

# VIVAX

Made for you

**BH-312ICI X**  
**BH-312EI X**

**UA**

Посібник з експлуатації





**Шановний клієнт,**

Рештки упаковки (пластикові пакети, полістирол і так далі) не повинні залишатися в межах досяжності дітей, оскільки вони потенційно небезпечні. Будь ласка, утилізуйте упаковку обдумано, використовуючи відповідні засоби.

У зв'язку з цим ми рекомендуємо вам уважно прочитати усе керівництво перед початком експлуатації пристрою і зберегти його в якості довідника. Якщо ви передаєте пристрій третій особі, будь ласка, передайте йому це керівництво, щоб новий власник ознайомився з функціями пристрою і попередженнями, що відносяться до безпечного використання пристрою.

Цей посібник користувача підготовлений для декількох моделей. Деякі функції, вказані в керівництві, можуть бути недоступні у вашому приладі.

**Попередження: Усі наші прилади призначені тільки для побутового, а не для комерційного використання.**

**ЦЕЙ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ВСТАНОВЛЕНИЙ ВІДПОВІДНО ДО ДІЮЧИХ ПРАВИЛ І ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ТІЛЬКИ В ДОБРЕ ВЕНТИЛЬОВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ. ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ АБО ВИКОРИСТАННЯМ ЦЬОГО ПРИЛАДУ.**

**Типи газу : LPG G30 - 30 мБар**

**NG (природний газ) G20 - 20 мБар**

**Заводські налаштування: LPG G30 – 30 мБар**

## **ЗМІСТ**


- 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**
- 2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ**
- 3. УСТАНОВКА ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ**
- 4. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ**
- 5. ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ**
- 6. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ**
- 7. ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЄС**
- 8. ФАЙЛ ПРОДУКТУ (в кінці посібника)**



## ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Увага:** Цей прилад повинен бути заземлений!
- Будь ласка, знайдіть необхідну інформацію про потужність і номінальні характеристики вашого приладу на табличці з номінальними характеристиками, яка знаходиться за приладом.
- Перед установкою приладу переконаєтеся, що електроживлення відключене.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або аналогічними кваліфікованими фахівцями щоб уникнути небезпеки.
- Тримайте електричні кабелі вашої плити чимдалі від гарячих ділянок; не дозволяйте їм торкатися приладу. Тримайте їх чимдалі від гострих предметів і нагрітих поверхонь.
- Підключіть подання газу як можна ближче до джерела газу і перевірте газове з'єднання на предмет витoku. **При перевірці витoku газу ніколи не використовуйте запальничку, сірники або сигарети. Перевіряйте витік газу тільки за допомогою мильної піни!**
- Використання вашого приладу підвищує вологість та температуру у приміщенні; переконайтеся, що ваша кухня добре провітрюється.
- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад збільшення рівня механічної вентиляції, якщо вона є.
- Коли плита гаряча, ніколи не торкайтеся руками до її скла.

- Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення. Всі наші пристрої призначені тільки для побутового, а не для комерційного використання.
- Перед початком використання приладу приберіть фіранки, папір або легкозаймисті предмети подалі від приладу. Не зберігайте горючі або легкозаймисті предмети в приладі або поруч із ним.
- Даним приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони отримали нагляд чи інструктаж щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні грати із приладом. Чищення та обслуговування приладу не повинні проводитись дітьми без нагляду.
- При використанні плити використовуйте рукавички. Не торкайтесь гарячих поверхонь.
- Не використовуйте плиту у вибухонебезпечній атмосфері.
- Якщо сила струму запобіжника в установці менше 16 Ампер, попросіть кваліфікованого електрика встановити запобіжник на 16 Ампер (для приладів з електричними конфорками).
- Під час використання пристрою деякі частини можуть нагріватися; дітей слід тримати подалі і постійно доглядати їх.

- Не бризкайте холодною водою на гарячу поверхню приладу. Пар, що виникає, може викликати опіки, а різкий перепад температур може призвести до пошкоджень на поверхні приладу.
  - **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Маленьких дітей слід тримати подалі.
- 
- **УВАГА:** Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.
  - Не використовуйте для чистки скла жорсткі абразивні засоби чи гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбивання скла.
  - На конфорки або електричні плити не слід ставити нестійкі або деформовані каструлі, щоб уникнути їх перекидання, що може призвести до травми.
  - Цей прилад виготовлений відповідно до правил техніки безпеки. Неправильне використання може завдати шкоди людям та приладу.
  - Живлення приладу повинно здійснюватись через відповідний двополюсний ізолюючий вимикач, що має поділ контактів не менше 3 мм у всіх полюсах, розташований у легкодоступному місці поряд з приладом (для приладів з електричними нагрівальними плитами).
  - Діти повинні знаходитись під наглядом, щоб вони не грали з приладом. Ніколи не дозволяйте грати з приладом.

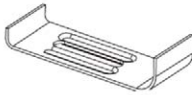
- Варильна панель може бути розташована на кухні, в кухні/їдальні або спальній кімнаті, але не в приміщенні, де є ванна або душ.
  - **Зверніть увагу:** скляні кришки можуть розбитися під час нагрівання. Вимкніть всі конфорки перед закриттям кришки (якщо вона є у приладі). Перед відкриттям кришки слід видалити всі пролиті продукти.
- 
- Хліб може спалахнути, якщо час засмаження занадто великий. Під час підсмажування необхідний ретельний контроль
  - **УВАГА:** Перед отриманням доступу до клем необхідно вимкнути всі ланцюги живлення.
  - **УВАГА:** Приготування їжі на варильній панелі з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад і потім накрийте полум'я, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою (мокрою ганчіркою).
  - **УВАГА:** Небезпека пожежі: не зберігайте на варильних поверхнях легкозаймісті, горючі, вибухонебезпечні рідини, здатні або деформуються під впливом тепла.
  - **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
  - **УВАГА:** Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними особами,
  - Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими



фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони не отримали нагляду або інструкції з використання приладу від особи, відповідальної за їх безпеку.

