

VIVAX

Simply good.

BH-04MVC

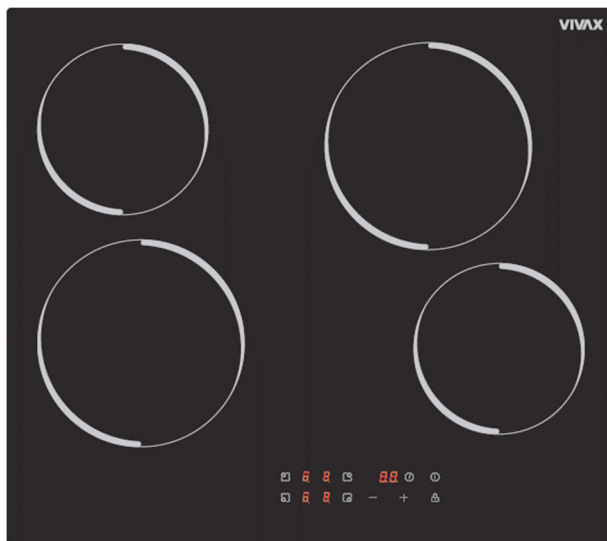
IT
Manuale di istruzioni



Piano cottura ad induzione da incasso

BH-04MVC

Dimensioni del prodotto: 590 x 520 x 51 mm



Gentile cliente,

I pezzi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché sono potenzialmente pericolosi. La preghiamo di smaltire gli imballaggi in modo ponderato e con i mezzi appropriati.

A tal fine, si raccomanda di leggere attentamente l'intera guida prima di utilizzare il prodotto e di conservarla come riferimento. Se si trasferisce il dispositivo a terzi, si prega di dare loro questo manuale, così che il nuovo proprietario possa prendere familiarità con le funzioni del dispositivo e le avvertenze rilevanti per l'uso sicuro del dispositivo.

Attenzione: Tutti i nostri apparecchi sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.

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

ATTENZIONE: MANUTENZIONE

Non permettere che zucchero, salse o succhi brucino sulla piastra di cottura.

Questo può DANNEGGIARE la superficie di vetro o addirittura fonderla o rendere la pulizia successiva molto più difficile!

Il leggero cambiamento di colore sulla piastra è normale e non ha alcuna influenza sulle prestazioni di lavoro.



AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di usare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.

Il mancato rispetto di questo consiglio può causare la morte.

Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

ATTENZIONE: Questo apparecchio deve essere messo a terra!

- Trovate le informazioni necessarie come potenza e valori nominali per la vostra cucina sull'etichetta che si trova dietro l'apparecchio.
- Assicuratevi che l'alimentazione elettrica sia spenta prima di installare l'apparecchio.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate simili per evitare rischi.
- Tenete i cavi elettrici della vostra cucina lontano dalle zone calde; non fateli toccare con l'apparecchio. Teneteli lontani dai lati taglienti e dalle superfici riscaldate.

- L'uso del vostro apparecchio crea umidità e calore nell'ambiente; assicuratevi che la vostra cucina sia ben ventilata.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio aprendo un aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Quando la pentola è calda non toccare mai il vetro della pentola con le mani.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio per il riscaldamento degli ambienti. Tutti i nostri apparecchi sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, tenere lontano dall'apparecchio tende, carta o oggetti infiammabili. Non tenere oggetti combustibili o infiammabili dentro o vicino all'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio se non sono sorvegliati.
- Usare un guanto quando si usa il fornello. Non toccare le superfici calde.
- Non utilizzare la pentola in atmosfere potenzialmente esplosive.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 16 Amp, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 16 Amp.
- Quando il forno viene utilizzato, alcune parti possono diventare calde; i bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati in ogni momento.

- Non spruzzare acqua fredda in una teglia o all'interno del forno quando la superficie dell'apparecchio è ancora calda. Il vapore che si forma può causare ustioni e lo scambio improvviso di temperatura può causare danni sulla superficie dell'apparecchio
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono esserne tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché possono graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Sui bruciatori o sulle piastre elettriche non si devono mettere pentole instabili o deformate per evitare che si rovescino, cosa che potrebbe causare lesioni.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 32 Ampere, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 32 A. (solo per i modelli con 4 piastre)
- Questo apparecchio è prodotto in conformità alle norme di sicurezza. Un uso improprio potrebbe danneggiare le persone e l'apparecchio.
- Il fornello deve essere alimentato tramite un interruttore bipolare adatto, con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli, collocato in una posizione facilmente accessibile accanto all'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio. Non lasciarli mai giocare con l'apparecchio.
- Il fornello può essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un salotto, ma non in una stanza che contiene una vasca da bagno o una doccia.



