



VIVAX

Made for you

BH-042VC

IT
Manuale di istruzioni



RoHS



Piano cottura in ceramica da incasso

BH-042VC

Dimensioni prodotto: 590 x 520 x 55 mm



Gentile cliente,

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

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

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

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

ATTENZIONE: MANUTENZIONE

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

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

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



AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio deve essere messo a terra!
- Trovate le informazioni necessarie come potenza e valori nominali per la vostra cucina sull'etichetta che si trova dietro l'apparecchio.
- Assicurarvi che l'alimentazione elettrica sia spenta prima di installare l'apparecchio.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate simili per evitare rischi.
- Tenete i cavi elettrici della vostra cucina lontano dalle zone calde; non fateli toccare con l'apparecchio. Teneteli lontani dai lati taglienti e dalle superfici riscaldate.
- L'uso del vostro apparecchio crea umidità e calore nell'ambiente; assicuratevi che la vostra cucina sia ben ventilata.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, per esempio aprendo un aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Quando la pentola è calda non toccare mai il vetro della pentola con le mani.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio per il riscaldamento degli ambienti. Tutti i nostri apparecchi sono solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, tenere lontano dall'apparecchio tende, carta o oggetti infiammabili. Non tenere oggetti combustibili o infiammabili dentro o vicino all'apparecchio.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio se non sono sorvegliati.
- Usare un guanto quando si usa il fornello. Non toccare le superfici calde.
- Non utilizzare la pentola in atmosfere potenzialmente esplosive.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 16 Amp, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 16 Amp.
- Quando il forno viene utilizzato, alcune parti possono diventare calde; i bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati in ogni momento.
- Non spruzzare acqua fredda in una teglia o all'interno del forno quando la superficie dell'apparecchio è ancora calda. Il vapore che si forma può causare ustioni e lo scambio improvviso di temperatura può causare danni sulla superficie dell'apparecchio
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono esserne tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché possono graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.



- Sui bruciatori o sulle piastre elettriche non si devono mettere pentole instabili o deformate per evitare che si rovescino, cosa che potrebbe causare lesioni.
- Se il tasso di corrente del fusibile nella vostra installazione è inferiore a 32 Ampere, fate installare da un elettricista qualificato un fusibile da 32 A. (solo per i modelli con 4 piastre)
- Questo apparecchio è prodotto in conformità alle norme di sicurezza. Un uso improprio potrebbe danneggiare le persone e l'apparecchio.
- Il fornello deve essere alimentato tramite un interruttore bipolare adatto, con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli, collocato in una posizione facilmente accessibile accanto all'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio. Non lasciarli mai giocare con l'apparecchio.
- Il fornello può essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un salotto, ma non in una stanza che contiene una vasca da bagno o una doccia.
- **ATTENZIONE:** i coperchi di vetro possono andare in frantumi se riscaldati. Spegnerne tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio. Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio!
Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
- Non mettere nel forno materiale infiammabile, combustibile, esplosivo, liquido in grado o deformabile dal calore, contro il possibile rischio di pericolo anche se l'apparecchio non è in uso.
- Il pane può prendere fuoco se il tempo di tostatura è troppo lungo. È necessaria una stretta sorveglianza durante la tostatura e la cottura.



- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Anche un processo di cottura di breve durata richiede una sorveglianza costante.
- **ATTENZIONE:** Prima di pulire, eseguire la manutenzione o accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare un incendio. **MAI** tentare di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio (panno da cucina bagnato).
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai una pentola vuota sul bruciatore o sul pannello elettrico in funzione.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché possono arroventarsi.
- Il vetroceramica può essere danneggiato da oggetti che vi cadono sopra.

- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica. Ciò vale per le superfici del piano di cottura in vetroceramica o per un materiale simile che protegge le parti in tensione
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, contattare un centro di assistenza autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato e insistere sull'uso di pezzi di ricambio originali.

POSIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

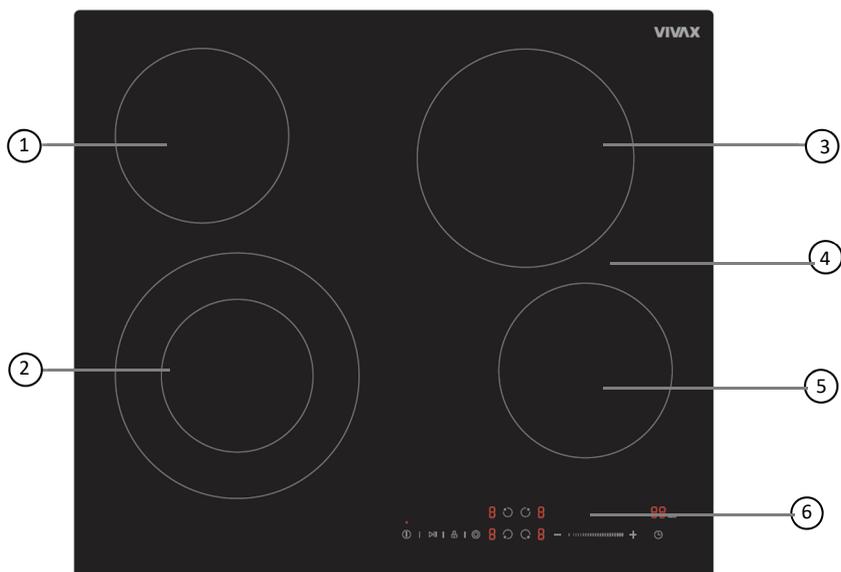
Prima di utilizzare la piastra di cottura, si prega di rimuovere tutti i nastri infiammabili, polistirolo o qualsiasi altro materiale di imballaggio sul fornello. Togliere anche il manuale d'uso e altri materiali infiammabili dall'apparecchio.

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

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

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

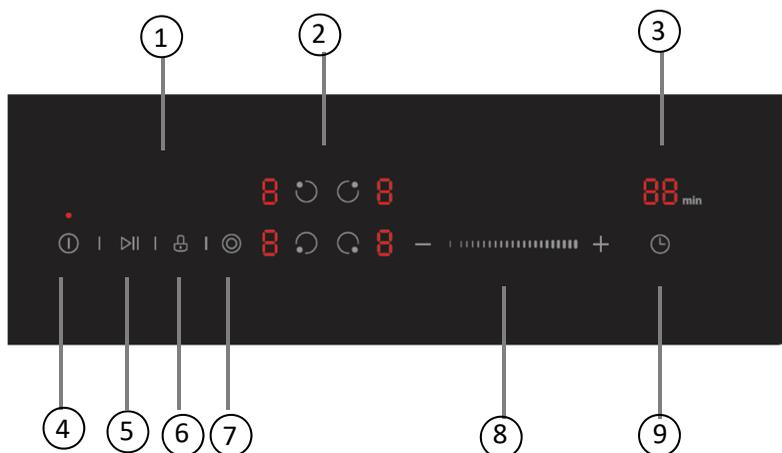
COMPONENTI PRINCIPALI



1. Max. 1000/2200W Zona
2. Max 1200 W Zona
3. Max. 1800 W Zona

4. Lastra di vetro
5. Max. 1200 W Zona
6. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO

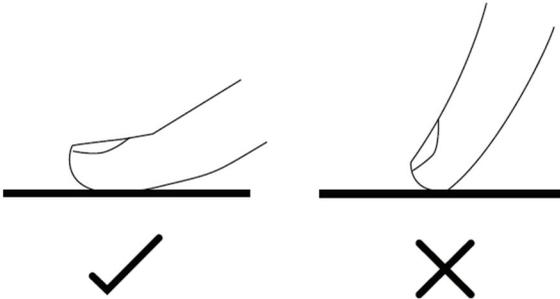


1. Pannello di controllo
2. Comandi di selezione delle zone di riscaldamento
3. Indicatore del timer
4. Controllo ON/OFF
5. Mettere in pausa il controllo
6. Controllo blocco tasti
7. Controllo a doppia zona
8. Controllo a sfioramento del cursore di alimentazione / timer
9. Controllo del timer

USO DELLA PIASTRA

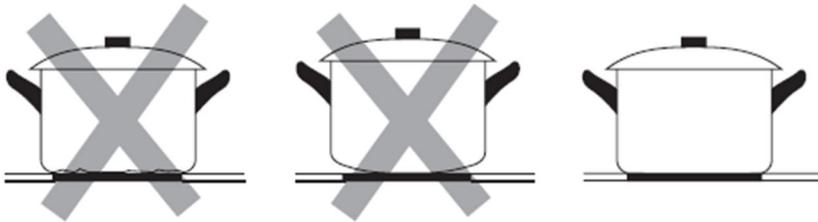
COMANDI TOUCH

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello del tuo dito, non la punta.
- Sentirai un bip ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurati che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere i controlli difficili da usare.

