

VIVAX

Made for you

BH-02TVC
BH-02T X
BH-04TVC
BH-04TVC W
BH-04T X

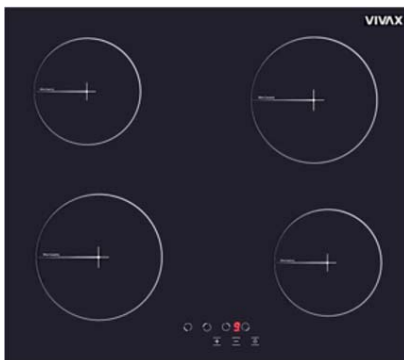
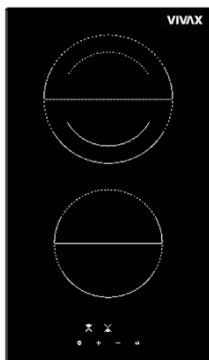
PL

Instrukcja obsługi

Deklaracja gwarancyjna



Płyta grzewcza do zabudowy



Szanowny Kliencie,

Opakowania (worki foliowe, styropian itp.) nie mogą być pozostawiane w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne. Prosimy o rozsądne pozbywanie się opakowań w odpowiedni sposób.

W związku z tym zalecamy, aby przed przystąpieniem do obsługi produktu dokładnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją jako punkt odniesienia. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, należy przekazać jej niniejszą instrukcję, aby nowy właściciel zapoznał się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami istotnymi dla bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Ostrzeżenie: Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku komercyjnego.

TO URZĄDZENIE POWINNO BYĆ ZAINSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE WYŁĄCZNIE W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE: KONSERWACJA

Nie dopuścić do przypalenia cukru, sosów lub soków na płycie do gotowania.

Może to spowodować USZKODZENIE szklanej powierzchni, a nawet jej stopienie lub może znacznie utrudnić późniejsze czyszczenie!

Zmiany koloru światła na płycie są normalne i nie mają żadnego wpływu na wydajność pracy.



WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTW

- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie musi być uziemione!
- Wymagane informacje dotyczące mocy i mocy znamionowej Państwa kuchenki znajdują Państwo na tabliczce znamionowej, która znajduje się z tyłu urządzenia.
- Przed instalacją urządzenia upewnij się, że zasilanie elektryczne jest wyłączone.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą lampy, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przewód elektryczny kuchenki należy trzymać z dala od gorących miejsc, nie wolno dopuścić, aby dotknął urządzenia. Trzymaj je z dala od ostrych krawędzi i rozgrzanych powierzchni.
- Użytkowanie urządzenia powoduje powstawanie wilgoci i ciepła w pomieszczeniu; upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana.
- Przedłużające się intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli taka istnieje.
- Gdy garnek jest gorący, nigdy nie dotykaj ręką szyby garnka.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń. Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku komercyjnego.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy odsunąć od niego zasłony, papier lub łatwopalne

przedmioty. Nie trzymaj palnych lub łatwopalnych rzeczy w urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, tylko jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Podczas obsługi kuchenki należy używać rękawic. Nie należy dotykać gorących powierzchni.
- Nie używać kuchenki w strefach zagrożonych wybuchem.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w Państwa instalacji jest mniejsze niż 16 Amp, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika o natężeniu 16 Amp.
- Podczas używania płyty niektóre jej części mogą być gorące; dzieci powinny być trzymane z dala od niej i nadzorowane przez cały czas.
- Nie należy przyskać chłodną wodą na płytę grzewczą lub do jej wnętrza, gdy powierzchnia urządzenia jest jeszcze gorąca. Powstająca para wodna może spowodować oparzenia, a nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenia na powierzchni urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.



- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać ostrych środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szyby.
 - Na palnikach lub elektrycznych płytach grzewczych nie należy stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, aby zapobiec ich przewróceniu, co może spowodować obrażenia ciała.
 - Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w Państwa instalacji jest mniejsze niż 32 Ampery, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi zamontowanie bezpiecznika 32 A. (tylko w przypadku modeli z 4 płytami grzewczymi)
 - To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może być szkodliwe dla ludzi i urządzenia.
 - Kuchenka musi być zasilana za pomocą odpowiedniego dwubiegunowego wyłącznika izolacyjnego, posiadającego co najmniej 3 mm separację styków na wszystkich biegunach, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia.
 - Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozwalaj im bawić się urządzeniem.
 - Kuchenka może być umieszczona w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic.
 - **UWAGA:** szklane pokrywy mogą ulec roztrzaskaniu podczas podgrzewania. Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki. Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia!
- Przed otwarciem należy usunąć z pokrywy wszelkie rozlane płyny.
- Nie wkładaj na płytę grzewczą materiałów łatwopalnych, palnych, wybuchowych, cieczy lub materiałów odkształcalnych pod wpływem ciepła, aby nie narazić się na



niebezpieczeństwo, nawet jeśli urządzenie nie jest używane.

- Pieczywo może się zapalić, jeśli czas opiekania jest zbyt długi. Podczas opiekania i pieczenia konieczny jest ścisły nadzór.
- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- **UWAGA:** Przed czyszczeniem, serwisowaniem lub uzyskaniem dostępu do zacisków, należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- **UWAGA:** Bezobsługowe gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym (mokrą ściereczką kuchenną).
- **UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane w celu zapewnienia, że nie bawią się urządzeniem.
- Nigdy nie umieszczaj pustej patelni na palniku lub panelu elektrycznym, który jest uruchomiony.

- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Ceramika szklana może zostać uszkodzona przez spadające na nią przedmioty.
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni płyt z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego elementy pod napięciem
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym i nalegaj na użycie oryginalnych części zamiennych.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.

POŁOŻENIE URZĄDZENIA

Zanim zaczniesz używać urządzenia, przeczytaj uważnie rozdział „**WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**”

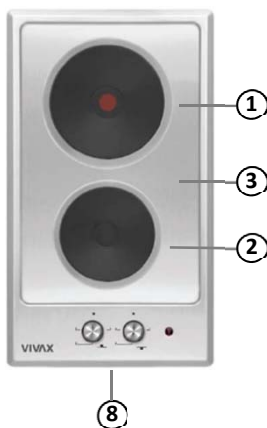
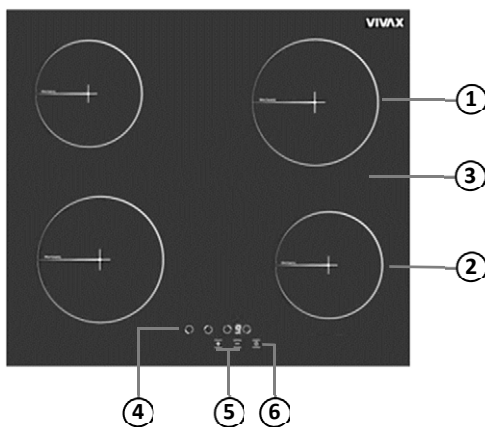
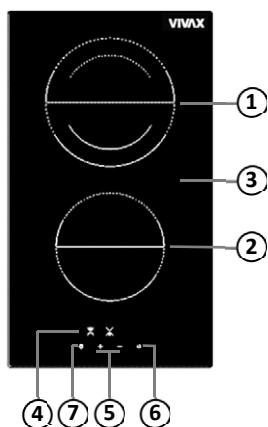
Przed użyciem płyty należy usunąć z kuchenki wszystkie palne taśmy, styropian i inne materiały łatwopalne. Należy również usunąć z urządzenia instrukcję obsługi oraz inne materiały łatwopalne.

Urządzenie nie może być instalowane w pobliżu ozdobnych drzwi lub szafek aby uniknąć przegrzania.

Urządzenie może być używane tylko po zainstalowaniu w szafce kuchennej lub podstawie.

Po zainstalowaniu urządzenia należy umożliwić jego odłączenie za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w instalacji elektrycznej.

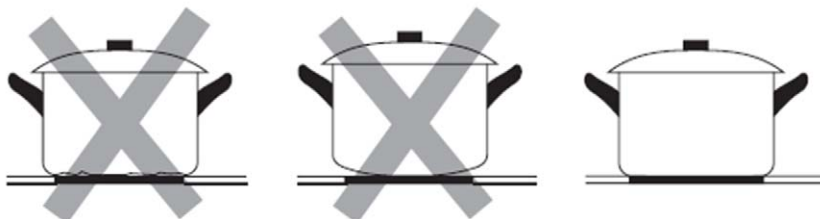
CZĘŚCI GŁÓWNE



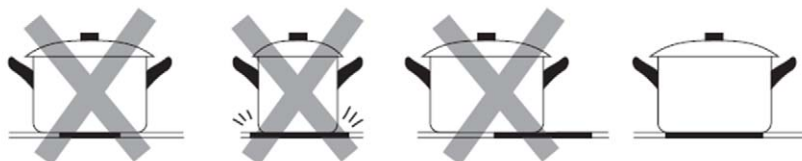
1. Strefa VC 1700 W / Płyta grzewcza 1500W (2000W Szybka)
2. Strefa VC 1200 W / Płyta grzewcza 1000W
3. Płyta szklana
4. Elementy sterujące wyborem strefy grzewczej
5. Elementy sterujące regulacją mocy
6. Regulacja ON/OFF
7. Podwójna strefa (opcjonalne)
8. Mechaniczne regulatory mocy

WYBÓR WŁAŚCIWEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA

- Nie należy używać garnków z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



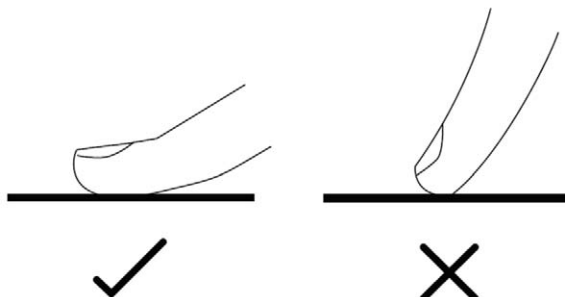
- Upewnij się, że dno garnka jest gładkie, przylega płasko do szyby i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Zawsze ustawiaj garnek na środku strefy gotowania.



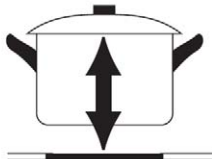
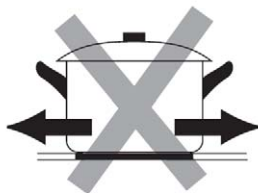
KORZYSTANIE Z PŁYTY WITROCERAMICZNEJ

STEROWNIKI DOTYKOWE

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Należy używać opuszki palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy..
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. narzędziem lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



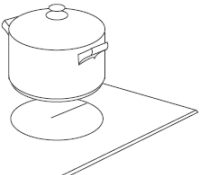
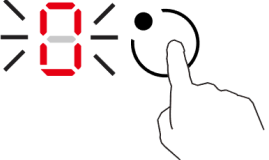
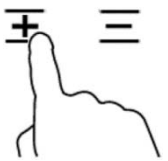


- Garnek należy zawsze podnosić z płyty ceramicznej - nie wolno ich zsuwać, gdyż mogą porysować szkło.







