



VIVAX

Made for you

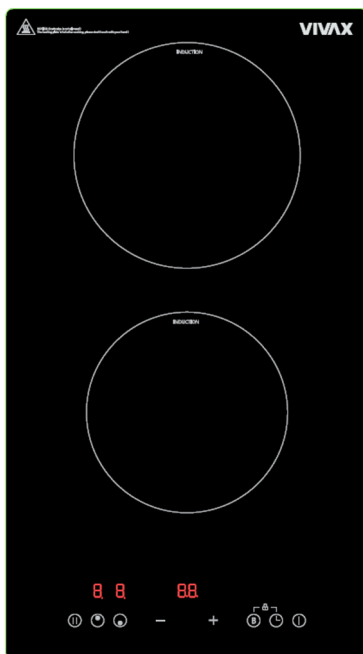
BH-02MIN

DE
Bedienungsanleitung

CE  RoHS 

Einbau-Induktionskochfeld BH-02MIN

Produktgröße: 288 x 520 x 55 mm



Lieber Kunde,

Verpackungsteile (Plastiktüten, Styropor usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahr darstellen können. Bitte entsorgen Sie die Verpackung ordnungsgemäß und auf geeignete Weise.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, die gesamte Anleitung vor der Inbetriebnahme des Produkts sorgfältig durchzulesen und sie als Referenz aufzubewahren. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie diese Anleitung bitte an diese weiter, damit der neue Besitzer mit den Gerätefunktionen und Warnhinweisen vertraut ist, die für die sichere Verwendung des Geräts relevant sind.

Achtung: Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN UND NUR IN GUT BELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDET WERDEN. LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER INSTALLATION ODER VERWENDUNG DIESES GERÄTS

WARNUNG: WARTUNG

Achten Sie darauf, dass Zucker, Soßen oder Säfte nicht auf der Kochplatte anbrennen.

Dies kann zu BESCHÄDIGUNGEN der Glasoberfläche oder sogar zum Schmelzen der Glasoberfläche führen oder eine spätere Reinigung erheblich erschweren!

Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.



WICHTIG UND SICHERHEIT..

WARNHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den Normen zur elektromagnetischen Sicherheit.

Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie etwa Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch sein elektromagnetisches Feld beeinflusst werden könnten.

- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden!
- Die erforderlichen Informationen zu Leistung und Nennwerten Ihres Herdes finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung AUSGESCHALTET ist, bevor Sie Ihr Gerät installieren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Stromkabel Ihres Herdes von heißen Bereichen fern; lassen Sie es nicht das Gerät berühren. Halten Sie es von scharfen Kanten und heißen Oberflächen fern.

- Durch die Nutzung Ihres Geräts entsteht Feuchtigkeit und Wärme im Raum. Sorgen Sie für eine gute Belüftung Ihrer Küche.
- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts ist möglicherweise eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Sie kann beispielsweise durch Öffnen einer vorhandenen mechanischen Belüftung verstärkt werden.
- Berühren Sie das Herdglas niemals mit der Hand, wenn der Herd heiß ist.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen von Räumen, verwendet werden. Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, halten Sie Vorhänge, Papier oder brennbare Gegenstände vom Gerät fern. Bewahren Sie keine brennbaren oder entzündlichen Gegenstände im Gerät oder in dessen Nähe auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Tragen Sie beim Benutzen des Herdes Handschuhe. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie den Herd nicht in explosionsgefährdeten Bereichen.
- Wenn der Stromwert der Sicherung in Ihrer Anlage weniger als 16 Ampere beträgt, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine 16-Ampere-Sicherung einsetzen.

- Während des Betriebs des Ofens können einige Teile heiß werden. Kinder sollten daher ferngehalten und stets beaufsichtigt werden.
- Spritzen Sie kein kaltes Wasser auf ein Backblech oder in den Backofen, wenn die Oberfläche des Geräts noch heiß ist. Aufsteigender Dampf kann Verbrennungen verursachen und ein plötzlicher Temperaturwechsel kann die Oberfläche des Geräts beschädigen.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.
- Die Verwendung eines Dampfreinigers ist nicht zulässig.
- Stellen Sie keine instabilen oder verformten Töpfe auf die Kochplatten oder Elektrokochplatten, da diese umkippen und zu Verletzungen führen können.
- Wenn der Sicherungsstrom Ihrer Anlage unter 32 Ampere liegt, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine 32 A-Sicherung einsetzen. (Nur für Modelle mit 4 Kochplatten)
- Dieses Gerät wurde unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften hergestellt. Bei unsachgemäßer Verwendung können Personen und Geräte Schaden nehmen.
- Die Stromversorgung des Herdes muss über einen geeigneten zweipoligen Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen



erfolgen, der an einer gut zugänglichen Stelle neben dem Gerät angebracht ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie sie niemals mit dem Gerät spielen.
- Der Herd darf sich in einer Küche, einer Wohnküche oder einem Wohnschlafzimmer befinden, jedoch nicht in einem Raum mit Badewanne oder Dusche.
- **VORSICHT:** Glasdeckel können bei Hitze zerspringen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen. Die Kochfläche muss vor dem Schließen des Deckels abkühlen!