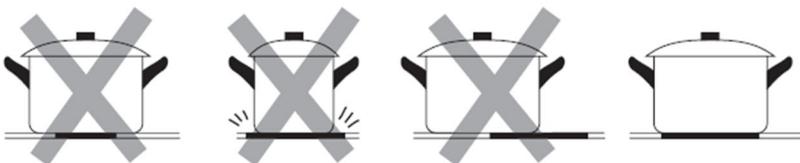


SCEGLIERE IL GIUSTO TIPO DI PENTOLE

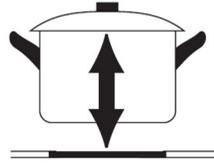
- Non usare pentole con bordi irregolari o con una base curva.



- Assicuratevi che il fondo della vostra padella sia liscio, appoggiato al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



- Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura in ceramica - non farle scivolare, o potrebbero graffiare il vetro.



FINIRE LA COTTURA

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

<p>Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura toccando il cursore su "-". Assicurarsi che il display indichi "0".</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ON/OFF.</p>	



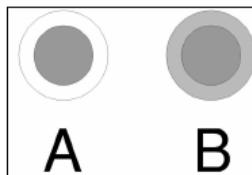
ATTENZIONE

La "H" indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Sparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere usata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, usare la piastra ancora calda hot.



Uso della funzione Doppia Zona

- La funzione funziona solo nella zona cottura 1#
- La doppia zona di cottura ha due zone di cottura che si possono usare, una sezione centrale e una esterna. Potete usare la sezione centrale (A) indipendentemente o entrambe le sezioni (B) contemporaneamente.



Zone 1#

Attivare la Doppia Zona	
Premere il comando di selezione della zona di riscaldamento della zona di riscaldamento a doppio circuito (es. il livello di potenza è 6)	
Quando l'indicatore del livello di carica lampeggia, quindi premere "⊙".	
Dopo 5 secondi, l'indicatore smette di lampeggiare, la funzione doppio loop è attivata e il livello di potenza mostra alternativamente "6" e "="	
Disattivare la Doppia Zona	
Premere il comando di selezione della zona di riscaldamento della zona di riscaldamento a doppio circuito quando il livello del piano di cottura lampeggia, quindi premere "⊙", la funzione del doppio circuito verrà annullata e il livello di potenza tornerà a "6"	

Nota:

1. Il doppio circuito è disponibile solo nella zona di cottura 1 #.
2. È possibile selezionare la funzione dal livello 1 al livello 9.
3. È possibile attivare la Dual zone solo quando è selezionata la zona di cottura 1 #.

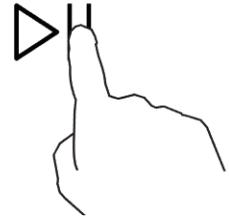
Funzione pausa

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, premere brevemente il tasto



il display mostrerà "||" e smetterà di riscaldare.

2. Premere di nuovo brevemente "▷||", i display mostrano l'impostazione originale e le zone di cottura che continuano a riscaldarsi.



Blocco dei comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (per esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i comandi:

Toccare il comando di blocco  : l'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i comandi:

Toccare e tenere premuto il comando di blocco  per un po'.



ATTENZIONE

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne il comando  ON/OFF; è sempre possibile spegnere il piano cottura in ceramica con il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma bisogna prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva.