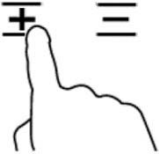
ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, co oznacza, że płyta ceramiczna przeszła w stan czuwania.

<p>Naciśnij przycisk  odpowiadający za WŁ/WYŁ, wszystkie wskaźniki pokażą "-"</p> <p>OSTRZEŻENIE: Elementy elektroniczne pozostają aktywne przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie nie zostanie osiągnięty żaden poziom gotowania, urządzenie przełączy się automatycznie w tryb "Off", sygnalizując to dźwiękiem.</p>	
<p>Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, której chcesz użyć.</p> <p>Upewnij się, że dno garnka oraz powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.</p>	
<p>Dotknij pokrętki wyboru strefy grzewczej.</p>	
<p>Dostosuj ustawienie grzania, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli w ciągu 20 sec nie wybierzesz ustawienia ciepła, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. Należy ponownie rozpocząć od kroku 1. • Ustawienie ciepła można zmienić w dowolnym momencie gotowania. • Przytrzymanie jednego z tych przycisków spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości. 	

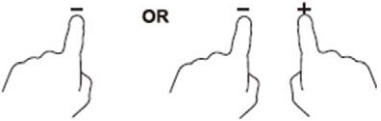

FUNKCJA UTRZYMANIA CIEPŁA (opcjonalne, nie we wszystkich modelach)

Funkcja utrzymania ciepła utrzymuje w cieple ugotowane potrawy umieszczone na polu grzewczym. W tej funkcji wybrana płyta grzewcza pracuje z mniejszą mocą. Funkcja Keep warm jest jednocześnie poziomem gotowania.

<p>Naciśnij przycisk  odpowiadający za WŁ/WYŁ, wszystkie wskaźniki pokażą "-"</p> <p>UWAGA: Elementy elektroniczne pozostają aktywne przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie nie zostanie osiągnięty żaden poziom gotowania, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb "Off", sygnalizując to dźwiękiem.</p>	
<p>Dotknij pokrętki wyboru strefy grzewczej</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij raz przycisk "+". <p>Ikona "" pojawi się na odpowiedniej płycie grzewczej.</p> <p>W ten sposób aktywowana zostanie funkcja utrzymania ciepła.</p>	

KONIEC GOTOWANIA

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, co oznacza, że płyta ceramiczna przeszła w stan czuwania.

<p>Dotknij pokrętki wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.</p>	
<p>Wyłącz strefę gotowania przewijając w dół do "0" lub dotykając jednocześnie sterowania "-" i "+".</p> <p>Płyta grzewcza wyłącza się sama po 20 sekundach.</p>	
<p>Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając pokrętki WŁ/WYŁ.</p>	



OSTRZEŻENIE

"H" wskaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku (>60°C). Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzewczej, która jest jeszcze gorąca.





Blokowanie elementów sterujących

Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).

Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy oprócz elementu sterującego WŁĄCZ/WYŁĄCZ są nieaktywne.


Aby zablokować elementy sterujące do momentu WYŁĄCZENIA płyty grzewczej:


1. Naciśnij przedni lewy przycisk wyboru płyty grzewczej () i przycisk minus (-) jednocześnie, usłyszysz w tym czasie krótki sygnał ostrzegawczy.
2. Zdejmij palce z panelu sterowania płyty.
3. Ponownie naciśnij przedni lewy przycisk wyboru płyty grzewczej ()
4. W tym czasie włącza się blokada przed dziećmi, a na wszystkich płytach grzewczych pojawia się ikona " L " sygnalizująca ten stan.
Ikony " L " i " H " są wyświetlane na przemian, gdy któraś z płyt grzewczych jest gorąca.

Aby odblokować elementy sterujące:

Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona:

Jeśli płyta jest włączona i blokada dziecięca jest aktywna, na wszystkich wyświetlaczach pojawia się ikona " L ".

Ikony " L " i " H " są wyświetlane na przemian, jeśli któraś z płyt jest gorąca. Piec można włączyć lub wyłączyć za pomocą przycisku Power ().


1. Naciśnij przedni lewy przycisk wyboru płyty grzewczej () i przycisk minus (-) jednocześnie, usłyszysz w tym czasie krótki sygnał ostrzegawczy.
Ikona " 0 " jest wyświetlana na wszystkich wyświetlaczach. Ikony " L " i " H " są wyświetlane na przemian, jeśli któraś z płyt grzewczych jest gorąca.




UWAGA: Blokada przed dziećmi jest dezaktywowana do momentu wyłączenia pieca tylko za pomocą czynności wykonanych w tej sekcji. Innymi słowy, blokada dziecięca zostanie ponownie aktywowana po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia. W ten sposób blokada przed dziećmi zostanie aktywowana po każdym wyłączeniu i włączeniu pieca.

Aby całkowicie dezaktywować blokadę dziecięcą:

Jeśli płyta jest włączona i blokada dziecięca jest aktywna, na wszystkich wyświetlaczach pojawia się ikona " L ".


Ikony " L " i " H " są wyświetlane na przemian, jeśli któraś z płyt jest gorąca. Piec można włączyć lub wyłączyć za pomocą przycisku Power ().