- Діти повинні знаходитись під наглядом, щоб вони не грали з приладом.
- Ніколи не ставте порожню каструлю на працюючу конфорку або електричну панель.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад, зверніться до авторизованого сервісного центру. Звертайтеся до авторизованого сервісного центру та наполягайте на використанні оригінальних запасних частин.
- **УВАГА:** Використовуйте лише тип газу, який вказано на етикетці, розташованій на задній панелі приладу. Якщо тип вашого газу відрізняється від зазначеного на етикетці або специфікації, перед початком експлуатації приладу необхідно замінити форсунки.
- **Підключення пристрою до газової установки, заміну форсунок та регулювання мінімального полум'я доручайте лише кваліфікованому фахівцю!**

## АКСЕСУАРИ



Кронштейн x4



Ущільнювальна губка x4



Гвинт x4



Інжектор NG x3



Вигин газової труби x 1



Посібник з експлуатації x 1

## Опис приладу

МОДЕЛЬ	ВН-312СІ X	ВН-312ЕІ X
Тип варильної панелі	Комбінований	
Опора для сковороди	Емальоване залізо	
Верхня панель	Нержавіюча сталь	
Розміри (ШхДхВ)	600 x 510 x 97 мм	
Пристрій розпалювання	Розпалювання під ручкою (одною рукою)	
Підключення газу	G1/2 циліндричний	
Електропостачання	220-240 В змінного струму; 50 Гц – 60 Гц	
Характеристика конфорки	Швидкий x1, Напівшвидкий x1, Допоміжний x1	
Електрична конфорка	Чавун діаметр 145 мм x1	
ΣQn	5.75 kW	
Максимальна електрична потужність	1500W	

## Особливість пальника

Категорія	Тип газу	Пальник	Швидко	Напівшвидко	Допоміжно
		Потужність (kW)			
II2E3B/P, II2H3B/P	LPG (G30,G31) (28-30) mbar	Діаметр інжектора (мм)	0.87	0.66	0.50
	Натуральний газ 20 mbar	Діаметр інжектора (мм)	1.30	1.00	0.78

## **ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ**

### **ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ**

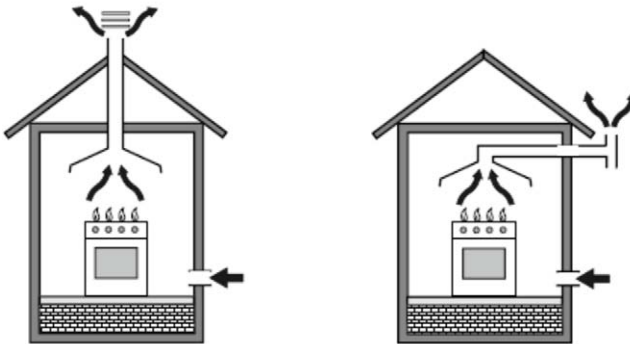
- Умови налаштування цього приладу вказані на таблиці з технічними характеристиками.
- Якщо ваш пристрій оснащений електричною плитою, то для неї потрібне живлення 16 ампер відповідно до загальної потужності плити. Будь ласка, знайдіть усі необхідні значення на етикетці номінальної потужності плити. За потреби рекомендується встановлення кваліфікованим електриком.
- Електричне підключення плити повинно здійснюватись лише до з'єднань/розеток із системою заземлення, встановленою відповідно до місцевих норм. Якщо в місці, де буде встановлена плита, немає з'єднань/розеток із системою заземлення, негайно зверніться до кваліфікованого електрика для встановлення. Виробник не несе відповідальності за шкоду, яка виникне через те, що прилад не буде підключений до системи заземлення.
- Ваша варильна панель призначена для використання з електричною мережею 220-240 В змінного струму, 50 Гц – 60 Гц. Якщо напруга у вашій мережі відрізняється від зазначеної, зверніться до авторизованого сервісного центру. Якщо електроживлення відрізняється від вказаного значення, зверніться до свого уповноваженого представника з обслуговування.
- Під час встановлення плити на місце переконайтеся, що вона вбудована на рівні стільниці.
- Деякі моделі постачаються без комплекту вилка-вилка. У цьому випадку використовуйте гнучкий

кабель, який підходить для підключення до монофазної мережі: H05 VV-F 3 G 2,5 мм<sup>2</sup> або H05 VV-F 3 G 4 мм<sup>2</sup>.

## ГАЗОВЕ З'ЄДНАННЯ

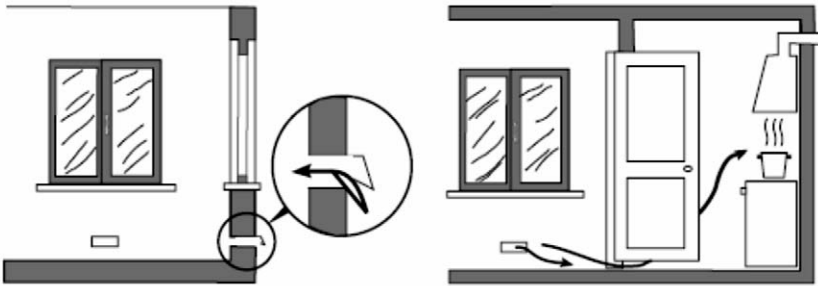
**УВАГА: ДАНИЙ ПРИЛАД ПОВИНЕН ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТІЛЬКИ У ПОСТІЙНО ВЕНТИЛОВАНОМУ ПРИМІЩЕННІ У ВІДПОВІДНОСТІ З ДІЙСНИМИ НОРМАМИ.**

Цей пристрій не підключено до пристрою відведення продуктів згоряння. Він має бути встановлений та підключений відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.



Використання газового кухонного приладу призводить до виділення тепла та вологи у приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре вентильується: тримайте відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).

Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад відкрити вікно, або більш ефективної вентиляції, наприклад, збільшити рівень механічної вентиляції, якщо вона є.



### **З'єднання та безпека:**

1. Перед встановленням переконайтеся, що місцеві умови розподілу (характер газу та тиск газу) та налаштування приладу сумісні.
2. Умови налаштування приладу вказані на етикетці (або табличці з даними).
3. Цей пристрій не підключено до пристрою для видалення продуктів згоряння. Він має бути встановлений та підключений відповідно до чинних правил монтажу. Особлива увага має бути приділена відповідним вимогам щодо вентиляції.
4. Встановіть хомут на шланг. Натискайте на один із шлангів, поки він не дійде до кінця труби.
5. Для контролю за герметичністю; переконайтеся, що кнопки керування на панелі керування закриті, але газовий балон відкритий. Нанесіть на з'єднання кілька мильних бульбашок. Якщо є витік газу, у наміленому місці з'явиться піна.
6. Плита повинна використовувати місце, що добре провітрюється і встановлюватися на рівній поверхні.
7. Повторно перевірте газове з'єднання.
8. Під час встановлення плити на місце переконайтеся, що вона знаходиться на рівні стільниці. При необхідності підніміть її на рівень стільниці, відрегулювавши ніжки.

