



VIVAX

Made for you

HPI-1500TP

IT
Manuale di istruzioni

Piastra a induzione

HPI-1500TP

Dimensioni prodotto: 280 x 350 x 45mm



Gentile cliente,

I pezzi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenzialmente pericolosi. Si prega di smaltire l'imballaggio con attenzione e con i mezzi appropriati.

A tal fine, si consiglia di leggere attentamente l'intera guida prima di utilizzare il prodotto e di conservarla come riferimento. Se si cede il dispositivo a terzi, si prega di fornire loro questo manuale, al nuovo proprietario che ha familiarità con le funzioni del dispositivo e gli avvisi rilevanti per l'uso sicuro del dispositivo.

Attenzione: tutti i nostri elettrodomestici sono destinati solo all' uso domestico, non all' uso commerciale.

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO SECONDO LE NORMATIVE VIGENTI E UTILIZZATO SOLO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O UTILIZZARE QUESTO ACCESSORIO

ATTENZIONE:

MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA

Non lasciare che zucchero, salse o succhi brucino sul piatto di cottura.

Ciò potrebbe DANNEGGIARE la superficie del vetro o persino sciogliere la superficie del vetro o rendere la successiva pulizia molto più difficile!

Lo schiarimento piastra è normale e non ha alcuna influenza sulle prestazioni del prodotto.



AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

- Troverete le informazioni richieste come potenza e le misurazioni per la piastra sull'etichetta di classificazione è che si trova dietro l'elettrodomestico.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia staccata prima di installare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate affini al fine di evitare pericoli.
- Tenere il cavo elettrico del fornello lontano dalle aree calde; non lasciare che tocchi l'apparecchio. Tenerlo lontano da parti affilati e dalle superfici riscaldate.
- L'uso dell'apparecchio crea umidità e calore nella stanza; assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.
- L'uso prolungato e intensivo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura che aumenta il livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- Quando la piastra è calda non toccare mai il vetro con la mano.
- **Questo apparecchio è destinato al solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio il riscaldamento delle camere. Tutti i nostri elettrodomestici sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.**
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, tenere le tende, la carta o oggetti infiammabili lontano dall'apparecchio. Non tenere combustibili o materiali

infiammabili all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se è stata data loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se essi comprendono i pericoli eventuali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Utilizzare un guanto quando si utilizza il dispositivo. Non toccare su superfici calde.
- Non utilizzare la piastra di induzione in atmosfere potenzialmente esplosive.
- Se la velocità corrente del fusibile nell'installazione è inferiore a 16 Amp, lasciate che sia un elettricista qualificato a collegare un fusibile da 16 Amp.
- Quando si utilizza il dispositivo, alcune parti possono diventare calde; i bambini devono essere tenuti lontani e supervisionati in ogni momento.
- Non spruzzare acqua fredda quando la superficie dell'apparecchio è ancora calda. L'insorgere di vapore può causare ustioni e uno sbalzo improvviso di temperatura può causare danni alla superficie dell'apparecchio
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve fare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Non utilizzare detergenti abrasivi duri o raschiatori metallici affilati per pulire il vetro poiché possono graffiare la superficie e si può causare la rottura del vetro.
- Sulla piastra calda non devono essere messe pentole instabili o deformate per prevenirne il ribaltamento, che può causare lesioni.
- Se la velocità corrente del fusibile nell'installazione è inferiore a 16 Amp, lasciate che sia un elettricista qualificato a collegare un fusibile da 16 Amp.
- Questo apparecchio è prodotto in accordo con le norme di sicurezza. Un uso scorretto danneggerà le persone e l'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Non lasciarli mai giocare con l'apparecchio.
- Il fornello può essere situato in una cucina, una sala da pranzo, una camera da letto o salotto, ma non in una stanza contenente un bagno o una doccia.
- **Attenzione:** i coperchi di vetro possono rompersi quando riscaldati. Spegnerli tutti i bruciatori prima di poggiare il coperchio. La fuoriuscita di condensa deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
- **Attenzione:** le parti accessibili potrebbero essere calde quando la piastra è in uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani"

- Non mettere materiale infiammabile, combustibile, liquido esplosivo o materiale deformabile dal calore di qualsiasi tipo vicino alla piastra di induzione. C'è il possibile rischio di pericolo anche se l'apparecchio non è in uso.
- 1. Il pane può prendere fuoco se il tempo di tostatura è troppo lungo. È necessaria una costante supervisione durante la tostatura
- **ATTENZIONE:** La cottura con grasso o olio non supervisionata su un piano cottura può essere pericolosa e può causare incendi. **NON** cercare mai di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio (panno da cucina bagnato).
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è filata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche
- **L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato**
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non sia stata data loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non posizionare mai una padella vuota sul pannello della piastra di induzione.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- La vetroceramica può essere danneggiata da oggetti che cadono su di essa.
- Se la superficie è filata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, poiché le superfici di piano cottura in vetroceramica o in materiale simile proteggono le parti elettriche.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, contattare un centro assistenza autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato e insistere sull'utilizzo di pezzi di ricambio originali.

POSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Posizionare la piastra di cottura su una superficie stabile e piatta.

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il capitolo "AVVERTENZE IMPORTANTI E DI SICUREZZA"!

Prima di utilizzare la piastra a induzione, rimuovere tutti i nastri infiammabili, la schiuma di trasporto o qualsiasi altro materiale di imballaggio presente sul fornello. Allontanare anche il manuale d'uso e altri materiali infiammabili dall'apparecchio.

PARTI PRINCIPALI



1. Display LCD
2. Luci LED funzioni preimpostate
3. + / -: Pulsanti touch per la regolazione
4. **TIMER**: Pulsante timer
5. **FUNCTION**: Pulsante touch Funzione preimpostata
6. Pulsante **ON / OFF**

COME USARE IL FORNELLO A INDUZIONE

1. Per avere un buon risultato di cottura dal piano cottura, il fondo delle padelle dovrebbe essere il più spesso e piatto possibile.
2. Il fondo delle padelle e delle zone di cottura dovrebbe avere le stesse dimensioni. Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle padelle. Posizionare sempre le pentole sulla zona di cottura prima che sia accesa. Spegnerle le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, per sfruttare il calore residuo.



1. Collegare l'unità alla presa corretta;
2. Mettere una **pentola di ferro o acciaio riempita** con acqua o cibo al centro del piatto di cottura;
3. Premere il tasto [ON/OFF].
4. Premere il pulsante [FUNZION□] per scegliere diverse funzioni di cottura.
5. Potenza: **200 – 400 – 800 – 1000 – 1200 – 1300 – 1400 – 1500 W (8 livelli)**
6. Temperatura: **80 – 100 – 130 – 160 – 180 – 200 – 220 – 240 °C (8 livelli)**

Funzioni di cottura:

- 1) Hot Pot (funzione manuale): il funzionamento predefinito è 1300 W, premere [+] o [-] per regolare il livello di potenza da 200 a 1500 W, si spegnerà automaticamente se senza persone operano per più di 2 ore.
- 2) Fry (funzione manuale): il funzionamento predefinito è 240 °C, premere [+] o [-] per regolare il livello di potenza da 80-240 °C, si spegnerà automaticamente se senza persone operano per più di 2 ore.
- 3) Acqua (funzione automatica): il funzionamento predefinito è 1500 W, non è possibile regolare il livello di potenza premendo [+] o [-], il processo di lavoro è controllato automaticamente dal programma, si spegnerà automaticamente se senza persone operano per più di 25 minuti.
- 4) Vapore (funzione automatica): il funzionamento predefinito è 1300 W, non è possibile regolare il livello di potenza premendo [+] o [-], dopo aver lavorato 12 minuti, passerà a 800 W di riscaldamento intermittente, il processo di lavoro è controllato automaticamente dal programma, spegnimento automatico se senza persone operano per più di 1 ora.
- 5) Low Fire (funzione automatica): il funzionamento predefinito è 800 W, non è possibile regolare il livello di potenza premendo [+] o [-], il processo di lavoro è controllato automaticamente dal programma, si spegnerà automaticamente se senza persone operano per più di 2 ore.

Dopo la cottura, premere il tasto [ON/OFF], per spegnere il piano cottura.

FUNZIONE TIMER

Quando la piastra di induzione funziona, premere il tasto [TIMER], quindi premere [+] o [-] per impostare il TIM□R (da 1 a 4 ore)

La funzione TIM□R è disponibile in tutte le funzioni preimpostate. Per regolare il TIM□R premere [+] o [-] per aggiungere o togliere 1 minuto, premere a lungo [+] o [-] per aggiungere o togliere 10 minuti.

Una volta raggiunto il tempo impostato, la piastra di induzione si spegnerà automaticamente.