CONTROLLO TIMER

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

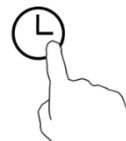
1. Si può usare come un timer per i minuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
2. Si può impostare per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.
 - Il timer di massimo è di 99 minuti

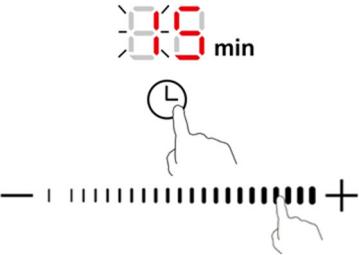
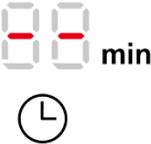
Usare il timer come contatore di minuti

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

Assicurati che il piano cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contatore di minuti anche se non si sta impiegando alcuna zona di cottura. Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostrerà "10"; E lo "0" lampeggerà;

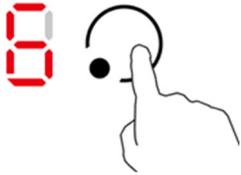
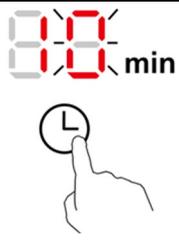
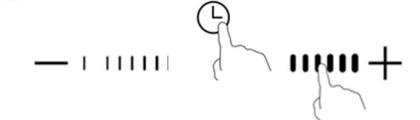


<p>Regolare l'impostazione del timer toccando il controllo del cursore. È possibile modificare il tempo da 0 a 9.</p> <p>Nota: Verrà automaticamente confermato se non c'è nessuna operazione entro 5S.</p>	
<p>Toccare di nuovo il controllo del timer, "1" lampeggerà; Regolare l'impostazione del timer toccando il cursore di controllo e modificare il tempo da 0 a 9;</p> <p>Nota: Verrà automaticamente confermato se non c'è nessuna operazione entro 5S.</p>	
<p>Toccano nuovamente il comando del timer, il tempo sarà impostato e inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente;</p> <p>Nota: Verrà automaticamente confermato se non c'è nessuna operazione entro 5S.</p>	
<p>Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "--" quando il tempo di impostazione finisce.</p>	

Suggerimento:

- a) Toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
- b) Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
- c) Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer ritorna automaticamente a 0 minuti.

Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

IMPOSTARE UNA ZONA	
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento	
Toccare il controllo del timer, l'indicatore del timer mostra "10", e lo "0" lampeggia.	
Regolare l'impostazione del timer toccando il cursore di controllo, e modificare il tempo da 0 a 9	<p>1. </p> <p>2. </p>
Per cancellare il tempo, regolare il tempo su "00" secondo i passi precedenti .	
Quando il tempo viene impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi .	

- a) Se più di una zona di riscaldamento utilizza questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso.
(ad es. tempo di impostazione della zona 1 # di 5 minuti, tempo di impostazione della zona 2 # di 15 minuti, l'indicatore del timer mostra "5".)



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

- b) Allo scadere del timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegnerà. Quindi mostrerà il nuovo min. il timer e il punto della zona corrispondente lampeggeranno



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



NOTA:

1. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.
2. Se si desidera modificare l'ora dopo aver impostato il timer, è necessario iniziare dal passaggio



Protezione da surriscaldamento

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

Avviso di calore residuo

Quando il piano cottura è in funzione da un po' di tempo, ci sarà del calore residuo. La lettera "H" appare per avvertirvi di stare attenti

Tempi di lavoro predefiniti

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo avviene ogni volta che si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

LINEE GUIDA PER LA COTTURA



Fate attenzione quando friggete, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se state usando PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e questo rappresenta un serio rischio di incendio.

1. Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo arriva ad ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- Usando un coperchio si riducono i tempi di cottura e si risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato completamente.



Le impostazioni qui sotto sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le vostre pentole e la quantità di alimenti che state cucinando. Sperimentate con il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Impostazione calore	Idoneità
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che bruciano rapidamente • sobbollire dolcemente • riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldare • cottura rapida a fuoco lento • cuocere il riso
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • saltare • cucinare la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • scottare • far bollire le zuppe • far bollire l'acqua

CURA E PULIZIA

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare un detergente per il piano cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la corrente del piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è spento, non ci sarà l'indicazione "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fate molta attenzione. • Spugne pesanti, alcune spugne di nylon e detergenti duri/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggete sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o spolverino è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Bolliture, fusioni e fuoriuscite di zucchero caldo sul vetro</p>	<p>Rimuoveteli immediatamente con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatto ai piani di cottura in vetroceramica, ma fate attenzione alle superfici calde della zona cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura alla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con uno strofinaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi da 2 a 4 per "Sporcizia quotidiana su vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate dalle fusioni e dai cibi zuccherati o dai versamenti il più presto possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Usare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Versamenti sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire il materiale versato 3. Pulire l'area del touch control con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura 	Il piano cottura può emettere un bip e spegnersi da solo e i comandi touch potrebbero non funzionare se c'è liquido su di essi. Assicurati di asciugare l'area dei comandi touch prima di riaccendere il piano cottura.
------------------------------	---	---

ATTENZIONE

Salsa, succo di frutta, ecc. versati devono essere eliminati al più presto con un panno morbido imbevuto di acqua calda con un detergente.