- **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono andare in frantumi se riscaldati. Spegner tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio. Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio!



Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole

- Non mettere nel forno materiale infiammabile, combustibile, esplosivo, liquido in grado o deformabile dal calore, contro il possibile rischio di pericolo anche se l'apparecchio non è in uso.
- Il pane può prendere fuoco se il tempo di tostatura è troppo lungo. È necessaria una stretta sorveglianza durante la tostatura e la cottura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Anche un processo di cottura di breve durata richiede una sorveglianza costante.
- **ATTENZIONE:** Prima di pulire, eseguire la manutenzione o accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio. **MAI** tentare di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio (panno da cucina bagnato).
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche

- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai una pentola vuota sul bruciatore o sul pannello elettrico in funzione.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché possono arroventarsi.
- Il vetroceramica può essere danneggiato da oggetti che vi cadono sopra.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica. Ciò vale per le superfici del piano di cottura in vetroceramica o per un materiale simile che protegge le parti in tensione
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, contattare un centro di assistenza autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato e insistere sull'uso di pezzi di ricambio originali.

POSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, leggere attentamente il capitolo "**AVVERTENZE IMPORTANTI E DI SICUREZZA**"!

Prima di utilizzare la piastra di cottura, si prega di rimuovere tutti i nastri infiammabili, polistirolo o qualsiasi altro materiale di imballaggio sul fornello. Togliere anche il manuale d'uso e altri materiali infiammabili dall'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere installato vicino a porte o armadietti decorativi.

Questo apparecchio deve essere usato solo dopo essere stato installato in un mobile da cucina o su una base.

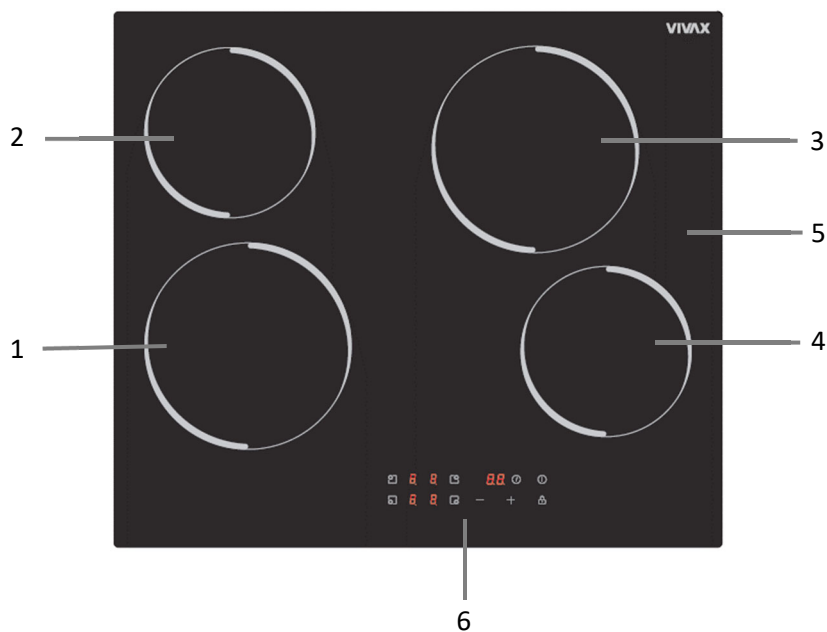
Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite una spina accessibile o un interruttore nel cablaggio fisso.

