

VIVAX

Simply good.

BH-04MFZIN

PL

Instrukcja obsługi

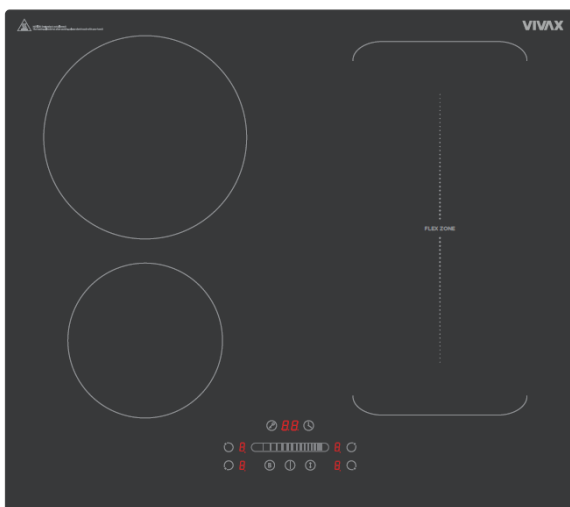
Deklaracja gwarancyjna



Płyta indukcyjna do zabudowy

BH-04MFZIN

Wymiary produktu: 590 x 520 x 55 mm



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 BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Jednakże osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.

Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować śmierć.

Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów nadających się do namagnesowania (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać dotknięte przez pole elektromagnetyczne urządzenia.

- **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 grzejnych 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 grzejnymi)
- 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.

Po użyciu wyłącz płytę kuchenną za pomocą panelu sterowania i nie polegaj tylko na czujniku garnka.

- 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.
- 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.

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.

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.

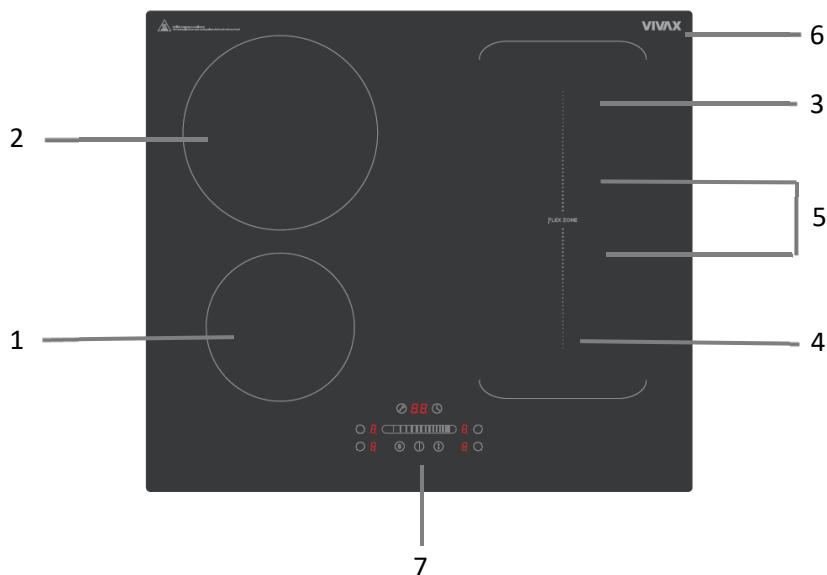
CZĘŚCI GŁÓWNE

Możliwe odgłosy pracy kuchenki indukcyjnej:

- **Trzaskające dźwięki** mogą być spowodowane przyborami kuchennymi wykonanymi z różnych materiałów (rodzaj konstrukcji).
- **Odgłosy gwizdania** mogą być spowodowane używaniem jednego lub więcej pól grzejnych o dużej mocy grzewczej oraz naczyń wykonanych z różnych materiałów (rodzaj konstrukcji).
- **Buczenie** może być spowodowane użyciem wysokiego stopnia grzewczego.
- **Odgłosy klikania** mogą być słyszalne podczas operacji przełączania elektronicznego.
- **Odgłosy syczenia i buczenia** mogą być słyszalne podczas pracy wentylatora.

