



VIVAX

Made for you

HPI-1500TP

DE

Bedienungsanleitung

CE RoHS 

Induktionsplatte

HPI-1500TP

Produktgröße: 280 x 350 x 45mm



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!

KOCHFELDPFLEGE

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.



WICHTIGE UND SICHERHEITS- WARNUNGEN

- 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.
- 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 die Platte heiß ist, berühren Sie das Glas niemals 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. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Gerät benutzen. Nicht auf heißen berflächen berühren
- Verwenden Sie die Induktionsplatte 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 das Gerät in Betrieb ist, können einige Teile heiß werden; Kinder sollten ferngehalten und jederzeit beaufsichtigt werden.
- Spritzen Sie kein kaltes Wasser, wenn die berfläche des Geräts noch heiß ist. Entstehender Dampf kann zu Verbrennungen führen und ein plötzlicher Temperaturwechsel kann Schäden an der berfläche 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 zum Reinigen des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
- Auf die Heizplatte 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 16 Ampere beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 16-A-Sicherung einbauen.
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften hergestellt. Unsachgemäßer Gebrauch schadet Mensch und Gerät.
- 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. Eventuell verschüttete



Flüssigkeiten sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden.

- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden"
- Stellen Sie keine entflammbaren, brennbaren, explosiven, flüssigen oder durch Hitze verformbaren Materialien in die Nähe der Induktionsplatte. Es besteht eine mögliche Gefährdung, auch wenn Ihr Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Bei zu langer Toastzeit kann das Brot Feuer fangen. Während des Toastens ist eine genaue Überwachung erforderlich
- **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 dann die Flamme 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 für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher Leistungsfähigkeit bestimmt, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an

Erfahrung und Wissen, 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 einen leeren Topf auf die Induktionsplatte.
- 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

Stellen Sie Ihr Kochplattengerät auf eine stabile und ebene Fläche.

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

Bevor Sie die Induktionsplatte verwenden, entfernen Sie bitte alle brennbaren Bänder, Sytrofoam oder andere brennbare Materialien vom Herd. Nehmen Sie auch die Gebrauchsanweisung und andere brennbare Materialien aus dem Gerät.

WICHTIGSTE TEILE



1. LED-Anzeige
2. Voreinstellung Funktion LED-Leuchten
3. + / -: Berührungstasten für die Leistungseinstellung
4. **TIMER**: Timer-Taste
5. **FUNCTION**: Berührungstaste Preset Function
6. Taste **ON / OFF**

WIE MAN EINEN INDUKTIONSHERD BENUTZT

1. Um ein gutes Kochergebnis auf dem Kochfeld zu erzielen, sollte der Pfannenboden möglichst dick und flach sein.
2. Pfannenböden und Kochzonen sollten gleich groß sein. Legen Sie, wenn möglich, immer Deckel auf die Töpfe. Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten. Schalten Sie Kochzonen vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.



1. Stecken Sie das Gerät in die richtige Steckdose;
 2. Stellen Sie einen **Eisen- oder** Stahltopf mit gefülltem Wasser oder Lebensmittel auf die Mitte der Kochplatte;
 3. Drücken Sie die Taste **[EIN/AUS]**.
1. Collegare alla presa corretta;
 2. Mettere una pentola di ferro o acciaio con acqua o cibo al centro della piastra di cottura;
 3. Premere il pulsante [□N/□FF], quindi la macchina è in stato;
 4. Drücken Sie die Taste [FUNCTI□N], um verschiedene Kochfunktionen auszuwählen.
 5. Leistung: **200 – 400 – 800 – 1000 – 1200 – 1300 – 1400 – 1500 W (8 Stufen)**
 6. Temperatur: **80 – 100 – 130 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240 °C (8 Stufen)**

Funktionen zum Kochen:

