



# VIVAX

*Made for you*

**BH-042IN**  
**BH-042IN X**

**DE**

Bedienungsanleitung



**RoHS**



## Keramik-Einbaukochfeld

### BH-042IN

### BH-042IN X

Produktgröße: 590 x 520 x 55 mm



Sehr geehrter Kunde,

Verpackungsstücke (Plastiktüten, Styropor etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potentiell gefährlich sind. Bitte entsorgen Sie Verpackungen mit Bedacht auf dem dafür vorgesehenen Weg.

In diesem Sinne empfehlen wir Ihnen, die gesamte Anleitung vor Inbetriebnahme des Produkts sorgfältig zu lesen und als Nachschlagewerk aufzubewahren. Wenn Sie das Gerät an einen Dritten weitergeben, geben Sie diesem bitte dieses Handbuch, damit der neue Besitzer mit den Gerätefunktionen und den für den sicheren Gebrauch des Geräts relevanten Warnhinweisen vertraut ist.

**Warnung: Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz.**

**DIESES GERÄT DARF NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT UND NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM VERWENDET WERDEN. LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN ODER VERWENDEN**

## **WARNUNG! WARTUNG**

**Lassen Sie Zucker, Saucen oder Säfte nicht auf der Kochplatte anbrennen.**

**Dies kann die Glasoberfläche BESCHÄDIGEN oder sogar zum Schmelzen der Glasoberfläche führen und eine spätere Reinigung erheblich erschweren! Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.**



**WICHTIG UND SICHER.**

**WARNUNGEN.**

Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.

Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts und lassen Sie sie nicht dort liegen, da sie von dessen elektromagnetischem Feld beeinflusst werden können.

- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet sein!
- Die für Ihren Herd benötigten Informationen wie Leistung und Nennwerte entnehmen Sie bitte dem Typenschild, das sich auf der Rückseite des Geräts befindet.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät installieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Halten Sie die elektrischen Kabel Ihres Herdes von den heißen Bereichen fern; lassen Sie sie nicht das Gerät berühren. Halten Sie sie von scharfen Seiten und erhitzten Flächen fern.
- Der Betrieb Ihres Geräts erzeugt Feuchtigkeit und Wärme im Raum; stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.
- Längerer intensiver Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. das Öffnen der Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.
- Wenn der Kocher heiß ist, berühren Sie niemals das Kocherglas mit der Hand.
- Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, z. B. Raumheizung, verwendet werden. Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, halten Sie Vorhänge, Papier oder brennbare Dinge von Ihrem Gerät fern. Bewahren Sie keine brennbaren oder entflammaren Gegenstände im oder in der Nähe des Geräts auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie den Herd benutzen. Nicht auf heiße Oberflächen fassen.
- Verwenden Sie den Kocher nicht in explosionsgefährdeten Bereichen.

- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 16 A beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 16-Ampere-Sicherung einbauen.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, können einige Teile heiß werden; Kinder sollten ferngehalten und jederzeit beaufsichtigt werden.
- Spritzen Sie kein kaltes Wasser in ein Backblech oder in den Backofen, wenn die Oberfläche des Geräts noch heiß ist. Aufsteigender Dampf kann zu Verbrennungen führen und ein plötzlicher Temperaturwechsel kann Schäden an der Oberfläche des Geräts verursachen
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Auf Brenner oder elektrische Kochplatten sollten keine instabilen oder verformten Töpfe gestellt werden, um deren Umkippen zu verhindern, was zu Verletzungen führen kann.
- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 32 Ampere beträgt, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine 32-A-Sicherung einbauen. (nur für Modelle mit 4 Kochplatten)
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften hergestellt. Unsachgemäßer Gebrauch schadet Mensch und Gerät.
- Der Herd muss über einen geeigneten zweipoligen Trennschalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3



mm in allen Polen versorgt werden, der an einer leicht 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 Wohnschlafraum befinden, nicht aber in einem Raum, der ein Bad oder eine Dusche enthält.
- **VORSICHT:** Glasdeckel können beim Erhitzen zerspringen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen. Lassen Sie die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen!



Verschüttete Flüssigkeiten sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden.

- Legen Sie keine entflammaren, brennbaren, explosiven, flüssigen oder durch Hitze verformbaren Materialien in den Backofen, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden, auch wenn Ihr Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Bei zu langer Toastzeit kann das Brot Feuer fangen. Während des Toastens und Auskochens ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Garprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Bevor Sie das Gerät reinigen, warten oder Zugang zu den Klemmen erhalten, müssen alle Versorgungsstromkreise abgeschaltet werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochstelle mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke (nasses Küchentuch) ab.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf den Brenner oder die Elektroplatte, die funktioniert.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Glaskeramik kann durch auf sie fallende Gegenstände beschädigt werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle und bestehen Sie auf die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

## **POSITION DES GERÄTS**

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig das Kapitel **"WICHTIGE UND SICHERHEITSHINWEISE"**!