1. Naciśnij przedni lewy przycisk wyboru płyty grzewczej () i przycisk minus (-) jednocześnie, usłyszysz w tym czasie krótki sygnał ostrzegawczy.
2. Ponownie naciśnij przycisk minus (-). Czynność tę należy wykonać zaraz po wykonaniu 1. kroku. Blokada dziecięca zostanie wyłączona na stałe. Innymi słowy, blokada przed dziećmi pozostanie wyłączona nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia.
3. Po wykonaniu tych czynności urządzenie przechodzi w stan gotowości. Jednak w przypadku gorącej płyty grzewczej ikona " H " będzie wyświetlana nawet wtedy, gdy urządzenie przełączy się w tryb gotowości.



UWAGA: Blokada dziecięca powinna być wyłączona w przypadku braku zasilania.

**UWAGA**

Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem przycisku **WŁ/WYŁ.** . W nagłych przypadkach zawsze można wyłączyć płytę ceramiczną za pomocą pokrętki **WŁ/WYŁ.**, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

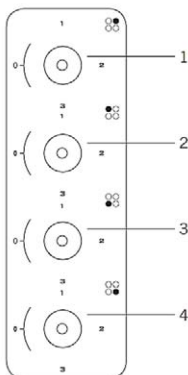


Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanych potraw. Poeksperymentuj z płytą ceramiczną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

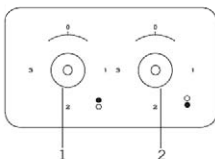
Możliwość	Ustawienia ciepła
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • roztopianie czekolady, masła i żywności, która szybko się przypala • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • dogrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • smażenie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

ZASTOSOWANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

60cm model



30cm model



1. Regulacja mocy płyty grzewczej 180mm
2. Regulacja mocy płyty grzewczej 145mm
3. Regulacja mocy płyty grzewczej 180mm
4. Regulacja mocy płyty grzewczej 145mm

UWAGA: Powyższy panel sterowania służy jedynie do celów ilustracyjnych. Zastanów się nad panelem sterowania w swoim urządzeniu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

1. Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa dojdzie do wrzenia, należy zmniejszyć temperaturę.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu do minimum, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz temperaturę, gdy potrawa się podgrzeje.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub nie słodkie rozlania na szkło)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej nie pojawia się wskaźnik "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być jeszcze gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Ciężkie zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe oraz szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może ulec przebarwieniu.
Wrzenia, roztopy i gorące cukrowe rozlania na szkło	<p>Usuń je natychmiast za pomocą plastra do ryb, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej na ścianie. 2. Trzymając nóż lub przybór kuchenny pod kątem 30°, zeskrób zabrudzenie lub rozlany płyn. Pamiętaj, aby to robić na chłodnej powierzchni płyty kuchennej. 3. Usuń zabrudzenie lub rozlany płyn za pomocą ściereczki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Postępuj zgodnie z punktami 2 do 4 dla "Codziennych zabrudzeń na szkle" powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usuń plamy z roztopionych i przesłodzonych potraw lub rozlanych płynów. Pozostawione do zastygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwałe uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaczki jest ostre jak brzytwa. Używaj z zachowaniem szczególnej ostrożności i zawsze przechowywuj w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
Rozproszenie na dotykowych urządzeniach sterujących	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Zbierz rozlany płyn 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<p>Płyta kuchenna może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączać się się wyłączyć, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich ciecz. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej należy wytrzeć do sucha powierzchnię dotykowych elementów sterujących.</p>

OSTRZEŻENIE

Rozlany sos, sok owocowy itp. należy jak najszybciej wytrzeć miękką ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie z detergentem.

Nie wolno dopuścić do przypalenia sosów lub soków na płycie do gotowania. Może to spowodować USZKODZENIE szklanej powierzchni, a nawet jej stopienie lub znacznie utrudnić późniejsze czyszczenie! Lekkie zmiany koloru na płycie są normalne i nie mają żadnego wpływu na wydajność pracy. Do czyszczenia osadów z brudu nie należy używać wełny stalowej ani noży. Osady należy usuwać szmatką nasączoną bardzo wilgotnym detergentem, uważając przy tym, aby nie porysować szklanego blatu.

Lekkie zmiany koloru na płycie są normalne i nie mają żadnego wpływu na wydajność pracy.

Nie należy używać odkurzacza parowego!

WSKAZÓWKI I PORADY

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić?
Płyta kuchenna nie może zostać włączona.	Brak mocy.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy wezwać wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują na polecenia.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w rozdziale "Użytkowanie ceramicznej płyty kuchennej".
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub dotykasz ich czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a podczas dotykania elementów sterujących używaj opuszka palca.
Szyba jest porysowana.	Garnki o chropowatych krawędziach.	Należy używać naczyń o płaskich i gładkich podstawach. Patrz rozdział "Wybór właściwego naczynia do gotowania". Patrz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.
Niektóre garnki wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

Kody błędów i zalecenia dotyczące rozwiązań VITROCERAMIC

Kody błędów, ich prawdopodobne przyczyny i zalecenia dotyczące rozwiązań przedstawiono w poniższej tabeli.

W przypadku interwencji serwisowej należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia!