9. Не допускайте, щоб газовий шланг та електричний кабель плити проходили через нагріті ділянки, особливо через задню частину плити. Не рухайте плиту, підключену до газу. Так як при переміщенні шланг ослабне, може статися витік газу.
10. Для підключення газу використовуйте гнучкий шланг.
11. Підключайте плиту до зрідженого газу найкоротшим шляхом та без витоків. мін. 40 см Макс. 125 см.
12. У разі перевірки витoku газу в жодному разі не використовуйте полум'я запальнички, сірники, сигарети або аналогічні предмети.
13. Не закривайте кришку при увімкненому пальнику. Увага: скляні кришки можуть розбитися під час нагрівання. Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки.

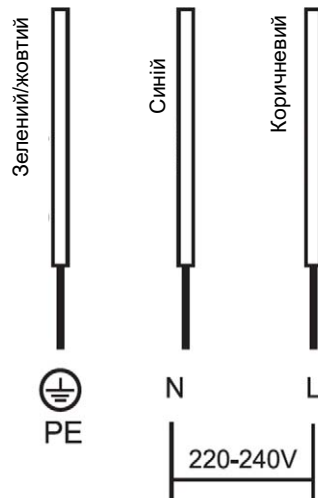


### Електрична схема

Проводи в мережевому дроті пофарбовані відповідно до наступного коду:  
 ЗЕЛЕНИЙ/ЖОВТИЙ = ЗЕЗЕМЛЕННЯ  
 СИНІЙ = НЕЙТРАЛЬНИЙ  
 КОРИЧНЕВИЙ = ПІД НАПРУГОЮ



Провід, пофарбований у **ЗЕЛЕНИЙ** і **ЖОВТИЙ** кольори, повинен бути підключений до клемі, позначеної буквою E або символом землі.

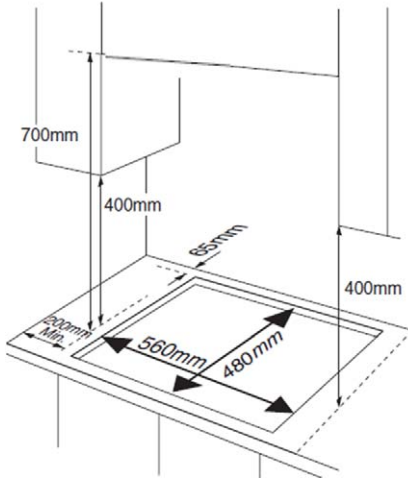


### ВАЖЛИВО:

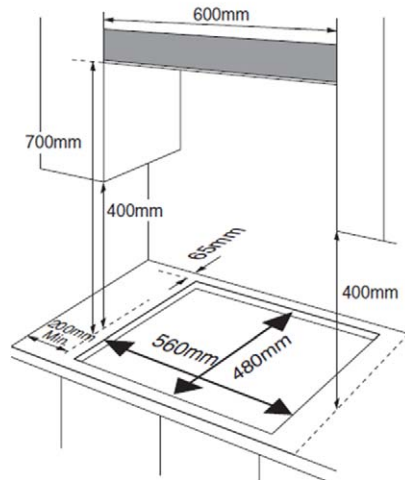
При пошкодженні шнура живлення його заміну повинен проводити виробник, агент обслуговування клієнтів або аналогічний кваліфікований персонал.

## Розміщення приладу

ЗОЗОРИ, НЕОБХІДНІ ПРИ  
ВСТАНОВЛЕННІ ВАРИЛЬНОЇ  
ПАНЕЛІ З РОЗМІЩЕНОЮ НАД  
НІЙ ВИТЯЖКОЮ



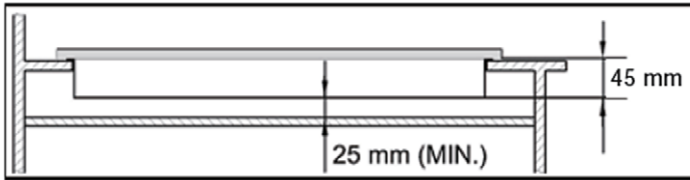
ЗОЗОРИ, НЕОБХІДНІ ПРИ  
ВСТАНОВЛЕННІ ВАРИЛЬНОЇ  
ПАНЕЛІ З РОЗМІЩЕНОЮ НАД  
НІЙ ВИТЯЖКОЮ



**Даний прилад вбудовується в кухонний гарнітур або стільницю завтовшки 600 мм за умови дотримання таких мінімальних відстаней:**

- Краї варильної панелі повинні знаходитись на відстані не менше 65 мм від задньої стіни та 200 мм від бічної стіни.
- 700 мм між найвищою точкою варильної поверхні (включаючи конфорки) та нижньою частиною будь-якої горизонтальної поверхні, розташованої безпосередньо над нею.
- 400 мм між варочними поверхнями, за умови, що нижня частина горизонтальної поверхні знаходиться на одній лінії із зовнішнім краєм варильної панелі. Якщо нижня частина горизонтальної поверхні нижче 400 мм, вона повинна знаходитись на відстані не менше 50 мм від зовнішнього краю варильної поверхні.
- Зазор 50 мм навколо приладу та між варильною поверхнею та будь-якими горючими матеріалами.

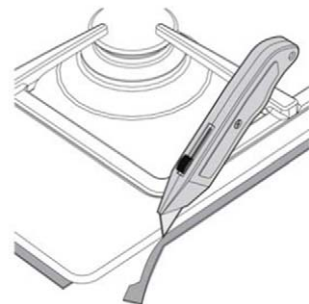
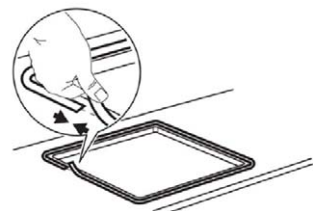
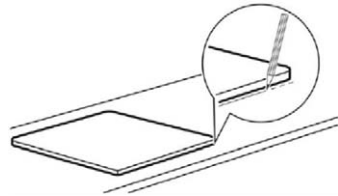
- Між нижньою частиною приладу та будь-якою поверхнею, що знаходиться під ним, повинен бути зазор не менше 25 мм і не більше 74 мм.



## Встановлення приладу Зі сталеву варильною поверхнею

Щоб запобігти витоків рідини між рамою варильної панелі та робочою поверхнею, перед складання встановіть ізоляційну прокладку з комплексу постачання.

