

VIVAX

Made for you

FC-31502/31602 WH/BLX/X

FC-04502/04602 WH

FC-22502/22602 WH

PL

Instrukcja obsługi

Deklaracja gwarancyjna

CE₂₁
1312



Drogi Kliencie,

Kawałków opakowań (torby plastikowe, styropian itp.) Nie wolno pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne. Opakowania należy zutylizować w odpowiedni sposób za pomocą odpowiednich środków.

W tym celu zalecamy uważne przeczytanie całego przewodnika przed uruchomieniem produktu i zachowanie go jako odniesienia. Jeśli przekażesz urządzenie komuś innemu, przekaz tę instrukcję nowemu właścicielowi, który zapoznał się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami związanymi z bezpiecznym użytkowaniem urządzenia.

Niniejsza instrukcja obsługi jest przygotowana dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą być niedostępne w twoim urządzeniu.

Ostrzeżenie: wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ ZAINSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I WYKORZYSTYWANE TYLKO W DOBRZE WENTYLOWANEJ PRZESTRZENI. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ TEGO URZĄDZENIA PRZED INSTALACJĄ

Typy gazu: LPG G30 – 30 mBar

NG (Gaz naturalny) G20 – 20 mBar

Ustawienia fabryczne: LPG G30-30mBar

ZAWARTOŚĆ

1. WAŻNE OSTRZEŻENIA
2. CECHY TECHNICZNE TWOJEJ KUCHENKI
3. INSTALACJA TWOJEJ KUCHENKI
4. OPIS KUCHENKI
5. KORZYSTANIE Z KUCHENKI
6. ZMIANA TYPU DYSZY I GAZU
7. JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA
8. UŻYWANIE OSŁONY CIEPŁA
9. KORZYSTANIE Z TURNSPIT
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
11. DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE
12. KARTA PRODUKTU (koniec instrukcji)



WAŻNE OSTRZEŻENIA

- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie musi być uziemione!
- Moc i specyfikacja kuchenki znajdują się na tabliczce znamionowej znajdującej się za urządzeniem.
- Przed zainstalowaniem urządzenia upewnij się, że zasilanie elektryczne jest **WYŁĄCZONE**.
- Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub podobne wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Trzymaj kabel elektryczny kuchenki z dala od gorących obszarów; nie dotykaj urządzenia. Trzymaj je z dala od ostrych boków i gorących powierzchni.
- Podłącz dopływ gazu jak najbliżej źródła gazu i sprawdź szczelność przyłącza gazu. **Podczas sprawdzania wycieku gazu nigdy nie używaj zapalniczki, zapalki ani papierosa. Sprawdź wyciek gazu tylko pianką mydlaną!**
- Korzystanie z urządzenia wytwarza wilgoć i ciepło w pomieszczeniu; upewnij się, że Twoja kuchnia jest dobrze wentylowana.
- Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna zwiększającego poziom wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecne.
- Gdy kuchenka jest gorąca, nigdy nie dotykaj ręcznie szklanego pojemnika.
- To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, na przykład do ogrzewania

pomieszczeń. Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia trzymaj zasłony, papier lub łatwopalne przedmioty z dala od urządzenia. Nie przechowuj łatwopalnych lub łatwopalnych przedmiotów w lub w pobliżu urządzenia.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z użycia go. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Używaj rękawicy podczas korzystania z kuchenki. Nie dotykaj gorących powierzchni
- Nie należy nosić kuchenki trzymając ją za uchwyt
- Nie należy używać kuchenki w przestrzeniach zagrożonych wybuchem.
- Jeśli prąd bezpiecznika w instalacji jest mniejszy niż 16 amperów, poproś wykwalifikowanego elektryka o zainstalowanie bezpiecznika 16 amperowego.
- Podczas korzystania z piekarnika niektóre części mogą się nagrzewać; dzieci powinny być zawsze trzymane z daleka i nadzorowane.
- Nie rozpryskiwać zimnej wody na tacy piekarnika lub w piekarniku, gdy powierzchnia urządzenia jest jeszcze gorąca. Powstająca para wodna może spowodować poparzenia, a nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Nie używaj szorstkich ściernych środków czyszczących lub ostrych skrobaków metalowych do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować rozbicie szyby.
- Na palnikach lub elektrycznych płytach grzewczych nie należy stawiać niestabilnych lub zdeformowanych garnków, aby zapobiec ich przewróceniu, co może spowodować obrażenia.
- Jeśli natężenie prądu bezpiecznika w instalacji jest mniejsze niż 32 amper, poproś wykwalifikowanego elektryka o zainstalowanie bezpiecznika 32 A. (Z szybkimi modelami z płytą grzewczą 40 A.)
- To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może zaszkodzić ludziom i urządzeniu.
- Kuchenka musi być zasilana za pomocą odpowiedniego dwubiegunowego przełącznika izolującego, z separacją styków co najmniej 3 mm we wszystkich biegunach umieszczonych w łatwo dostępnym miejscu w sąsiedztwie urządzenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozwól im bawić się urządzeniem.
- Kuchenka może znajdować się w kuchni, kuchnio-jadalni lub w salonie, ale nie w pokoju z wanną lub prysznicem.



- **Uwaga:** szklane pokrywki mogą pęknąć po podgrzaniu. Przed zamknięciem pokrywy wyłącz wszystkie palniki. Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.
- W modelach z zegarem cyfrowym po odcięciu zasilania należy odpowiednio ustawić zegar cyfrowy. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działał.
- **Uwaga:** Dostępne części mogą być gorące, gdy grill jest używany. Małe dzieci powinny być trzymane z dala
- Nie należy umieszczać łatwopalnych, wybuchowych cieczy, które mogą lub odkształcają się przez nagrzanie jakiegokolwiek materiału w piekarniku, z uwagi na potencjalne ryzyko zagrożenia, nawet jeśli urządzenie nie jest używane.
- Chleb może się zapalić, jeśli czas opiekania jest zbyt długi. Konieczny jest ścisły nadzór podczas opiekania
- Aby wyczyścić panel osłony wentylatora (opcjonalnie), kuchenka musi zostać wyłączona przed zdjęciem osłony, a po czyszczeniu osłona musi zostać ponownie włożona w kuchence we właściwej pozycji.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed uzyskaniem dostępu do zacisków wszystkie obwody zasilające muszą zostać odłączone.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj ugasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień, np. z pokrywką lub kocem przeciwpożarowym (mokra ściereczka kuchenna).
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem



OSTRZEŻENIE: To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej,

zdolności sensoryczne lub umysłowe lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo pod nadzorem lub po instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Podczas grillowania lub grillowania mięsa na ruszcie połóż coś pod talerzem, aby zebrać tłuszcz. Do miski wlej trochę wody, aby zapobiec spalaniu tłuszczu i zapachów. Jeśli podczas umieszczania lub wyjmowania żywności z piekarnika na dolnym piekarniku rozlana zostanie duża ilość oleju, soku itp. Przed kontynuowaniem pieczenia, należy wyczyścić piekarnik, aby uniknąć nieprzyjemnego dymu i niebezpieczeństwa łatwopalności.
- Nigdy nie stawiaj pustej patelni na palniku lub panelu elektrycznym, który działa.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym i nalegaj na stosowanie oryginalnych części zamiennych.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko rodzaju gazu podanego na etykiecie z tyłu urządzenia. Jeśli twój typ gazu jest innego typu lub specyfikacji, przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy wymienić dysze. **Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej, wymiana dysz i regulacja minimalnego płomienia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel!**

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

(*) Opcjonalne

SPECYFIKACJA	50 x 50	50 x 60	60 x 60
Szerokość zewnętrzna	500 mm	500 mm	600 mm
Głębokość zewnętrzna	600 mm	660 mm	660 mm
Wysokość zewnętrzna	850 mm	850 mm	850 mm
Szerokość wewnętrzna	395 mm	395 mm	445 mm
Głębokość wewnętrzna	405 mm	405 mm	445 mm
Wysokość wewnętrzna	330 mm	330 mm	330 mm
Moc lampy *	15-25 W		
Termostat	50 - 250 °C		
Dolny element grzewczy	800 W	800 W	1300 W
Górny element grzewczy	650 W	650 W	850 W
Element grzewczy grilla*	1500 W	1500 W	2000 W
Napięcie zasilania *	220-240V AC, lub 230V AC, 50 - 60 Hz.		
Płyta grzejna Ø145 mm	1000 W		
Płyta grzejna Ø180 mm	1500 W		
Szybka płyta grzejna Ø145 mm *	1500 W		
Szybka płyta grzejna Ø180 mm *	2000 W		

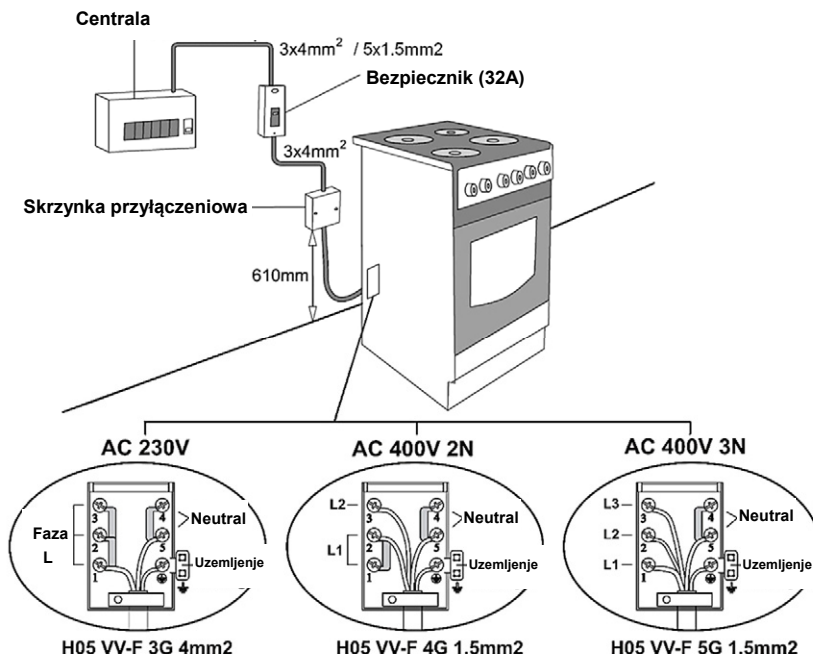
WARTOŚCI WTRYSKU PALNIKA WEDŁUG TYPU GAZU KATEGORIA GAZU: IIH3B / P			LPG	Gaz naturalny	Gaz naturalny	Gaz naturalny
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar
Palnik Wok *	Wtryskiwacz	mm	0.90	1.20	1.20	1.20
	Moc	KW	3.00	3.00	3.10	3.00
	Zużycie	gr/h, m3/h	218	0.290	0.290	0.311
Szybki Palnik	Wtryskiwacz	mm	0.80	1.15	1.05	1.15
	Moc	KW	2.50	2.50	2.50	2.50
	Zużycie	gr/h, m3/h	182	0.234	0.237	0.258
Pół-szybki Palnik *	Wtryskiwacz	mm	0.65	0.97	0.92	0.97
	Moc	KW	1.70	1.70	1.70	1.70
	Zużycie	gr/h, m3/h	124	0.168	0.160	0.176
Pomocniczy Palnik *	Wtryskiwacz	mm	0.50	0.72	0.70	0.72
	Moc	KW	0.90	0.90	0.95	0.90
	Zużycie	gr/h, m3/h	65	0.085	0.094	0.093
Palnik piekarnika *	Wtryskiwacz	mm	0.75	1.05	1.00	1.05
	Moc	KW	2.20	2.20	2.20	2.20
	Zużycie	gr/h, m3/h	160	0.220	0.215	0.233
Palnik grilla *	Wtryskiwacz	mm	0.60	0.90	0.85	0.90
	Moc	KW	1.40	1.40	1.40	1.40
	Zużycie	gr/h, m3/h	102	0.140	0.138	0.163

MONTAŻ

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Warunki regulacji tego urządzenia podano na tabliczce znamionowej.
- Twoje urządzenie wymaga zasilania 16 lub 32 amperami w zależności od całkowitej mocy kuchenki. Proszę znaleźć wszystkie wymagane wartości z tabliczki znamionowej kuchenki. W razie potrzeby zalecany jest montaż przez wykwalifikowanego elektryka.
- Podłączenie elektryczne kuchenki powinno być wykonane tylko do połączeń / gniazd z zainstalowanym systemem uziemienia zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli nie ma połączeń / gniazd z systemem uziemienia w miejscu, w którym kuchenka zostanie zainstalowana, natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby zainstalować. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niepołączenia urządzenia z systemem uziemienia.
- Kuchenka jest przystosowana do zasilania 220–240 V AC lub 230 V AC dla fazy mono i 230 V / 400 V 3 N dla zasilania 3 faz 50–60 Hz. Jeśli zapasy różnią się od podanej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym agentem serwisowym.
- Ustawiając kuchenkę w jej miejscu, upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu. Doprowadź go do poziomu licznika, w razie potrzeby dostosowując nóżki.
- Niektóre modele są dostarczane bez zestawu wtyczek i przewodów. W takim przypadku należy użyć elastycznego kabla odpowiedniego do podłączenia do fazy mono: H05 VV-F 3 G 2,5 mm², H05 VV-F 3 G 4 mm² lub do 3 faz: H05 VV-F 5 G 1,5 mm²