**Bevor Sie die Kochplatte benutzen, entfernen Sie bitte alle brennbaren Bänder, Styropor oder andere brennbare Materialien vom Herd. Nehmen Sie auch die Gebrauchsanweisung und andere brennbare Materialien aus dem Gerät.**

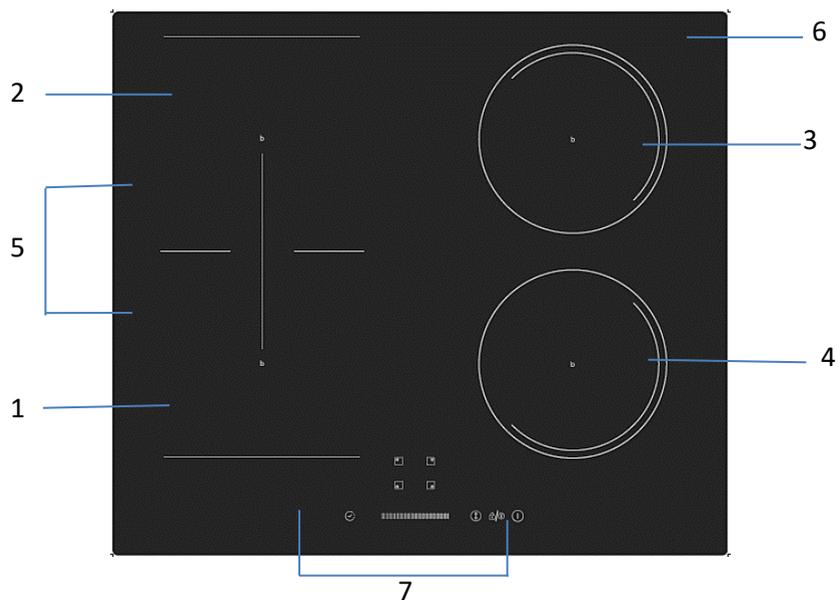
**Das Gerät darf nicht in der Nähe von Ziertüren oder Schränken installiert werden.**

**Dieses Gerät sollte nur verwendet werden, nachdem Sie es in den Küchenschrank oder -sockel eingebaut haben.**

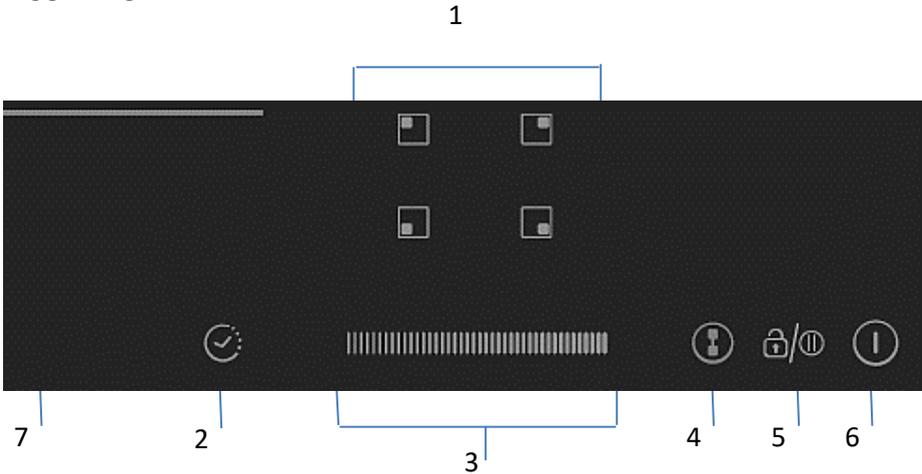
**Ermöglichen Sie die Abschaltung des Geräts nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder Schalter in der Festverdrahtung.**

**WICHTIGSTE TEILE**

## MAIN PARTS



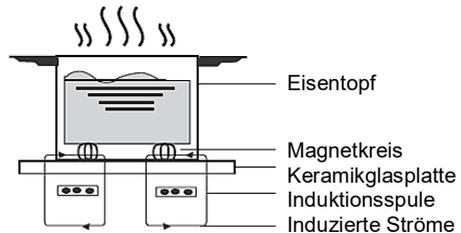
1. Max. 1200/1500W Zona
2. Max 2300/2600 W Zona
3. Max.1500/1800 W Zona
4. Max. 1500/1800 W Zona
5. Max. 3500/3800 W Zona
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

**CONTROL PANEL**

1. Heizzonenwahlschalter
2. Timer-Steuerung
3. Power / Timer Schieberegler Touch Control
4. Flexible Bereichssteuerung
5. Keylock-Steuerung
6. EIN/AUS-Steuerung

**SO FUNKTIONIERT DAS INDUKTIONSKOCHFELD**

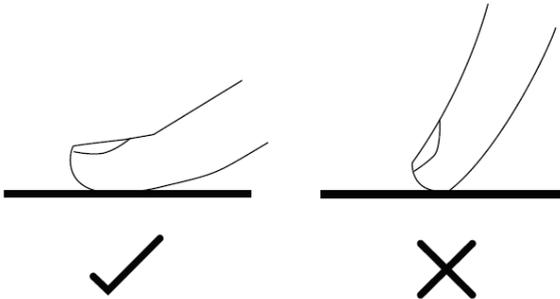
Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich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