Kod błędu	Opis błędu	Potencjalna przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER 03 & ciągły sygnał dźwiękowy	Ciągłe używanie przycisków; sterowanie zostaje przerwane po 10 sekundach	Woda lub naczynia do gotowania na szybie nad sterownikiem	Oczyść powierzchnię roboczą powierzchnię płyty grzewczej
ER 20	Błąd lampy	Błąd ^ C.	Wymień płytę elektroniczną
ER 21	Zbyt wysoka temperatura	Temperatura otoczenia dla elektroniki jest zbyt wysoka	Pozwól, aby powierzchnia do gotowania ostygła. Sprawdź temperaturę urządzenia
ER 22	Jednostka sterująca obraca się po 3,5 - 7,5 sekundy. Zwarcie lub podobny problem	Błąd zwarcia w wykrywaniu kluczy.	Wymień płytę elektroniczną
ER 31	Dane oprogramowania są nieprawidłowe	-	Wymagana jest nowa konfiguracja
ER 36	Błąd czujnika temperatury	Zwarcie lub wyłączenie płytki elektronicznej	Wymień płytę elektroniczną
ER 40	Zasilanie jest zbyt niskie, aby włączyć urządzenie	Podkładka PTC jest zbyt gorąca	Odłącz płytę od zasilania
ER 47	Błąd komunikacji między konfiguracją płyty elektronicznej a elementami grzejnymi	Brak komunikacji lub błędna komunikacja	Upewnij się, że kabel przyłączeniowy jest podłączony prawidłowo i funkcjonalnie
ER 400	Nieprawidłowe połączenie	Jednostka sterująca jest podłączona nieprawidłowo	Podłącz płytę do właściwego napięcia sieciowego

UWAGA:

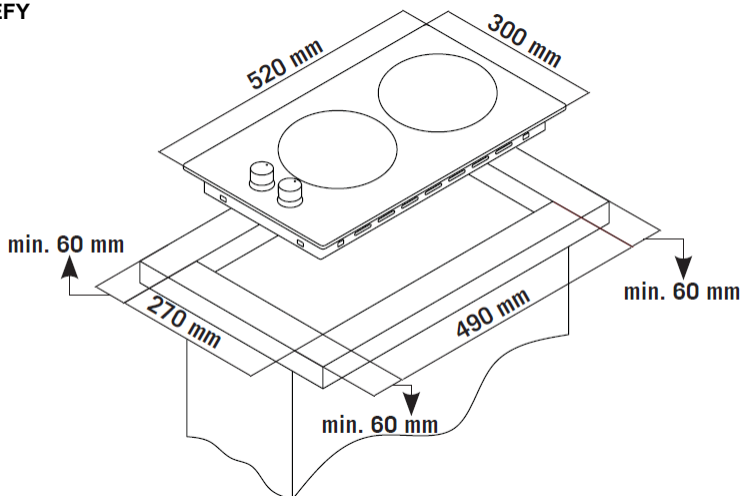
Jeśli urządzenie pracuje na poziomie maksymalnym przez zbyt długi czas, może się automatycznie wyłączyć. Jest to zwykły środek bezpieczeństwa dla urządzenia.

INSTALACJA

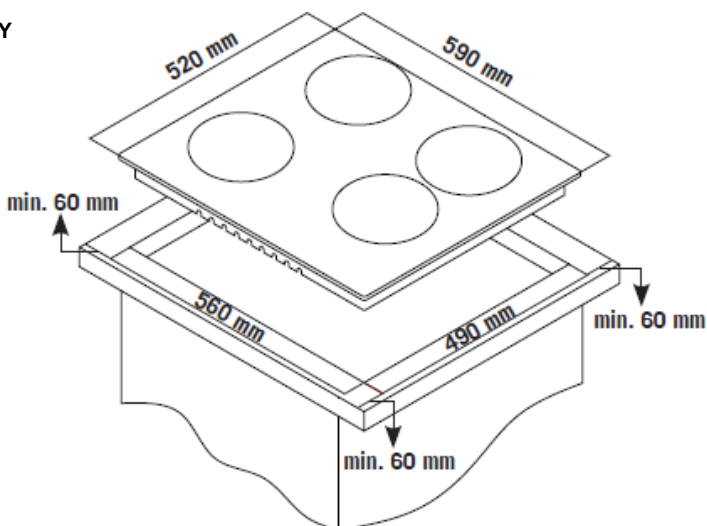
Wybór sprzętu instalacyjnego

1. Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami podanymi na rysunku.
Dla celów instalacji i użytkowania należy zachować minimum 50mm przestrzeni wokół otworu.
Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30mm. Proszę wybrać odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

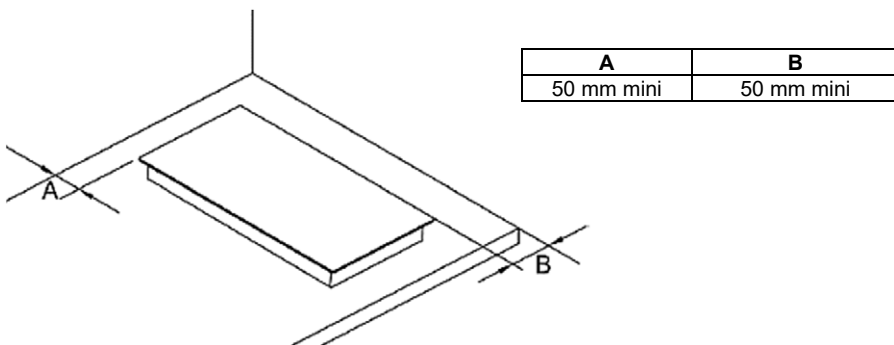
2 STREFY



4 STREFY

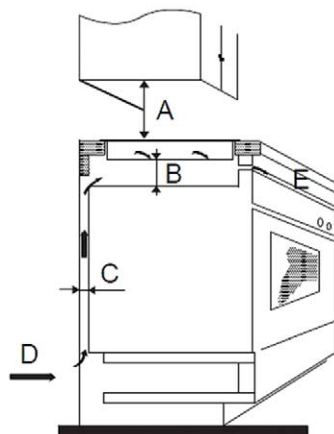


2. Płyta kuchenna może być używana na blacie stołu lub szafki. Płyta powinna być ustawiona poziomo. Jak pokazano poniżej:



W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a dopływ i odpływ powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta kuchenna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 650 mm.