Eventuelle Verschüttungen sollten vor dem Öffnen aus dem Deckel entfernt werden.

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die entsprechende Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.

- Geben Sie keine entzündlichen, brennbaren, explosiven Flüssigkeiten oder durch Hitze verformbaren Materialien in den Ofen, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Brot kann Feuer fangen, wenn die Toastzeit zu lang ist. Beim Toasten und Backen ist genaue Aufsicht erforderlich.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Vor der Reinigung, Wartung oder dem Zugriff auf die Klemmen müssen sämtliche Versorgungsstromkreise getrennt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke (feuchtes Küchentuch).

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurde, oder Kochfeldschutz, der in das Kochfeld integriert ist. Der Einsatz ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann zu Unfällen führen
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf den Brenner oder das funktionierende elektrische Bedienfeld.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter. Wenden Sie sich

an ein autorisiertes Servicecenter und bestehen Sie auf der Verwendung von Originalersatzteilen.

POSITION DES GERÄTS

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

Bevor Sie die Kochplatte verwenden, entfernen Sie bitte alle brennbaren Klebebänder, Styropor oder andere Verpackungsmaterialien vom Herd. Nehmen Sie auch die Bedienungsanleitung und andere brennbare Materialien vom Gerät.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Dekortüren oder -schränken installiert werden.

Dieses Gerät sollte erst verwendet werden, nachdem es in einem Küchenschrank oder -sockel installiert wurde.

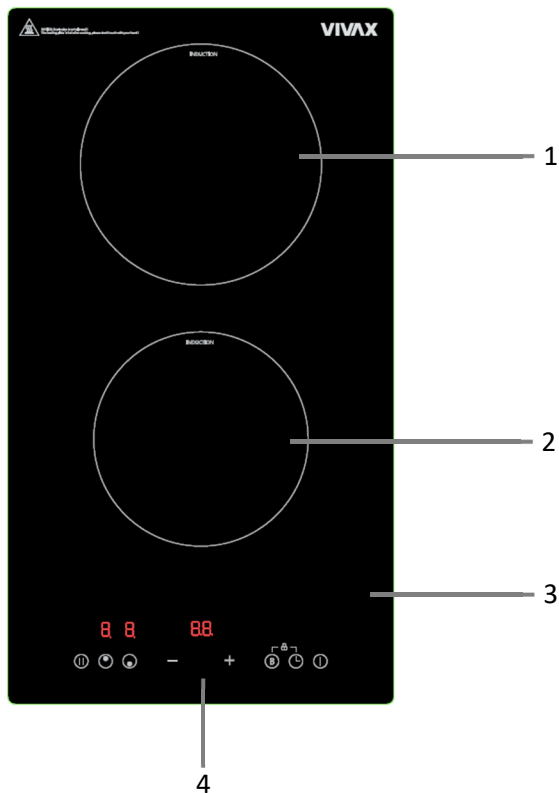
Ermöglichen Sie die Trennung des Geräts nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder Schalter in der festen Verkabelung.

Mögliche Betriebsgeräusche Ihres Herdes:

- **Knisternde Geräusche**kann evtl. durch unterschiedliche Materialien (Bauart) des Kochgeschirrs bedingt sein.
- **Pfeifgeräusche**kann möglicherweise daran liegen, dass eine oder mehrere Kochzonen eine große Heizstufe haben und das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien (Bauart) besteht.
- **Brummende Geräusche**kann möglicherweise durch die Verwendung einer großen Heizstufe verursacht werden.
- **Klickgeräusche**sind bei elektronischen Schaltvorgängen ggf. Geräusche zu hören.

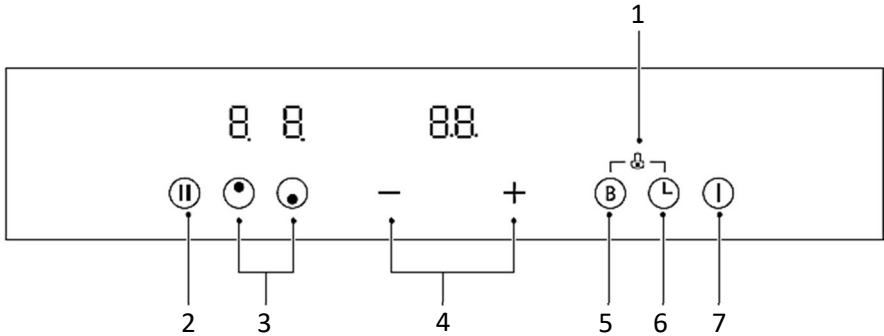
Die beschriebenen Geräusche sind normal und stellen keinen Defekt dar.