## COOKER-BENUTZUNG

### TOUCH-BEDIENUNGEN

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedeckt. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



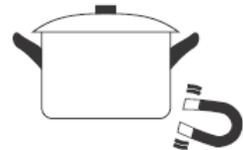
### AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS



#### WARNUNG

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes



- **Wenn Sie keinen Magneten haben:**

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

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

Reiner Edelstahl

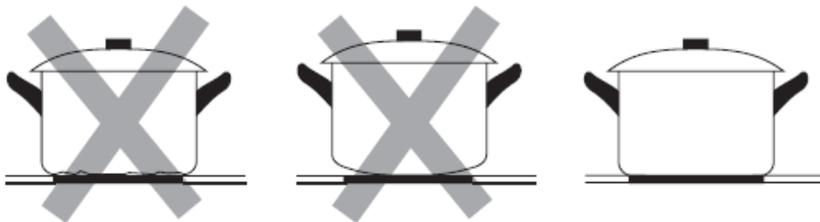
Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß

Kochgeschirr aus Glas

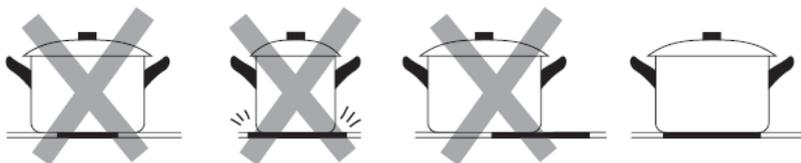
Kochgeschirr aus Holz

Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik und Steingut.

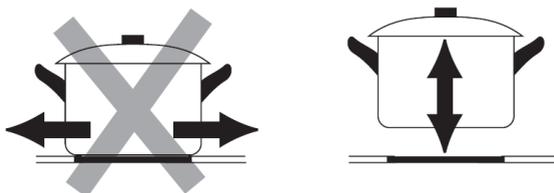
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Setzen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochzone.

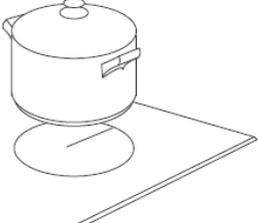
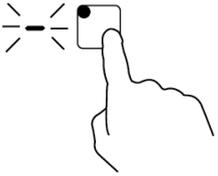
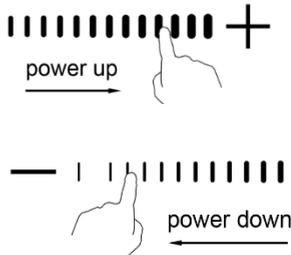


- Heben Sie Pfannen immer vom Cerankochfeld ab - nicht abrutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.



## KÖCHEN STARTEN

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Cerankochfeld in den Zustand des Standby-Modus übergegangen ist.

<p>Berühren Sie das EIN/AUS-Bedienelement drei Sekunden lang. Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen zeigen "-" oder "- ", was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Zustand des Standby-Modus übergegangen ist.</p>	
<p>Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzonewahl, und eine Anzeige neben der Taste blinkt.</p>	
<p>Passen Sie die Kochstufe an, indem Sie den Schieberegler berühren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie innerhalb von 1 . keine Kochstufe wählen Minute schaltet das Cerankochfeld automatisch ausschalten. Du musst wieder anfangen um Schritt 1.</li> <li>• Sie können die Kochstufe jederzeit ändern beim Kochen.</li> <li>• Sie können die Leistungsstufe von 0 bis 9 . ändern Durch den Schieberegler.</li> </ul>	

**Wenn die Anzeige abwechselnd  mit der Heizeinstellung blinkt**

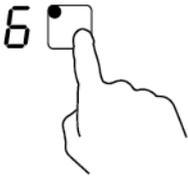
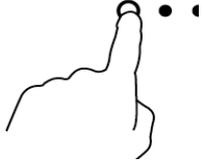
Dies bedeutet, dass:

- Sie eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder,
- die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet keine Erwärmung statt, wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn keine geeignete Pfanne aufgesetzt wird.

**GAREN BEENDEN**

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Cerankochfeld in den Zustand des Standby-Modus übergegangen ist.

<p>Berühren des Heizzonen-Wahlschalters, den Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf "0" berühren. Achten Sie darauf, dass das Display "0" anzeigt</p>	
<p>Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter berühren.</p>	

Vorsicht vor heißen Oberflächen

H zeigt an, welche Kochzone heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

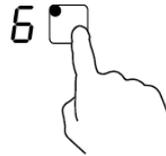


- Die Funktion kann in jeder Kochzone arbeiten.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Heizeinstellung gleich 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgesetzt.

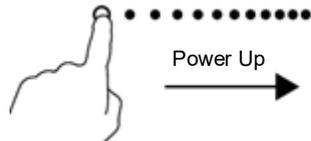
## BOOST FUNCTION

### Aktivieren Sie die Boost-Funktion

Berühren Sie das Bedienelement für die Auswahl der Heizzone

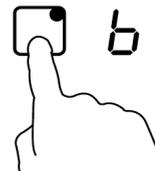


Berühren Sie den Schieberegler auf „b“. Stellen Sie sicher, dass das Display „b“ anzeigt.