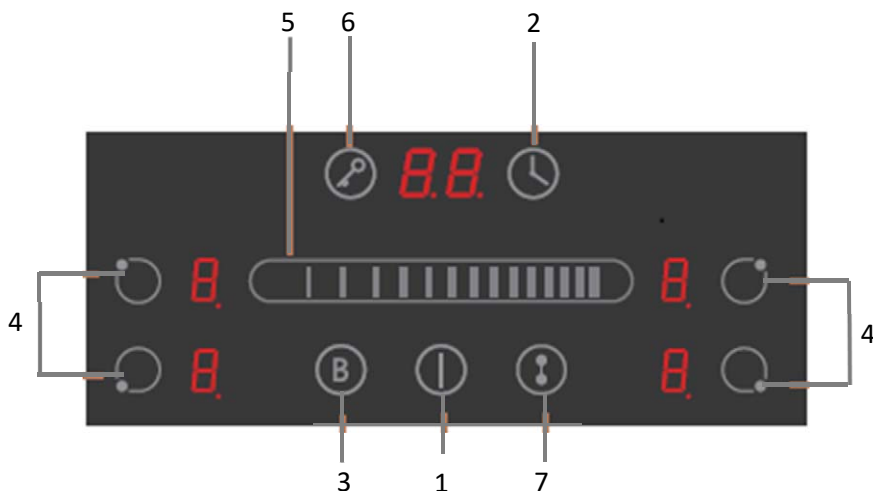
Opisane dźwięki są zjawiskiem normalnym i nie oznaczają usterki.

GŁÓWNE CZĘŚCI



1. Maks. Strefa 1400/1500W zone
2. Maks. Strefa 2400/2600W zone
3. Maks. Strefa 1800/2000W zone
4. Maks. Strefa 1800/2000W zone
5. Maks. Strefa 3000/3600W zone
6. Szklany talerz
7. Panel sterowania

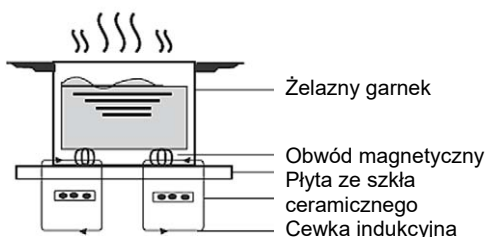
CONTROL PANEL



1. Sterowanie włączaniem/wyłączaniem
2. Sterowanie timerem
3. Zwiększanie
4. Sterowanie wyborem strefy grzewczej
5. Sterowanie dotykowe suwakiem zasilania/timera
6. Kontrola zamka
7. Elastyczna kontrola obszaru

JAK DZIAŁA PŁYTA INDUKCYJNA

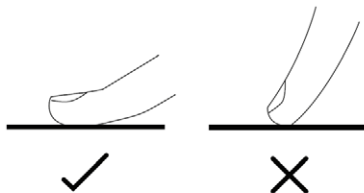
Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzeje.



UŻYCIE KUCHENKI

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.



WYBÓR WŁAŚCIWEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE

Należy używać wyłącznie garnków z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.

Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka.

- Nie należy używać garnków z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.
- **Jeśli nie masz magnesu:**

1. Wlej trochę wody do miski, którą chcesz sprawdzić.

2. Jeśli znak na wyświetlaczu  nie miga na wyświetlaczu, a woda się nagrzewa, nadaje się do panis. Cookware made from the following materials is not suitable:

- **Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie:**

- Czysta stal nierdzewna
- Aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej
- Naczynia szklane
- Naczynia z drewna
- Naczynia porcelanowe, ceramiczne i fajansowe.
- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko częściowo dno naczynia, nagrzewa się tylko obszar ferromagnetyczny, reszta dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.