Possibili rumori di funzionamento del piano cottura a induzione:

- **Suoni scoppiettanti** può essere causato eventualmente da utensili da cucina realizzati con materiali diversi (tipo di costruzione).
- **Rumori di fischi** può essere causato dall'uso di una o più zone cottura con un livello di riscaldamento elevato e pentole di materiali diversi (tipo di costruzione).
- **Rumori ronzanti** può essere causato dall'utilizzo di un livello di riscaldamento elevato.
- **Rumori di clic** può essere eventualmente udibile durante le operazioni di commutazione elettronica.
- **Sibili e ronzi** si può sentire quando il ventilatore è in funzione.

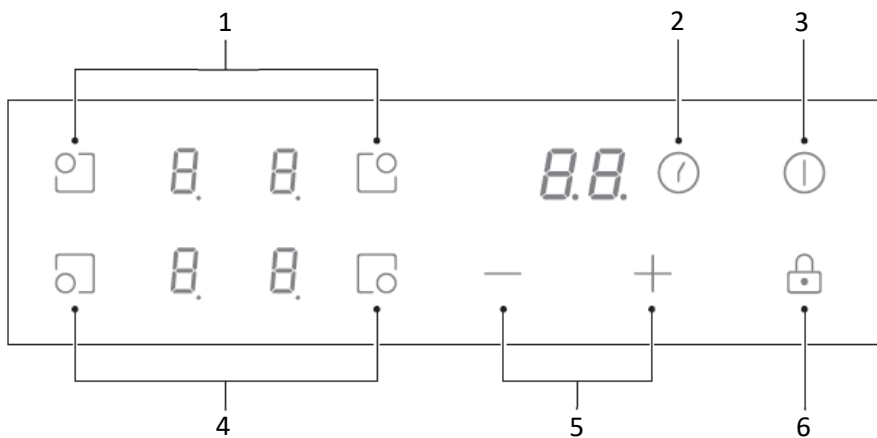
I rumori descritti sono normali e non indicano un difetto.

PARTI PRINCIPALI



1. Massimo. Zona 1800W
2. Massimo. Zona 1200W
3. Massimo. Zona 1800W
4. Massimo. Zona 1200W
5. Piatto di vetro
6. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO

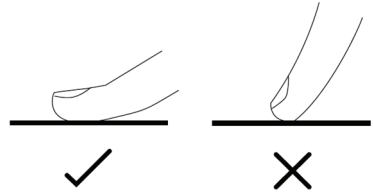


1. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
2. Controllo del temporizzatore
3. Controllo accensione/spegnimento
4. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
5. Comandi potenza riscaldamento / Comandi regolazione timer
6. Controllo della serratura

USO FORNELLO

CONTROLLI TOUCH

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la punta del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei controlli.

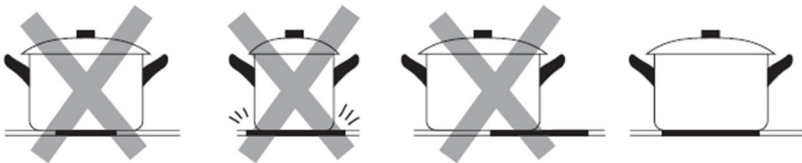


SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE

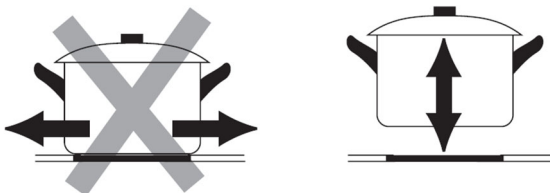
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



- Assicurati che il fondo della padella sia liscio, adagiato contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



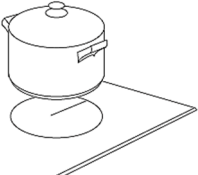




- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica: non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.




INIZIA A CUCINARE

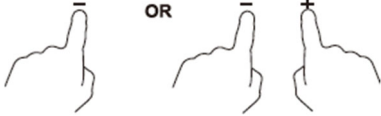


Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura in ceramica è entrato in modalità standby.

<p>Tocca il controllo ON/OFF, tutti gli indicatori mostrano "-"</p> 	
<p>Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</p>	
<p>Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggerà.</p>	
<p>Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente. Dovrai ricominciare dal passaggio 1. • È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura. Tenendo premuto uno di questi pulsanti, il valore aumenterà o diminuirà. 	

COMPLETARE LA COTTURA

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura è entrato in modalità standby.