1. Встановіть виріб у стільницю і проведіть лінію по зовнішніх краях виробу за допомогою олівця.
2. Дістаньте виріб і помістіть клейку прокладку, що додається, вздовж лінії, намальованої на кроці 1. Злегка натисніть, щоб ущільнювач приклеївся до стільниці.
3. Знову встановіть виріб, злегка натисніть, щоб ущільнювач приклеївся до краю виробу.
4. Обережно обріжте надлишки краю від ущільнювача.
5. Чистка.



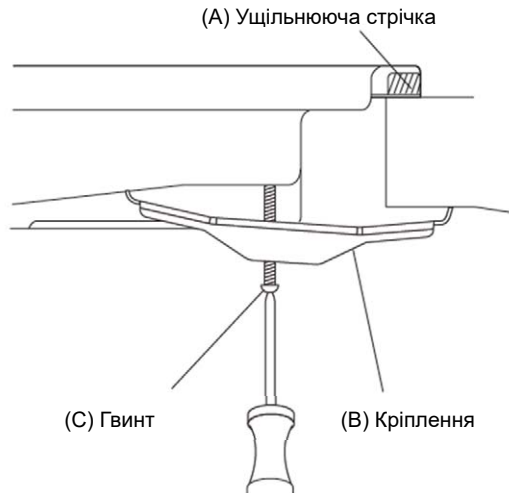
Не використовуйте силіконовий герметик для ущільнення приладу щодо отвору.

Це ускладнить вилучення приладу з отвору у майбутньому, особливо за необхідності його обслуговування.



Встановіть кронштейн (В) на отвори, які відповідають розміру гвинтів. У кожному кутку панелі є по одному набору отворів для гвинтів. Злегка затягніть гвинт (С) через кронштейн (В) так, щоб кронштейн був прикріплений до панелі, але щоб ви все ще могли регулювати положення.

1. Обережно переверніть варильну панель, а потім обережно опустіть її у вирізаний отвір.



На нижній стороні панелі встановіть кронштейни в положення, що підходить для вашої стільниці. Потім повністю затягніть гвинти (С), щоб зафіксувати варильну панель у потрібному положенні.

## Газове з'єднання

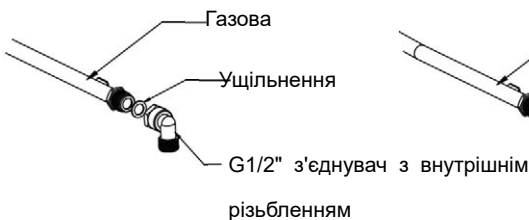


Цей прилад має бути встановлений та підключений відповідно до правил монтажу, що діють у країні, в якій він використовуватиметься.

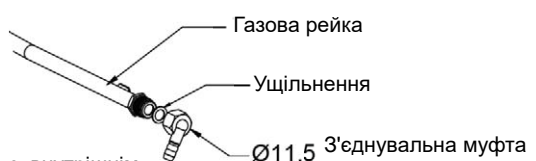
Цей прилад постачається для роботи на зрідженому та природному газі.

Переобладнання для роботи на зрідженому та природному газі повинно виконуватись лише кваліфікованим спеціалістом.

LPG > NG



NG > LPG



**ВАЖЛИВО:**

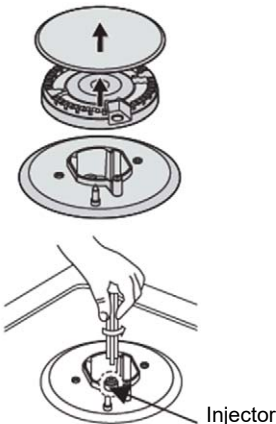
Згідно із законом, всі газові прилади повинні встановлюватися компетентними особами відповідно до чинного видання Правил встановлення та використання газового обладнання. У ваших інтересах та в інтересах безпеки забезпечити дотримання закону!

**Специфікація газу**

Тип газу та тиск	Споживана теплова потужність та позначений розмір отвору (мм)			
	Пальник	Швидка	Середня	Додаткова
	/	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 30 mbar	/	0.87	0.66	0.50
G20 20 mbar	/	1.30	1.00	0.78

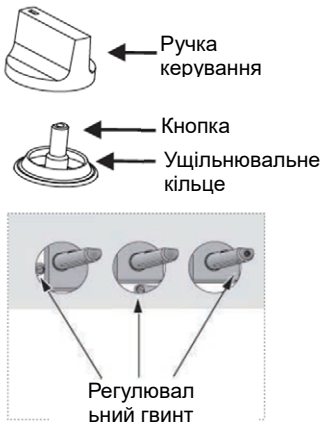
**Регулювання газу**

Дотримуйтеся запобіжних заходів операцій та коригувань, які необхідно виконати при переміщенні від одного газу в інший. Усі роботи мають виконуватися кваліфікованим техніком. Перед початком роботи вимкніть подачу газу та електрики до приладу.

**1. Замініть інжекторні пальники**

Зніміть опору листа, кришку пальника та розсікач полум'я:

1. Відкрутіть інжектор за допомогою торцевого ключа на 7 мм та замініть його на передбачений інжектор для нової подачі газу. Акуратно зберіть усі компоненти.
2. Після заміни інжекторів рекомендується сильно затягнути інжектор.



## 2. Регулювання мінімального рівня полум'я

1. Поверніть крани до мінімуму. Зніміть ручку з крана та помістіть викрутку з маленьким лезом у центр крана.
2. Правильне регулювання досягається, коли довжина полум'я становить близько 3 – 4 мм.
3. Для газу бутан/пропан регулювальний гвинт повинен бути щільно закручений. Встановіть на місце ручку керування.
4. Переконайтеся, що полум'я не гасне, швидко повернувши ручку від максимального
5. потоку до мінімального. Якщо це відбувається, зніміть ручку керування та здійсніть подальше регулювання потоку газу, знову протестувавши його після завершення регулювання.
6. Повторіть цей процес для кожного з газових кранів.

### ВАЖЛИВО

Не розбирайте кран-букс: у разі несправності замініть весь кран.



Перед встановленням конфорок назад на верхнє місце переконайтеся, що інжектор не заблоковано.

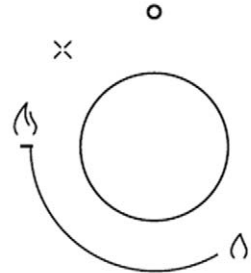
Після переведення на газ необхідно провести повну перевірку працездатності та перевірку на можливі витoki (наприклад, мильною водою чи газовим детектором).

Після завершення переобладнання кваліфікований технік або монтажник повинен поставити мітку "V" на потрібну категорію газу, щоб вона збігалася з налаштуванням на паспортній табличці. Видаліть попередню позначку "V".