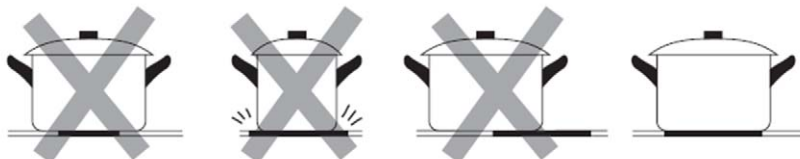


- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inny materiał, np. aluminium, może to mieć wpływ na nagrzewanie i wykrywanie naczynia.
- Jeśli podstawa patelni jest podobna do poniższej ilustracji, patelnia może nie zostać wykryta.

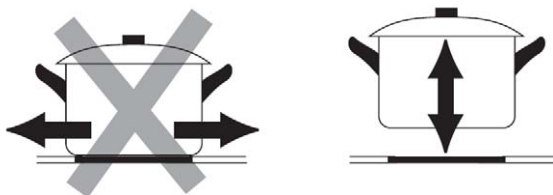
- Nie należy używać garnków z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



- 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.



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



Strefy grzejne są do pewnego stopnia automatycznie dopasowywane do średnicy naczynia. Jednakże dno patelni musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność swojej płyty kuchennej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.


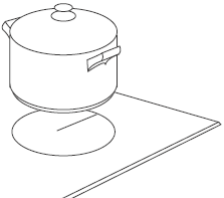

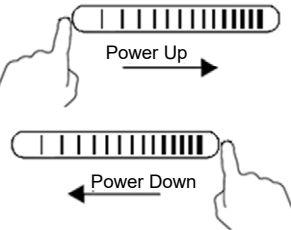
Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
160 mm	120	160
180mm	140	180

Wykrywanie małych artykułów

Gdy na płycie kuchennej znajduje się przedmiot o nieodpowiednim rozmiarze, patelnia niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, kluczyk), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości przez 1 minutę. Wentylator pozostanie włączony przez kolejną 1 minutę na płycie indukcyjnej..


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>Dotknij przycisku WŁ/WYŁ przez trzy sekundy. Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "-" lub "--", co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno garnka oraz powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.</p>	
<p>Dotknij pokrętki wyboru strefy grzewczej, aż wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>	
<p>Dostosuj ustawienie grzania, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie wybierzesz mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta ceramiczna włączy się automatycznie wyłączyć. Będziesz musiał zacząć od nowa o godz krok 1. • W każdej chwili można zmienić ustawienie grzania podczas gotowania. • Możesz zmienić poziom mocy od 0 do 9 Przez suwak 	

Jeśli wyświetlacz migana przemian z ustawieniem ciepła

Oznacza to, że:





- nie  umieściliście Państwo garnka na właściwej strefie gotowania lub,
- używany garnek nie jest przystosowany do gotowania indukcyjnego lub,
- garnek jest zbyt mały lub nieprawidłowo ustawiony na środku strefy gotowania.

Nie nastąpi podgrzanie, jeśli na strefie gotowania nie znajduje się odpowiedni garnek.


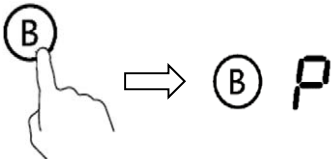

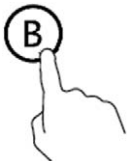
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

KONIEC GOTOWANIA

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

<p>Dotknięcie pokrętki wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć</p>	
<p>Wyłącz strefę gotowania, dotykając suwaka w pozycji " ". Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się "0".</p>	
<p>Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając pokrętki ON / OFF.</p>	
<p>Uwaga na gorące powierzchnie H wskaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejny garnek, użyj płyty grzewczej, która jest jeszcze gorąca.</p>	

FUNKCJA ZWIĘKSZENIA

Aktywuj funkcję doładowania	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej	
Dotknięcie przycisku doładowania „B” spowoduje wyświetlenie wskaźnika strefy „P” i maksymalnego zasięgu mocy.	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję wzmocnienia	
Wzruszające „Wzmocnienie” kontrola „B”, aby anulować wzmocnienie funkcji, wówczas strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.	

- Funkcja ta może działać w każdej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie ciepła jest równe 0, po 5 minutach powróci ono do ustawienia 9.