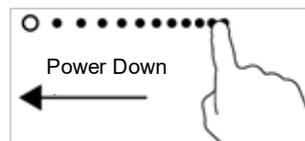


### Deaktivieren Sie die Boost-Funktion

Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für das Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten



Wählen Sie eine Kochstufe, indem Sie den Schieberegler berühren.



## FLEXIBLER BEREICH

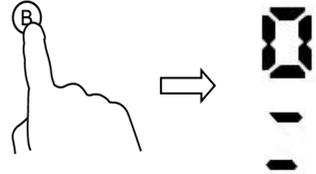
Dieser Bereich kann als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, entsprechend

jederzeit auf die Kochbedürfnisse

Der freie Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die gesteuert werden können getrennt.

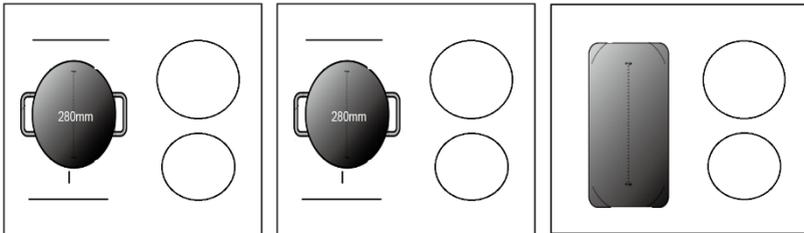
### Als große Zone

- Um den freien Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren, berühren Sie das Steuerelement Flexibler Bereich



- Als große Zone schlagen wir die verwendete als die folgende vor:

- Kochgeschirr: Kochgeschirr mit 250 mm oder 280 mm Durchmesser (quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist zulässig)



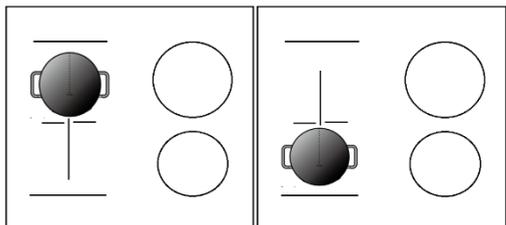
Wir empfehlen keine anderen Operationen außer den oben genannten drei Betrieb, da dies die Heizung des Geräts beeinträchtigen könnte.

### Als zwei unabhängige Zonen

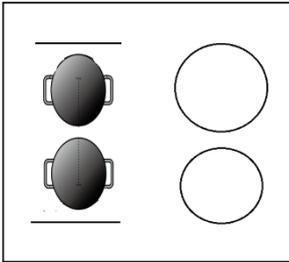
Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen zu verwenden, können Sie zwei Möglichkeiten haben

Heizung

- Legen Sie eine Schale auf die rechte Oberseite oder die rechte Unterseite der flexiblen Zone



2. Legen Sie zwei Pfannen auf beide Seiten der flexiblen Zone



**HINWEIS:**

Achten Sie darauf, dass die Pfanne größer als 12 cm ist!

## Sperren der Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. Kinder schalten versehentlich die Kochzonen ein).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert.

<b>So sperren Sie die Bedienelemente</b>	
Berühren und halten Sie die Sperrsteuerung eine Zeit lang.	 Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an
<b>So entsperren Sie die Bedienelemente</b>	
Berühren und halten Sie die Sperrsteuerung für eine Weile.	



Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem ON/OFF-Regler deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit dem ON/OFF-Regler ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entriegeln

## Pause-Funktion

Sie können die Heizung pausieren, anstatt das Kochfeld auszuschalten.

Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert.

<b>So rufen Sie den Pausenmodus auf</b>	
Berühren Sie den Sperr-/Pausenregler.	Alle Indikatoren zeigen " 11" an.
<b>So beenden Sie den Pausenmodus</b>	
Berühren Sie den Sperr-/Pausenregler.	

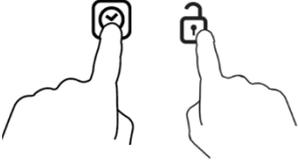
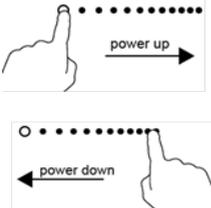
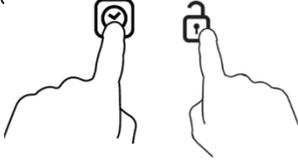


Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert, Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Bedienelement ausschalten. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Minuten ab, wenn Sie den Pausenmodus nicht verlassen.