## Як користуватися приладом

На панелі керування поруч із кожною ручкою керування з'являться такі символи:

- Чорне коло: газ вимкнено
-  Велике полум'я: максимальне налаштування
-  Мале полум'я: мінімальне налаштування



Мінімальне налаштування знаходиться в кінці повороту рукоятки керування проти годинникової стрілки.

Усі робочі положення мають бути обрані між максимальним та мінімальним положенням.

Символ на панелі керування, поруч із ручкою керування, вкаже, який пальник працює.

Прилад оснащений електронним пристроєм запалювання. Просто натисніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки до символу максимального полум'я, доки воно не увімкнеться. Якщо конфорка не спалахує протягом перших 15 секунд, поверніть ручку на та не намагайтеся повторно ввімкнути протягом 60 секунд.

Після ввімкнення запалювання тримайте ручку натиснутою протягом кількох секунд, щоб дати термопарі нагрітися.

Може статися так, що пальник згасне, коли ручка буде відпущена, це означає, що термопара недостатньо нагрілася. Зачекайте кілька хвилин і повторіть операцію; тримайте ручку натиснутою довше.

У разі випадкового вимкнення запобіжний пристрій блокує вихід газу навіть при відкритому крані.

Поверніть ручку в положення • та не намагайтеся відновити роботу протягом 60 секунд.

### 1. Рівень потужності для електричної поверхні

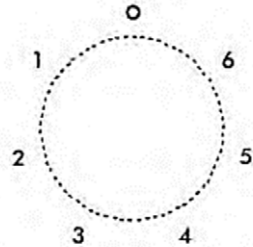
- **Вимкнене положення**

### 1-6 Регулювання потужності

Повертайте ручку, доки не встановиться потрібний рівень потужності.

Наведемо кілька прикладів, що чисто орієнтовних для використання електричних плит:

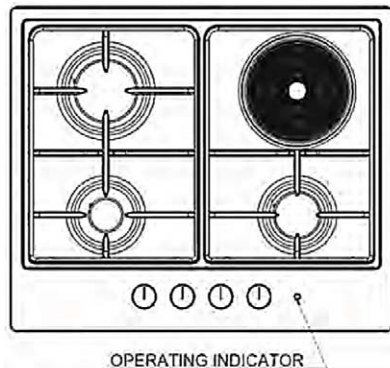
- Рівень потужності 1: Низька інтенсивність нагріву (для розтоплення олії, шоколаду тощо; невелика кількість продуктів)
- Рівень потужності 2: М'яке нагрівання (велика кількість рідини, довге приготування кремів та соусів)
- Рівень потужності 3: повільне нагрівання (розморожування заморожених продуктів; приготування тушкованих страв тощо)
- Рівень потужності 4: Середня інтенсивність нагріву (продукти, які необхідно кип'ятити; смаження м'яса та риби)
- Рівень потужності 5: Сильна інтенсивність нагріву (смаження; велике відварене м'ясо)
- Рівень потужності 6: Інтенсивність живого тепла (для доведення до кипіння великої кількості рідини: для смаження).
- Щоб завершити процес приготування, поверніть ручку у положення 0.



## 2. Використання приладу

Використовуйте залишкове тепло для зниження споживання енергії. Вимкніть зону зварювання приблизно на 5-10 хвилин до завершення процесу приготування.

У варильних панелях з чавунною плитою індикатор роботи, що світиться, в зоні управління попереджає про те, що працює електрична зона. Він автоматично вимикається при поверненні ручки в положення 0.



## ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

Проблема	Причина	Вирішення
Не займається	Немає іскри	Перевірте електроживлення
	Кришка пальника погано зібрана	Правильно встановіть кришку
	Подача газу перекрита	Повністю відкрийте подачу газу
Погано запалюється	Подача газу відкрита не повністю.	Повністю відкрийте подачу газу.
	Кришка пальника погано зібрана.	Зберіть кришку правильно.
	Свічка запалювання забруднена сторонньою речовиною.	Протріть чужорідну речовину сухою тканиною.
	Пальники вологі.	Ретельно просушіть кришки пальників.
	Отвори в розсікачі полум'я засмічені.	Очистіть розсікач полум'я.
Шум, що видається при горінні та займанні	Кришка пальника погано зібрана.	Зберіть кришку пальника правильно.
Полум'я гасне під час використання	Пристрій контролю полум'я забруднений сторонньою речовиною.	Очистіть пристрій для контролю полум'я.
	Продукт перекипів і погасив полум'я.	Вимкніть ручку конфорки, зачекайте одну хвилину і знову запаліть зону.
	Сильний протяг міг задути полум'я.	Будь ласка, вимкніть зону та перевірте зону приготування на наявність протягу, наприклад відкритих вікон. Зачекайте одну хвилину та знову запаліть зону
Жовте полум'я	Отвори в розподільнику полум'я засмічені.	Очистіть розподільник полум'я.
	Використовується інший газ.	Перевірте газ.

Нестабільне полум'я	Погано зібрано кришку пальника.	Зберіть кришку пальника правильно.
Запах газу	Витік газу	Припиніть використання продукту та закрийте середній клапан. Відкрийте вікно для провітрювання. Зв'яжіться з сервісним центром по телефону, що знаходиться на вулиці.

**Якщо проблема не вирішена:**

- 1) Вимкніть електричне підключення пристрою (вимкніть автоматичний вимикач) та вимкніть подачу газу.
- 2) Викличте виробника, його сервісного агента чи аналогічних кваліфікованих фахівців.

## ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

Чистка повинна проводитися тільки при повному охолодженні приладу. Перед початком очищення прилад слід відключити від мережі та перекрити подачу газу.

Очищайте пристрій після кожного використання.

### Для цього слід використати:

М'яку тканину  
Нейтральний миючий засіб

### Не слід використовувати:

Нейлонова щітка  
Харчова олія  
Абразивний  
Металева щітка  
Кислотний/лужний миючий засіб  
Розріджувач/бензол

### Опора піддону для очищення та ручки керування

- Зніміть опору піддону
- Очистіть їх та ручки керування вологою тканиною, засобом для миття посуду та теплою водою (для видалення нагару попередньо замочіть).
- Висушіть усі чистою м'якою тканиною.

### Очищення верхньої пластини

Регулярно протирайте верхню панель м'якою тканиною, що добре віджата в теплій воді з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду.

Після очищення ретельно висушіть верхню панель.

Якнайшвидше видаліть з варильної панелі солоні продукти або рідини, щоб уникнути ризику корозії.