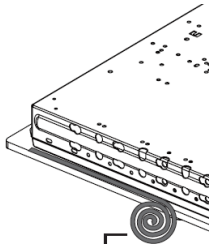
A (mm) (najmniej)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 mini	30mini	Air intake	Air exit 10 mm

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie powinno być ustawione na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

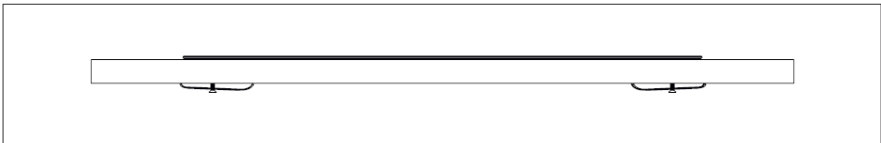
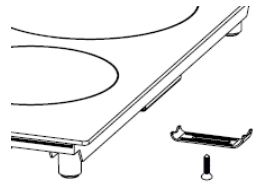
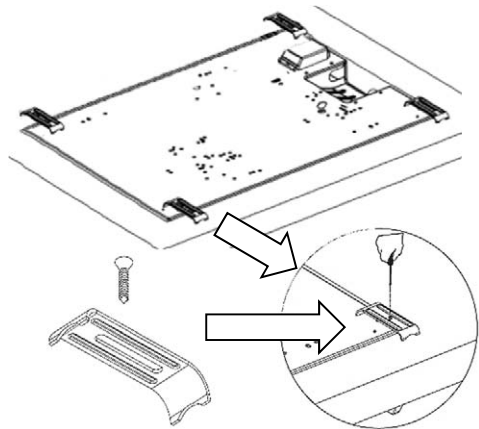
Po zakończeniu instalacji przymocuj płytę do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na spodzie płyty (patrz rysunek). Dostosuj położenie wsporników do różnej grubości powierzchni roboczej.

3. Umieść szynę uszczelniającą na krawędzi płyty grzewczej



Taśma uszczelniająca

4. Przymocuj blat roboczy do blatu za pomocą uchwytów znajdujących się w wyposażeniu dodatkowym, jak pokazano na poniższej ilustracji.



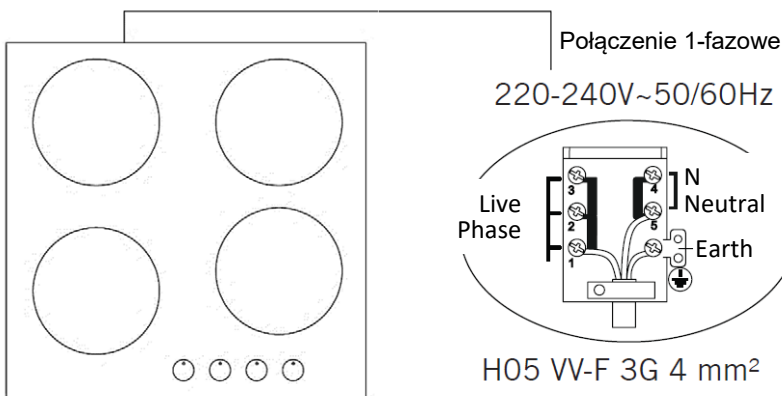
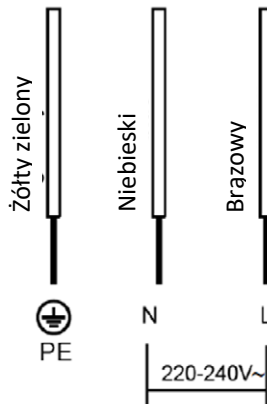
Ostrzeżenia

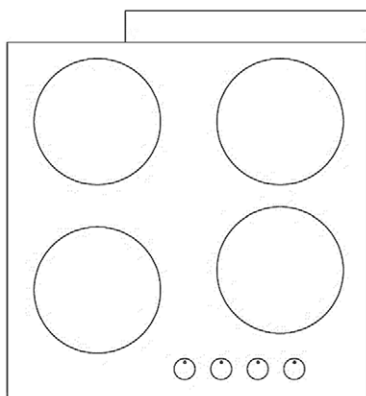
1. Płyta kuchenna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do Państwa dyspozycji są profesjonaliści. Proszę nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może być montowana przy urządzeniach chłodniczych, zmywarkach do naczyń i suszarkach obrotowych.
3. Płytę kuchenną należy zamontować w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłne w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na działanie ciepła.
6. Nie wolno używać myjki parowej.
7. Ceramikę tę można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 ohm. W razie potrzeby należy zasięgnąć informacji na temat impedancji sieciowej u dostawcy.

Podłączenie płyty do sieci zasilającej

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub wyłącznikiem jednobiegunowym. sposób podłączenia pokazany jest poniżej.

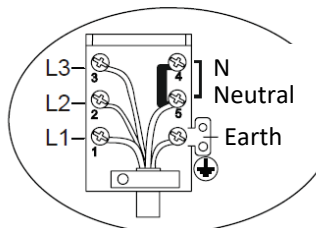
1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik serwisu posprzedażowego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować omni-polarny wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3mm pomiędzy stykami.
3. Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zginany ani ściskany.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.