Schematy połączenia

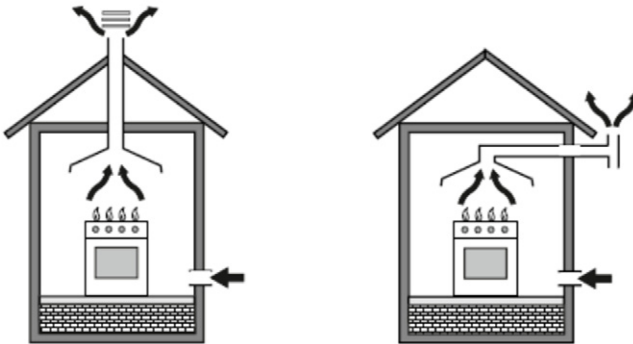


PODŁĄCZENIE GAZU

UWAGA: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ ZAINSTALOWANE TYLKO W TRYBIE WENTYLACJI WENTYLOWANYM ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia do wentylowania produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

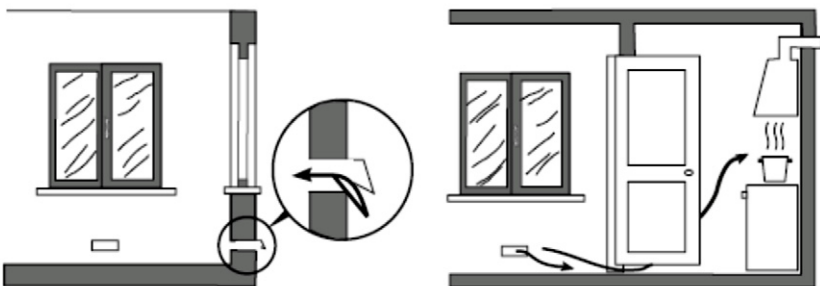
Zastosowanie gazowego urządzenia powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze



wentylowana: pozostaw otwory wentylacyjne otwarte lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny wyciąg)

Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest obecna.

Połączenie i bezpieczeństwo:



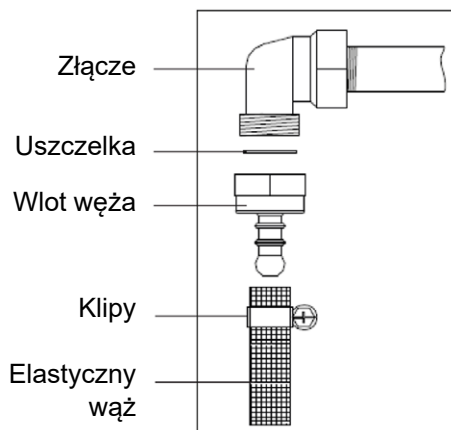
1. Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz regulacja urządzenia są zgodne
2. Warunki regulacji tego urządzenia podano na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)

3. To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia do ewakuacji produktów spalania. Powinien być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji
4. Zamocuj zacisk do węża. Naciśnij jeden z węży, aż dojdzie do końca rury.
5. Do kontroli szczelności; upewnij się, że przyciski sterowania na panelu sterowania są zamknięte, ale butla gazowa jest otwarta. Nałóż kilka baniek mydlanych na połączenie. W przypadku wycieku gazu w mydlanym obszarze powstanie piana.
6. Kuchenka powinna korzystać z dobrze wentylowanego miejsca i powinna być ustawiona na płaskim podłożu.
7. Ponownie sprawdź połączenie gazowe.
8. Ustawiając kuchenkę w jej miejscu, upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu. Doprowadź go do poziomu licznika, w razie potrzeby dostosowując nóżki.
9. Nie dopuść, aby wąż gazowy i kabel elektryczny kuchenki przeszły przez ogrzewane obszary, szczególnie z tyłu kuchenki. Nie przenosić kuchenki gazowej. Ponieważ wymuszanie spowoduje poluzowanie węża, może wystąpić wyciek gazu.
10. Do podłączenia gazu użyj elastycznego węża.
11. Podłącz kuchenkę do LPG w najkrótszy sposób i bez wycieków. Min. 40 cm maks. 125 cm.
12. Podczas sprawdzania wycieków gazu nigdy nie używaj płomieni zapalniczek, zapalek, ognia papierosów lub podobnych.
13. **Nie zamykaj pokrywy, gdy palnik się zapala**

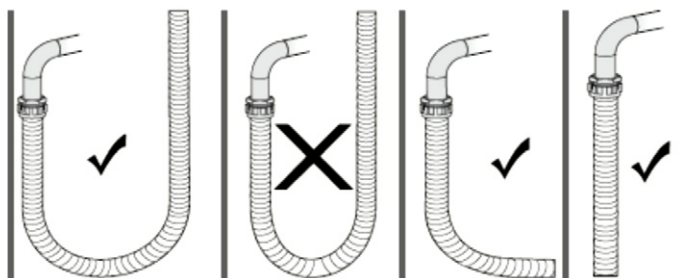
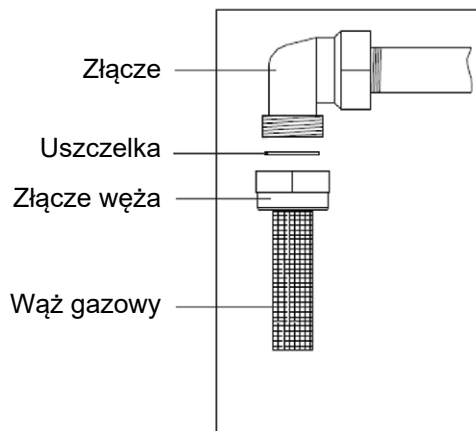
Uwaga: szklane pokrywki mogą pęknąć po podgrzaniu. Przed zamknięciem pokrywy wyłącz wszystkie palniki.



Schemat podłączenia LPG



Schemat podłączenia NG

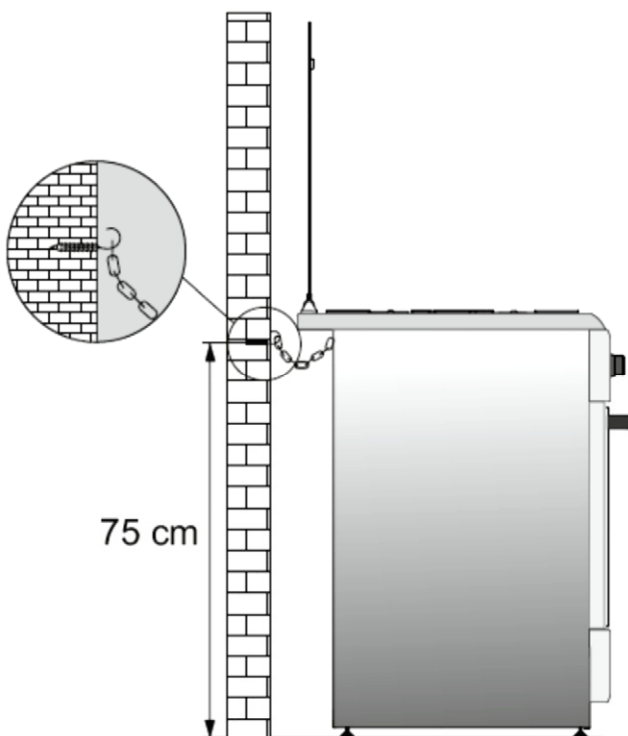


MOCOWANIE DO ŚCIANY (*) Opcjonalne

- Przed użyciem urządzenia, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy przymocować urządzenie do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha i haczykowej śruby. Upewnij się, że hak jest dobrze przykręcony do ściany