Деталі приладу з нержавіючої сталі можуть з часом знебарвитися. Це нормальне явище через високі температури.

При кожному використанні приладу ці деталі слід очищати засобом, який підходить для нержавіючої сталі.

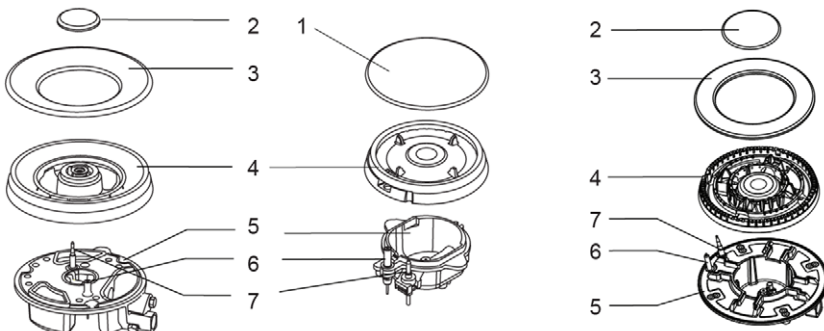
### Очищення пальників

- Зніміть кришки конфорок та розсікачі полум'я, потягнувши їх вгору та вбік від верхньої панелі.
- Замочіть їх у гарячій воді з невеликою кількістю нейтрального миючого засобу



- Після очищення та миття ретельно витріть і висушіть їх. Переконайтеся, що отвори для полум'я чисті та повністю сухі
- Протріть нерухомі частини чаші пальника вологою тканиною і після цього витріть насухо
- Акуратно протріть пристрій розпалювання та пристрій контролю полум'я добре віджатию тканиною та витріть насухо чистою тканиною
- Перед встановленням пальників на верхню плиту переконайтеся, що інжектор не заблокований.

### Зберіть допоміжну, напівшвидку, швидку та Wok конфорку наступним чином



1. Встановіть розподільник полум'я ( 4 ) на чашу пальника ( 5 ) так, щоб пристрій запалювання та контроль полум'я проходили через відповідні отвори в розподільнику полум'я. Розподільник полум'я повинен правильно замикатися.
2. Встановіть кришку пальника (1,2,3) на розсікач полум'я ( 4 ) так, щоб фіксуючі штифти увійшли до відповідних заглиблень.



Після очищення замінійте деталі у правильному порядку:

- Не переплутайте верхню та нижню частини
- Фіксуючі штифти повинні точно входити в пази

## ПРАВИЛЬНЕ РОЗМІЩЕННЯ ПОСУДУ



НЕПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

## УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



Для захисту навколишнього середовища та найповнішої переробки використаної сировини споживачів просять повернути обладнання, яке прийшло в непридатність, до громадського пункту збору електричних та електронних відходів.

Символ хреста вказує на те, що цей продукт повинен бути повернутий в пункт збору електронних відходів для подачі на переробку шляхом максимально можливої переробки сировини.

Забезпечивши безпеку цього продукту, ви можете запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку могли бути викликані неправильною утилізацією даного продукту. Переробляючи матеріали з цього продукту, ви допоможете зберегти здорове навколишнє середовище і природні ресурси.

Для отримання додаткової інформації про збір продукції ЕЕ, будь ласка, зв'яжіться з дилером, у якого ви придбали продукт.

## Декларація відповідності ЄС

Цей пристрій виготовляється відповідно до чинних європейських стандартів і відповідно до всіх чинних директив і правил.

Декларацію відповідності ЄС можна завантажити за наступним посиланням: [www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala)







# Гарантійний талон

# VIVAX

# UA

МОДЕЛЬ

СЕР. НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖУ

МАГАЗИН І НОМЕР РАХУНКУ

ПІДПИС І ПЕЧАТКА


**Без пред'явлення цього талону, за його невірною заповнення чи відсутності печатки торговельної організації претензії до якості не приймаються та ремонт не здійснюється.**

## Гарантійні зобов'язання

Гарантійні зобов'язання щодо придбаного Вами приладу - це безкоштовне усунення несправностей приладу уповноваженими сервісними центрами впродовж гарантійного строку, який діє протягом 12/24/30 місяців (в залежності від типу товару) від дати продажу або встановлення приладу (якщо прилад потребує спеціального встановлення та підключення).

<b>30 місяців</b>	<b>ТВ</b>
<b>24 місяці</b>	<b>ХОЛОДИЛЬНИКИ, МОРОЗИЛЬНИКИ, АВТОМАТИЧНІ ПЛИТКИ, ПРАЛЬНІ ТА СУШИЛЬНІ МАШИНИ, ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ, ВИТЯЖКИ, ДУХОВІ ТА ВАРИЛЬНІ ПРИЛАДИ, ВОДОНАГРІВАЧІ</b>
<b>12 місяців</b>	<b>МАЛА ПОБУТОВА ТЕХНІКА</b>

Згідно до вимог Закону України «Про захист прав споживачів», щодо гарантійного обслуговування просимо Вас звертатися за телефоном гарячої лінії 0 800 212 058. Ваш запит буде розподілений у відповідний авторизований центр обслуговування. Перелік центрів обслуговування розміщений на офіційному сайті імпортера бренду Vivax - <https://dclink.ua/>

Гарантійні зобов'язання поширюються тільки на прилади, що використовуються за призначенням виключно в побутових цілях (домашніх умовах), родиною згідно інструкції з експлуатації. Гарантійні зобов'язання виконуються тільки при пред'явленні правильно оформленого гарантійного талону. Гарантійний талон заповнюється на момент продажу та повинен містити таку інформацію: модель та серійний номер приладу, дату продажу, назву та печатку торговельної організації, відомості про постачальника та, після встановлення і підключення приладу (якщо прилад потребує спеціального встановлення та підключення) - відомості, про встановлення.