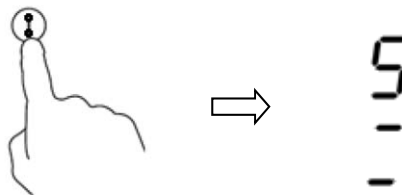
ELASTYCZNY PRZESTRZEŃ

Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa Extend lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania.

Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych cewek, które można sterować oddzielnie.

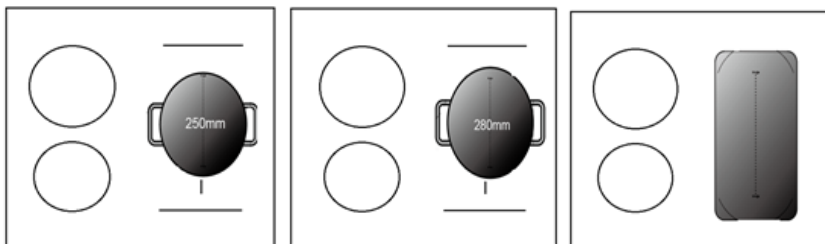
Aktywuj rozszerzoną dużą strefę

1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij elementu sterującego elastycznym obszarem (7).



2. Jako dużą strefę sugerujemy następujące użycie:

- **Naczynia kuchenne:** naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)

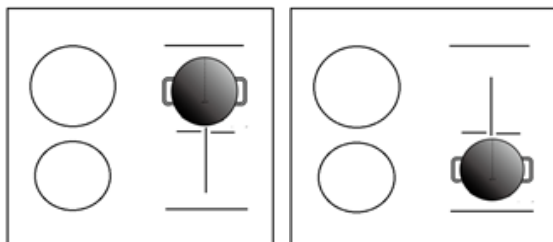


Nie zalecamy innych operacji, z wyjątkiem trzech wyżej wymienionych, ponieważ może to mieć wpływ na nagrzanie urządzenia.

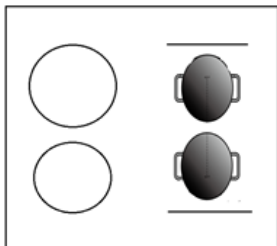
Jako dwie odrębne i niezależne strefy

Aby wykorzystać elastyczny obszar jako dwie różne strefy, możesz wybrać jedną z dwóch opcji ogrzewania:

Umieść patelnię po prawej stronie u góry lub po prawej stronie dolnej części elastycznej strefy



2. Umieść dwie patelnie po obu stronach elastycznej strefy



NOTATKA: Upewnij się, że patelnia jest większa niż 12 cm!

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 sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj element sterujący blokadą przez chwilę.	Wskaźnik timera pokaże „Lo”
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę	



Kiedy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem elementu WŁ/WYŁ. W sytuacjach awaryjnych zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą elementu WŁ/WYŁ, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

STEROWANIE CZASOWE

Czasomierza można używać na dwa różne sposoby:

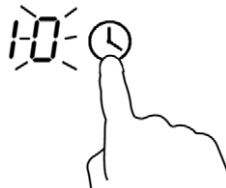
- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy gotowania, gdy upływie ustawiony czas.
- Można ustawić go tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączył jedną lub więcej stref gotowania.
 - Maksymalny czas pracy czasomierza wynosi 99 minut.

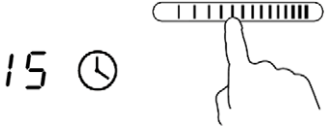

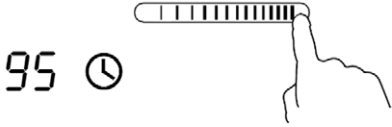
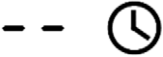
Używanie czasomierza jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania



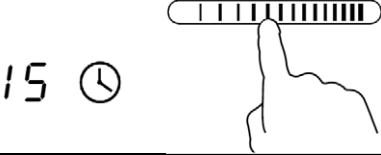




Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
Uwaga: można korzystać z minutnika nawet wtedy, gdy nie wybiera się żadnej strefy gotowania.