- 1) Hot Pot (manuelle Funktion): Standardarbeit als 1300 W, drücken Sie [+] oder [-], um die Leistungsstufe von 200 - 1500 W einzustellen, es wird automatisch abgeschaltet, wenn ohne Personen länger als 2 Stunden gearbeitet wird.
- 2) Braten (manuelle Funktion): Standardeinstellung bei 240°C, drücken Sie [+] oder [-], um die Leistungsstufe von 80-240°C einzustellen, es schaltet sich automatisch ab, wenn es länger als 2 Stunden ohne Personen betrieben wird.
- 3) Wasser (automatische Funktion): Standardarbeit als 1500 W, Leistungsstufe kann nicht durch Drücken von [+] oder [-] eingestellt werden, der Arbeitsprozess wird automatisch durch das Programm gesteuert, es wird automatisch abgeschaltet, wenn länger als 25 Minuten ohne Personen gearbeitet wird.
- 4) Dampf (automatische Funktion): Standardarbeit als 1300 W, Leistungsstufe kann nicht durch Drücken von [+] oder [-] eingestellt werden, nach 12 Minuten Betrieb schaltet es auf 800 W intermittierendes Heizen um, der Arbeitsprozess wird automatisch vom Programm gesteuert, das wird es Automatische Abschaltung, wenn ohne Personen länger als 1 Stunde betrieben wird.
- 5) Low Fire (Automatikfunktion): Standardarbeit als 800 W, Leistungsstufe kann nicht durch Drücken von [+] oder [-] eingestellt werden, der Arbeitsprozess wird automatisch durch das Programm gesteuert, es wird automatisch abgeschaltet, wenn ohne Personen länger als 2 Stunden gearbeitet wird.

Drücken Sie nach dem Garen die Taste [ON/OFF], der Kocher ist im Aus-Status.

TIMER-FUNKTION

Wenn die Induktionsplatte in Betrieb ist, drücken Sie die Taste [TIMER] und dann [+] oder [-], um die TIMER-Zeit einzustellen (von 1-4 Stunden)

Die TIMER-Funktion ist in allen voreingestellten Funktionen verfügbar. Um die TIMER-Zeit einzustellen, drücken Sie einmal [+] oder [-], um 1 min hinzuzufügen oder zu verringern, drücken Sie lang [+] oder [-], um 10 min hinzuzufügen oder zu verringern.

LOCK-FUNKTION

Wenn das Gerät arbeitet oder im Standby-Modus ist, drücken Sie die Taste [LOCK] für 3 Sekunden, dann werden alle Tasten gesperrt; Drücken Sie die [LOCK]-Taste erneut für 3 Sekunden, dann werden alle Tasten entsperrt;

FEHLERCODE

Fehler Code	Möglicher Grund
E0	Auf dem Induktionsherd befindet sich kein Topf/Pfanne oder ein ungeeigneter Topf/Pfanne.
E1	Die Versorgungsspannung ist zu niedrig (weniger als 88 V).
E2	Die Versorgungsspannung ist zu hoch (mehr als 280 V).
E3	Die Temperatur der Plattenoberfläche ist zu hoch, oder es liegt ein Kurzschluss vor.
E4	Plattenoberflächentemperatursensor ist nicht gut angeschlossen.
E5	Der Wärmesensor des Kühlers (IGBT) ist überhitzt oder kurzgeschlossen, oder der Lüfter ist nicht richtig angeschlossen.
E6	Der Wärmefühler des Heizkörpers (IGBT) ist nicht gut angeschlossen.

WARTUNG und REINIGUNG

1. Ziehen Sie den stromführenden Stecker aus der Steckdose.
2. Während oder kurz nach dem Betrieb der Induktionsplatte ist diese extrem heiß. Vermeiden Sie unbedingt, die Glasoberfläche zu berühren!
3. Reinigen Sie die Plattenoberfläche niemals mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzmittel und Reinigungsmittel.
4. Nach der Reinigung mit einem seifigen Tuch spülen Sie es mit Wasser ab und trocknen es anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
6. Reinigen Sie Ihre Platte nicht mit Dampfreinigern.
7. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres fens niemals brennbare Mittel wie Säure, Verdünner und Benzin.

WARNUNG!

Verschüttete Soße, Fruchtsaft usw. sollten so schnell wie möglich mit einem weichen, in warmem Wasser mit Reinigungsmittel getränktem 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 getränktem Tuch ab, aber achten Sie darauf, die Glasplatte nicht zu zerkratzen.

KORREKTE POSITION UND VERWENDUNG DES GESCHIRRS**FALSCH****FALSCH****FALSCH****KORREKT****TECHNISCHE DATEN**

Spannung 220-240V AC 50/60Hz
Leistung 1800-2000W

Schutzklasse
Abmessung
Plattengröße

II
280x350x45mm
280x350mm

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 Sammelssystem 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

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 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum des VIVAX Produktes.
4. 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.
5. Die Garantie ist nur mit Vorlage des originalen Kaufbelegs gültig.
6. 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.
7. **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 Anschlussystem 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/dokumentacija/artikala 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 eingeschendet 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, Tablets, Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:

Multimedia shop

Frauentalerstraße 16a,
8530 **Deutschlandsberg**
Tel: +43 3462 21402
E-mail: othmansat@hotmail.com

Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:

HS-ELEKTRONIK e.U.

