



VIVAX

Made for you

BH-042VC

DE
Bedienungsanleitung



M035 21

RoHS



Keramik-Einbaukochfeld**BH-042VC**

Produktgröße: 590 x 520 x 55 mm



Sehr geehrter Kunde,

Verpackungsstücke (Plastiktüten, Styropor etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potentiell gefährlich sind. Bitte entsorgen Sie Verpackungen mit Bedacht auf dem dafür vorgesehenen Weg.

In diesem Sinne empfehlen wir Ihnen, die gesamte Anleitung vor Inbetriebnahme des Produkts sorgfältig zu lesen und als Nachschlagewerk aufzubewahren. Wenn Sie das Gerät an einen Dritten weitergeben, geben Sie diesem bitte dieses Handbuch, damit der neue Besitzer mit den Gerätefunktionen und den für den sicheren Gebrauch des Geräts relevanten Warnhinweisen vertraut ist.

Warnung: Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz.

DIESES GERÄT DARF NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT UND NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM VERWENDET WERDEN. LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN ODER VERWENDEN

WARNUNG!

WARTUNG

Lassen Sie Zucker, Saucen oder Säfte nicht auf der Kochplatte anbrennen.

Dies kann die Glasoberfläche BESCHÄDIGEN oder sogar zum Schmelzen der Glasoberfläche führen und eine spätere Reinigung erheblich erschweren! Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.



WICHTIG UND SICHER

WARNUNGEN

- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet sein!
- Die für Ihren Herd benötigten Informationen wie Leistung und Nennwerte entnehmen Sie bitte dem Typenschild, das sich auf der Rückseite des Geräts befindet.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät installieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Halten Sie die elektrischen Kabel Ihres Herdes von den heißen Bereichen fern; lassen Sie sie nicht das Gerät berühren. Halten Sie sie von scharfen Seiten und erhitzten Flächen fern.
- Der Betrieb Ihres Geräts erzeugt Feuchtigkeit und Wärme im Raum; stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.
- Längerer intensiver Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. das Öffnen der Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.
- Wenn der Kocher heiß ist, berühren Sie niemals das Kocherglas mit der Hand.
- Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, z. B. Raumheizung, verwendet werden. Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, halten Sie Vorhänge, Papier oder brennbare Dinge von Ihrem Gerät fern.

Bewahren Sie keine brennbaren oder entflammbaren Gegenstände im oder in der Nähe des Geräts auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie den Herd benutzen. Nicht auf heiße Oberflächen fassen.
- Verwenden Sie den Kocher nicht in explosionsgefährdeten Bereichen.
- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 16 A beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 16-Ampere-Sicherung einbauen.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, können einige Teile heiß werden; Kinder sollten ferngehalten und jederzeit beaufsichtigt werden.
- Spritzen Sie kein kaltes Wasser in ein Backblech oder in den Backofen, wenn die Oberfläche des Geräts noch heiß ist. Aufsteigender Dampf kann zu Verbrennungen führen und ein plötzlicher Temperaturwechsel kann Schäden an der Oberfläche des Geräts verursachen
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
 - Auf Brenner oder elektrische Kochplatten sollten keine instabilen oder verformten Töpfe gestellt werden, um deren Umkippen zu verhindern, was zu Verletzungen führen kann.
 - Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 32 Ampere beträgt, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine 32-A-Sicherung einbauen. (nur für Modelle mit 4 Kochplatten)
 - Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften hergestellt. Unsachgemäßer Gebrauch schadet Mensch und Gerät.
 - Der Herd muss über einen geeigneten zweipoligen Trennschalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen versorgt werden, der an einer leicht zugänglichen Stelle neben dem Gerät angebracht ist.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie sie niemals mit dem Gerät spielen.
 - Der Herd darf sich in einer Küche, einer Wohnküche oder einem Wohnschlafraum befinden, nicht aber in einem Raum, der ein Bad oder eine Dusche enthält.
 - **VORSICHT:** Glasdeckel können beim Erhitzen zerspringen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen. Lassen Sie die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen!
- Verschüttete Flüssigkeiten sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden.
- Legen Sie keine entflammbaren, brennbaren, explosiven, flüssigen oder durch Hitze verformbaren Materialien in den Backofen, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden, auch wenn Ihr Gerät nicht in Gebrauch ist.



- Bei zu langer Toastzeit kann das Brot Feuer fangen. Während des Toastens und Auskochens ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Garprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Bevor Sie das Gerät reinigen, warten oder Zugang zu den Klemmen erhalten, müssen alle Versorgungsstromkreise abgeschaltet werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochstelle mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke (nasses Küchentuch) ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf den Brenner oder die Elektroplatte, die funktioniert.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Glaskeramik kann durch auf sie fallende Gegenstände beschädigt werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle und bestehen Sie auf die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

POSITION DES GERÄTS

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig das Kapitel **"WICHTIGE UND SICHERHEITSHINWEISE"**!