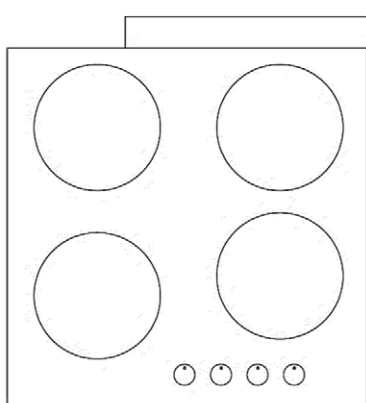


Połączenie 3-fazowe

380-415 V 3N~50/60Hz

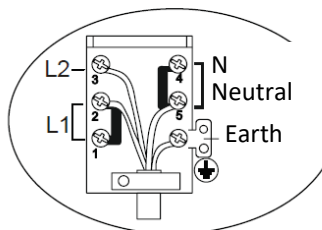


H05 VV-F 5G 1,5 mm²



Połączenie 2-fazowe

380-415 V 2N~50/60Hz



H05 VV-F 4G 1,5 mm²

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Płyta kuchenna	BH-02TVC	BH-02T X	BH-04TVC	BH-04T X
Strefa gotowania	2 Zones	2 zones	4 zones	4 zones
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz		220-240V AC/380-415V 2N AC, 50Hz	
Zainstalowana moc elektryczna	2900W	2500W	6000W	5500W
Wymiary produktu DxWxH (mm)	300 x 520 x 55 mm		590 x 520 x 55 mm	
Wymiary w zabudowie AxB (mm)	270 x 490 mm		560 x 490 mm	

Utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego



W celu ochrony naszego środowiska i jak najpełniejszego recyklingu zużytych surowców, konsument proszony jest o zwrot nie nadającego się do użytku sprzętu do publicznego systemu zbierania odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Symbol krzyżyka oznacza, że produkt ten należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektronicznych w celu zasilenia go możliwie najlepszym recyklingiem surowcowym. Zapewniając ten produkt zapobiegiesz ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu. Dzięki recyklingowi materiałów z tego produktu, pomożesz zachować zdrowe środowisko i zasoby naturalne.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat zbiórki produktów EE skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś produkt.

Deklaracja Zgodności UE

To urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi oraz zgodnie z wszystkimi obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami.



Deklarację zgodności UE można pobrać z poniższego linku:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Drodzy Klienci!

Dziękujemy za zakup urządzenia Vivax. Mamy nadzieję, że będą Państwo zadowoleni.

Jeśli w okresie gwarancyjnym wymagane będą naprawy, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, który sprzedał Państwu produkt lub na podany poniżej numer telefonu.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

KARTA GWARANCYJNA

VIVAX

PL

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ

Firma M SAN Grupa d.o.o., Buzinski prilaz 10, 10010 Zagreb, Chorwacja, zwana dalej Gwarantem udziela 24 miesięcznej gwarancji na zakupiony produkt na poniższych warunkach.

1. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski.
2. Okres trwania gwarancji rozpoczyna się od daty wydania produktu Nabywcy przez sprzedawcę.
3. Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie, a naprawy wykonywane są wyłącznie przez Serwis:
QUADRA-NET Sp. z o.o, ul. Jana Czochralskiego 8, 61-248 Poznań, Tel. (+48)61 6600069, (+48) 61 853 44 44
4. Karta gwarancyjna ważna jest jedynie z dowodem zakupu.
5. Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna zawiera:
 - pieczętkę i podpis sprzedawcy
 - datę sprzedaży
 - model i numer seryjny urządzenia
 - podpis kupującego
6. Ujawnione w okresie gwarancji wady sprzętu będą bezpłatnie usuwane przez Serwis w terminie nieprzekraczającym 21 dni roboczych od daty przyjęcia sprzętu do Serwisu.
7. W uzasadnionych przypadkach termin naprawy gwarancyjnej może ulec wydłużeniu.
8. Użytkowanie sprzętu z wadą przez okres 30 dni powoduje jej zaakceptowanie i utratę praw gwarancyjnych na usterek będące następstwem rzeczony wady.
9. W przypadku konieczności wymiany wewnętrznych podzespołów, Serwis zastrzega sobie prawo do wymiany uszkodzonego podzespołu na podzespół o parametrach technicznych nie gorszych w stosunku do podzespołu uszkodzonego. Wszystkie podzespoły lub urządzenia wymienione w ramach gwarancji przechodzą na własność Gwaranta.
10. Gwarancja nie obejmuje wad i uszkodzeń:
 - powstałych przez zalanie cieczą
 - mechanicznych m.in. pęknięcie obudowy, ułamane złącza.
 - wywołanych przez używanie niesprawnego sprzętu
 - będących następstwem zmian oprogramowania przez osoby nieupoważnione
 - materiałów i elementów ulegających naturalnemu zużyciu np. wentylatory, baterie, powierzchnie dotykowe
 - wywołanych przez zaniedbanie sprzętu
 - wywołanych zdarzeniami losowymi niezależnymi od Gwaranta
 - wynikłych podczas niewłaściwego transportu urządzenia
 - kabli połączeniowych
11. Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
 - Numery seryjne lub plomb gwarancyjne są uszkodzone, ścignięte lub nieczytelne
 - W sprzęcie stwierdzono zmiany, próby napraw wykonane przez osoby trzecie
 - W urządzeniu występuje uszkodzenie opisane w punkcie 10
12. W przypadku zaginięcia, kradzieży, zniszczenia Karty Gwarancyjnej duplikaty nie będą wydawane.
13. Użytkownik ponosi ryzyko związane z wykorzystaniem sprzętu. Z tytułu udzielonej gwarancji producent, Gwarant i Serwis nie odpowiadają za utratę spodziewanych korzyści i poniesionych kosztów wynikłych z użytkowania lub niemożności użytkowania tego sprzętu.
14. Gwarancja na sprzedawany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową.

15. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
16. Deklaracja zgodności i kopie oryginalnej deklaracji zgodności można łatwo pobrać na naszej stronie internetowej www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Towar wprowadza na rynek UE: M SAN GRUPA d.o.o., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, tel: +385 1 3654-961
CENTRALNI SERVIS: MR servis d.o.o, Dugoselska cesta 5,10370 Rugvica
 Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 E-mail: info@mrsevis.hr,
prodaja@mrsevis.hr, Web: www.mrsevis.hr

DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		

WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH

VIVAX

PL

QUADRA-NET Sp. z o.o

**ul. Jana Czochralskiego 8,
61-248 Poznań,**

Tel. (+48) 61 660 00 69

(+48) 61 853 44 44

Web:

<https://www.quadra-net.pl/>



Preferowana forma kontaktu:

<https://ql.quadra-net.pl/command/www.vivaxOrderForm>

**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-02TVC

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-02TVC
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	2
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Radiant
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	15,5 cm 18,5 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ do zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	193,0 Wh/kg 194,0 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) *	193,5 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

**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-04TVC / BH-04TVC W

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-04TVC / BH-04TVC W
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	4
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Radiant
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	18,5 cm 15,5 cm 15,5 cm 18,5 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	194,0 Wh/kg 193,0 Wh/kg 194,0 Wh/kg 194,0 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) *	193,5 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

**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-02T X

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-02T X
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	2
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Radiant
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	14,5 cm 18,0 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ do zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	193,0 Wh/kg 193,0 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) *	193,0 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

**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-04T X

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-04T X
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	4
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Solid
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)	18,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	193,0 Wh/kg 193,0 Wh/kg 194,0 Wh/kg 193,0 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) *	193,3 Wh/kg
11	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
12	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	-
13	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Identifikator modelu	Код за распознавање на модела	Modell név
4	Тип плути грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = гас/чрпни)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált))
5	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газевите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукциони зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgúzs főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кръгли електрически зони за готвене: дијаметър на ползната площ на една зона за готвене с електричко нагривање, закръглен с точност до 5 мм (Ел. Плоча 1 / Ел. Плоча 2 / Ел. Плоча 3 / Ел. Плоча 4)	A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4)
8	W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm)	За некръгли електрически зони или площи за готвене: дължина и ширина на ползната площ на една електрическа зона или площ за готвене с електричко нагривање, закръглени с точност до 5 мм (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 площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4) *	Egy kilogramra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC ^{electric cooking} kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC ^{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC ^{пол.готвене} на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogramra vetített energiafogyasztása EC ^{electric hob} (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газевите горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична за дава кадего палника газове EE ^{gas burner} ** Палник газовой1/Палник газовой2/Палник газовой3/Палник газовой4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE ^{газова горелка} ** газова горелка1 / газова горелка2 / газова горелка3 / газова горелка4	Енергиятаефективност гасгэггнкент EE ^{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плути грејнеј газовеј EE ^{gas hob} **	Енергийна ефективност на газевия котлон EC ^{газов котлон} **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE ^{gas burner} **

	Deutsch	Italiano	Nederlands
1	DATENBLATT	Prescrizioni relative alle informazioni	Informatie-eisen
2	Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Marchio	Merk
3	Modellname	Identificazione del modello	Modelidentificatie
4	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = Kombiniert)	Tipo di piano cottura (Elec. = Elettrico, Gas, Misto)	Type kookplaat (elektrisch = elektrisch, gas, mix)
5	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	Numero di zone e / o aree di cottura	Aantal kookzones en / of gebieden
6	Heiztechnik (Induktionskochzonen und Kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskoch-zonen, Solid = Kochplatten)	Tecnologia di riscaldamento (zone cottura e zone cottura a induzione, zone cottura radianti, piastre solide)	Verwarmingstechniek (inductiekoookzones en kookzones, stralingskookzones, stevige platen)
7	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone: Kochzone1 / Kochzone2 / Kochzone3 / Kochzone4)	Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondato al 5mm (cm) più vicino (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)	Voor ronde kookzones of -gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4)
8	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)	Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm (cm)	Voor niet-ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm (cm)
9	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC ^{electric cooking} (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *	Consumo energetico EC ^{cottura elettrica} per zona o area di cottura calcolata per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *	Energieverbruik EC ^{elektrisch koken} per kookzone of - oppervlak berekend per kg (Wh / kg) (El.plaat1 / El.plaat2 / El.plaat3 / El.plaat4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC ^{electric hob}) (Wh/kg) *	Consumo energetico EC ^{piano cottura elettrico} per cottura elettrica calcolato per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik EC ^{elektrische kookplaat} voor elektrisch koken berekend per kg (Wh / kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner	Numero di bruciatori a gas	Aantal gasgestookte branders
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE ^{gas burner} ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4	**Efficienza energetica per bruciatori a gas Bruciatore EE ^{gas burner} ** Bruciatore a gas 1 / Bruciatore a gas 2 / Bruciatore a gas 3 / Bruciatore a gas 4 "	Energie-efficiëntie per gasbrander EE ^{gasbrander} ** Gasbrander 1 / Gasbrander 2 / Gasbrander 3 / Gasbrander 4 "
13	Energieeffizienz der Gaskochmulde EE ^{gas hob} **	Efficienza energetica per il piano cottura a gas Piano cottura EE ^{gas hob} **	Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat EE ^{gaskookplaat} **



VIVAX

www.VIVAX.com