Гарантійні зобов'язання не виконуються у разі

- відсутності правильно оформленого гарантійного талону;
- виявлення виправлень в заповненні гарантійного талону;
- неможливості ідентифікувати прилад;
- порушення споживачем правил користування, транспортування, підключення та зберігання приладу;
- потрапляння всередину приладу сторонніх предметів, рідини, домашніх тварин, комах або гризунів;
- виявлення факту втручання у конструкцію виробу осіб, що не мають на це відповідного дозволу виробника;
- виявлення пошкоджень приладу, спричинених нестабільністю електромережі, газопроводу, мережі водопостачання та каналізації, норми функціонування яких не відповідають встановленим українським стандартам; суттєвим негативним впливом навколишнього середовища (блискавка, пожежа, повінь), що не піддаються контролю з боку виробника, а також недбалим користуванням приладом;
- якщо висунуті споживачем претензії щодо функціональних характеристик приладу є необґрунтованими, тому що наявні функціональні характеристики відповідають тим, які заявлені заводом-виробником;
- якщо споживач висуває вимоги до частин приладів, що з часом зношуються: жирові та вугільні фільтра для витяжки, батарейки, акумулятори тощо, а також до частин приладу, які легко б'ються: скло, пластмаса, лампи;
- якщо споживач висуває вимоги на такі види робіт, які він згідно інструкції з експлуатації може виконувати самостійно, наприклад: звичайний догляд за приладами, чистка кавоварок та кавомашин, видалення накипу, тощо;

- виявлення хімічних, механічних та термічних пошкоджень на скляних, пластмасових та емальованих частинах приладів.

Вимоги, які споживач може висунути до продавця або виробника приладу, визначаються чинним законодавством України.

Права, які надані споживачеві згідно зі статтею 8 Закону України «Про захист прав споживачів», при виявленні істотних недоліків виконуються тільки у разі підтвердження цих недоліків уповноваженими сервісними центрами.

Всі прилади повинні бути обов'язково заземлені. Незаземлені прилади є потенційно небезпечними. Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану здоров'ю і майну споживача, якщо вона викликана недотриманням норм встановлення і підключення приладу.

Помилковим є виклик, коли споживач вважає прилад несправним в той час, коли йдеться про заходи, які споживач може виконати самостійно та про що зазначено в інструкції наприклад: перевірка наявності напруги в мережі, подача води в прилад, прочистка стоку води, тощо.

Транспортні витрати, послуги з підключення, встановлення та запуску приладу сплачуються споживачем, якщо інше не передбачено умовами продажу приладу торговельною організацією.

Для встановлення і підключення придбаної побутової техніки Ви можете скористатися послугами спеціалістів найближчого уповноваженого сервісного центру. Ви можете також скористатися послугами продавця або будь-яких інших кваліфікованих спеціалістів. Однак виробник та торговельна організація не несе гарантійних зобов'язань та відповідальності в тому випадку, якщо прилад вийшов з ладу або були завдані збитки внаслідок його неправильного встановлення та підключення до мереж.

Заповнення розділу «Відомості про встановлення» є обов'язковим та дозволить визначити винуватця у випадку виходу приладу з ладу або заподіяння шкоди

**Все обладнання має бути обов'язково заземлено. Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду здоров'ю та власності якщо вона заподіяна недотриманням норм встановлення.**

**Виріб отримав, комплектність перевірена, з умовами гарантії ознайомлений**

**ТЕЛЕФОН ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ: 0 (800) 212 058**

### Інформація про встановлення виробу

Дата встановлення	Фірма-встановник	Майстер (П.І.Б.)	Роботу прийняв (підпис власника)

ДАТА РЕМОНТУ		
ПІДПИС МАЙСТРА		
ДАТА РЕМОНТУ		
ПІДПИС МАЙСТРА		

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

**MODEL: BH-312EI X**

<b>1</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>2</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>3</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>BH-312ICI X</b>
<b>4</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>MIX</b>
<b>5</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>6</b>	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)	<b>Hot plate</b>
<b>7</b>	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)	<b>145mm</b>
<b>8</b>	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)	-
<b>9</b>	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) *	<b>1500 W</b>
<b>10</b>	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) *	-
<b>11</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>3</b>
<b>12</b>	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	<b>1.75kw Gas burner1: 64.0% 3.00kw Gas burner2: 65.4%</b>
<b>13</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>64,70%</b>

\* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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

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

**MODEL: BH-312ICI X**

<b>1</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>2</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>3</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>BH-312ICI X</b>
<b>4</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>MIX</b>
<b>5</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>6</b>	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)	<b>Hot plate</b>
<b>7</b>	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)	<b>145mm</b>
<b>8</b>	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)	-
<b>9</b>	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) *	<b>1500 W</b>
<b>10</b>	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) *	-
<b>11</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>3</b>
<b>12</b>	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	<b>1.75kw Gas burner2: 59.7% 3.00kw Gas burner1: 57.1%</b>
<b>13</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>58,40%</b>

\* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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