HAUPTTEILE



1. Max. 1800/2000W Zone
2. Max. 1350/1500W Zone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

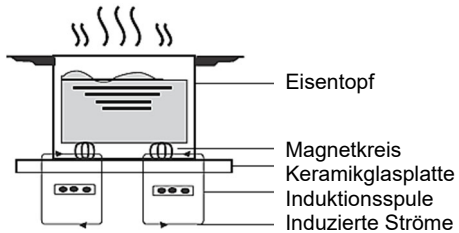
BEDIENFELD



- 1. Tastensperre
- 2. Pause
- 3. Bedienelemente zur Heizzonenauswahl
- 4. Leistung/ ZeitschaltuhrRegelungselemente
- 5. Boost-Leistung
- 6. Zeitsteuerung
- 7. Ein/Aus-Steuerung

SO FUNKTIONIERT DAS INDUKTIONSKOCHFELD

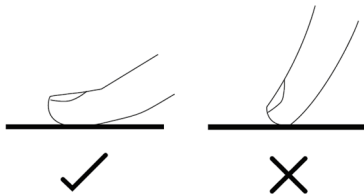
Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



HERDVERWENDUNG

TOUCH-STEUERUNG

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie dabei den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie durch keine Gegenstände (z. B. Küchenutensilien oder Lappen) verdeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN



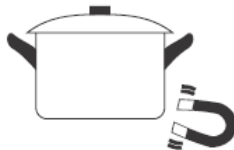
WARNUNG

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.

Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie prüfen, indem Sie ein Magnettest.

Bewegen Sie einen Magneten zum Topfboden. Ist er angezogen ist die Pfanne induktionsgeeignet.



- **Wenn Sie keinen Magneten haben:**

1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie prüfen möchten.
2. Wenn Zeichen auf dem Display Wenn im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.

- **Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus folgenden Materialien:**

Reiner Edelstahl

Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß

Kochgeschirr aus Glas

Kochgeschirr aus Holz

Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik und Steingut.

- **ICHFDer**

ferromagnetische Teil bedeckt nur einen Teil des Topfbodens. Nur der ferromagnetische Bereich erhitzt sich. Der restliche Topfboden erreicht möglicherweise nicht die zum Kochen ausreichende Temperatur.

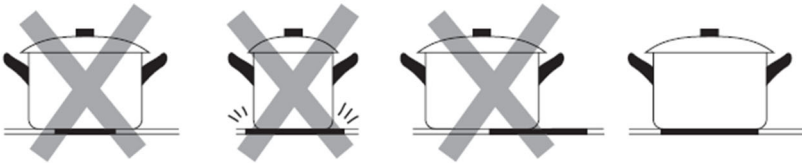


- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie beispielsweise Aluminium aufweist, kann dies die Aufheizung und die Topferkennung beeinträchtigen.
- Wenn der Boden der Pfanne dem Bild unten ähnelt, wird die Pfanne möglicherweise nicht erkannt.

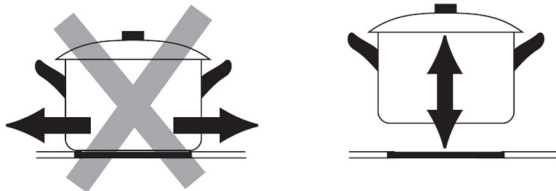
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie Töpfe stets vom Cerankochfeld – schieben Sie sie nicht, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.



Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch dem Durchmesser des Topfes an. Allerdings muss der Topfboden einen Mindestdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone aufweisen.

Um die beste Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.


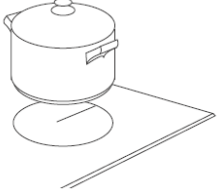


Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximal (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

Erkennung kleiner Artikel

Wenn eine ungeeignete Größe oder nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Taste) auf dem Kochfeld belassen wurde, wechselt das Kochfeld automatisch in den Standby-1Minute. Der Lüfter bleibt Das Induktionskochfeld für weitere 1 Minute herunterkochen lassen.

Beginnen Sie mit dem Kochen

Nach dem Einschalten ertönt ein Summer, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Dies zeigt an, dass das Cerankochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

<p>Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung drei Sekunden lang.</p> <p>Nach dem Einschalten ertönt ein Summer und auf allen Anzeigen erscheint „-“ oder „- -“, was darauf hinweist, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Wenn Sie die Heizzonenauswahlsteuerung berühren, beginnt eine Anzeige neben der Taste zu blinken.</p>	
<p>Wählen Sie eine Wärmeeinstellung durch Berühren der „-“ oder „+“ Kontrolle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab. Sie müssen dann erneut bei Schritt 1 beginnen. • Sie können die Hitzeeinstellung während des Kochens jederzeit ändern. 	