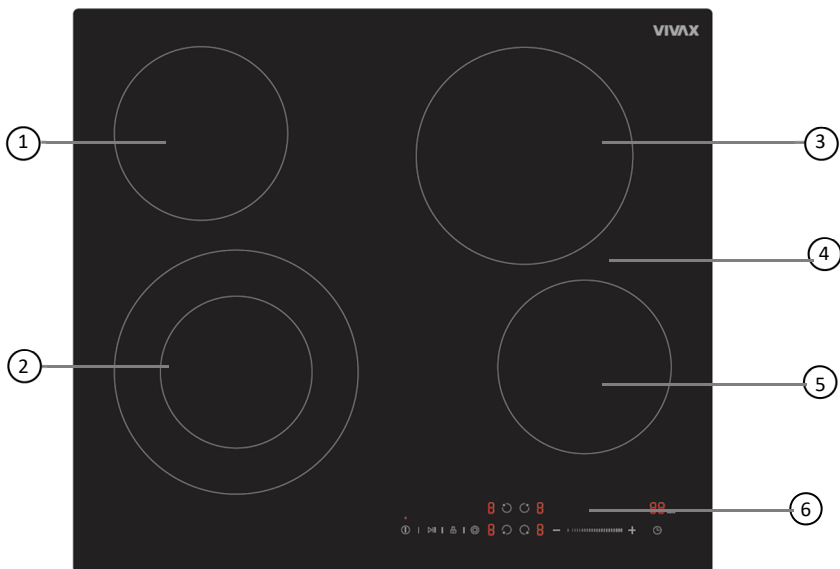
Bevor Sie die Kochplatte benutzen, entfernen Sie bitte alle brennbaren Bänder, Styropor oder andere brennbare Materialien vom Herd. Nehmen Sie auch die Gebrauchsanweisung und andere brennbare Materialien aus dem Gerät.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Ziertüren oder Schränken installiert werden.

Dieses Gerät sollte nur verwendet werden, nachdem Sie es in den Küchenschrank oder -sockel eingebaut haben.

Ermöglichen Sie die Abschaltung des Geräts nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder Schalter in der Festverdrahtung.

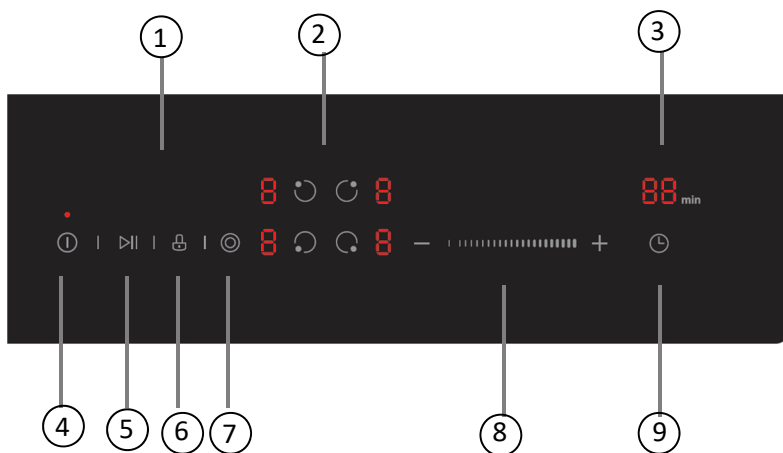
WICHTIGSTE TEILE



- 1. Max. 1000/2200W Zone
- 2. Max 1200 W Zone
- 3. Max. 1800 W Zone

- 4. Glasplatte
- 5. Max. 1200 W Zone
- 6. Bedienfeld

BEDIENFELD

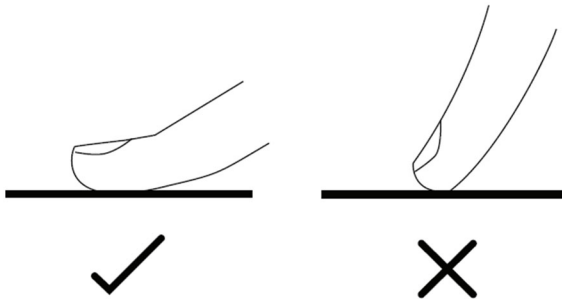


- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Zwei-Zonen-Regelung |
| 2. Heizzonenwahlschalter | 8. Schieberegler Power/Timer |
| 3. Timer-Anzeige | Touch Control |
| 4. EIN/AUS-Steuerung | 9. Timer-Steuerung |
| 5. Pausensteuerung | |
| 6. Steuerung der Tastensperre | |