### Power-Management-Funktion

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

Induktionskochfelder sind in der Lage, sich automatisch zu begrenzen, um auf einer niedrigeren Leistungsstufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

<b>So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf</b>	
<p>Schalten Sie das Kochfeld ein, drücken Sie dann gleichzeitig die Timersteuerung und die Tastensperre.</p> 	<p>Die Timer-Anzeige zeigt " P5" an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7.0Kw. .</p>
<b>Um in eine andere Ebene zu wechseln</b>	
<p>Wählen Sie eine Leistungsstufe, indem Sie den Schieberegler berühren.</p> 	<p>Es gibt 5 Leistungsstufen, von "P1" bis "p5". Die Timer-Anzeige zeigt eine davon an. " P1": Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW. "P2" : die maximale Leistung beträgt 3,5Kw. "P3" : die maximale Leistung beträgt 4,5Kw. "P4" : die maximale Leistung beträgt 5,5Kw. "P5" : die maximale Leistung beträgt 7,0Kw.</p>
<b>Bestätigung und Beenden der Power-Management-Funktion</b>	
<p>Drücken Sie gleichzeitig + (Timer) und Tastensperre</p> 	<p>Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.</p>

## TIMER-STEUERUNG

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

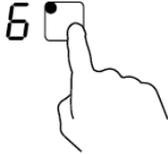
1. Sie können ihn als Minutenwächter verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
  - Der Timer beträgt maximal 99 Minuten

### Verwendung des Timers als Minutenzähler

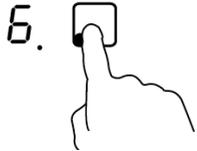
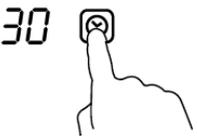
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.</p> <p>Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.</p>	
<p>Berühren Sie die Timersteuerung, die Timeranzeige zeigt "10"; Und die "0" blinkt;</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein. (z. B. 5)</p>	
<p>Berühren Sie den Timer-Regler erneut, die "1" blinkt; passen Sie die Timer-Einstellung durch Berühren des Schiebereglers an und verändern Sie die Zeit von 0 bis 9;</p> <p>Hinweis: Es wird automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5S keine Bedienung erfolgt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers (z.B.9) ein, jetzt ist der eingestellte Timer 95 Minuten.</p>	
<p>Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.</p>	
<p>Der Summer piept 30 Sekunden lang und der Timer Anzeige zeigt "--" an, wenn die Einstellzeit beendet ist.</p>	

**Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen**

EINE ZONE EINSTELLEN	
<p>Berühren der Heizzonenauswahlsteuerung</p>	
<p>Berühren Sie den Timer-Regler, die Timer-Anzeige zeigt "10", und die "0" blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein. (z. B. 5)</p>	
<p>Berühren Sie die Timersteuerung erneut, die "1" blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers (z.B.9) ein, jetzt ist der eingestellte Timer 95 Minuten.</p>	
<p>Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.</p>	
<p>Nach Ablauf des Kochtimers wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.</p>	
<p>Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf "00" zu setzen, wird der Timer abgebrochen.</p>	

## Abbrechen des Timers

Berühren Sie das Bedienelement für die Auswahl der Heizzone, die Sie abschalten möchten, um den Timer abzubrechen.	
Wenn Sie die Timersteuerung berühren, blinkt die Anzeige.	
Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf " 00"setzen, der Timer wird abgebrochen.	

## Standard-Arbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen haben, den Kochvorgang abzuschalten. Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### HINWEIS:

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen 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 Frittieren 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 es besteht eine große Brandgefahr.

**1. Kochtipps**

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze gehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speisen durcherhitzt sind.



Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Cerankochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Wärmeeinstellung	Tauglichkeit
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zartes Erwärmen für kleine Mengen an Speisen</li> <li>• Schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen</li> <li>• leichtes Köcheln</li> <li>• langsame Erwärmung</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacherwärmung</li> <li>• schnelles Köcheln</li> <li>• Kochreis</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren</li> <li>• Nudeln kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannenrühren</li> <li>• versengend</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> <li>• kochendes Wasser</li> </ul>

## PFLEGE UND REINIGUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Überläufe auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist.</li> <li>Spülen und wischen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken.</li> <li>Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig.</li> <li>Starke Scheuermittel, einige Nylontücher und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist.</li> <li>Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.</li> </ul>
Überkochen, Schmelzen und heißer Zucker auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber, der für Ceranfelder geeignet ist, aber achten Sie auf heiße Kochzonenflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld an der Wand aus.</li> <li>Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Getränk in einen kühlen Bereich des Kochfelds.</li> <li>Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf.</li> <li>Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" oben aus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Verschüttetes entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.</li> <li>Schnittgefahr: Bei eingezogener Schutzabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul>

<p>Spillover auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>2. Saugen Sie das Verschüttete auf</li> <li>3. Wischen Sie den Touch Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.</li> <li>4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<p>Das Kochfeld kann piepsen und sich selbst aus, und die Touch-Bedienelemente darf nicht funktionieren, solange es eine Flüssigkeit auf ihnen. Achten Sie darauf, dass Sie den Touch Control-Bereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>
--	--	---

**WARNUNG**

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

**Lassen Sie keine Saucen oder Säfte auf der Kochplatte anbrennen. Dies kann die Glasoberfläche BESCHÄDIGEN oder sogar zum Schmelzen der Glasoberfläche führen und die spätere Reinigung erheblich erschweren! Die leichten Farbveränderungen auf der Platte sind normal und haben keinen Einfluss auf die Arbeitsleistung.**

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Messer, um Schmutzablagerungen zu reinigen. Fetten Sie die Ablagerungen mit einem mit einem sehr feuchten Reinigungsmittel getränkten Tuch ab, aber achten Sie darauf, 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 ist
<p>Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Kein Strom.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist.  Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.</p>

Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt "Verwenden des Keramik Kochfelds".
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.