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Kochstufe blinkt





Dies bedeutet:

- Sie haben keine Pfanne auf die richtige Kochzone gestellt
- Die von Ihnen verwendete Pfanne ist nicht zum Induktionskochen geeignet
- Die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.





Es erfolgt keine Erwärmung, sofern sich kein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet. Das Display schaltet sich automatisch aus, nachdem 1 Minute, wenn kein geeigneter Topf darauf platziert wird.

KOCHEN BEENDEN

Nach dem Einschalten ertönt ein Summer, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Dies zeigt an, dass das Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

<p>Berühren Sie die Heizzonenauswahlta- ste, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus indem Sie nach unten scrollen zu „0“ oder gleichzeitiges Berühren der „-“ und „+“ Steuerung. Stellen Sie sicher, dass das Display zeigt „0“</p>	
<p>Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.</p>	
<p>Vorsicht vor heißen Oberflächen H zeigt an, welche Kochzone heiß genug zum Anfassen ist. Die Anzeige erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.</p>	

BOOST-FUNKTION

Aktivieren Sie die Boost-Funktion	
Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung	
Durch Berühren der Boost-Steuerung zeigt die Zonenanzeige „P“ an und die Leistung erreicht das Maximum.	
Boost-Funktion abbrechen	
Berühren Sie die Heizzonesteuerung, die Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Boost-Steuerung. Stellen Sie sicher, dass das Display zeigt „0“ eingestellt.	

- Die Funktion dürfen Arbeit in beliebiger Kochzone.
- Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf die ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Hitzeeinstellung 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgesetzt.

Sperren der Bedienelemente

Um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten), können Sie die Bedienelemente sperren.

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente	
Berühren und halten Sie die Sperrsteuerung eine Weile.	Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.
So entsperren Sie die Bedienelemente	
Berühren und halten Sie die Sperrsteuerung eine Weile.	



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Bedienelement ausschalten, müssen das Kochfeld jedoch vor dem nächsten Vorgang zuerst entsperren.

TIMER-STEUERUNG




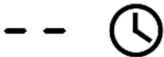
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1. Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
 - Der Timer beträgt maximal 99 Minuten


Verwenden des Timers als Minutenwecker

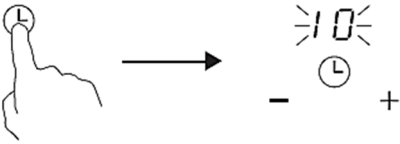



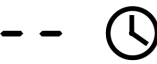
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.</p> <p>Notiz: Sie können die Minute nutzen. Beachten Sie, dass mindestens eine Zone aktiv sein muss.</p>	
<p>Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Timer-Anzeige zeigt „10“ an und die „0“ blinkt.</p>	

<p>Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ Kontrolle des Timers</p> <p>Tipp: Berühren Sie die „-“ oder „+“ Steuerung des Timers einmal, um die Falte oder Num 1 Minute erhöhen.</p> <p>Berühren und halten Sie die „-“ oder „+“ Steuerung des Timers zum Falte oder Num 10 Minuten erhöhen.</p>	
<p>Berühren Sie die „-“ und „+“ zusammen ist der Timer abgesagt, Und Die „00“ wird in der Minutenanzeige angezeigt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Schaltflächen „+“ und „-“ ein (drücken Sie z. B. die Schaltfläche „+“, während die Anzeige 36 erreicht). Der von Ihnen eingestellte Timer beträgt nun 36 Minuten.</p>	
<p>Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort mit dem Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.</p>	
<p>Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und der Timer</p> <p>Die Anzeige zeigt „- -“ an, wenn die Einstellzeit abgelaufen ist.</p>	

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

EINE ZONE EINSTELLEN	
<p>Durch Berühren der Heizzonenauswahltaste, die Sie möchten um den Timer einzustellen.</p>	

<p>Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timer-Anzeige zeigt „10“ und die „0“ blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die oder -Steuerung des Timers berühren. Tipp: Berühren Sie die „-“ oder „+“ Die Steuerung des Timers wird einmal die Falte oder Num 1 Minute erhöhen. Berühren und halten Sie die „-“ oder „+“ Die Steuerung des Timers wird die Falte oder Num 10 Minuten erhöhen</p>	
<p>Berühren Sie die „-“ Und „+“ zusammen ist der Timer abgesagt, und die „00“ wird zeigen in der Minute Anzeige.</p>	
<p>Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinken 5 Sekunden lang.</p> <p>HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.</p>	
<p>Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.</p>	



Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Die oben gezeigten Bilder dienen nur als Referenz. Maßgeblich ist das Endprodukt.

Pausenmodus

- Sie können die Heizung unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten.
- Beim Wechsel in den Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert.

So aktivieren Sie den Pausenmodus	
Berühren Sie die Taste „Pause“.	Alle Anzeigen zeigen „ “ an.
So beenden Sie den Pausenmodus	
Berühren Sie die Taste „Pause“ erneut.	



Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten. Wenn Sie den Pausenmodus nicht beenden, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Minuten ab.

Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen finden Sie in der folgenden Tabelle

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Beim Entnehmen des Topfes kann das Induktionskochfeld die Heizung sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren

KOCHRICHTLINIEN



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine ernsthafte Brandgefahr dar.

1. Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels verkürzen Sie die Kochzeit und sparen Energie, da die Wärme erhalten bleibt.
- Minimieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.



Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgewärmt ist.

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Probieren Sie das Cerankochfeld aus, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

HitzeEinstellung	Eignung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • sanftes Erwärmen kleiner Speisemengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • sanftes Köcheln • langsame Erwärmung
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • anbraten • Nudeln kochen
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser

PFLEGE UND REINIGUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Spritzer auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trockenwischen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Stromversorgung des Kochfelds abgeschaltet wird, wird keine „heiße Oberfläche“ angezeigt, die Kochzone kann jedoch immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas könnte Flecken bekommen.
Überkochendes, geschmolzenes und heißes Zuckerwasser auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese umgehend mit einem für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Küchenschaber, Palettenmesser oder Rasierklingschaber. Vorsicht jedoch bei heißen Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz oder die verschüttete Flüssigkeit auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. Wischen Sie die Verschmutzung oder verschüttete Flüssigkeit mit einem Geschirr- oder Küchentuch auf. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Speisen oder Übergelaufenem so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Bei eingefahrener Sicherheitsabdeckung ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Überschneidungen mit der Touch-Steuerung	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Saugen Sie die verschüttete Flüssigkeit auf Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<p>Das Kochfeld kann piepen und sich einschalten</p> <p>sich selbst aus und die Touch-Bedienelemente funktioniert möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf. Wischen Sie den Touch-Bedienbereich unbedingt trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>

WARNUNG

Verschüttete Soße, Fruchtsaft usw. sollten so schnell wie möglich mit einem weichen, in warmes Wasser mit Reinigungsmittel getauchten Tuch abgewischt werden.

Lassen Sie keine Soßen oder Säfte auf der Kochplatte anbrennen. Dies kann die Glasoberfläche BESCHÄDIGEN oder sogar zum Schmelzen bringen oder die nachfolgende Reinigung erheblich erschweren! Leichte Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Leistung.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Messer, um Schmutzablagerungen zu entfernen. Fetten Sie die Ablagerungen mit einem mit sehr feuchtem Reinigungsmittel getränkten Tuch ein, seien Sie jedoch vorsichtig, um die Glasplatte nicht zu zerkratzen.

Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.

HINWEISE UND TIPPS

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Energie.	Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Gegend ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Cerankochfelds“.
Die Touch-Bedienung lässt sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie auf die Trockenheit der Touch-Bedienfläche und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann an der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.

FEHLERBEHEBUNG

1) Fehlercode tritt auf, während der Kunde & Lösung verwendet;

Fehlercode	Problem	Lösung
NEIN Automatische Wiederherstellung		
E1	Fehler des Keramikplattentemperatursensors – offener Stromkreis.	Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Keramikplattentemperatursensor.
E2	Defekter Temperatursensor der Keramikplatte – Kurzschluss.	
Eb	Ausfall des Keramikplattentemperatursensors	
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten.
E3	Hohe Temperatur des IGBT-Leerlaufkreises	Ersetzen Sie die Leistungsplatine – offener Stromkreis
E4	Temperatursensor des IGBT-Ausfalls – Kurzschluss	
C2	Hohe Temperatur des IGBT	Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. Berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung Versorgung ist normal. Einschalten nach dem Einschalten Versorgung ist normal.
EH	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und dem Leistungsplanke. Ersetzen Sie die Leistungsplatine oder die Anzeigetafel.

2) Spezifischer Fehler und Lösung

Versagen	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und die Steckdose funktioniert.	
	Die Verbindung zur Zusatzstromplatine und zur Anzeigeplatine ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Zubehörstromversorgungsplatine.	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Die Kochmodusanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang startet nicht.	Hohe Temperatur des Kochfelds.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung sind möglicherweise blockiert.	
	Etwas ist mit dem Lüfter nicht in Ordnung.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Stromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und in der Anzeige blinkt „u“.	Der Schwenktyp ist falsch.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Der Schaltkreis zur Topferkennung ist beschädigt. Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
	Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Herd ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder im Normalbereich liegt. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, um das Gerät neu zu starten.	

Heizzonen auf derselben Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Verbindungsfehler zwischen der Stromplatine und der Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Der Lüftermotor hat ungewöhnliche Geräusche.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Bei den oben genannten Punkten handelt es sich um die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.