COOKER-BENUTZUNG

TOUCH-BEDIENUNGEN

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedeckt. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

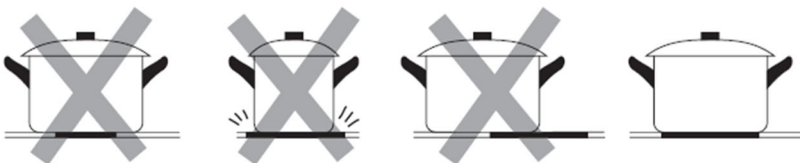


AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

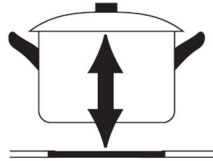
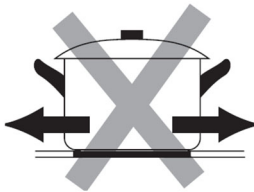
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Setzen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochzone.

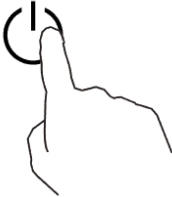
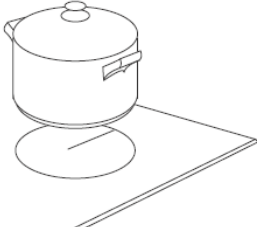
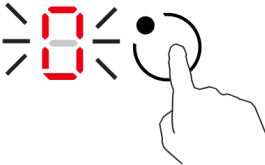


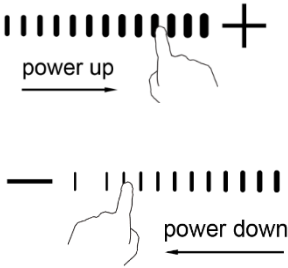
- Heben Sie Pfannen immer vom Cerankochfeld ab - nicht abrutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.



KÖCHEN STARTEN

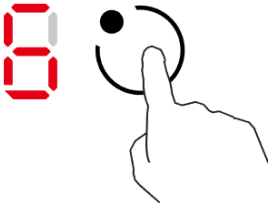
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Cerankochfeld in den Zustand des Standby-Modus übergegangen ist.

Berühren Sie den ON/⏻-F-Regler, alle Anzeigen zeigen "-".	
Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone. - Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzonewahl, und die Anzeige neben der Taste blinkt "0".	

Stellen Sie die Wärmeeinstellung durch Berühren des Schiebereglers ein. • Wenn Sie eine Heizeinstellung nicht innerhalb von 1 Minute wird das Cerankochfeld automatisch ausschalten. Sie müssen erneut starten bei Schritt 1. • Sie können die Heizeinstellung jederzeit ändern während des Kochens. • Sie können die Leistungsstufe von 0 bis 9 ändern über den Schieberegler.	
--	---

GAREN BEENDEN

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Cerankochfeld in den Zustand des Standby-Modus übergegangen ist.

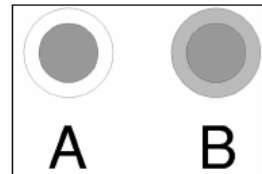
Berühren Sie den Heizonenwahlschalter, den Sie ausschalten möchten.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieber auf "-" stellen. Stellen Sie sicher, dass das Display "0" anzeigt	
Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF-Regler berühren.	

**WARNUNG**

"H" zeigt an, welche Kochzone heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

**Verwenden der Funktion Doppelzone**

- Die Funktion funktioniert nur in 1# Kochzone
- Die Duale Kochzone hat zwei Kochbereiche, die Sie nutzen können, einen mittleren Bereich und einen äußeren Bereich. Sie können den mittleren Bereich **(A)** unabhängig oder beide Bereiche **(B)** gleichzeitig verwenden.



Zone 1#

Aktivieren Sie die Doppelzone	
Drücken Sie den Heizonenwahlschalter der Doppelschleifenheizzone (z.B. Leistungsstufe ist 6) .	
Wenn die Leistungsanzeige blinkt, dann drücke " " .	
Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, die Doppelschleifenfunktion ist aktiviert, und die Leistungsstufe zeigt abwechselnd "6" und "=" an.	
Deaktivieren Sie die Doppelzone	
Drücken Sie den Heizonenwahlschalter der Doppelschleifenheizzone, wenn die Kochfeldstufe blinkt in drücken Sie " " , die Doppelschleifenfunktion wird aufgehoben und die Leistungsstufe kehrt zu "6" zurück.	