Dotknij elementu sterującego czasomierzem, wskaźnik czasomierza pokaże "10" ; a "0" będzie migać;



<p>Ustaw godzinę, dotykając suwaka. (np. 5)</p>	
<p>Dotknij ponownie przycisku timera, cyfra „1” zacznie migać; Dostosuj ustawienie timera, dotykając suwaka i modyfikując czas od 0 do 9;</p> <p>Notatka: Zostanie to automatycznie potwierdzone, jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja.</p>	
<p>Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.</p>	
<p>Po ustawieniu czasu, rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.</p>	
<p>Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera Wskaźnik czasomierza pokaże "- -" po zakończeniu ustawiania czasu.</p>	

Ustawienie czasomierza w celu wyłączenia jednej lub więcej stref gotowania

USTAW JEDNĄ STREFĘ	
Dotknięcie wyboru strefy grzewczej steruje tymczasem ustawić timer. (np. strefa 3#)	
Ikrotki czas, Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże „10”, a „0” będzie migać.	
Ustaw godzinę, dotykając suwaka. (np. 5)	
Ponownie dotknij przycisku timera – cyfra „1” zacznie migać.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.	
Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie natychmiast. Wyświetlacz pokaże resztę czasu a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.	
Gdy upłynie czas gotowania, odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona..	



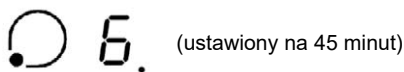
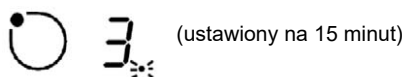
Inne strefy grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają charakter wyłącznie poglądowy, a ostateczny produkt będzie rozstrzygający.

USTAW WIĘCEJ STREF:

Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy. Jeśli ustawisz czas dla kilku pól grzewczych jednocześnie, włączone zostaną kropki dziesiętne odpowiednich pól grzewczych. Wyświetlacz minut pokazuje najkrótszy czas ustawiony na regulatorze czasowym. Kropka odpowiedniej strefy miga..

Pokazane jak poniżej:



Po upływie czasu odliczania, odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie pokaże się nowy najkrótszy czas na timerze, a kropka odpowiadająca strefie będzie migać.

Pokazane po prawej:



(ustawiony na 30 minut)

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a odpowiedni timer pojawi się na wskaźniku timera..

Anuluj timer

Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, z której chcesz anulować timer.



Dotknięcie regulatora czasowego powoduje miganie wskaźnika.



Dotknij suwaka, aby ustawić timer na „00”, co anuluje timer.

Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączenie jest funkcją zabezpieczającą płytę indukcyjną. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy są przedstawione w poniższej tabeli

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny zegar roboczy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

UWAGA:

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a po 2 minutach płyta automatycznie się wyłączy.



Osoby z wszczepionym stymulatorem pracy serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



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

1. Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa dojdzie do wrzenia, należy zmniejszyć temperaturę.
- Używanie pokrywki 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.



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/P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • smażenie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

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 trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: 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.

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1) Kod niepowodzenia występuje podczas użytkowania przez klienta;

Kod niepowodzenia	Problem	Rozwiązanie
Autoodzyskiwanie		
E1	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej – przerwa w obwodzie.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury z płytą ceramiczną.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura ceramicznego czujnika płytkowego.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E 4	Wysoka temperatura IGBT	Wymienić płytkę zasilającą – przerwa w obwodzie
E5	Czujnik temperatury awarii IGBT --zwarcie	
E6	Wysoka temperatura IGBT	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Proszę sprawdzić, czy zasilanie podaź jest normalna. Włącz po włączeniu zasilania podaź jest normalna.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie wykonaj połączenie pomiędzy płytą wyświetlacza imotablca. Wymień płytę zasilającąLub tablicę wyświetlacza.

2) Konkretna usterka i rozwiązanie

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.	Płyta zasilania akcesoriów i płyta wyświetlacza podłączonego uległa awarii.	Sprawdź połączenie.	
	Płytkę zasilania dodatkowego jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilania dodatkowego.	
	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają, lub wyświetlacz LED nie jest prawidłowy.	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Zapala się wskaźnik trybu gotowania, ale grzanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zatkany.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź czy wentylator pracuje płynnie: jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płytkę zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilania.	

Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga "u".	Typ garnka jest nieprawidłowy.	Użyj odpowiedniego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Uszkodzony obwód detekcji obecności garnka, wymień płytkę zasilającą.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Naciśnij przycisk " WŁ/WYŁ ", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlają "u".	Płyta zasilania i płyta wyświetlacza uległy awarii;	Sprawdź podłączenie.	
	Płytkę wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilania.	
Silnik wentylatora wydaje nieprawidłowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych usterek.

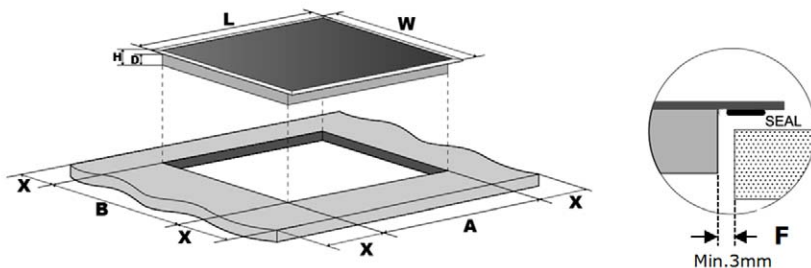
Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

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 grzewczej. Jak pokazano poniżej:

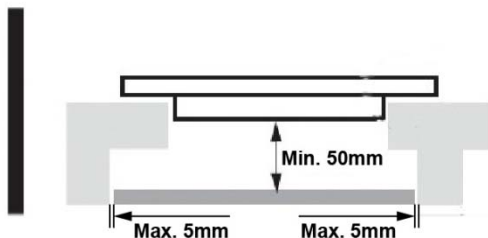
UWAGA: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty grzewczej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3mm.



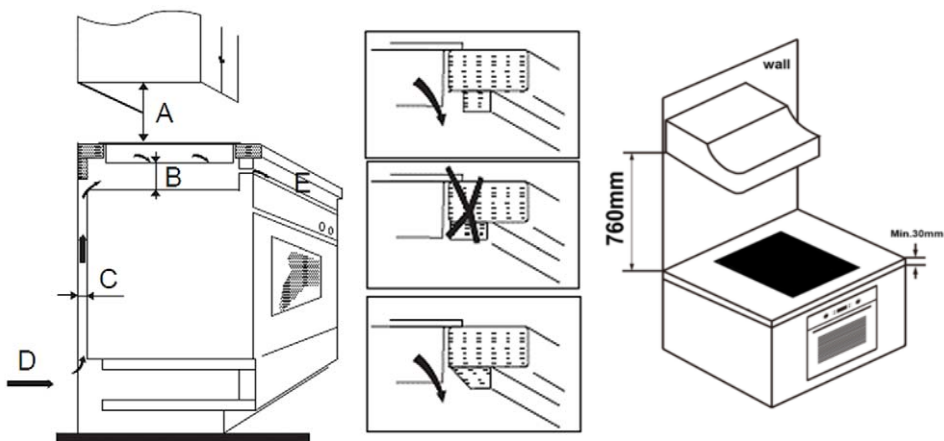
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 min.



W każdym przypadku należy upewnić się, że ceramyczna płyta kuchenna jest dobrze wentylowana, a dopływ i odpływ powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że ceramyczna 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 760 mm.