FUNZIONE DI BLOCCO

Quando la macchina è in funzione o in modalità standby, premere il pulsante [BLOCCO] per 3 secondi, quindi tutti i pulsanti verranno bloccati; premere nuovamente il pulsante [LOCK] per 3 secondi, quindi tutti i pulsanti verranno sbloccati;

CODICI DI ERRORE

Codice di Errore	Possibili motivi
E0	Non c'è pentola / padella o c'è una pentola / padella non adatta sul fornello a induzione.
E1	La tensione di alimentazione è troppo bassa (meno di 88V).
E2	La tensione di alimentazione è troppo alta (più di 280V).
E3	La temperatura della superficie della piastra è troppo alta o in cortocircuito.
E4	Il sensore di temperatura della superficie della piastra non è collegato bene.
E5	Il sensore di calore del radiatore (IGBT) è a surriscaldato, o in cortocircuito, o la ventola non è collegata bene.
E6	Il sensore di calore del radiatore (IGBT) non è collegato bene.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.
2. Mentre la piastra di induzione è in funzione o poco dopo l'inizio del funzionamento, è estremamente calda. □vitare di toccare la superficie del vetro!
3. Non pulire mai la superficie della piastra con strumenti come spazzole dure, pagliette di pulizia o coltelli. Non utilizzare abrasivi, graffianti e detergenti.
4. Dopo aver pulito con un panno insaponato, sciacquarlo con panno, quindi asciugare accuratamente con un panno morbido e asciutto.
5. Pulire le superfici in vetro con speciali detergenti per vetro.
6. Non pulire la piastra con pulitori a vapore.
7. Non utilizzare mai agenti infiammabili come acido, diluenti e benzina durante la pulizia del fornello.

ATTENZIONE:

Salse versate, succhi di frutta, ecc. devono essere rimossi il prima possibile con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e con un detergente.

Non lasciare che zucchero, salse o succhi brucino sul piatto di cottura. Ciò potrebbe DANNEGGIARE la superficie del vetro o persino sciogliere la superficie del vetro o rendere la successiva pulizia molto più difficile! Lo schiarimento piastra è normale e non ha alcuna influenza sulle prestazioni del prodotto.

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

POSIZIONE E UTILIZZO CORRETTI DELLE PENTOLE**SPECIFICHE TECNICHE**

Voltaggio	220-240V AC 50/60Hz	Classe Protezione	II
Alimentazione	1800-1500W	Dimensioni	280x350x45mm
		Dimensioni del piatto	280x350mm

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Per proteggere il nostro ambiente e riciclare nel modo più completo possibile le materie prime utilizzate, si chiede al consumatore di restituire apparecchiature inutilizzabili al sistema pubblico di raccolta per l'energia elettrica ed elettronica. Il simbolo della croce indica che questo prodotto deve essere restituito al punto di raccolta per i rifiuti elettronici per ottenere il miglior riciclaggio possibile delle materie prime.

Garantendo il riciclaggio di questo prodotto si eviteranno possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che altrimenti potrebbero essere causati da uno smaltimento improprio del suddetto prodotto. Con il riciclaggio dei materiali di questo prodotto, aiuterai a preservare un ambiente sano e le risorse naturali.

Per informazioni dettagliate sulla raccolta dei prodotti ☐☐ contattare il rivenditore da cui è stato acquistato il prodotto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Questo dispositivo è realizzato in conformità con le Norme ☐ europee applicabili e in conformità con tutte le direttive e i regolamenti applicabili.



La dichiarazione di conformità U☐ può essere scaricata al seguente link:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Gentile Cliente,

grazie per aver acquistato un prodotto Vivax, ci auguriamo che tu rimanga soddisfatto della scelta. In caso sia necessaria la riparazione del prodotto entro il periodo di garanzia, contatta il rivenditore autorizzato dal quale hai acquistato il nostro prodotto oppure contatta il nostro centro di assistenza autorizzato tramite i contatti riportati alla fine di questo documento. **PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DI ISTRUZIONI!**