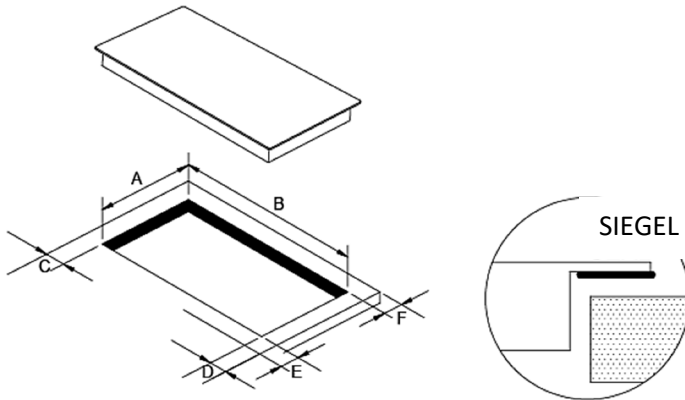
Um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, nehmen Sie bitte das Gerät nicht selbst auseinander.

INSTALLATION

Auswahl der Installationsausrüstung

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
Für die Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie bitte hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

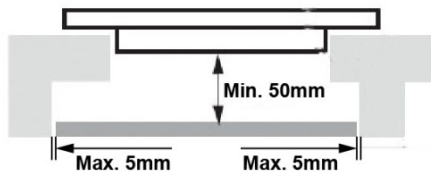
HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seitenwänden des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



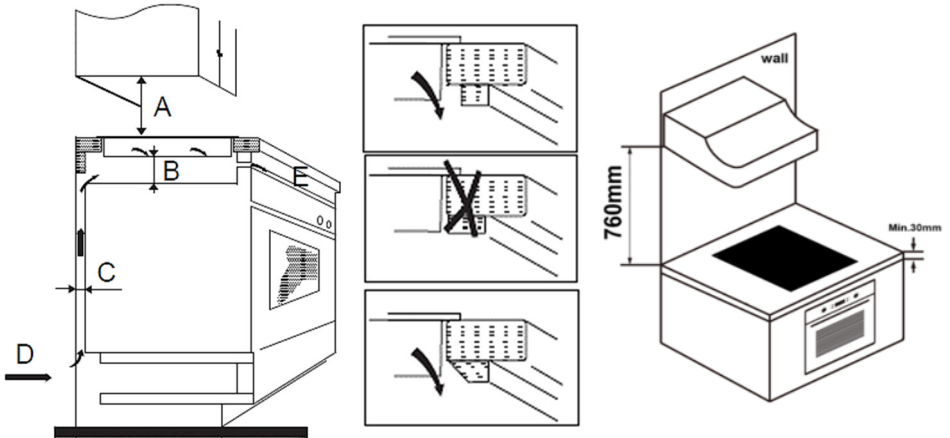
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 Minuten	50 Minuten	50 Minuten	50 Minuten	3mm Mini



Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld in gutem Betriebszustand ist. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochstelle und dem Schrank über der Kochstelle sollte mindestens 760mm betragen.

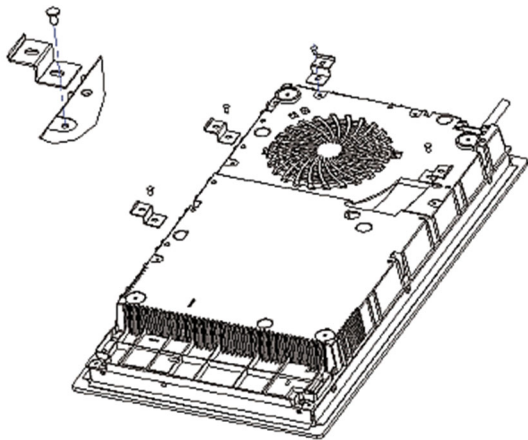


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Minuten	20mini	Lufteinlass	Luftaustritt 5 mm

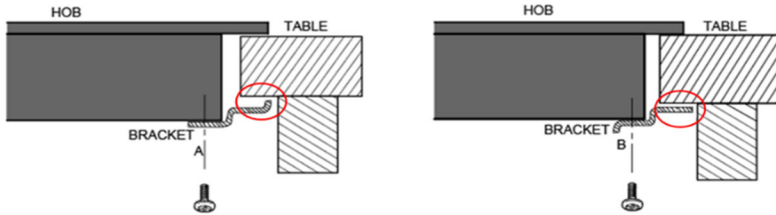
Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Fläche (Verpackung verwenden). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche, indem Sie vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke unterschiedlicher Arbeitsflächen an.



Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke unterschiedlicher Arbeitsflächen an.