	Srpski	Македонски	Shqiptar
1	Lista s podacima	Информативен лист	Informacion guide
2	Robna marka	Комерцијална марка	Markë
3	Naziv modela	Модел	Loji i pajisjes
4	Vrsta ploče za kuvanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinovana)	Vрста на плоча за готвење (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = Комбинираната)	Lloji i pllakës për zierje (Elec. = Elektrike, Gas = Gas, Mix = kombinuar)
5	Broj zona i/ili površina za kuvanje	Број на зони и/или површини за готвење	Numri i zonave dhe/ose sipërfaqeve për zierje
6	Tehnologija zagrevanja (Induction = indukcijske zone za kuvanje i površine za kuvanje, Radiant = isijavajuće zone za kuvanje, Solid = tvrde plohe)	Технологијата на загревање (Induction = на индукусијата зона на готвење, Radiant = зона на готвење)	Teknologjia e ngrohjes (Induction = induksioni i zonës për zierje dhe sipërfaqja e gatimit, Radiant = zonat rezatuese për zierje, Solid = pllakat e ngurta)
7	Za kružne zone ili površine za kuvanje: promer iskoristive površine po električnoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm). (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	За кружна зона или површина во електрична зона за готвење заокружен на најблизите 5 мм (цм). (Ел.Панел1/Ел.Панел2/Ел.Панел3/Ел.Панел4)	Për zonat rrethore ose sipërfaqet për zierje: diametri i hapësirës së përdorshme për zonë elektrike të zierjes, përafërsisht 5 mm (Panel elektrike1/elektrike2/elektrike3/elektrike4)
8	Za nekrυžne zone ili površine za kuvanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuvanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm).	За неокрули зони или површини за готвење, должина и ширина на искористлива површина во електрична зона или површина за готвење, заокружена на најблизи 5мм (цм).	Për zonat apo sipërfaqet jo rrethore për zierje: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së shfrytëzueshme të zonës elektrike apo sipërfaqes për gatim, përafërsisht 5 mm (cm)
9	Potrošnja energije EC <sub>kuvanje na električnu energiju PO zoni ili površini za kuvanje izračunana po kg (Wh/kg) *</sub> (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	Potrošувачка на енергија EC <sub>gotveње на електрична енергија по зони или површини за готвење израчуната по kg (Wh/kg) *</sub> (Ел.Панел1/Ел.Панел2/Ел.Панел3/Ел.Панел4)	Konsumi i energjisë elektrike EC <sub>zierje me energji elektrik për zonë apo sipërfaqe për zierje e llogaritur për kg (Wh/kg) *</sub> (elektrike1/elektrike2/elektrike3/elektrike4) *
10	Potrošnja energije EC <sub>električna ploča za kuvanje za ploču za kuvanje izračunana po kg (Wh/kg) *</sub>	Potrošувачка на енергија EC <sub>електрична енергија за плочи за готвење израчуната по kg(Wh/kg) *</sub>	Konsumi i energjisë elektrike EC <sub>plaka elektrike për zierje për plaka për zierje e llogaritur për kg (Wh/kg) *</sub>
11	Broj plinskih gorionika	Број на плински горачи	Numri i burners gazit
12	Energetska efikasnost po plinskom gorioniku EE <sub>plinски gorionik **</sub> Gorionik1/Gorionik2/Gorionik3/Gorionik4	Energetska efikasnost на горилникот EE <sub>gorionикот **</sub> gorilникот1/gorilникот2/gorilникот3/gorilникот4	Efikasitetin e energjisë e ndezjes gazit EC <sub>plara gazit **</sub> Aparat për djejeje1/Aparat për djejeje2/Aparat për djejeje3/Aparat për djejeje4
13	Energetska efikasnost plinske ploče za kuvanje EE <sub>plinska ploča za kuvanje **</sub>	Gas плашило за енергетска ефикасност EE <sub>gas плашило **</sub>	Vitore gazit efikasitetit të energjisë EC <sub>vitore gazit **</sub>
	<b>Slovenščina</b>	<b>Čeština</b>	<b>Slovák</b>
1	PODATKOVNA KARTICA	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)
2	Robna marka	Značka	Značka
3	Oznaka modela	Značka modelu	Identifikačný kód model
4	Vrsta kuhalne plošče (Elec.=Električna, Gas=Plin, Mix=Kombinirano)	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)
5	Število kuhalnih mest in/ali območij	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie
6	Tehnologija segrevanja (Induction = indukcijska kuhalna mesta in območja, Radiant = Sevalna kuhalna mesta, Solid = trdne plošče)	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)
7	Za okrogla kuhalna mesta ali območja: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhhalno mesto, zaokrožen na najbližjih 5 mm (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřivaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrouhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)
8	Za kuhalna mesta ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhhalno mesto ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm (cm)	U nekrυhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřivaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrυhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrouhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)
9	Poraba energije EC <sub>kuvanje na električno za vsako kuhhalno mesto ali območje, izračunana na kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *</sub>	Spotřeba energie EC <sub>electric cooking</sub> na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC <sub>electric cooking</sub> na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *
10	Poraba energije EC <sub>električna ploča za kuhhalno ploščo, izračunana na kg (Wh/kg) *</sub>	Spotřeba energie EC <sub>electric hob</sub> varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC <sub>electric hob</sub> varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *
11	Število plinskih gorilnikov	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov
12	Energijska učinkovitost za vsak plinski gorilnik EE <sub>plinски gorilnik **</sub> Gorilnik1/Gorilnik2/Gorilnik3/Gorilnik4	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE <sub>gas burner **</sub> Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE <sub>gas burner **</sub> Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4
13	Energijska učinkovitost za plinsko kuhhalno ploščo EE <sub>plinska ploča **</sub>	Energetická účinnost plynové varné desky EE <sub>gas hob **</sub>	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE <sub>gas hob **</sub>

\* Samo za električnu ploču / Само електрични панел / Për Electric Plaka vetëm / Samo za električno kuhala / Len pre elektrické varné dosky / Tylko do płyty elektrycznej

\*\* Samo za plinsku ploču / Само за гас панел / Për Gas-shkarkuar kunj vetëm / Samo za plinski kuhalnik / Len pre plynové varné dosky / Tylko do płyty gazowej

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Identifikator modelu	Код за разпознавање на модела	Modell név
4	Тип плиты грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = Iгцзпу)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált )
5	Лiczba пóл lub обсарóв грејных	Брой на газовете горелки	A fűzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Техноlogия грејна (индукцијне пола lub обсары грејне, промиениковe пола грејне, плиты lте)	Техника на нагрыване (Induction = (индукционни зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергия, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós fűzőfelület/fűzőlap, Solid=hőszugárzós fűzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych пóл lub обсарóв грејных: średnica powierzchni użytkowej dla każdego пола грејнеgo elektrycznego, w заокраgленiu до 5 mm (cm) (El.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4)	За кръгли електрички зони за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електричко нагрыване, закръглен с точност до 5 mm (Ел. Плоча 1 / Ел. Плоча 2 / Ел. Плоча 3 / Ел. Плоча 4)	A kör alakú fűzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos fűzőfelülete, 5 mm-re kerekítve (Elektr. Panel1 / Elektr. panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4)
8	W przypadku nieowalnych пóл lub обсарóв грејных: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego пола lub обсару грејнеgo, w заокраgленiu до 5 mm (cm)	За некръгли електрички зони или плочи за готвене: дължина и ширина на полезната площ на една електричка зона или площ за готвене с електричко нагрыване, закръглени с точност до 5 mm (cm)	A nem kör alakú fűzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos fűzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve
9	Zużycie energii EC <sub>electric cooking</sub> dla każdego пола lub każdego обсару грејнеgo w przeliczeniu na kilogramy (Wh/kg) (El.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4) *	Консумация на енергия на една електричка зона или площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4) *	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás fűzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC <sub>electric cooking</sub> kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr. panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC <sub>electric hob</sub> przez płytę грејнеј w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумация на енергия EC <sub>ел.готвене</sub> на една електричка зона или площ за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC <sub>electric hob</sub> (Wh/kg) *
11	Лiczba палников газowych	Брой на газовете горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична для каждого палника газowego EE <sub>gas burner</sub> ** Палник газowy1/Палник газowy2/Палник газowy3/Палник газowy4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE <sub>газова горелка</sub> ** газова горелка1 / газова горелка2 / газова горелка3 / газова горелка4	Енергиятакефикасыга гázégőkнeкeнт EE <sub>gas burner</sub> ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плиты грејнеј газowej EE <sub>gas hob</sub> **	Енергийна ефикасност на газoвия котлон EC <sub>газoвo котлон</sub> **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE <sub>gas burner</sub> **

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





**VIVAX**

[www.VIVAX.com](http://www.VIVAX.com)