramra vetített energiafogyasztása EC ^{electric hob} (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газевите горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична за дава на палника газозов EE ^{gas burner} ** Палник газозов1/Палник газозов2/Палник газозов3/Палник газозов4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE ^{газова горелка} ** газова горелка1 / газова горелка2 / газова горелка3 / газова горелка4	Енергиятаефективност гасгезонкент EE ^{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плути грејнеј газозов EE ^{gas hob} **	Енергийна ефективност на газозива котлон EC ^{газов 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, stevige 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 EC ^{elektrisch koken} per kookzone of - oppervlak berekend per kg (Wh / kg) (El.plaat1 / El.plaat2 / El.plaat3 / El.plaat4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC ^{electric hob}) (Wh/kg) *	Consumo energetico EC ^{piano cottura elettrico} per cottura elettrica calcolato per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik EC ^{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 bruciatori 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