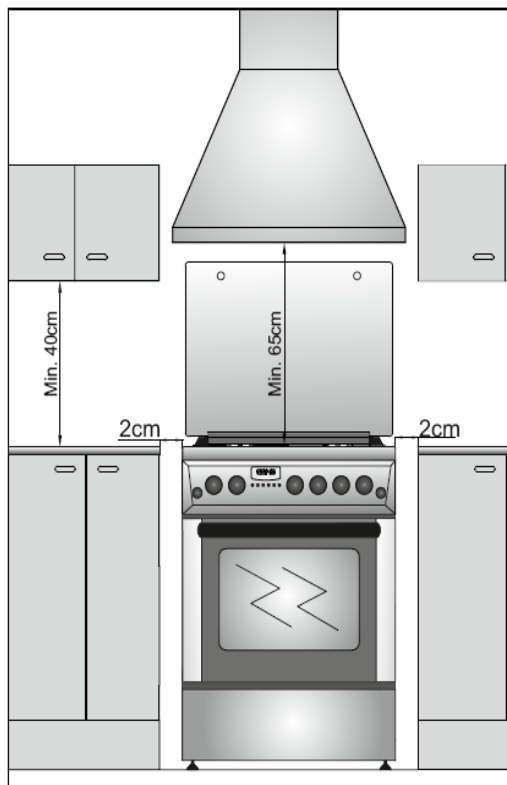
UWAGA!

Aby zapobiec przechyleniu się urządzenia, należy zainstalować te środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

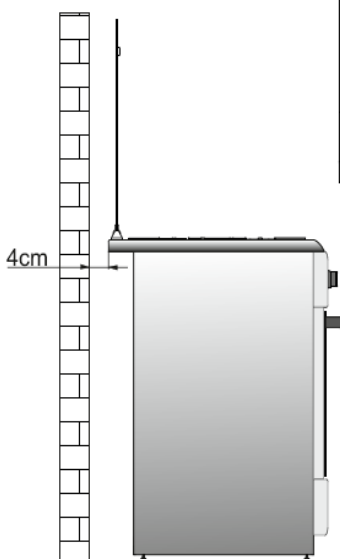


POZYCJA URZĄDZENIA

Odległość od mebli:



Odległość od ściany:



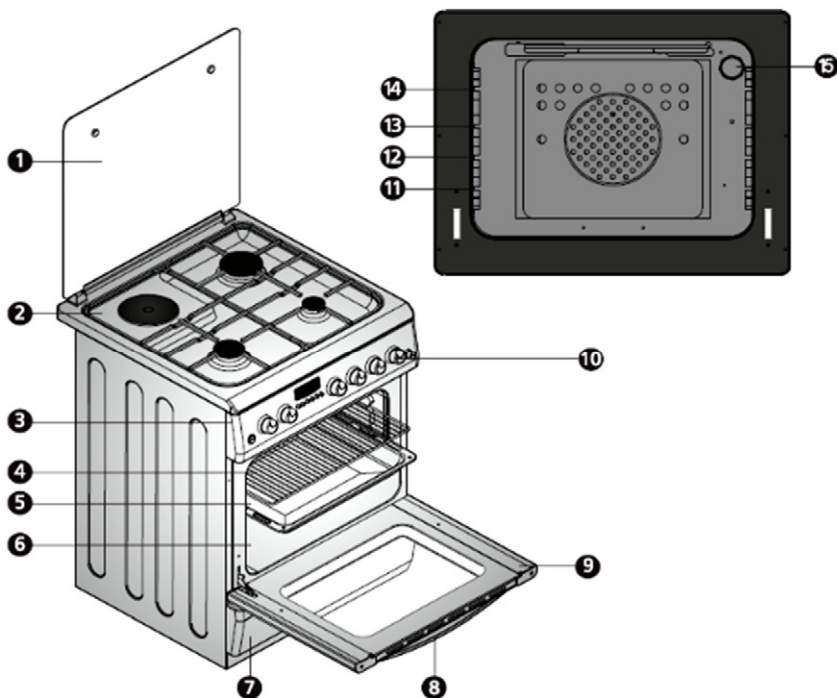
OPIS KUCHENKI

Symbole funkcji na kuchence:

 Zamknięte	 Palnik piekarnika / Element grzewczy
 Mały płomień	 Górny element grzewczy
 Wielki płomień	 Palnik piekarnika i grilla / element grzejny
 Zapłon	 Palnik grillowy / Element grzewczy
 Używanie ręczne	 Grill i rożen
 Lampa piekarnika	 Turbo Wentylator
 Regulator czasowy	 Turbo Wentylator i element grzewczy Turbo
 Turnspit (*)	

Główne części i funkcje:


1. Górna pokrywa
2. Płyta kuchenna
3. Panel poleceń
4. Siatka druciana
5. Taca
6. Wgłębienie
7. Dolna pokrywa
8. Klamka
9. Drzwi piekarnika
10. Pokrętła Comand
11. Dolna półka
12. Środkowa półka
13. Środkowa górna półka
14. Górna półka
15. Lampa piekarnika



UŻYWANIE KUCHENKI

Przed użyciem kuchenki należy usunąć wszystkie łatwopalne taśmy, styropian lub inne materiały do emballage na kuchenca. Wyjmij również instrukcję obsługi i inne łatwopalne materiały z wnętrza kuchenki.

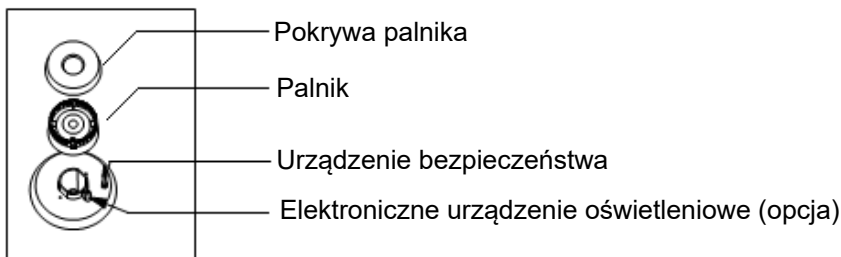
Korzystanie z płyty kuchennej do palników gazowych:

1. Znaki na pokrętkach lub na panelu sterowania pokazują którego palnika dotyczą.
Palnik gazowy sterowany przez każde z pokręteł jest oznaczony symbolem.
2. Popchnij do przodu i obróć odpowiednie pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maks.  (+) symbol. Aby wyłączyć palnik, obracaj odpowiednie pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma. Na pokrętkę są

pokazane różne symbole: wyłączonego ognia jako ● ,
maksymalnego ognia jako 🔥 i minimalnego ognia jako 🔥 .