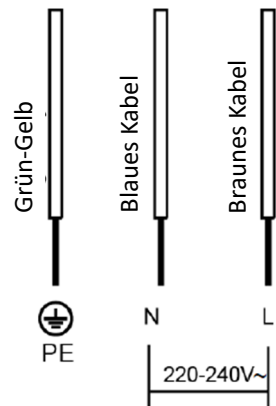
Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Installation des Cerankochfeldes muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden. Wir haben Fachleute für Sie. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Der Einbau des Cerankochfeldes in Kühlschränke, Geschirrspülmaschinen und Wäschespinnen ist nicht gestattet.
3. Um die Zuverlässigkeit des Cerankochfeldes zu erhöhen, sollte es so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche müssen Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen Sandwichschicht und Kleber hitzebeständig sein.
6. Die Verwendung eines Dampfreinigers ist nicht zulässig.
7. Diese Keramik kann nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von höchstens 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Versorgungsbetrieb, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

Der Anschluss der Stromversorgung muss normgerecht oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem entsprechenden Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften erfolgt.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.



DIE UNTERSEITE UND DAS NETZKABEL DES KOCHFELDS MUSS NICHT SEI ZUGÄNGLICH

NACHINSTALLATION.

TECHNISCHE MERKMALE

Kochfeld	BH-02MIN
Kochzone	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~, 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	3500 W
Produktgröße TxBxH (mm)	288 x 520 x 59
Einbaumaße AxB (mm)	268 x 500

DEntorgung von Elektro- und Elektronikgeräten



Zum Schutz unserer Umwelt und für eine möglichst vollständige Wiederverwertung der eingesetzten Rohstoffe werden die Verbraucher gebeten, nicht mehr funktionstüchtige Geräte bei den öffentlichen Sammelstellen für Elektro- und Elektronikgeräte abzugeben.

Das Symbol des durchgekrenzten Symbols weist darauf hin, dass dieses Produkt an der Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden muss, um es durch Recycling einer bestmöglichen Rohstoffverwertung zuzuführen.

Durch die Entsorgung dieses Produkts verhindern Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung des Produkts entstehen könnten. Durch das Recycling der Materialien dieses Produkts tragen Sie zum Schutz einer gesunden Umwelt und natürlicher Ressourcen bei.

Detaillierte Informationen zur EE-Produktkollektion erhalten Sie bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wird gemäß den geltenden europäischen Normen und allen geltenden Richtlinien und Vorschriften hergestellt.



Die EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden: www.msan.hr/dokumentacijaartikala

GARANTIESCHEIN

VIVAX

AT

MODEL

SERIENNUMMER

VERKAUFSDATUM

RECHNUNGSNO.

UNTERSCHRIFT UND STEMPEL
DER VERKÄUFERS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein VIVAX Produkt entschieden haben. Wir hoffen Sie, werden mit Ihrer Wahl zufrieden sein.

Sollten Sie innerhalb der Garantiezeit eine Reparatur benötigen, bitten wir Sie sich mit dem Verkäufer (Vertragspartner), bei welchem Sie das VIVAX Produkt gekauft haben, in Verbindung zu setzen. Sie können uns auch unter den nachstehend angeführten Kontaktdaten erreichen.

WIR BITTEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE GEBRAUCHSANLEITUNG GRÜNDLICH ZU LESEN UND DIE TRANSPORTSICHERUNGEN ZU ENTFERNEN

GARANTIEBEDINGUNGEN

MSAN Grupa d.o.o., in weiterer Folge auch M SAN Grupa d.o.o. genannt, gewährt für nachstehende Produkte eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler:

1. Mit diesem Garantieschein garantiert die M SAN Grupa als Garantiegeber die kostenfreie Reparatur in Österreich.
2. Hiermit garantieren wir , dass das Produkt fehlerfrei funtioniert, alle eventuellen Produktmängel werden kostenfrei von einem beauftragten Servicepartner von VIVAX während der Garantiezeit behoben.
3. Die Garantielaufzeit beträgt 60 oder 24 Monate (Siehe u.a. Tabelle) und beginnt mit dem Kaufdatum des VIVAX produktes.

60 MONATE (5 Jahre)	KÜHLSCHRÄNKE, VERTIKALER UND HORIZONTALER GEFRIERTRUHE
24 MONATE (2 Jahre)	SELBSTSTEHENDE BACKÖFEN, WASCHMASCHINEN UND TROCKNER, GESCHIRRSPÜLER, KÜCHENHAUBEN, EINBAUBACKOFEN UND KOCHFELD, DUNSTABZUGSHAUBE, WASSERHEIZGERÄTE, FERNSEHER, AUDIOGERÄTE, KLEINE HAUSHALTSGERÄTE, SMARTUHREN