## FEHLERSUCHE

### 1) Der Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf & Lösung;

Störungscode	Problem	Lösung
<b>Auto-Recovery</b>		
E1	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Spannungsversorgung normal ist. Das Einschalten nach dem Einschalten der Stromversorgung ist normal.
E2	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors . (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.
E4	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors . (2#)	
E5	Hohe Temperatur des IGBT . (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft;
E6	Hohe Temperatur des IGBT. (2#)	

		wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
<b>Keine Auto-Recovery</b>		
F3/F6	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss. (F3 für 1#, F6 für 2#)	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
F4/F7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis. (F4 für 1#, F7 für 2#)	
F5/F8	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - ungültig (F5 für 1#, F8 für 2#)	
F9/FA	Temperatursensor des IGBTs ausgefallen. ( Kurzschluss/offener Stromkreis für 1# )	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
FC /FD	Temperatursensor des IGBTs ausgefallen. ( Kurzschluss/offener Stromkreis für 2# )	

## 2) Spezifische Störung &amp; Lösung

Versagen	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Es wird kein Strom geliefert.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Displayplatine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	

	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen Sie, ob der Lüfter einwandfrei läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und die Anzeige blinkt " <u>u</u> ".	Pan Type ist falsch.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Betriebsanleitung).	Pan-Erkennungsschaltung ist beschädigt, ersetzen Sie die Leistungsplatine.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Der Herd ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist.  Drücken Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.	
Heizzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) würden " <u>u</u> " anzeigen.	Die Stromversorgungsplatine und die Displayplatine sind fehlerhaft angeschlossen;	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Anzeigetafel des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.	

Der Lüftermotor klingt abnormal.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

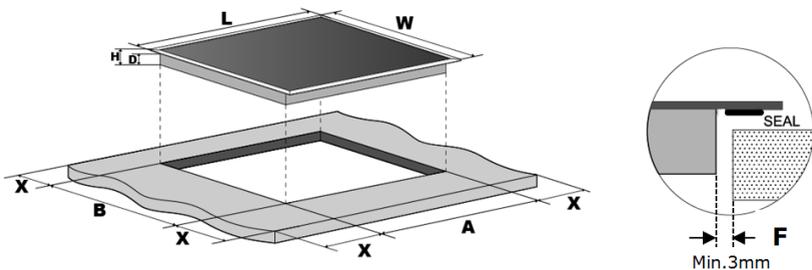
Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.  
Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## INSTALLATION

### Auswahl der Installationsgeräte

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.  
Für die Installation und den Betrieb muss um die Bohrung herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

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

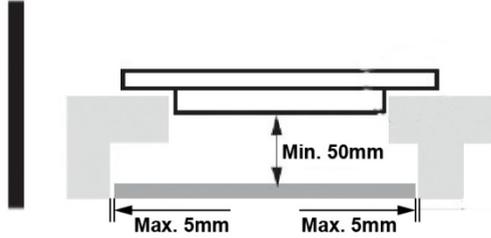


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4+1	50 mini	3 mini

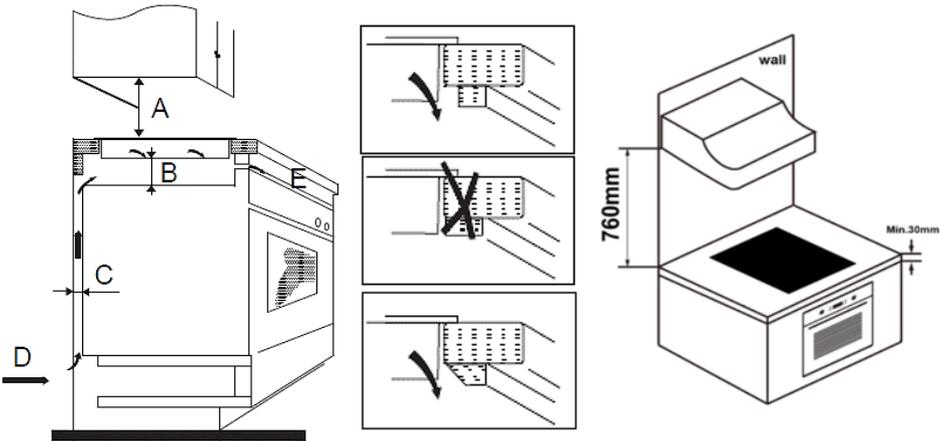
**WARNUNG!**



Stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Cerankochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.