<p>Toccando il comando di selezione della zona riscaldamento che si desidera spegnere.</p>	
--	---

<p>Spegnere la zona di cottura toccando il cursore su "0". Assicurarsi che il display mostri "0".</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde Hmostrerà quale zona di cottura è calda da toccare. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.</p>	

Bloccare i controlli

È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati.

<p>Per bloccare i controlli</p>	
<p>Tocca e tieni premuto il controllo di blocco per un po'. </p>	<p>L'indicatore del timer mostrerà "Lo"</p>
<p>Per sbloccare i controlli</p>	
<p>Assicurati che il piano cottura in vetroceramica sia acceso. Tocca e tieni premuto il controllo di blocco per un po'. </p>	



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati tranne ON/OFF, puoi sempre spegnere il piano cottura a induzione con il controllo ON/OFF in caso di emergenza, ma dovrai prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva




CONTROLLO DEL TIMER


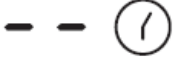
È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

1. Puoi usarlo come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
 - Il timer massimo è di 99 minuti

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura


<p>Assicurati che il piano cottura sia acceso.</p> <p>Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.</p> <p>Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostrerà " - - ".</p>	
<p>Regolare l'impostazione del timer toccando il controllo "-" o "+".</p> <p>L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato sul display del timer.</p>	
<p>Toccano insieme "-" e "+" il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà visualizzato "--".</p>	





<p>Una volta impostata l'ora, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.</p>	
<p>Il cicalino emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "--" al termine del tempo di impostazione.</p>	

Suggerimento:

- Toccare una volta il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
- Toccare e tenere premuto il controllo "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
- Se il tempo di impostazione supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

IMPOSTA UNA ZONA	
<p>Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento</p>	

<p>Immediatamente dopo l'accensione, Tocca il controllo del timer, l'indicatore del timer mostra "10"</p>	
<p>Regolare l'impostazione del timer toccando il controllo "-" o "+". L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato sul display del timer.</p>	
<p>Toccando insieme "-" e "+" il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà visualizzato "--".</p>	
<p>Una volta impostata l'ora, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.</p>	

Impostazione del timer per spegnere più zone di cottura

Se più di una zona di riscaldamento utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso.



Impostato su 15

(ad esempio, tempo di impostazione della zona 1# di 5 minuti, tempo di impostazione della zona 3# di 15 minuti, l'indicatore del timer mostra "5".)

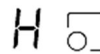


Impostato su 5



NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.

- a) Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegnerà. Quindi mostrerà il nuovo min. il timer e il punto della zona corrispondente lampeggeranno.



Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



NOTA:

1. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.



2. Se si desidera modificare l'ora dopo aver impostato il timer, è necessario iniziare dal passaggio

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura in dotazione può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica smetterà di funzionare automaticamente.

Avviso di calore residuo

Dopo che il piano di cottura è in funzione da molto tempo, rimane del calore residuo. La lettera "H" sembra avvisarti di starnie lontano.

Orari di lavoro predefiniti

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica ogni volta che ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. Gli orari di spegnimento predefiniti sono mostrati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

LINEE GUIDA PER LA CUCINA



Fai attenzione quando friggi perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se usi PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò presenta un grave rischio di incendio.

1. Consigli di cucina

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso del coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un livello alto e ridurre il livello quando il cibo si è riscaldato.



Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui la pentola e la quantità di cibo che stai cucinando. Sperimenta il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazione del calore	adeguatezza
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • cottura delicata • riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • ebollizione rapida • cucinare il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • soffriggere • cottura della pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bruciante • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

CURA E PULIZIA

Che cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o residui non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano di cottura, non verrà visualizzata alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fai molta attenzione. • Le pagliette pesanti, alcune pagliette in nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o paglietta è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Boilover, scioglimento e versamenti di zucchero caldo sul vetro</p>	<p>Rimuoverli immediatamente con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto adatto per piani cottura in vetro ceramico, ma fare attenzione alle superfici calde delle zone di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o il versamento in un'area fresca del piano di cottura. 3. Pulisci lo sporco o i versamenti con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o da liquidi versati il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto è affilatissima. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Spillover sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbi la fuoriuscita 3. Pulisci l'area del controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<p>Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e girare stesso spento e i controlli touch potrebbe non funzionare mentre è presente liquido su di loro. Assicurati di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.</p>

AVVERTIMENTO

Salsa, succo di frutta, ecc. versati devono essere rimossi il prima possibile con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida con un detergente.