Hinweis:

1. Die Doppelschleife ist nur in der 1#-Kochzone verfügbar.
2. Sie können die Funktion von Stufe 1 bis Stufe 9 wählen.
3. Sie können die Zone Dual nur aktivieren, wenn die Kochzone 1# gewählt ist.

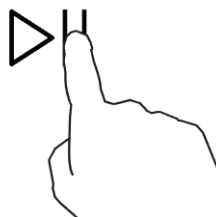
Pause-Funktion

1. Wenn die Kochzonen laufen, drücken Sie kurz die Taste



Control, das Display blinkt " ||| " stoppt die Heizung.

Drücken Sie erneut kurz " ||| ", die Anzeigen zeigen die ursprüngliche Einstellung und die Kochzonen heizen weiter.



Sperren der Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente:

Berühren Sie den Sperr-Taster: Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.

Zum Entsperren der Bedienelemente:

Berühren und halten Sie die Sper-Verriegelung für eine Weile.



WARNUNG

Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert; Sie können das Cerankochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Bedienelement ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entriegeln.

TIMER-STEUERUNG

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1. Sie können ihn als Minutenwächter verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
 - Der Timer beträgt maximal 99 Minuten

Verwendung des Timers als Minutenzähler

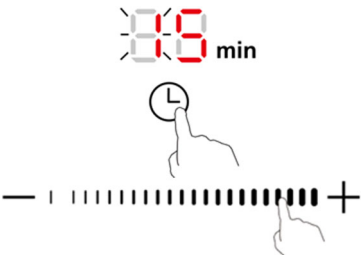
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Berühren Sie die Timersteuerung, die Timeranzeige zeigt "10" ; Und die "0" blinkt;

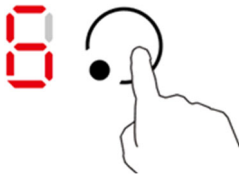
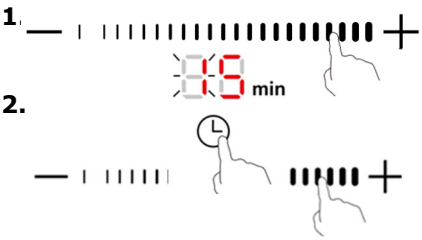


Passen Sie die Timer-Einstellung an, indem Sie den Schieberegler berühren. Sie können die Zeit von 0 bis 9 ändern. Hinweis: Es wird automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5S keine Bedienung erfolgt.	
Berühren Sie den Timer-Regler erneut, die "1" blinkt; passen Sie die Timer-Einstellung durch Berühren des Schiebereglers an und verändern Sie die Zeit von 0 bis 9; Hinweis: Es wird automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5S keine Bedienung erfolgt.	
Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die Zeit wird eingestellt und beginnt sofort herunterzuzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt; Hinweis: Es wird automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5S keine Bedienung erfolgt.	
Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die Einstellzeit beendet ist.	

Hinweis:

- Berühren Sie den "-" oder "+" Regler des Timers einmal, um ihn um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Berühren und halten Sie den "-"- oder "+"-Regler des Timers, um ihn um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

EINE ZONE EINSTELLEN	
Berühren der Heizzonenauswahlsteuerung	
Berühren Sie den Timer-Regler, die Timer-Anzeige zeigt "10", und die "0" blinkt.	
Passen Sie die Timer-Einstellung an, indem Sie den Schieberegler berühren. Und ändern Sie die Zeit von 0 bis 9	
Um die Uhrzeit zu löschen, stellen Sie die Uhrzeit gemäß den obigen Schritten auf "00" ein.	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.	

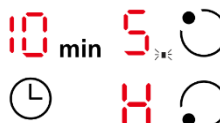
- a) Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an.

(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 5 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 15 Minuten, die Timeranzeige zeigt "5").

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige blinkt.



- b) Nach Ablauf des Countdown-Timers schaltet die entsprechende Zone ab. Dann wird der neue Min.-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



- c) Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS:

1. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.
2. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt



Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Cerankochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur überwacht wird, stoppt das Cerankochfeld automatisch den Betrieb.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, wird eine gewisse Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe " H " erscheint, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.

Standard-Arbeitszeiten

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone abzuschalten. Die voreingestellten Abschaltzeiten finden Sie in der folgenden Tabelle:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

KOCHRICHTLINIEN



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und es besteht eine große Brandgefahr.

1. Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze gehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speisen durcherhitzt sind.



Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Cerankochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Wärmeeinstellung	Tauglichkeit
1-2	• zartes Erwärmen für kleine Mengen an Speisen • Schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen • leichtes Köcheln • langsame Erwärmung
3-4	• Nacherwärmung • schnelles Köcheln • Kochreis
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Sautieren • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • versengend • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser

PFLEGE UND REINIGUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Überläufe auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen und wischen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Starke Scheuermittel, einige Nylontücher und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochen, Schmelzen und heißer Zucker auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Ceranfelder geeignet ist, aber achten Sie auf heiße Kochzonenflächen: 1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Getränk in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" oben aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Verschüttetes entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Bei eingezogener Schutzabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Spillover auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Saugen Sie das Verschüttete auf 3. Wischen Sie den Touch Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	Das Kochfeld kann piepsen und sich selbst aus, und die Touch-Bedienelemente darf nicht funktionieren, solange es eine Flüssigkeit auf ihnen. Achten Sie darauf, dass Sie den Touch Control-Bereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
---	--	---

WARNUNG

Verschüttete Soße, Fruchtsaft usw. sollten so schnell wie möglich mit einem weichen, in warmem Wasser mit Reinigungsmittel getränkten Tuch abgewischt werden.

Lassen Sie keine Saucen oder Säfte auf der Kochplatte anbrennen. Dies kann die Glasoberfläche BESCHÄDIGEN oder sogar zum Schmelzen der Glasoberfläche führen und die spätere Reinigung erheblich erschweren! Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Messer, um Schmutzablagerungen zu reinigen. Fetten Sie die Ablagerungen mit einem mit einem sehr feuchten Reinigungsmittel getränkten Tuch ab, aber achten Sie darauf, die Glasplatte nicht zu zerkratzen.

Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.

HINWEISE UND TIPPS

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt "Verwenden des Keramikkochfelds".
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.

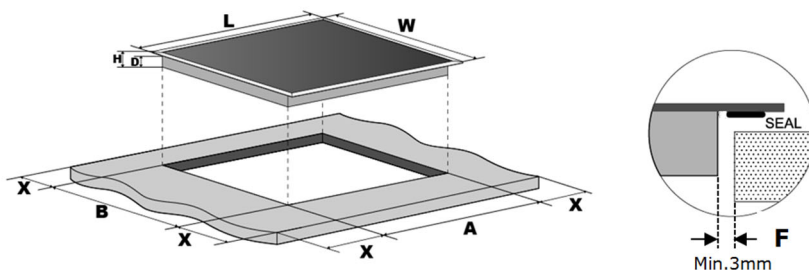
INSTALLATION

Auswahl der Installationsgeräte

1. Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und den Betrieb muss um die Bohrung herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

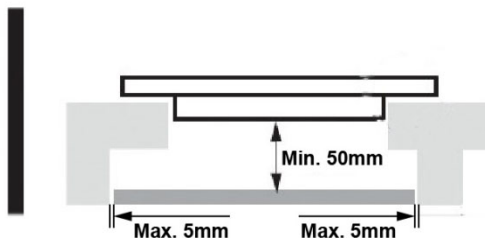


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4+1	50 mini	3 mini

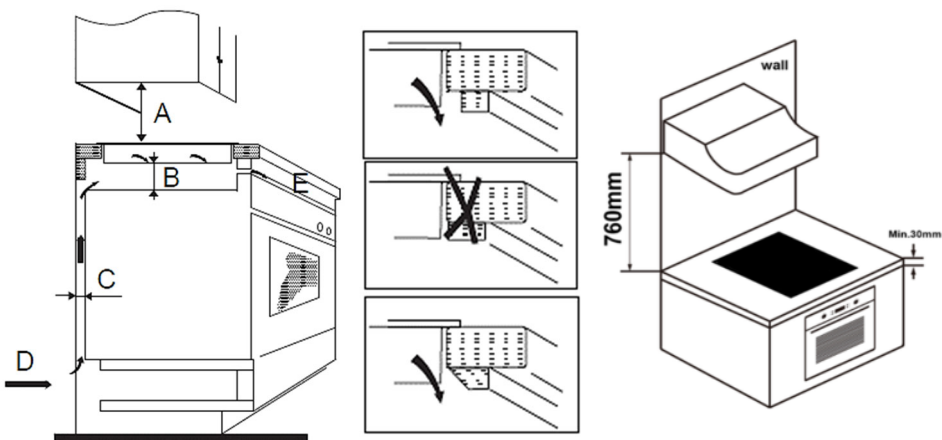
WARNUNG!



Stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Cerankochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.