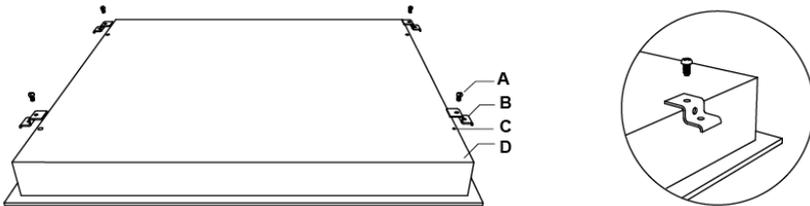
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



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

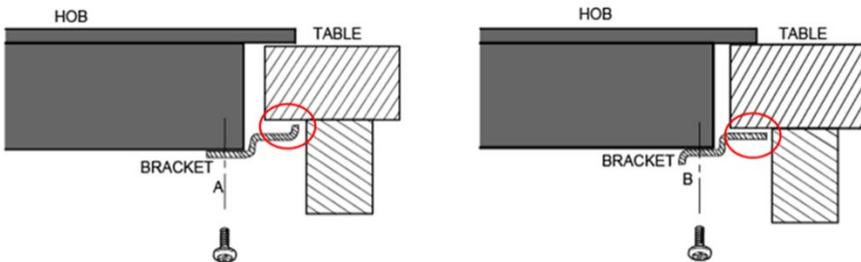
## Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Unterlage (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Arbeitsfläche an.



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Basis

Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.



## Vorsichtsmaßnahmen

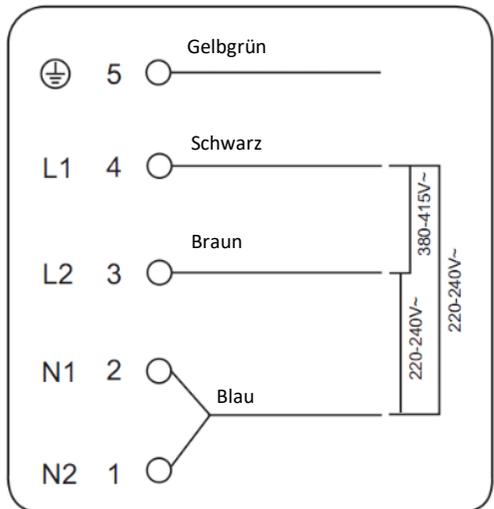
1. Das Cerankochfeld muss von Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir haben Profis für Sie im Einsatz. Bitte führen Sie die Bedienung niemals selbst durch.
2. Das Ceran-Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Ceran-Kochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Diese Keramik kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrer Versorgungsstelle nach der Systemimpedanz.

### Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

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

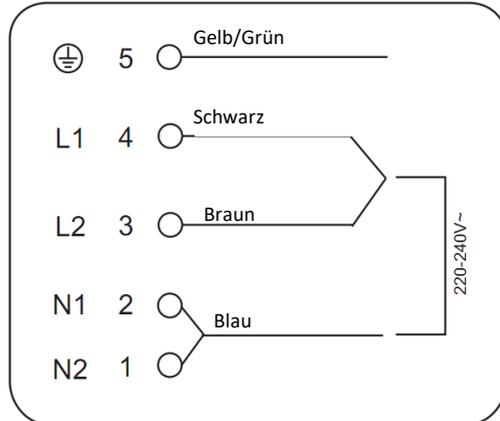
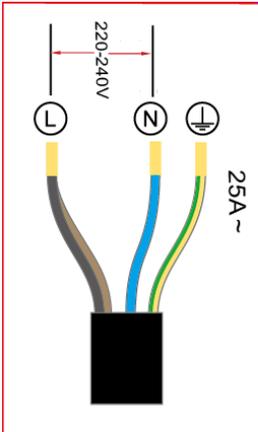
## 2 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



## 1 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



Wenn die Gesamtzahl der Heizeinheiten des von Ihnen gewählten Geräts nicht weniger als 4 beträgt, kann das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, und zwar über einen einphasigen elektrischen Anschluss, wie unten dargestellt



## TECHNISCHE DATEN

Kochmulde	BH-042IN BH-042IN X
Kochzone	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Leistung	7000 W
Produktgröße TxBxH (mm)	590 x 520 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 490

## Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten



Zum Schutz unserer Umwelt und zur möglichst vollständigen Wiederverwertung der eingesetzten Rohstoffe wird der Verbraucher gebeten, nicht mehr gebrauchsfähige Geräte dem öffentlichen Sammelsystem für Elektrik und Elektronik zuzuführen.

Das Symbol des Gekreuzten weist darauf hin, dass dieses Produkt der Sammelstelle für Elektronikschrott zugeführt werden muss, um es der bestmöglichen rohstofflichen Verwertung zuzuführen.

Indem Sie dieses Produkt sicherstellen, verhindern Sie mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Durch die Wiederverwertung von Materialien aus diesem Produkt tragen Sie zur Erhaltung einer gesunden Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei.