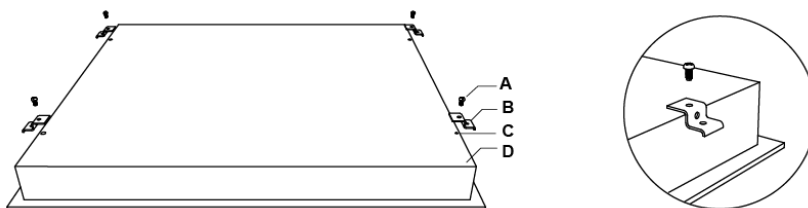


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

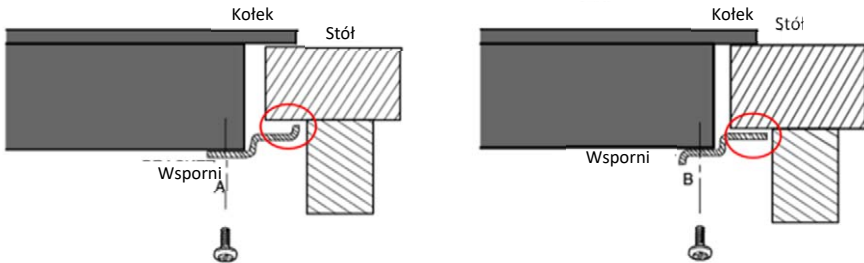
Urządzenie powinno być ustawione na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

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.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Podstawa

Dopasuj położenie wspornika do różnych grubości powierzchni roboczych.



Ostrzeżenia

1. Ceramiczna płyta kuchenna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do Państwa dyspozycji są profesjonaliści. Proszę nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Ceramiczna płyta kuchenna nie może być montowana przy urządzeniach chłodniczych, zmywarkach do naczyń i suszarkach obrotowych.
3. Ceramiczną płytę kuchenną należy zamontować w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe 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

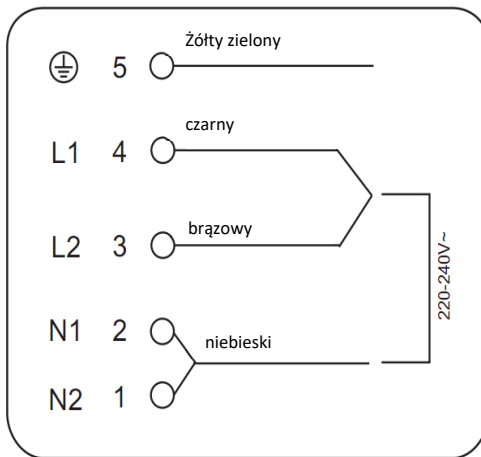
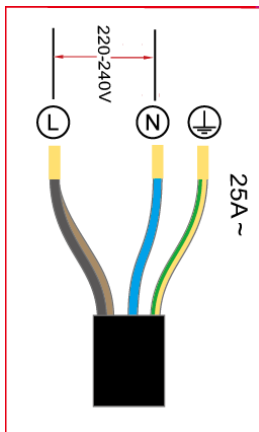
Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia pokazany jest poniżej.

1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik serwisu posprzedażowego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
2. Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik omnipolarny 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.

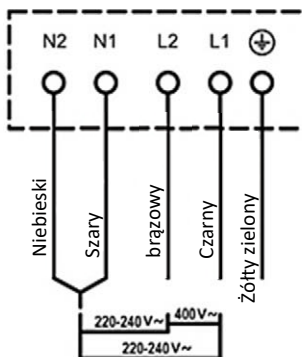
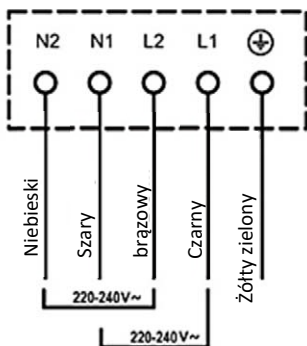
Jednofazowe przyłącze elektryczne



Jeżeli całkowita liczba jednostek grzewczych wybranego urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie może być podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej za pomocą jednofazowego przyłącza elektrycznego, jak pokazano poniżej.



Wielofazowe przyłącze elektryczne



**DOLNA POWIERZCHNIA I PRZEWÓD ZASILAJĄCY
PŁYTYMUSIEĆNIEBYĆDOSTĘPNE POINSTALACJA.**

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Płyta kuchenna	BH-04MFZIN
Strefa gotowania	4 Zones
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz or 60Hz 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Rozmiar produktu DxWxH (mm)	590 x 520 x 62
Wymiary w zabudowie AxB (mm)	560 x 490

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

VIVAX

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ

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.