Non permettere che salse o succhi brucino sulla piastra di cottura. Questo può DANNEGGIARE la superficie di vetro o addirittura fonderla o rendere la successiva pulizia molto più difficile! I leggeri cambiamenti di colore sulla piastra sono normali e non hanno alcuna influenza sulle prestazioni di lavoro.

Non utilizzare lana d'acciaio o coltelli per pulire i depositi di sporco. Pulire i depositi con un panno imbevuto di un detergente molto umido, ma fare attenzione a non graffiare il piano di vetro.

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Problema	Causa possibile	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Nessuna alimentazione.	Assicurati che il piano cottura in ceramica sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedi la sezione 'Uso del piano cottura in ceramica' per le istruzioni.

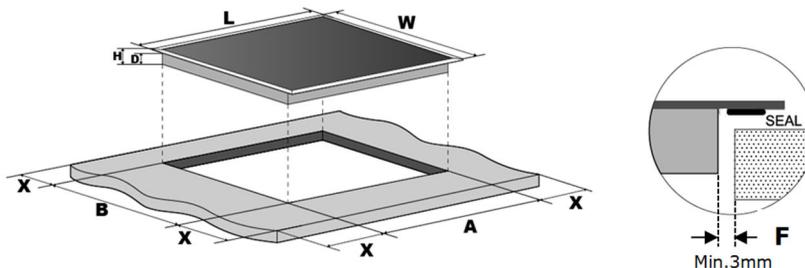
I comandi a sfioramento sono difficili da azionare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi o si potrebbe star usando la punta del dito quando si toccano i comandi.	Assicurati che l'area di controllo tattile sia asciutta e usa la sfera del tuo dito quando tocchi i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedi 'Scegliere le pentole giuste'. Vedi 'Cura e pulizia'.
Alcune pentole fanno dei rumori di crepitio.	Questo può essere causato dalla costituzione delle vostre pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non è indice un difetto.

INSTALLAZIONE

Selezione del materiale di installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, si deve conservare uno spazio minimo di 50mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Si prega di selezionare il materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dalle radiazioni di calore della piastra di cottura. Come mostrato di seguito:

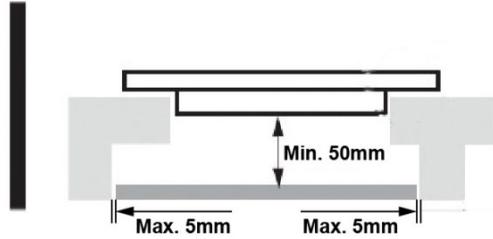
NOTA: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3mm.



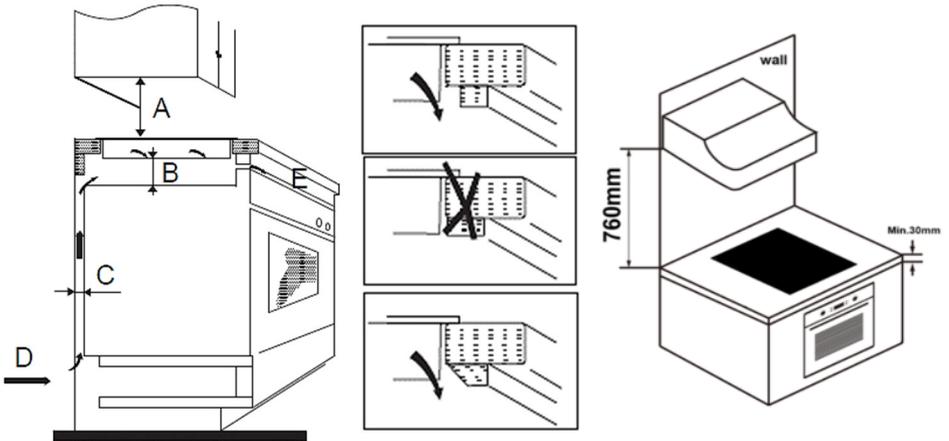
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4	490+4	50 mini	3 mini
				+1	+1		



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buone condizioni di lavoro. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra e lo scaffandro sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.