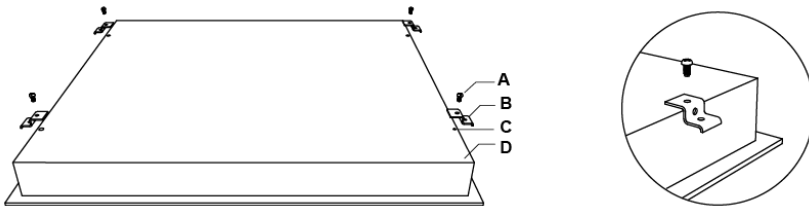


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Luftansaugung	Luftaustritt 5 mm

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

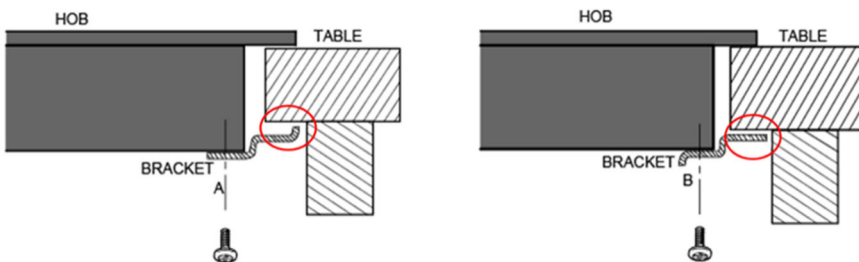
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Unterlage (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Arbeitsfläche an.



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Basis

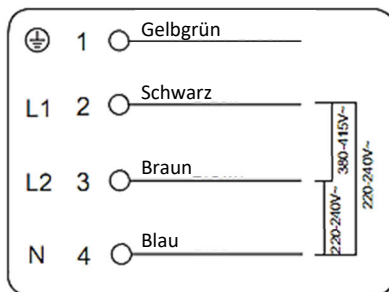
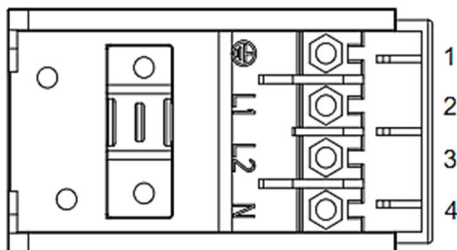
Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.



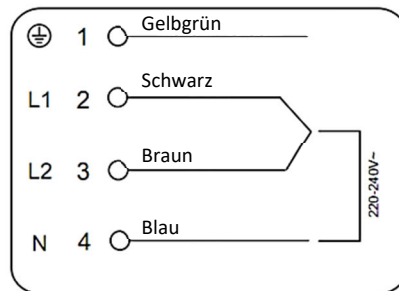
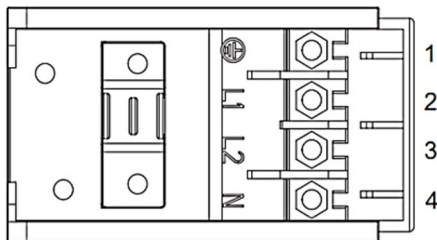
Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Cerankochfeld muss von Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir haben Profis für Sie im Einsatz. Bitte führen Sie die Bedienung niemals selbst durch.
2. Das Ceran-Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Ceran-Kochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Diese Keramik kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrer Versorgungsstelle nach der Systemimpedanz.

2 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



1 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



TECHNISCHE DATEN

Kochmulde	BH-042VC
Kochzone	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50Hz or 60Hz 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installierte elektrische Leistung	5800-7000 W
Produktgröße TxBxH (mm)	590 x 520 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten



Zum Schutz unserer Umwelt und zur möglichst vollständigen Wiederverwertung der eingesetzten Rohstoffe wird der Verbraucher gebeten, nicht mehr gebrauchsfähige Geräte dem öffentlichen Sammelsystem für Elektrik und Elektronik zuzuführen.

Das Symbol des Gekreuzten weist darauf hin, dass dieses Produkt der Sammelstelle für Elektronikschrott zugeführt werden muss, um es der bestmöglichen rohstofflichen Verwertung zuzuführen.

Indem Sie dieses Produkt sicherstellen, verhindern Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Durch die Wiederverwertung von Materialien aus diesem Produkt tragen Sie zur Erhaltung einer gesunden Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei.

Detaillierte Informationen über die Sammlung von EE-Produkten erhalten Sie bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen und in Übereinstimmung mit allen geltenden Richtlinien und Vorschriften hergestellt.



Die EU-Konformitätserklärung kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

GARANTIESCHEIN

VIVAX

AT

MODEL

SERIENNUMMER

VERKAUFSDATUM

RECHNUNGSNO.

UNTERSCHRIFT UND STEMPEL
DER VERKÄUFERS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein VIVAX Produkt entschieden haben. Wir hoffen Sie, werden mit Ihrer Wahl zufrieden sein.