Firma M SAN Grupa d.o.o., z siedzibą przy ulicy Dugoselska 5, 10372 Rugvica, Chorwacja, dalej zwana Gwarantem, udziela gwarancji na zakupiony produkt zgodnie z poniższą tabelą warunków:

60 MIESIĘCY (5 lat)	ŁODÓWKI, ZAMRAŻARKI PIONOWE I POZIOME
24 MIESIĘCY (2 lata)	SAMOSTOJĄCE KUCHENKI, PRALNIE I SUSZARKI DO UBRAN, ZMYWARAKI, OKAPY WKŁADANE PIEKARNIKI I PŁYTY KUCHENNE, OKAPY PODGRZEWACZE WODY

- Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski.
- Okres trwania gwarancji rozpoczyna się od daty wydania produktu Nabywcy przez sprzedawcę.
- 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. Działoszańska 10, 61-248 Poznań, Tel. (+48)61 6600069, (+48) 61 853 44 44
- Karta gwarancyjna ważna jest jedynie z dowodem zakupu.
- Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna zawiera:
 - pieczętkę i podpis sprzedawcy
 - datę sprzedaży
 - model i numer seryjny urządzenia
 - podpis kupującego
- Ujawnione w okresie gwarancji wady sprzętu będą bezpłatnie usuwane przez Serwis w terminie nieprzekraczającym 21 dni roboczych od daty przyjęcia sprzętu do Serwisu.
- W uzasadnionych przypadkach termin naprawy gwarancyjnej może ulec wydłużeniu.
- Użytkowanie sprzętu z wadą przez okres 30 dni powoduje jej zaakceptowanie i utratę praw gwarancyjnych na usterki będące następstwem rzeczowej wady.
- 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.
- 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
- Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
 - Numery seryjne lub plomby gwarancyjne są uszkodzone, ściągnięte 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 zawiesza 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., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, tel: +385 1 3654-961
CENTRALNI SERVIS: MR servis d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 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

E-mail: infolinia@quadra-net.com

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

Preferowana forma kontaktu:

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



VIVAX

**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-04MFZIN

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-04MFZIN
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 zone + 1 area
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Induction
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	Zone1: 16,0 cm Zone2: 21,0 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)	Area: L: 38,6 cm W: 18,0 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) *	Zone1:191,6 Wh/kg Zone2:181,4 Wh/kg Area: 188,1 Wh/kg
10	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje za ploču za kuhanje}}$ izračunana po kg (Wh/kg) *	187,0 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

	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	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газозите 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 площи за готвене, Radiant = зони за готвене с злишта енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hősgurgós 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.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4)	За крѓли електрички зони за готвене: дијаметр на полезната плоча на една зона за готвене с електричко 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 готвене: дљжина и широчина на полезната плоча на една електричка зона или плоч за готвене с електричко 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.Plyta1/El.Plyta2/El.Plyta3/El.Plyta4) *	Консумација на енергија на една електричка зона или плоч за готвене, 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.готвене} на една електричка зона или плоч за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC _{electric hob} (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газозите горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична для каждого палника газового EE _{gas burner} ** Палник газовой1/Палник газовой2/Палник газовой3/Палник газовой4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE _{газова горелка} ** газова горелк1 / газова горелк2 / газова горелк3 / газова горелк4	Енергиятакефикасност газэгөнкент EE _{газ burner} ** Газэгө1/Газэгө2/Газэгө3/Газэгө4
13	Ефективност енергетична плиты грејнеј газовой EE _{gas hob} **	Енергийна ефективност на газозия 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 e zone cottura a induzione, zone cottura radianti, piastre solide)	Verwarmingstechniek (inductiekookzones 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 CE _{elektrische koken} per kookzone of - oppervlak berekend per kg (Wh / kg) (El.plate1 / El.plate2 / El.plate3 / El.plate4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) (Wh/kg) *	Consumo energetico EC _{piano cottura elettrico} per cottura elettrica calcolato per kg (Wh / kg) *	Energieverbruik 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