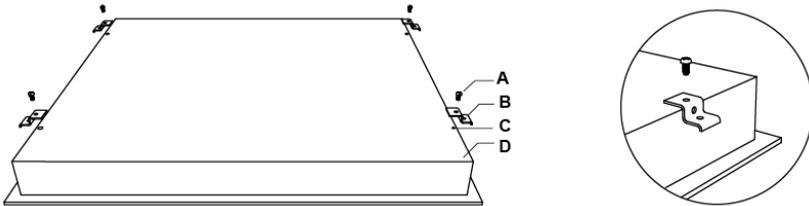


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Preso d'aria	Uscita d'aria 5 mm

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

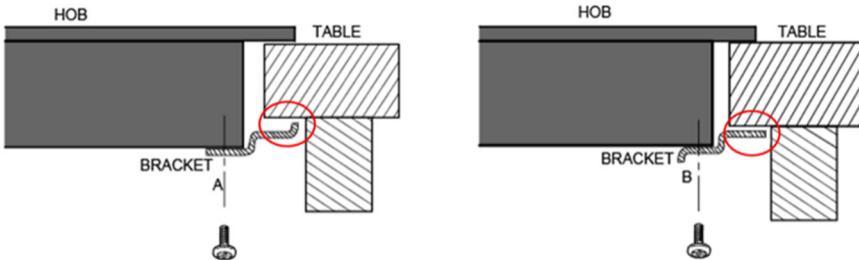
L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi foto) dopo l'installazione. Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Attenzione

1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Si prega di non effettuare mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici.
3. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore per migliorare la sua affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Un pulitore a vapore non deve essere usato.

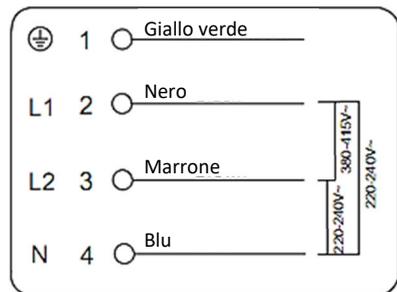
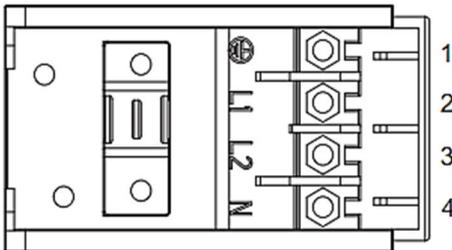
7. Questo piano in vetroceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. In caso di necessità, si prega di consultare l'ente fornitore per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

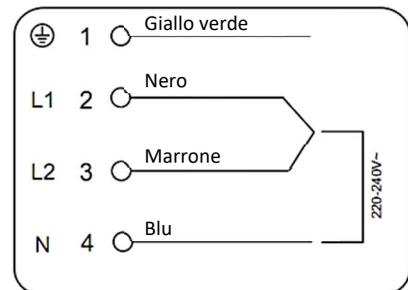
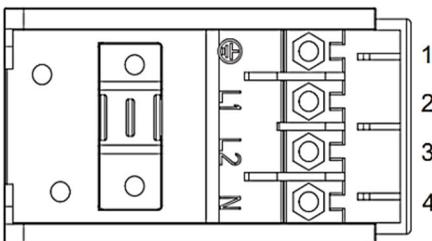
L'alimentazione deve essere collegata in conformità con le norme vigenti, o con l'ausilio di un interruttore unipolare. il metodo di collegamento è mostrato di seguito.

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

2 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



1 PHASE ELECTRICAL CONNECTION:



SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	BH-042VC
Zona di cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potenza elettrica installata	5800-7000 W
Dimensioni del prodotto DxWxH (mm)	590 x 520x 55
Dimensioni di installazione AxB (mm)	560 x 490

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche



Per proteggere il nostro ambiente e per riciclare le materie prime utilizzate nel modo più completo possibile, il consumatore è invitato a restituire le apparecchiature inservibili al sistema pubblico di raccolta di rifiuti elettrici ed elettronici.