Sollten Sie innerhalb der Garantiezeit eine Reparatur benötigen, bitten wir Sie sich mit dem Verkäufer (Vertragspartner), bei welchem Sie das VIVAX Produkt gekauft haben, in Verbindung zu setzen. Sie können uns auch unter den nachstehend angeführten Kontaktdaten erreichen.

WIR BITTEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GEBRAUCHSANLEITUNG GRÜNDLICH ZU LESEN UND DIE TRANSPORTSICHERUNGEN ZU ENTFERNEN

GARANTIEBEDINGUNGEN

MSAN Grupa d.o.o., in weiterer Folge auch M SAN Grupa d.o.o. genannt, gewährt für nachstehende Produkte eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler:

1. Mit diesem Garantieschein garantiert die M SAN Grupa als Garantiegeber die kostenfreie Reparatur in Österreich.
2. Hiermit garantieren wir , dass das Produkt fehlerfrei funtioniert, alle eventuellen Produktmängel werden kostenfrei von einem beauftragten Servicepartner von VIVAX während der Garantiezeit behoben.
3. Die Garantielaufzeit beträgt 60 oder 24 Monate (Siehe u.a. Tabelle) und beginnt mit dem Kaufdatum des VIVAX produktes.

60 MONATE (5 Jahre)	KÜHLSCHRÄNKE, VERTIKALER UND HORIZONTALER GEFRIERTRUHE
24 MONATE (2 Jahre)	SELBSTSTEHENDE BACKÖFEN, WASCHMASCHINEN UND TROCKNER, GESCHIRRSPÜLER, KÜCHENHAUBEN, EINBAUBACKOFEN UND KOCHFELD, DUNSTABZUGSHAUBE, WASSERHEIZGERÄTE, FERNSEHER, AUDIOGERÄTE, KLEINE HAUSHALTSGERÄTE, SMARTUHREN

3. Im Falle eines Material- und Verarbeitungsfehlers verpflichten wir uns, die Reparatur so rasch wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von 45 Tagen, durchzuführen. Sollte es nicht möglich sein, Ihr Produkt zu reparieren, oder sollte die Reparatur länger als 45 Tage beanspruchen, erfolgt ein Austausch. Die Garantielaufzeit wird während der Reparatur zeitverlängert.
4. Die Garantie ist nur mit Vorlage des originalen Kaufbelegs gültig.
5. Zusätzlich muss dieser Garantieschein vollständig ausgefüllt sein,den Stempel sowie die Unterschrift des Verkäufers beinhalten. MSAN behält sich das Recht vor, Garantieleistungen zu verweigern, wenn diese Informationen nicht vorgelegt werden.
6. **Die Garantie beinhaltet nicht** : Regelmässige Prüfungs-, Wartungs-, Reparatur- und Austauscharbeiten aufgrund von normalem Verschleiß, Anpassungen, oder Veränderungen, die nicht in der Gebrauchsanweisung beschrieben wurde, außer es wurde davor schriftlich mit M SAN GRUPA d.o.o. ausgemacht.
8. **Die Garantie wird in folgenden Fällen nicht anerkannt:**

Wenn der Käufer keinen vollständig ausgefüllten Garantieschein vorweisen kann.

Mängel aufgrund unsachgemäßer Benutzung des Produkts entgegen der Gebrauchsanweisung.

Wenn das Produkt von einer nicht autorisierten Fachhändler (ausgewiesene Servicepartner) repariert wurde (z.B.: Öffnung des Gehäuses des Produkts oder Demontage des Produkts durch eine nicht autorisierte Person).

Wenn Veränderungen/Modifizierungen des VIVAX Produktes vorgenommen wurden (z. B. Entfernung von Markenkennzeichnungen, Strichcodes, Produkt- oder Seriennummern).

Wenn das Produkt durch folgende Ereignisse defekt wurde: höhere Gewalt (z.B. Blitzschlag, Wasser, Feuer, öffentliche Unruhen), Stromschlag, Unfälle oder sonstige Ereignisse, die außerhalb des Einflussbereiches von MSAN liegen. Wenn der Schaden durch falsche Handhabung oder falschen Transport entstanden ist. Wenn der Schaden durch Probleme im Anschlusssystem entstanden ist.

Diese Garantie ist ausschliesslich für die Ware die in Österreich gekauft wurde und in Österreich gültig. Die Rechte der Verbraucher nach den nationalen Gesetzen, insbesondere eventuelle Gewährleistungsansprüche aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Verkäufer, werden dadurch nicht beeinflusst und nicht berührt oder eingeschränkt. Die Konformitätserklärung (EU-Declaration-of-Conformity) können Sie auf unserer Webseite unter www.msan.hr/dokumentacijaartikala herunterladen.