3. Im Falle eines Material- und Verarbeitungsfehlers verpflichten wir uns, die Reparatur so rasch wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von 45 Tagen, durchzuführen. Sollte es nicht möglich sein, Ihr Produkt zu reparieren, oder sollte die Reparatur länger als 45 Tage beanspruchen, erfolgt ein Austausch. Die Garantielaufzeit wird während der Reparatur zeitverlängert.
4. Die Garantie ist nur mit Vorlage des originalen Kaufbelegs gültig.
5. Zusätzlich muss dieser Garantieschein vollständig ausgefüllt sein,den Stempel sowie die Unterschrift des Verkäufers beinhalten. MSAN behält sich das Recht vor, Garantieleistungen zu verweigern, wenn diese Informationen nicht vorgelegt werden.
6. **Die Garantie beinhaltet nicht** : Regelmässige Prüfungs-, Wartungs-, Reparatur- und Austauscharbeiten aufgrund von normalem Verschleiß, Anpassungen, oder Veränderungen, die nicht in der Gebrauchsanweisung beschrieben wurde, außer es wurde davor schriftlich mit M SAN GRUPA d.o.o. ausgemacht.
8. **Die Garantie wird in folgenden Fällen nicht anerkannt:**
Wenn der Käufer keinen vollständig ausgefüllten Garantieschein vorweisen kann.
Mängel aufgrund unsachgemäßer Benutzung des Produkts entgegen der Gebrauchsanweisung.
Wenn das Produkt von einer nicht autorisierten Fachhändler (ausgewiesene Servicepartner) repariert wurde (z.B.: Öffnung des Gehäuses des Produkts oder Demontage des Produkts durch eine nicht autorisierte Person).
Wenn Veränderungen/Modifizierungen des VIVAX Produktes vorgenommen wurden (z. B. Entfernung von Markenkennzeichnungen, Strichcodes, Produkt- oder Seriennummern).
Wenn das Produkt durch folgende Ereignisse defekt wurde: höhere Gewalt (z.B. Blitzschlag, Wasser, Feuer, öffentliche Unruhen), Stromschlag, Unfälle oder sonstige Ereignisse, die außerhalb des Einflussbereiches von MSAN liegen. Wenn der Schaden durch falsche Handhabung oder falschen Transport entstanden ist. Wenn der Schaden durch Probleme im Anschlusssystem entstanden ist.

Diese Garantie ist ausschliesslich für die Ware die in Österreich gekauft wurde und in Österreich gültig. Die Rechte der Verbraucher nach den nationalen Gesetzen, insbesondere eventuelle Gewährleistungsansprüche aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Verkäufer, werden dadurch nicht beeinflusst und nicht berührt oder eingeschränkt. Die Konformitätserklärung (EU-Declaration-of-Conformity) können Sie auf unserer Webseite unter www.msan.hr/dokumentacija/artikala herunterladen.

Haftungsausschluss: MSAN haftet im Rahmen dieser Garantie nicht für den Verlust von Speicherdaten oder den Verlust von anderen Geräten, die zusammen mit dem Produkt eingeschendet werden. MSAN haftet im Rahmen dieser Garantie nicht für durch defekte Produkte entstehende Vermögensschäden, Verdienstentgang, Leih- oder Mietgeräte, Fahrtkosten, entgangenen Gewinn oder ähnliches, ausgenommen wenn MSAN diese grob fahrlässig oder vorsätzlich verursacht hat. Die Haftung von MSAN im Rahmen dieser Garantie ist auf den Anschaffungswert des Produkts beschränkt. Falls diese Haftungsausschlüsse geltendem Recht ganz oder teilweise widersprechen, begrenzt MSAN die Garantieleistung bzw. die Haftung soweit dies nach geltenden Vorschriften zulässig ist.

Garant: M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Tel: +385 1 3654-961
ZENTRALER DIENST: MR servis d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica
Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 , Web: www.mrservis.hr
E-Mail für allgemeine Fragen: info@mrservis.hr, E-Mail für Verkaufsanfragen: prodaja@mrservis.hr

DATUM SERVICE ANNAHME		
DATUM REPARATUR		
DATUM SERVICE ANNAHME		
DATUM REPARATUR		

SERVICESTELLE ÖSTERREICH

VIVAX

AT

TV, Audio:

Elektrotechnik Wolfgang Hubmann

Aichberg 58,
8552 Eibiswald
Tel: +43 3466 42334
E-mail: office@elektrotechnik-hubmann.at

Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:

HS-ELEKTRONIK e.U.

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

RBSH Haushaltsgeräte Handel Reparatur Kundendienst e.u.

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

Weiße Ware:

TSF Technisches Service GmbH:

HS-ELEKTRONIK e.U.
Hüttenbrennergasse 26a, 8010 Graz
+43 67684 636 100
E-mail: kundendienst@tsf.at

**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-02MIN

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-02MIN
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	2
6	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Induction
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	16,0 cm 18,0 cm
8	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
9	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	194,4 Wh/kg 183,7 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) *	189,1 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 газозите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Технологија грејна (индукцијне пола lub obszarы grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = индукционни зони и площи за готвење, Radiant = зони за готвење с лчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgúzs főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За крѓли електрички зони за готвење: диаметр на полезната площ на една зона за готвење с електричко нагривање, закрљен 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 площ на една електричка зона или плош за готвење с електричко нагривање, закрљени 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 плош 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 плош 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 газозите 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	Енергиахатеконсјас газэгонкент EE _{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
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 _{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