3. Jeśli Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w palniki zasilane gazem, należy użyć odpowiedniego pokrętki, aby zapalić palniki. Niektóre modele mają automatyczny zapłon za pomocą pokrętki; łatwo jest zapalić palnik, obracając pokrętkę. Ponadto palniki można zapalić, naciskając przycisk zapłonu lub zapalić zapałką.
4. Nie uruchamiaj w sposób ciągły zapalnika przez ponad 15 sekund. Jeśli palnik nie zapala się, odczekaj minimum minutę przed ponowną próbą. Jeśli z jakiegoś powodu zgasną jakiegokolwiek palniki, zamknij zawór kontrolny gazu i odczekaj przynajmniej minutę przed ponowną próbą.
5. W modelach z systemem bezpieczeństwa gazu, gdy gasi się płomień kuchenki, zawór kontrolny automatycznie odcina gaz. Aby obsługiwać palniki z systemem zabezpieczenia przed gazem, należy nacisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po zapłonie należy odczekać około 5–10 sekund na aktywację systemów bezpieczeństwa gazowego. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór kontrolny gazu i odczekaj przynajmniej minutę przed ponowną próbą.

Przed uruchomieniem płyty upewnij się, że pokrywki palnika są dobrze ustawione. Prawidłowe umiejscowienie pokryw palnika pokazano poniżej.

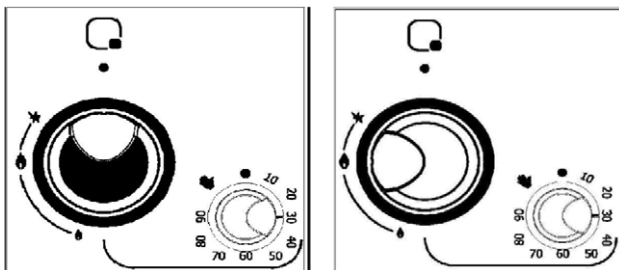


ŚREDNICA PALNIKÓW

Palnik Wok	Ø 24 - 28 cm
Szybki Palnik	Ø 22 - 26 cm
Pół-szybki Palnik	Ø 18 - 22 cm
Pomocniczy Palnik	Ø 12 - 18 cm


Smart Burner Cell (Opcjonalnie)

- 1- Czas gotowania reguluje się, obracając pokrętko regulacji w prawo (przykład: 30 minut), jak poniżej



- 2- Po ustawieniu czasu naciśnij pokrętko palnika i obróć w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do symbolu płomienia i zapal palnik. Po rozpoczęciu spalania uruchom system bezpieczeństwa, przytrzymując wciśnięte pokrętko przez 5-10 sekund.
- 3- Jeśli spalanie nie nastąpi po naciśnięciu i zwolnieniu pokrętła, powtórz drugi krok.
- 4- Po upływie czasu ustawionego w zegarze płomień palnika zostanie automatycznie odcięty i usłyszysz dźwięk „bing” powiadomienia. Zakończ proces, obracając pokrętko inteligentnego palnika w pozycję ●

UWAGA:

Ustawienie czasu nie jest możliwe, gdy pokrętko jest w pozycji ze znakiem dłoni c . Palnik działa ciągle.

Korzystanie z płyty grzejnej do podgrzewania:

Tabela mocy płyty grzejnej dla wersji z 3 poziomami mocy

145 mm	POZIOM 1	250 W	POZIOM 2	750 W	POZIOM 3	1000 W
180 mm		250 W		1100 W		1500 W

Tabela mocy płyty grzewczej dla wersji z 6 poziomami mocy (opcjonalnie)





Gorący talerz	POZIOM 1	POZIOM 2	POZIOM 3	POZIOM 4	POZIOM 5	POZIOM 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145mm Szybki	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180mm Szybki	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Elektryczne płyty grzejne mają standardowo 3 lub 6 poziomów temperatury (jak opisano w tabeli poniżej)
2. Przy pierwszym użyciu elektryczną płytę grzewczą należy utrzymywać w maksymalnej pozycji przez 5 minut. Spowoduje to, że środek na płycie grzewczej, który jest wrażliwy na ciepło, stwardnieje na skutek spalania.
3. Używaj rondli o płaskim dnie, które w jak największym stopniu kontaktują się z ciepłem, dzięki czemu możesz bardziej efektywnie wykorzystać energię.
4. Ustaw poziom temperatury za pomocą pokrętła pola grzejnego, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Korzystanie z piekarnika gazowego:

Który palnik będzie używany, z którym odpowiednie pokrętło jest określone znakami na ramię pokrętła lub na panelu sterowania.

Kontrola palnika piekarnika: Popchnij do przodu i obróć odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maks.

 (+) symbol. Aby wyłączyć palnik, obracaj odpowiednie pokrętła zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma. Na pokrętłach są pokazane różne symbole: wyłączonego płomienia jako , dla maksymalnego płomienia jako , dla minimalnego płomienia jako 

Sterowanie palnikiem grillowym: Popchnij do przodu i obróć odpowiednie pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do maks.




(+) symbolu.

Uwagi:

- * *Po uruchomieniu palników piekarnika nie zamykaj drzwi piekarnika i odczekaj 3 minuty w pozycji otwartej.*
- * *Jeśli Twoja kuchenka ma dwa oddzielne pokrętkę do obsługi piekarnika i palnika grillowego, popchnij do przodu i obróć odpowiednie pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maks.*
- * *Jeśli Twoja kuchenka ma termostat, wspomniane pokrętkę regulacji powinno być ustawione na żądaną wartość temperatury. (Opcjonalny)*
- * *Jeśli Twoja kuchenka ma opcję inteligentnego piekarnika gazowego (timer z funkcją odcinania), postępuj zgodnie z zaleceniami podanymi na inteligentnej komórce palnika.*
- * *Jeśli Twoja kuchenka ma zegar mechaniczny, pokrętkę timera powinno być ustawione na żądaną wartość czasu. Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania usłyszysz odgłos „pikania” z timera. Timer służy jedynie do ostrzegania o czasie. Nie może obsługiwać kuchenki.*

Korzystanie z piekarnika elektrycznego:

1. Kiedy piekarnik zostanie uruchomiony po raz pierwszy, rozprzestrzeni się zapach, który będzie pochodził z używania elementów grzejnych. Aby się tego pozbyć, pracuj w temperaturze 250°C przez 45-60 minut, gdy jest pusta.
2. Pokrętkę sterowania piekarnikiem powinno być ustawione na żądaną wartość; w przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.
3. Pokrętkę termostatu powinno być ustawione na żądaną wartość temperatury.
4. Pokrętkę sterowania timerem powinno być ustawione na żądaną wartość taktowania. Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania usłyszysz odgłos „buczenia”, a kuchenka przerwie pracę. Jeśli chcesz używać kuchenki bez sterowania czasowego, przekręć pokrętkę czasowe do pozycji ręcznej jako symbol . (Opcjonalny)
5. Podczas gotowania w piekarniku drzwiczki piekarnika nie powinny być często otwierane. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być niezrównoważona, a wyniki mogą ulec zmianie.
6. 5 - 10 min. wstępne ogrzewanie należy wykonać przed gotowaniem.