Haftungsausschluss: MSAN haftet im Rahmen dieser Garantie nicht für den Verlust von Speicherdaten oder den Verlust von anderen Geräten, die zusammen mit dem Produkt eingesendet werden. MSAN haftet im Rahmen dieser Garantie nicht für durch defekte Produkte entstehende Vermögensschäden, Verdienstentgang, Leih- oder Mietgeräte, Fahrtkosten, entgangenen Gewinn oder ähnliches, ausgenommen wenn MSAN diese grob fahrlässig oder vorsätzlich verursacht hat. Die Haftung von MSAN im Rahmen dieser Garantie ist auf den Anschaffungswert des Produkts beschränkt. Falls diese Haftungsausschlüsse geltendem Recht ganz oder teilweise widersprechen, begrenzt MSAN die Garantieleistung bzw. die Haftung soweit dies nach geltenden Vorschriften zulässig ist.

Garant: **M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Tel: +385 1 3654-961**
ZENTRALER DIENST: MR servis d.o.o, Dugoselska ulica 5,10372 Rugvica
Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 , Web: www.mrservis.hr
E-Mail für allgemeine Fragen: info@mrservis.hr, E-Mail für Verkaufsanfragen: prodaja@mrservis.hr

DATUM SERVICE ANNAHME		
DATUM REPARATUR		
DATUM SERVICE ANNAHME		
DATUM REPARATUR		

SERVICESTELLE ÖSTERREICH

VIVAX

AT

TV, Audio:

Elektrotechnik Wolfgang Hubmann

Aichberg 58,

8552 Eibiswald

Tel: +43 3466 42334

E-mail: office@elektrotechnik-hubmann.at

Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:

HS-ELEKTRONIK e.U.

Bundesstraße 8, 8753 Fohnsdorf

+43 3573 34044

E-mail: office@hs-elektronik.at

RBSH Haushaltsgeräte Handel Reparatur Kundendienst e.u.

Laaer-Berg-Straße 16, 1100 Wien

Tel: +43 664 5893 261

E-mail: office@rbshhaushaltsgeraete.com

Weiße Ware:

TSF Technisches Service GmbH:

HS-ELEKTRONIK e.U.

Hüttenbrennergasse 26a, 8010 Graz

+43 67684 636 100

E-mail: kundendienst@tsf.at

**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-042VC

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-042VC
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)	Radiant
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)	23 cm 16 cm 20 cm 16 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 _{electric cooking} Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije EC _{kuhanje na električnu energiju} Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	185,4 Wh/kg 191,5 Wh/kg 180,3 Wh/kg 209,6 Wh/kg
10	Energy consumption EC _{electric hob} for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije EC _{električna ploča za kuhanje za ploču za kuhanje} izračunana po kg (Wh/kg) *	191,7 Wh/kg
11	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
12	Energy efficiency per gas burner EE _{gas burner} ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku EE _{plinski plamenik} ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	-
13	Energy efficiency for the gas hob EE _{gas hob} **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje EE _{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 разпознаване на модела	Modell név
4	Тип płyty grzejnej (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = łączny)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált)
5	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газовите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагряване (Induction = (индукционни зони и площи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергия, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant = indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszugárzás 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: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, 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 площи за готвене: дължина и ширина на полезната площ на една електрическа зона или площ за готвене с електрическо нагряване, 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) *	Консумация на енергия на една електрическа зона или площ за готвене, 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) *	Консумация на енергия EC _{нагряване} на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC _{electric hob} (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газовите горелки	A gázégők száma
12	Efektywność energetyczna dla każdego 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	Energiahatékonyság gázégőnként EE _{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej EE _{gas hob} **	Енергийна ефективност на газовия котлон EC _{газов котлон} **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE _{gas burner} **

	Deutsch
1	DATENBLATT
2	Name oder Warenzeichen des Lieferanten
3	Modellname
4	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = Kombiniert)
5	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen
6	Heiztechnik (Induktionskochzonen und-kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskoch-zonen, Solid = Kochplatten)
7	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone: Kochzone1 / Kochzone2 / Kochzone3 / Kochzone4)
8	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)
9	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC _{electric cooking} (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) (Wh/kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE _{gas burner} ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4
13	Energieeffizienz der Gaskochmulde EE _{gas hob} **

* Tylko do płyty elektrycznej / Само за електрическата дъска / Csak elektromos főzőlapokhoz / Nur für elektrischen Haushalt Kochmulden
** Tylko do płyty gazowej / Само за газови плочи / Csak gáztűzhelyhez / nur für gasbeheizten Haushalt Kochmulden



VIVAX

www.VIVAX.com