Detaillierte Informationen über die Sammlung von EE-Produkten erhalten Sie bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

## EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen und in Übereinstimmung mit allen geltenden Richtlinien und Vorschriften hergestellt.



Die EU-Konformitätserklärung kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

[www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)

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 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum des VIVAX Produktes.
4. 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.
5. Die Garantie ist nur mit Vorlage des originalen Kaufbelegs gültig.
6. 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.
7. **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 Anschlussystem 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](http://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](http://www.mrservis.hr)  
**E-Mail für allgemeine Fragen:** [info@mrservis.hr](mailto:info@mrservis.hr), **E-Mail für Verkaufsanfragen:** [prodaja@mrservis.hr](mailto:prodaja@mrservis.hr)

<b>DATUM SERVICE ANNAHME</b>		
<b>DATUM REPARATUR</b>		
<b>DATUM SERVICE ANNAHME</b>		
<b>DATUM REPARATUR</b>		

**SERVICESTELLE ÖSTERREICH**

**VIVAX**

**AT**

## **TV, Audio, Tablets, Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:**

### **Multimedia shop**

Frauentalerstraße 16a,  
8530 **Deutschlandsberg**  
Tel: +43 3462 21402  
E-mail: [othmansat@hotmail.com](mailto:othmansat@hotmail.com)

## **Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:**

### **HS-ELEKTRONIK e.U.**

Bundesstraße 8,  
8753 **Fohnsdorf**  
+43 3573 34044  
E-mail: [office@hs-elektronik.at](mailto:office@hs-elektronik.at)

## **Kleine Haushaltsgeräte, Weiße Ware:**

### **RBSH Haushaltsgeräte Handel Reparatur Kundendienst e.u.**

Laaer-Berg-Straße 16,  
1100 **Wien**  
Tel: +43 664 5893 261  
E-mail: [office@rbshhaushaltsgeraete.com](mailto:office@rbshhaushaltsgeraete.com)

**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)**

**MODEL: BH-042IN  
BH-042IN X**

<b>1</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>2</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>3</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>BH-042IN BH-042IN X</b>
<b>4</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Elec.</b>
<b>5</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>6</b>	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)	<b>Induction cooking zones</b>
<b>7</b>	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)	<b>18 cm 18 cm 18 cm 18 cm</b>
<b>8</b>	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)	-
<b>9</b>	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) *	<b>200,3 Wh/kg 192,8 Wh/kg 193,3 Wh/kg 177,6 Wh/kg</b>
<b>10</b>	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) *	<b>191 Wh/kg</b>
<b>11</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
<b>12</b>	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	-
<b>13</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

\* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Identifikator modelu	Код за распознавање на модела	Modell név
4	Тип плути грејнеј ( Електримагнетни. = 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 газевите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагриване (Induction = (индукционни зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant=indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hősugárzás főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кръгли електрически зони за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагриване, 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 некръгли електрически зони или плочи за готвене: дължина и ширина на полезната площ на една електрическа зона или площ за готвене с електрическо нагриване, 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 <sub>electric cooking</sub> dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy (Wh/kg) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4) *	Консумација на енергија на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4) *	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC <sub>electric cooking</sub> kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC <sub>electric hob</sub> przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC <sub>electric hob</sub> на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása EC <sub>electric hob</sub> (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газевите горелки	A gázégők száma
12	Ефективност енергетична дла каждого палника газowego EE <sub>gas burner</sub> ** Палник газовой1/Палник газовой2/Палник газовой3/Палник газовой4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE <sub>газова горелка</sub> ** газова горелка1 / газова горелка2 / газова горелка3 / газова горелка4	Енергиятаефективност EE <sub>gas burner</sub> ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Ефективност енергетична плути грејнеј газовой EE <sub>gas hob</sub> **	Енергийна ефективност на газевия котлон EC <sub>газов котлон</sub> **	A gáztűzhely energiahatékonyasága EE <sub>gas burner</sub> **

	Deutsch
1	DATENBLATT
2	Name oder Warenzeichen des Lieferanten
3	Modellname
4	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = Kombiniert)
5	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen
6	Heiztechnik (Induktionskochzonen und-kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskoch-zonen, Solid = Kochplatten)
7	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone: Kochzone1 / Kochzone2 / Kochzone3 / Kochzone4)
8	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)
9	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC <sub>electric cooking</sub> (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *
10	Energieverbrauch der Kochmulde je kg ( EC <sub>electric hob</sub> ) (Wh/kg) *
11	Anzahl der Gasbrenner
12	Energieeffizienz je Gasbrenner EE <sub>gas burner</sub> ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4
13	Energieeffizienz der Gaskochmulde EE <sub>gas hob</sub> **

\* Tylko do płyty elektrycznej / Само за електрическата дъска / Csak elektromos főzőlapokhoz / Nur für elektrischen Haushalt Kochmulden

\*\* Tylko do płyty gazowej / Само за газови плочи / Csak gáztűzhelyhez / nur für gasbeheizten Haushalt Kochmulden



**VIVAX**

[www.VIVAX.com](http://www.VIVAX.com)