Czas pieczenia:

Posiłki	Temperatura (°C)	Pozycja	Czas gotowania (minut)
Ciasto kremowe	150 - 170	2	30 - 35
Paszteciki	200 - 220	2	35 - 45
Herbatniki	160 - 170	3	20 - 25
Ciasteczka	160 - 170	3	20 - 35
Ciasto	160 - 180	2	25 - 35
Splcone ciasteczka	200 - 220	2	30 - 40
Ciasto filo	180 - 220	2	35 - 45
Pikantne Ciasto	160 - 180	2	20 - 30
Mięso jagnięce	200 - 230	1	90 - 120
Cielęcina	200 - 230	1	90 - 120
Baranina	210 - 230	1	90 - 120
Kurczak (w kawałkach)	210 - 230	1	75 - 100
Ryba	190 - 210	2	40 - 50

Uwaga:

Wyniki mogą się zmieniać w zależności od napięcia powierzchniowego i materiału o różnej jakości, ilości i temperaturze. Korzystanie z form ciasta podczas gotowania ciasta daje lepszy wynik.

Operacja zmiany dyszy dla palników gazowych na płycie kuchennej:

Ustawienie fabryczne Typ dyszy: LPG G30-30mBar

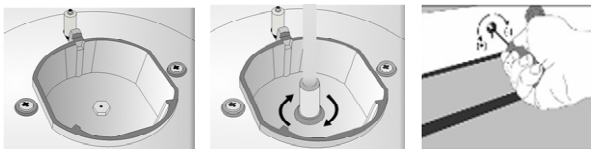
Zestaw zapasowy zawiera dysze gazu ziemnego NG G20-20mBar

Jeśli twój dopływ gazu jest inny, wymień dysze zgodnie z poniższymi instrukcjami

1. Przede wszystkim zamknij cały dopływ gazu do kuchenki. Proszę użyć sterownika ze specjalną główką do wyjmowania i zakładania dyszy.



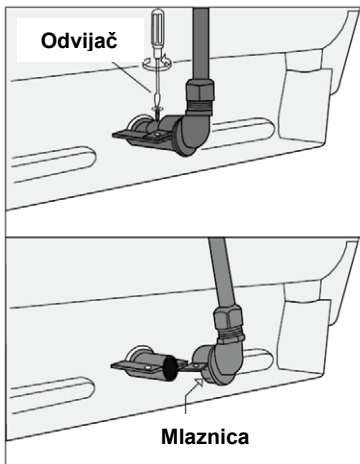
2. Wyjmij dyszę z palnika za pomocą specjalnego sterownika dyszy i zainstaluj nową dyszę



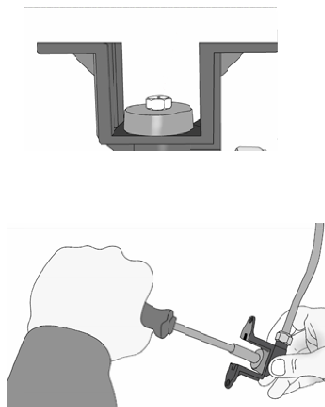
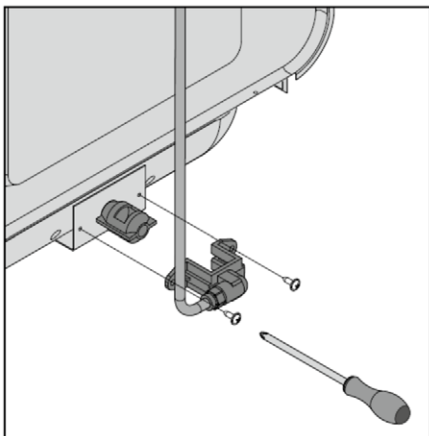
3. Zatkaj dyszę palcem, otwórz zawór gazu i sprawdź wyciek gazu za pomocą piany mydlanej.

Operacja zmiany dyszy dla palników piekarnika:

Zdejmij tylną pokrywę kuchenki i wyjmij korpus mocujący dyszę z palnika. Następnie wyjmij dyszę z korpusu wtryskiwacza za pomocą specjalnego sterownika dyszy do wymiany dyszy. Po zmianie zatkaj otwór dyszy palcem, otwórz zawór gazu i sprawdź wyciek gazu za pomocą piany mydlanej z okrągłej powierzchni połączenia korpusu dyszy. Następnie ponownie zainstaluj korpus dyszy do palnika za pomocą śrub.



Dla innego typu palnika;



Zmniejszona regulacja płomienia:

Aby dostosować kuchenkę do rodzaju gazu, dokonaj ostrożnej regulacji zmniejszonego płomienia, obracając małym śrubokrętem, jak pokazano poniżej na śrubie na środku lub w pobliżu zaworu gazowego, a także zmiany dysz.

	Z LPG na CNG	Z CNG na LPG
Szybki palnik	3 obroty w lewo	3 obroty w prawo
Pół-szybki palnik	2.5 obroty w lewo	2.5 obroty w prawo
Pomocniczy palnik	2 obroty w lewo	2 obroty w prawo
Palnik Wok	4 obroty w lewo	4 obroty w prawo
Palnik piekarnika	4,5 obroty w lewo	4,5 obroty w prawo
Palnik grill	4 obroty w lewo	4 obroty w prawo

JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Urządzenia elektryczne

Problem	Możliwe przyczyny	Sugerowane rozwiązania
Piekarnik nie działa	Awaria bezpiecznika lub przepalenie bezpiecznika automatycznego	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i wymień, jeśli są jakieś zużyte. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby zobaczyć, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są zużyte. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem technicznym, aby usunąć przyczynę przepalenia bezpiecznika.
	Urządzenie jest odłączone od (uziemionego) gniazda zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone
Lampka piekarnika nie działa	Lampa piekarnika jest uszkodzona.	Zmień lampę.
	Nie ma prądu	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i popraw, jeśli są jakieś zużyte bezpieczniki. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby zobaczyć, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są wyrzucone. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem technicznym, aby usunąć przyczynę przepalenia bezpiecznika.

Piekarnik się nie nagrzewa	Temperatura piekarnika i / lub tryb gotowania nie zostały wybrane	Ustaw tryb gotowania i temperaturę
	Nie ma prądu	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i popraw, jeśli są jakieś zużyte bezpieczniki. Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników, aby zobaczyć, czy bezpiecznik automatyczny lub wyłączniki są wyrzucone. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem technicznym, aby usunąć przyczynę przepalenia bezpiecznika.