Il simbolo della croce indica che questo prodotto deve essere restituito al punto di raccolta per i rifiuti elettronici per alimentarlo riciclando la migliore materia prima possibile. Conferendo correttamente questo prodotto si eviteranno possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati a causa di uno smaltimento improprio di quel prodotto. Il riciclaggio dei materiali di questo prodotto contribuirà a preservare un ambiente sano e le risorse naturali.

Per informazioni dettagliate sulla raccolta di prodotti EE contatti il rivenditore dove ha acquistato il prodotto.

Dichiarazione di conformità UE

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



La dichiarazione di conformità UE può essere scaricata dal seguente link:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Gentile Cliente,

grazie per aver acquistato un prodotto Vivax, ci auguriamo che tu rimanga soddisfatto della scelta. In caso sia necessaria la riparazione del prodotto entro il periodo di garanzia, contatta il rivenditore autorizzato dal quale hai acquistato il nostro prodotto oppure contatta il nostro centro di assistenza autorizzato tramite i contatti riportati alla fine di questo documento. **PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DI ISTRUZIONI!**

CERTIFICATO DI GARANZIA

VIVAX

IT

MODELLO

NUMERO SERIALE

DATA DI VENDITA

NUMERO FATTURA/RICEVUTA

FIRMA VENDITORE

1. M SAN Grupa d.o.o. garantisce che questo prodotto è privo di difetti derivanti dal processo di fabbricazione ed è soggetto alle condizioni riportate qui di seguito.
2. La presente Garanzia non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, di cui il Consumatore rimane titolare.
3. **CONDIZIONI DI GARANZIA** La Garanzia è valida per un periodo di **2 anni** dalla data della consegna del prodotto, sempre che il difetto di conformità sia denunciato al rivenditore autorizzato e/o al centro di assistenza autorizzato entro i due mesi successivi dalla data della scoperta del difetto stesso. Nel caso in cui questo prodotto non funzioni correttamente durante il periodo di garanzia, il rivenditore autorizzato e/o un nostro centro di assistenza autorizzato renderà questo prodotto in grado di funzionare per gli scopi per cui è stato progettato, senza addebitare nessun costo di manodopera e/o pezzi di ricambio al consumatore.

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

24 MESI (2 anni)

FRIGORIFERI, CONGELATORI, CUCINA CON FORNO, FORNI, PIANI DI COTTURA, LAVATRICI, ASCIUGATRICI, LAVASTOVIGLIE, CAPPE ASPIRANTI CUCINA, SCALDABAGNI, MICROONDE DA INCASSO, LAVASCIUGA

4. La garanzia sarà accettata solo se la fattura originale, una ricevuta di vendita e/o il Certificato di Garanzia debitamente compilato vengono presentati al rivenditore autorizzato o al centro di assistenza autorizzato. M SAN Grupa d.o.o. si riserva il diritto di rifiutare il servizio di garanzia gratuito se le informazioni su tale documentazione sono incomplete o illeggibili.
5. Tutte le riparazioni in garanzia devono essere eseguite da un rivenditore autorizzato o un centro di assistenza autorizzato. Le riparazioni eseguite da rivenditori/centri di assistenza non autorizzati non saranno rimborsate e se tali riparazioni danneggiano questo prodotto, tali danni non saranno coperti da questa garanzia.
6. La presente garanzia non copre:
 - Verifiche periodiche, regolazioni, manutenzioni o trasformazioni nonché sostituzione di parti usurate dovute al normale uso;
 - Danni causati da: incidenti, negligenza, modifiche, utilizzo dei pezzi di ricambio non originali, uso improprio, installazione non corretta o imballaggio;
 - Danni causati da fulmini, acqua, fuoco, atti bellici, disordini pubblici, alimentazione elettrica errata, ventilazione errata o qualsiasi altra causa al di fuori del controllo della M SAN Grupa d.o.o.
 - Prodotti con numeri di serie alterati, cancellati, mancanti o illeggibili
 - Inosservanza di qualsiasi linea guida del Manuale di istruzioni o altra documentazione pertinente
7. Il Gruppo M SAN d.o.o. non è responsabile per eventuali danni ai supporti audio/video/dati o a qualsiasi apparecchiatura utilizzata in relazione al prodotto.
8. Questa garanzia è offerta a qualsiasi persona che abbia legalmente ottenuto il possesso del prodotto entro il periodo di garanzia.
9. La presente garanzia costituisce l'unico rimedio per l'acquirente. M SAN Grupa d.o.o. non sarà responsabile per alcun costo di riparazione o sostituzione o per qualsiasi danno o perdita direttamente o indirettamente correlato al malfunzionamento del prodotto.
10. Questa garanzia è applicabile solo ai prodotti acquistati in uno dei paesi di seguito elencati: ITALIA (compresi la Repubblica di San Marino e lo Stato della Città del Vaticano). Resta applicabile quando, a seguito di tale acquisto, il prodotto viene portato in qualsiasi altro paese elencato.
11. La dichiarazione di conformità UE può essere facilmente scaricata sul nostro sito web:
www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Importatore per l'UE: M SAN GRUPA d.o.o., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, Croatia
Tel: +385 1 3654-961, E-mail: info@mrservis.hr, Web: www.vivax.com

DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		
DATA DI RICEVIMENTO PRODOTTO		
DATA RIPARAZIONE		

CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO



IT

Per chiedere Assistenza e accessori contattare:

Universal Service Provider s.r.l.

Via T .Tasso, 5 - 20825 Barlassina – MB- Italy

www.uspitaly.it

Tel +39 0362 557881

Dal Lunedì al Venerdì

Dalle 9.00 alle 13.000 e dalle 14.00 alle 18.00

A.T.L snc of Andrea Latella&C

Piazza Umberto 1, 88900 Crotone KR-- Italy

atl@atl-service.it

Tel +39 9622 0751

In caso di malfunzionamento del prodotto, contatta il servizio USP Italy, dove la tua chiamata verrà reindirizzata al centro di assistenza più vicino.

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA KARTICA (SL)
/ INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ
ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)**

MODEL: BH-042VC

1	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
2	Brand	Robna marka	VIVAX
3	Model Identification	Naziv modela	BH-042VC
4	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	Elec.
5	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	4
6	Heating technology (Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	Radiant
7	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	23 cm 16 cm 20 cm 16 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) *	185,4 Wh/kg 191,5 Wh/kg 180,3 Wh/kg 209,6 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) *	191,7 Wh/kg
11	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	-
12	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	-
13	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

* For Electric Hob only / Samo za električnu ploču

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

	Polski	Български	Magyar
1	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
2	Комерцијална марка	Име на марката	Védjegye
3	Identifikator modelu	Код за распознавање на модела	Modell név
4	Тип плути грејнеј (Електромагнетни. = Електрични, гас = гас, Микс = гас/чрпни)	Тип на котлона (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált))
5	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газевите горелки	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma
6	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагривање (Induction = (индукциони зони и плочи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергија, Solid = масивни плочи)	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgász főzőfelület, tömör lemez)
7	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кръгли електрически зони за готвене: дијаметър на ползната площ на една зона за готвене с електричко нагривање, закръглен с точност до 5 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 площи за готвене: дължина и ширина на ползната площ на една електрическа зона или площ за готвене с електричко нагривање, закръглени с точност до 5 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 електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Плоча1 / Ел. Плоча2 / Ел. Плоча3 / Ел. Плоча4) *	Egy kilogramra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként EC ^{electric cooking} kg (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *
10	Zużycie energii EC ^{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумација на енергија EC ^{эл.готвене} на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) *	A tűzhely egy kilogramra vetített energiafogyasztása EC ^{electric hob} (Wh/kg) *
11	Liczba palników gazowych	Брой на газевите горелки	A gázégők száma
12	Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego EE ^{gas burner} ** Palnik gazowy1/Palnik gazowy2/Palnik gazowy3/Palnik gazowy4	Енергийна ефективност на (една)газова горелка EE ^{газова горелка} ** газова горелка1 / газова горелка2 / газова горелка3 / газова горелка4	Energiahatékonyság gázégőnként EE ^{gas burner} ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4
13	Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej EE ^{gas hob} **	Енергийна ефективност на газевия котлон EC ^{газов котлон} **	A gáztűzhely energiahatékonysága EE ^{gas burner} **

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



VIVAX

www.VIVAX.com