Non lasciare bruciare salse o succhi sulla piastra di cottura. Ciò può DANNEGGIARE la superficie del vetro o addirittura scioglierla o rendere molto più difficile la successiva pulizia! Le leggere variazioni di colore della piastra sono normali e non influenzano in alcun modo le prestazioni lavorative.

Non utilizzare pagliette o coltelli per pulire i depositi di sporco. Ungere i depositi con un panno imbevuto di detergente molto umido, facendo attenzione a non graffiare il piano in vetro.

Le leggere variazioni di colore della piastra sono normali e non influenzano in alcun modo le prestazioni lavorative.

CONSIGLI E CONSIGLI

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura.	Senza energia.	Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Per istruzioni vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura in ceramica".
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui controlli oppure potresti usare la punta del dito per toccare i controlli.	Assicurati che l'area del controllo touch sia asciutta e usa la punta del dito quando tocchi i controlli.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole con bordi ruvidi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere 'Scegliere la pentola giusta'. Vedi 'Manutenzione e pulizia'.
Alcune pentole producono crepitii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un guasto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1) Il codice di errore si verifica durante l'utilizzo della & Solution;

Kod greške	Problema	Riješenje
Neautomatski oporavak		
E0	Errore zero.	Reinserire il collegamento tra il tabellone display e la scheda di potenza. Sostituire la scheda di potenza..
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica.	
C1	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni alla normalità. Toccare il pulsante "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E3	Sensore di temperatura del guasto NTC-circuito aperto.	Sostituire il tabellone del display.
E4	Guasto del sensore di temperatura NTC: cortocircuito.	
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Si prega di verificare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
Unione Europea	Errore di comunicazione.	Provjerite contact e priključeke izmednel posto zaslonu e nel posto napajanja. Rimuovere il coperchio o il coperchio.

Quanto sopra è il giudizio e l'ispezione dei guasti comuni.

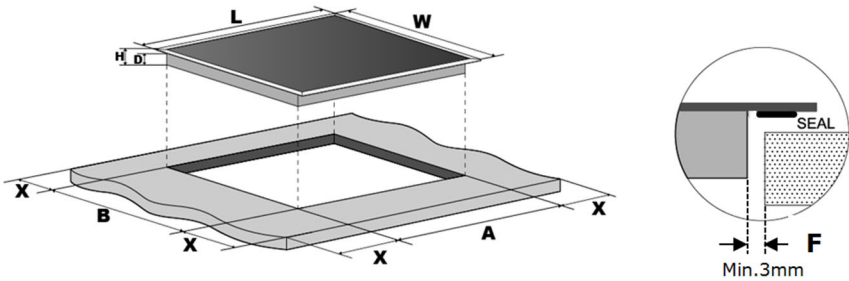
Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura.

INSTALLAZIONE

Scelta dell'attrezzatura per l'installazione

- Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.
 Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, attorno al foro dovrà essere preservato uno spazio minimo di 50 mm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia almeno di 30 mm. Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:

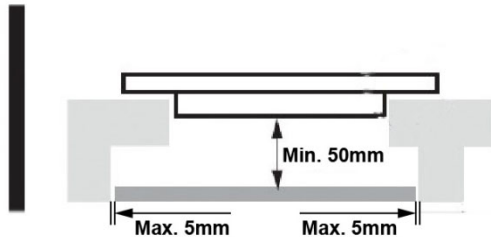
NOTA: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