Urządzenia gazowe

Zapłon nie iskrzy	Nie ma prądu	Sprawdź ogólną skrzynkę bezpieczników i napraw, jeśli są jakieś zużyte bezpieczniki
	Główny zawór gazu jest wyłączony	Włącz główny zawór gazu
	Wąż gazowy jest zgięty.	Podłącz prawidłowo przewód gazowy.
Gaz nie dochodzi	Wtryskiwacze palnika są zatkane.	Wyczyść wtryskiwacze
	Wąż gazowy jest zgięty.	Podłącz prawidłowo przewód gazowy.
Nierówny płomień / b płomienia	Wtryskiwacze palnika są zatkane.	Wyczyść wtryskiwacze
	Palniki mogą być mokre.	Ostrożnie osusz części palnika.
	Kołpaki palnika mogą być nieprawidłowo umieszczone.	Upewnij się, że korki i palniki są prawidłowo umieszczone.
	Główny zawór gazu jest wyłączony	Włącz główny zawór gazu
	Pusta butla z gazem (używany jest LPG)	Wymień na nową butelkę

Zegar cyfrowy / wyświetlacz (modele z zegarem cyfrowym)

Problem	Możliwe przyczyny	Sugerowane rozwiązania
Wyświetlacz czasu miga lub świeci się zegar.	Przed wystąpieniem awarii zasilania.	Ustaw aktualny czas. Wyłącz tryb gotowania i ponownie obróć żądany tryb gotowania

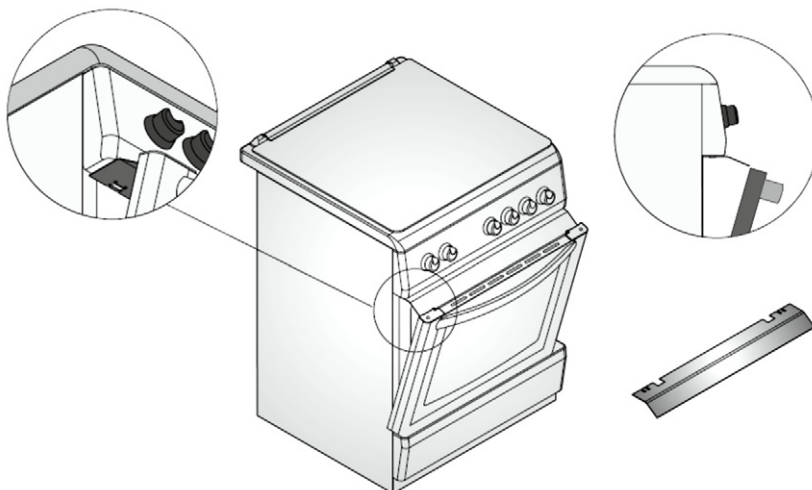
Jeśli problem nie zostanie rozwiązany:

- 1) Przerwij połączenie elektryczne urządzenia (wyłącz bezpiecznik)
- 2) Zadzwoń do producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnych wykwalifikowanych osób

WAŻNE

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Klient nie może naprawiać żadnych części w produkcie.

UŻYWANIE OSŁONY CIEPŁA (*) Opcjonalnie



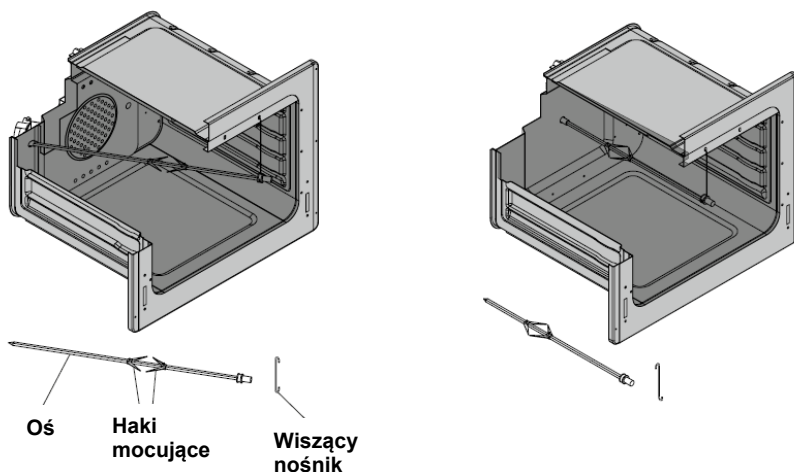
Panel bezpieczeństwa służy do ochrony panelu sterowania i przycisków, gdy piekarnik jest w trybie grilla. Umieść panel bezpieczeństwa pod panelem sterowania, otwierając szybę przedniej pokrywy piekarnika, a następnie zabezpiecz panel bezpieczeństwa między piekarnikiem a przednią pokrywą, delikatnie zamykając pokrywę. Użyj tego panelu bezpieczeństwa, aby uniknąć uszkodzenia panelu sterowania i przycisków, gdy piekarnik jest w trybie Grill.

Podczas gotowania w trybie grillowania ważne jest, aby pokrywa była otwarta w określonej odległości. Panel bezpieczeństwa zapewni idealne warunki gotowania, jednocześnie chroniąc panel sterowania i przyciski.

KORZYSTANIE Z TURNSPIT (*) Opcjonalne

Jeśli Twoja kuchenka ma opcję Turnspit, postępuj zgodnie z zaleceniami jak poniżej;

Zamontuj hak z nakrętką w otworze mocującym we wnęce. Umieść przedmiot do gotowania (kurczak itp.) Na spuchniętym grillu i przymocuj mieczem i śrubami. Następnie zainstaluj je na silniku obrotowym, jak pokazano na poniższych rysunkach, i steruj systemem obrotowym za pomocą pokrętła sterującego z panelu sterowania.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłącz wtyczkę zasilającą piekarnik od gniazdka.
2. Podczas pracy piekarnika lub krótko po jego uruchomieniu jest on bardzo gorący. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
3. Nigdy nie czyść części wewnętrznej, panelu, pokrywy, tac i wszystkich innych części piekarnika za pomocą narzędzi takich jak twarda szczotka, siatka do czyszczenia lub nóż. Nie używaj środków ściernych i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wewnętrznych części piekarnika szmatką z mydłem opłucz je, a następnie dokładnie osusz miękką ściereczką.
5. Oczyszczyć szklane powierzchnie specjalnymi środkami do czyszczenia szkła.
6. Nie czyść piekarnika odkurzaczami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika oczyść z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy upewnij się, że stół do gotowania jest wystarczająco schłodzony.
8. Nigdy nie używaj łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozcieńczalnik i benzyna do czyszczenia piekarnika.
9. Nie myj żadnej części piekarnika w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie płyt kuchennych

Rozlany sos, sok owocowy itp. Należy jak najszybciej zetrzeć miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą z detergentem. Nie używaj wełny stalowej ani noży do usuwania osadów brudu. Nasmaruj osady ściereczką nasączoną bardzo wilgotnym detergentem, ale uważaj, aby nie naruszyć szkliwa. Umyj emaliowane pokrywy wodą i detergentem; Można je również myć w zmywarce do naczyń.

Zdejmij pokrywy palników i kratki i ostrożnie umyj je ciepłą wodą z detergentem. Przed powrotem do miejsca dokładnie je wysusz.