CERTIFICATO DI GARANZIA

VIVAX

IT

MODELLO

NUMERO SERIALE

DATA DI VENDITA

NUMERO FATTURA/RICEVUTA

FIRMA VENDITORE

1. M SAN Grupa d.o.o. garantisce che questo prodotto è privo di difetti derivanti dal processo di fabbricazione ed è soggetto alle condizioni riportate qui di seguito.
2. La presente Garanzia non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, di cui il Consumatore rimane titolare.
3. **CONDIZIONI DI GARANZIA** La Garanzia è valida per un periodo di **2 anni** dalla data della consegna del prodotto, sempre che il difetto di conformità sia denunciato al rivenditore autorizzato e/o al centro di assistenza autorizzato entro i due mesi successivi dalla data della scoperta del difetto stesso. Nel caso in cui questo prodotto non funzioni correttamente durante il periodo di garanzia, il rivenditore autorizzato e/o un nostro centro di assistenza autorizzato renderà questo prodotto in grado di funzionare per gli scopi per cui è stato progettato, senza addebitare nessun costo di manodopera e/o pezzi di ricambio al consumatore.
4. La garanzia sarà accettata solo se la fattura originale, una ricevuta di vendita e/o il Certificato di Garanzia debitamente compilato vengono presentati al rivenditore autorizzato o al centro di assistenza autorizzato. M SAN Grupa d.o.o. si riserva il diritto di rifiutare il servizio di garanzia gratuito se le informazioni su tale documentazione sono incomplete o illeggibili.
5. Tutte le riparazioni in garanzia devono essere eseguite da un rivenditore autorizzato o un centro di assistenza autorizzato. Le riparazioni eseguite da rivenditori/centri di assistenza non autorizzati non saranno rimborsate e se tali riparazioni danneggiano questo prodotto, tali danni non saranno coperti da questa garanzia.
6. **La presente garanzia non copre:**
 - Verifiche periodiche, regolazioni, manutenzioni o trasformazioni nonché sostituzione di parti usurate dovute al normale uso;
 - Danni causati da: incidenti, negligenza, modifiche, utilizzo dei pezzi di ricambio non originali, uso improprio, installazione non corretta o imballaggio;
 - Danni causati da fulmini, acqua, fuoco, atti bellici, disordini pubblici, alimentazione elettrica errata, ventilazione errata o qualsiasi altra causa al di fuori del controllo della M SAN Grupa d.o.o.
 - Prodotti con numeri di serie alterati, cancellati, mancanti o illeggibili
 - Inosservanza di qualsiasi linea guida del Manuale di istruzioni o altra documentazione pertinente
7. Il Gruppo M SAN d.o.o. non è responsabile per eventuali danni ai supporti audio/video/dati o a qualsiasi apparecchiatura utilizzata in relazione al prodotto.
8. Questa garanzia è offerta a qualsiasi persona che abbia legalmente ottenuto il possesso del prodotto entro il periodo di garanzia.
9. La presente garanzia costituisce l'unico rimedio per l'acquirente. M SAN Grupa d.o.o. non sarà responsabile per alcun costo di riparazione o sostituzione o per qualsiasi danno o perdita direttamente o indirettamente correlato al malfunzionamento del prodotto.
10. Questa garanzia è applicabile solo ai prodotti acquistati in uno dei paesi di seguito elencati: ITALIA (compresi la Repubblica di San Marino e lo Stato della Città del Vaticano). Resta applicabile quando, a seguito di tale acquisto, il prodotto viene portato in qualsiasi altro paese elencato.
11. La dichiarazione di conformità UE può essere facilmente scaricata sul nostro sito web: www.msan.hr/dokumentacijaartikal

Importatore per l'UE: M SAN GRUPA d.o.o., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, Croatia

Tel: +385 1 3654-961, E-mail: info@mrservis.hr, Web: www.vivax.com

DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		

CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

VIVAX

IT

Per chiedere Assistenza e accessori contattare:

Universal Service Provider s.r.l.

Via T. Tasso, 5 - 20825 Barlassina – MB-Italy

www.uspitaly.it

Tel 02 83 62 36 18

Dal Lunedì al Venerdì

Dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

In caso di malfunzionamento del prodotto, contatta il servizio USP Italy, dove la tua chiamata verrà reindirizzata al centro di assistenza più vicino.

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA KARTICA (SL)
/ INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ
ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE) / 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 nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	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

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Идентификатор модула	Код за разпознавање на модела	Modell név
4	Тип плиты грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = łączny)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált))
5	Лiczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на 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 pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кругли електрични зони за готвене: дијаметр на полезната 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 pól lub 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: дљжина и широчина на полезната плоч на една електрическа 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 електрическа 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 ^{el.gotvene} на една електрическа 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 дlia 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 газowej EE ^{gas hob} **	Енергийна ефективност на газофия 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 EC ^{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 EC ^{elektrische kookplaat} voor elektrisch koken berekend per kg (Wh / kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner	Numero di bruciatori a gas	Aantal gasgestookte branders
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE ^{gas burner} ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4	"Efficienza energetica per bruciatore a gas Bruciatore EG ^{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 EG ^{gas hob} **	Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat EE ^{gaskookplaat} **



VIVAX

www.VIVAX.com