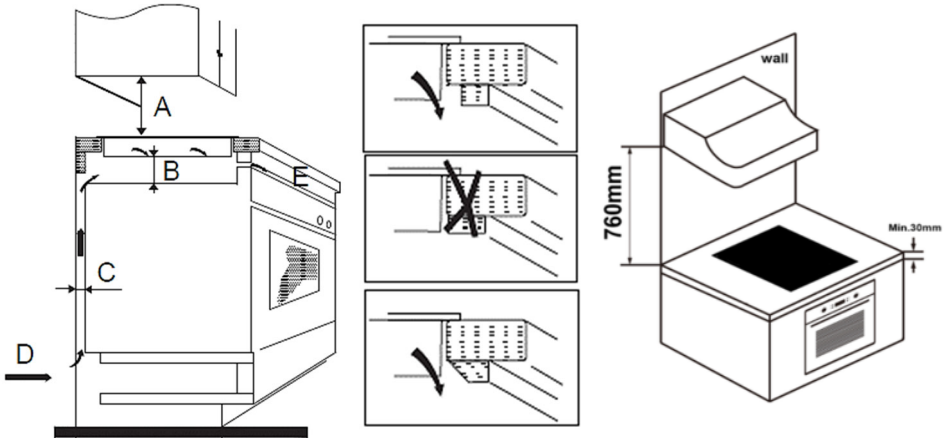
L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(millimetro)
590	520	51	47	560+2 -2	480+2 -2	50 minuti	3 minuti



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buono stato. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm.

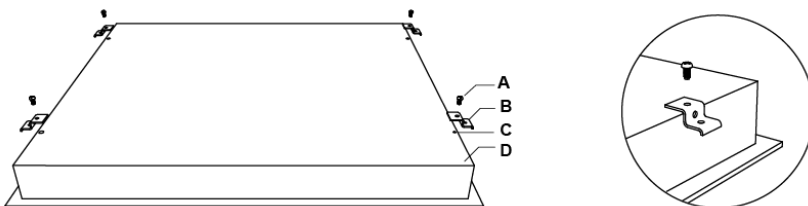


UN(mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	25 mm	20mm	Presa d'aria	Uscita aria 5 mm

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

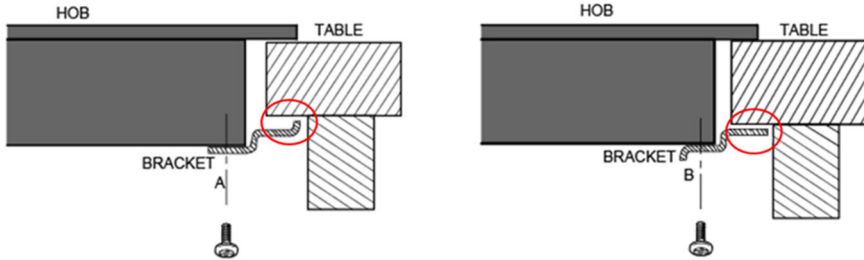
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando le quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi immagine) dopo l'installazione. Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori della superficie di lavoro.



UN	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Base

Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori della superficie di lavoro.



Avvertenze

1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al tuo servizio. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in ceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
3. Il piano cottura in vetroceramica dovrà essere installato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare un pulitore a vapore.
7. Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità fornitrice per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

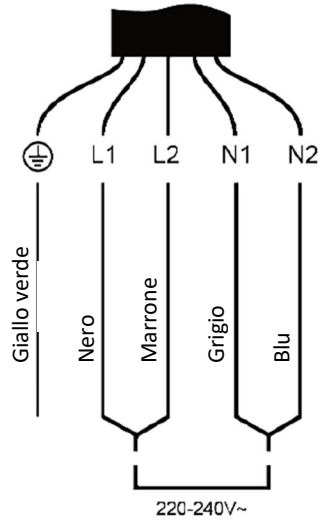
L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente o con un interruttore unipolare. il metodo di connessione è mostrato di seguito.

1. Se il cavo è danneggiato o necessita di sostituzione, questa operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita utilizzando gli strumenti adeguati, in modo da evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.

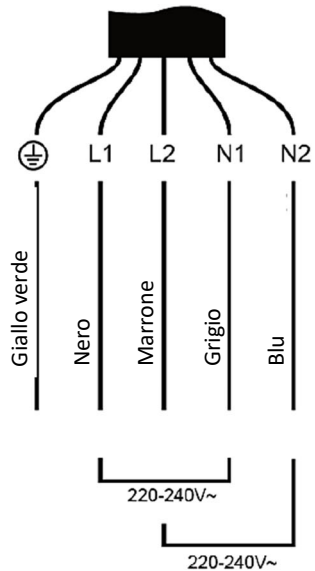
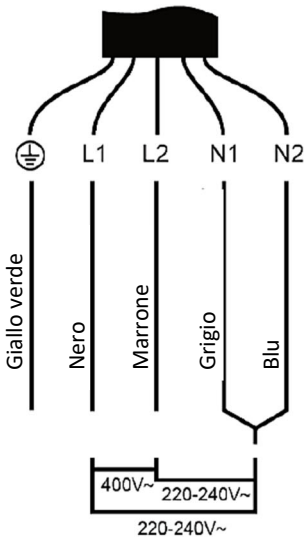
Collegamento elettrico monofase



Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'apparecchio scelto non è maggiore di 4, l'apparecchio può essere collegato direttamente alla rete elettrica tramite collegamento elettrico monofase, come mostrato di seguito



Collegamento elettrico multifase



LA SUPERFICIE INFERIORE E IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEL PIANO COTTURADOVERENONESSEREACCESSIBILE DOPOINSTALLAZIONE.

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	BH-04MVC
Zona Cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz 380-415 V 3N~ 50 Hz o 60 Hz
Energia Elettrica Installata	5500 - 6600W
Dimensioni del prodotto PxLxA (mm)	590x520x51
Dimensioni incasso AxB (mm)	560 x 480

Dismaltimento di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Per tutelare l'ambiente e riciclare nel modo più completo possibile le materie prime utilizzate, il consumatore è invitato a conferire le apparecchiature inutilizzabili al sistema pubblico di raccolta dei prodotti elettrici ed elettronici.

Il simbolo della croce indica che questo prodotto deve essere restituito al punto di raccolta dei rifiuti elettronici per alimentarlo riciclando il miglior riciclaggio possibile delle materie prime.

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

Per informazioni dettagliate sulla collezione dei prodotti EE contatta il rivenditore dove hai acquistato il prodotto.

Dichiarazione di conformità UE

Questo dispositivo è prodotto in conformità con gli standard europei applicabili e in conformità con tutte le direttive e i regolamenti applicabili.



La dichiarazione di conformità UE può essere scaricata dal 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 o 5 anni (vedi tabella sotto)** 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.

Per prodotti elencati qui sotto la durata della garanzia è la seguente:

60 MESI (5 anni)	FRIGORIFERI, CONGELATORI
24 MESI (2 anni)	CUCINA CON FORNO, FORNI, PIANI DI COTTURA, LAVATRICI, ASCIUGATRICI, LAVASTOVIGLIE, CAPPE ASPIRANTI CUCINA, SCALDABAGNI, MICROONDE DA INCASSO, LAVASCIUGA

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/dokumentacijaartikala

Importatore per l'UE: **M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, 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 +39 0362 557881

Dal Lunedì al Venerdì

Dalle 9.00 alle 13.000 e dalle 14.00 alle 18.00

A.T.L snc of Andrea Latella&C

Piazza Umberto 1, 88900 Crotona KR-- Italy

atl@atl-service.it

Tel +39 9622 0751

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: BH-04MVC

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-04MVC
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, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	20,0 cm 16,5 cm 20,0 cm 16,5 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) *	175,0 Wh/kg 175,9 Wh/kg 174,4 Wh/kg 187,9 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) *	178,3 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 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 pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукционни зони и площи за готвење, Radiant = зони за готвење 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 крѓли електрички зони за готвење: дијаметр на полезната плоча на една зона за готвење с електрично нагривање, закръглен с точност до 5 mm (Ел. Плоча 1 / Ел. Плоча 2 / Ел. Плоча 3 / Ел. Плоча 4)	A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve (Elektr. panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. panel3 / Elektr. panel4)
8	W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm)	За некрѓли електрички зони или площи за готвење: дљжина и широчина на полезната плоча на една електричка зона или плоч за готвење 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 електричка зона или плоч за готвење, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4)	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC _{electric cooking} kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC _{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC _{ел.готвење} на една електричка зона или плоч за готвење, 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 для 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	Енергиятакефикасност газэгонкент EE _{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плиты грејнеј газовой EE _{gas hob} **	Енергийна ефективност на газолия котлон EC _{газоб} 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 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 CE _{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 elettrica} per zona o area di cottura calcolata per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik CE _{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 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