Bundesstraße 8,
8753 **Fohnsdorf**
+43 3573 34044
E-mail: office@hs-elektronik.at

Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:

RBSH Haushaltsgeräte Handel Reparatur Kundendienst e.u.

Laaer-Berg-Straße 16,
1100 **Wien**
Tel: +43 664 5893 261
E-mail: office@rbshhaushaltsgeraete.com

**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: HPI-1500TP

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	HPI-1500TP
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	ELECTRIC
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	1
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Induction
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	155mm
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 nekrugle zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	193,8 / 193,9 / 194,1 Wh/kg
10	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	193,9 Wh/kg
11	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
12	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	-
13	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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

	Srpski	Македонски	Shqiptar
1	Lista s podacima	Информативен лист	Informacion guide
2	Robna marka	Комерцијална марка	Markë
3	Naziv modela	Модел	Lloji i pajisjes
4	Vrsta Ploče za kuvanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinovana)	Vrsta na ploča za gотвење (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)	Технологија на загревање (Induction = на индукцијската зона на готвење, Radiant = зона на готвење)	Teknologjia e ngrohjes (Induction = induksioni i zonës për zierje dhe sipërfaqe e gatimit, Radiant = zonat rezatuese për zierje, Solid = pllakat e ngurta)
7	Za kružne zone ili površine za kuvanje: promer iskoristive površine po električnoј zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm). (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	Za kružna zona или површина во електрична зона за готвење заокружен на најбрзите 5 мм (цм). (El.Панел1/El.Панел2/El.Панел3/El.Панел4)	Për zonat rrethore ose sipërfaqet për zierje: diametri i hapësirës së përdorshme për zonë elektrike të zierjes, përëfërsisht 5 mm (Panel elektrike1/elektrike2/elektrike3/elektrike4)
8	Za nekrugne zone ili površine za kuvanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoј zoni ili površini za kuvanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm).	Za neokrugli zoni или површини за готвење, должина и ширина на искористлива површина во електрична зона или површина за готвење, заокружена на најбрзи 5мм (цм).	Për zonat apo sipërfaqet jo rrethore për zierje: gjatësia dhe gjërësia e sipërfaqes së shfrytëzueshme të zonës elektrike apo sipërfaqes për gatim, përëfërsisht 5 mm (cm)
9	Potrošnja energije EC _{kuvanje na električnu energiju PO zoni ili površini za kuvanje izračunana po kg (Wh/kg) *} (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	Potrošувачка на енергија EC _{gotveње на електрична енергија по зони или површини за готвење израчуната по kg (Wh/kg) *} (El.Панел1/El.Панел2/El.Панел3/El.Панел4)	Konsumi i energjisë elektrike EC _{zierje me energji elektrik për zonë apo sipërfaqe për zierje e logarituar për kg (Wh/kg) *} (elektrike1/elektrike2/elektrike3/elektrike4) *
10	Potrošnja energije EC _{električna ploča za kuvanje} Za ploču za kuvanje izračunana po kg (Wh/kg) *	Potrošувачка на енергија EC _{електрична енергија за плочи за готвење израчуната по kg(Wh/kg) *}	Konsumi i energjisë elektrike EC _{pllaka elektrike per zierje} Për pllaka për zierje e logarituar për kg (Wh/kg) *
11	Broj plinskih gorionika	Број на плински горачи	Numri i burners gazit
12	Energetska efikasnost po plinskom gorioniku EE _{pliniski gorionik} ** Gorionik1/Gorionik2/Gorionik3/Gorionik4	Енергетска ефикасност на горилникот EE _{gorionikot} ** gorionikot1/gorionikot2/gorionikot3/gorionikot4	Efikasitetin e energjisë e ndezjes gazit EC _{kitara gazit} ** Aparat për djegie1/Aparat për djegie2/Aparat për djegie3/Aparat për djegie4
13	Energetska efikasnost plinske ploče za kuvanje EE _{plinska ploča za kuvanje} **	Гас плашило за енергетска ефикасност EE _{гас плашило} **	Vitore gazit efikasitetit të energjisë EC _{vitore gazit} **
	Slovensčina	Čeština	Slovák
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 ploče (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	Števílo kuhálnih mest in/ali območij	Počët varných zón a/nebo ploch	Počët zón a/alebo ploch na varenie na varenie
6	Tehnologija segrevanja (Induction = indukcijska kuhalna mesta in območja, Radiant = Sevalna kuhalna mesta, Solid = trdne ploče)	Technologija 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, zaokroužen na najbližih 5 mm (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných 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, zaokruhlený 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, zaokrouženo na najbližih 5 mm (cm)	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokruhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)
9	Poraba energije EC _{kuvanje na električno} za vsako kuhhalno mesto ali območje, izračunana na kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnu zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} 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 _{električna ploča} za kuhhalno ploščo, izračunana na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *
11	Števílo plinskih gorilnikov	Počët plynových hořáků	Počët plynových horákov
12	Energetjska učinkovitost za vsak plinski gorilnik EE _{pliniski gorilnik} ** Gorilnik1/Gorilnik2/Gorilnik3/Gorilnik4	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4
13	Energetjska učinkovitost za plinsko kuhhalno ploščo EE _{plinska ploča} **	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **

* Samo za električnu ploču / Само електрични панел / Për Electric Pllaka 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 kuhalik / 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	Идентификатор модела	Код за распознавање на модела	Modell név
4	Тип плиты грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = łączny)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált))
5	Лiczba póllub obszarów grzejnych	Брой на газовете горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Технологија грејна (Индукцијне пола lub obszary grzejne, promiennikowe пола grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукциони зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant = indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszugárzós főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych póllub 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 кругли електрични зони за готвене: дијаметр на полезна плоч на една зона за готвене с електрично нагривање, закръглен с точност до 5 mm (El. Плоча 1 / El. Плоча 2 / El. Плоча 3 / El. 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 póllub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm)	За некръгли електрични зони или плочи за готвене: дължина и ширина на полезната плоч на една електрична зона или плоч за готвене с електрично нагривање, закръглени с точност до 5 mm (cm)	A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve
9	Zużycie energii EC _{electric cooking} dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (Wh/kg) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4) *	Консумација на енергија на една електрична зона или плоч за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (El. Плоча1 / El. Плоча2 / El. Плоча3 / El. Плоча4)	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC _{electric cooking} kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr. panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC _{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC _{ел.готвене} на една електрична зона или плоч за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC _{electric hob} (Wh/kg) *
11	Лiczba palników gazowych	Брой на газовете горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична дла каждого palnika gazowego EE _{gas burner} ** Palnik gazowy1/Palnik gazowy2/Palnik gazowy3/Palnik gazowy4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE _{газова горелка} ** газова горелк1 / газова горелк2 / газова горелк3 / газова горелк4	Енергиятаефективност EE _{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плиты grzejnej gazowej EE _{gas hob} **	Енергийна ефективност на газолия котлон EC _{газоо котлон} **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE _{gas burner} **
	Deutsch	Italiano	Nederlands
1	DATENBLATT	Prescrizioni relative alle informazioni	Informatie-eisen
2	Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Marchio	Merk
3	Modellname	Identificazione del modello	Modelidentificatie
4	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = Kombiniert)	Tipo di piano cottura (Elec. = Elettrico, Gas, Misto)	Type kookplaat (elektrisch = elektrisch, gas, mix)
5	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	Numero di zone e / o aree di cottura	Aantal kookzones en / of gebieden
6	Heiztechnik (Induktionskochzonen und-kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskoch-zonen, Solid = Kochplatten)	Tecnologia di riscaldamento (zone cottura e zone cottura a induzione, zone cottura radianti, piastre solide)	Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookzones, stralingskookzones, stevig platen)
7	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone: Kochzone1 / Kochzone2 / Kochzone3 / Kochzone4	Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondato al 5mm (cm) più vicino (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)	Voor ronde kookzones of -gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)
8	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)	Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm (cm)	Voor niet-ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm)
9	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC _{electric cooking} (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *	Consumo energetico EC _{cottura} elettrica per zona o area di cottura calcolata per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *	Energieverbruik E _{elektrisch} koken per kookzone of - oppervlak berekend per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) (Wh/kg) *	Consumo energetico EC _{piano cottura} elettrico per cottura elettrica calcolato per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik E _{elektrische} kookplaat voor elektrisch koken berekend per kg (Wh / kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner	Numero di bruciatori a gas	Aantal gasgestookte branders
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE _{gas burner} ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4	"Efficienza energetica per bruciatore a gas Bruciatore E _{gas burner} ** Bruciatore a gas 1 / Bruciatore a gas 2 / Bruciatore a gas 3 / Bruciatore a gas 4 "	Energie-efficiëntie per gasbrander EE _{gasbrander} ** Gasbrander 1 / Gasbrander 2 / Gasbrander 3 / Gasbrander 4 "
13	Energieeffizienz der Gaskochmulde EE _{gas hob} **	Efficienza energetica per il piano cottura a gas Piano cottura E _{gas hob} **	Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat EE _{gaskookplaat} **



VIVAX

www.VIVAX.com