Upewnij się, że palniki są prawidłowo zmontowane. W razie potrzeby palnik można czyścić wełną stalową lub lekką ścierną ściereczką.

Drzwi piekarnika i szklana pokrywa (jeśli są dostępne), czyścić tylko wodą i unikać używania ostrych lub szorstkich substancji.

W przypadku palników automatycznych urządzenie iskrowe należy okresowo czyścić, aby uniknąć problemów z paleniem;

Okresowo sprawdzaj, czy otwory palnika są zatkane i czyść je.

Czyszczenie piekarnika

Po każdym użyciu wyczyść wnętrze piekarnika. Gdy piekarnik jest jeszcze ciepły, usuwanie osadów jest łatwiejsze. Do czyszczenia można użyć ciepłej wody z detergentem lub niektórymi środkami do czyszczenia piekarnika w aerozolu. Nie rozpylaj środka czyszczącego bezpośrednio na grzejnik lub maty wewnątrz piekarnika, ponieważ możesz uszkodzić materiał i zawsze czytaj instrukcje producenta dotyczące czyszczenia. Wyczyść tace i talerze w piekarniku ciepłą wodą z detergentem.

Oczyścić pozostałości lekkim, ściernym proszkiem do czyszczenia.

Nigdy nie przykrywaj części piekarnika folią aluminiową. Może to doprowadzić do przegrzania, co może wpłynąć na wynik pieczenia i uszkodzić szklivo piekarnika.

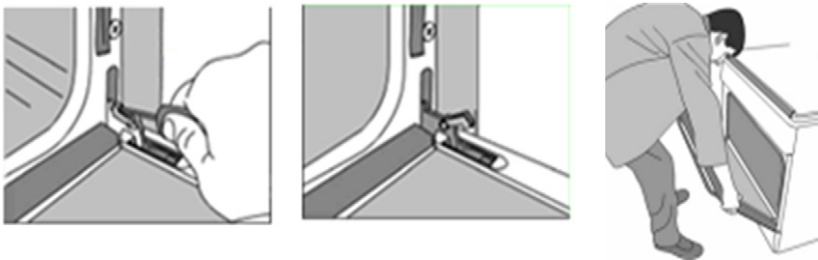
Okazjonalne kontrole

Okresowo sprawdzaj stan elastycznej rury gazowej i wymień ją, gdy tylko zauważysz pierwsze oznaki zużycia. Zaleca się wymianę elastycznej rury gazowej raz w roku.

Jeśli zauważysz coś niezwykłego w działaniu urządzenia, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu kontroli.

Nie trzymaj pustej butli z gazem lub butelki, która nie jest podłączona w pobliżu urządzenia.

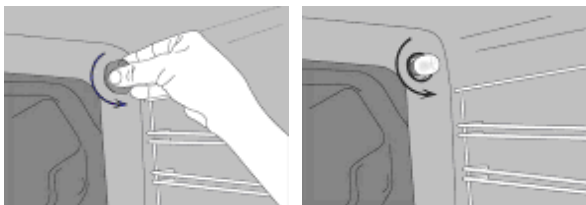
Zdejmowanie drzwi



Podnieś hak zawiasu drzwi, jak pokazano na ilustracji. Obróć hak do siebie do końca. Wyciągnij drzwi trzymając je mocno obiema rękami.

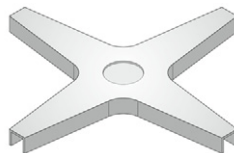
Wymiana lampy piekarnika:

Poczekać, aż komora piekarnika i palnik grillowy lub elementy grzewcze ostygną. Odetnij połączenie elektryczne urządzenia przed dotknięciem wewnętrznej lampy. Wymień na lampę odporną na temperaturę 15-25 W, 300 C.



WYKORZYSTANIE WSPARCIA COFFEEPOT (*) Opcjonalne

Podstawką do ekspresu do kawy jest używanie garnków o małej średnicy z kuchenki. Umieść część wspierającą na ruszcie centralnie, a następnie umieść na niej filiżankę, aby rozpocząć korzystanie.



PRAWDŁOWE POZYCJE I STOSOWANIE NACZYŃ



ŹŁE



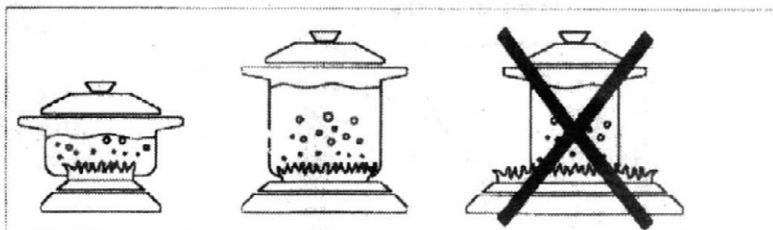
ŹŁE



ŹŁE



POPRAWNIE



POPRAWNIE

POPRAWNIE

ŹŁE

Utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego



By ochronić środowisko i poddać recyklingowi używane surowce jak najdokładniej, konsument jest proszony o zwrot sprzętu niezdatnego do użytku do punktu odbioru odpadów dla przemysłu elektrotechnicznego i elektronicznego.

Symbol przekreślenia wskazuje, że produkt musi być zwrócony do punktu zbiórki odpadów elektronicznych, by poddać go recyklingowi w najlepszy możliwy sposób.

Poprzez zabezpieczenie tego produktu możesz zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być nieprawidłowe usuwanie tego produktu. Przez recykling materiałów z tego produktu, przyczyniasz się do zachowania zdrowego środowiska i zasobów naturalnych.

EU Deklaracja zgodności

To urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i oraz zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami.



Deklarację zgodności UE można pobrać z poniższego linku:

www.msan.hr/dokumentacijaartikala

VIVAX

Drodzy Klienci!

Dziękujemy za zakup urządzenia Vivax. Mamy nadzieję, że będą Państwo zadowoleni.

Jeśli w okresie gwarancyjnym wymagane będą naprawy, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, który sprzedał Państwu produkt lub na podany poniżej numer telefonu.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

KARTA GWARANCYJNA

VIVAX

PL

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ

Firma M SAN Grupa d.d., Buzinski prilaz 10, 10010 Zagreb, Chorwacja, zwana dalej Gwarantem udziela 24 miesięcznej gwarancji na zakupiony produkt na poniższych warunkach.

- Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski.
- Okres trwania gwarancji rozpoczyna się od daty wydania produktu Nabywcy przez sprzedawcę.
- Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie, a naprawy wykonywane są wyłącznie przez Serwis:
QUADRA-NET Sp. z o.o, ul. Jana Czochralskiego 8, 61-248 Poznań, Tel. (+48)61 6600069, (+48) 61 853 44 44
- Karta gwarancyjna ważna jest jedynie z dowodem zakupu.
- Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna zawiera:
 - pieczętkę i podpis sprzedawcy
 - datę sprzedaży
 - model i numer seryjny urządzenia
 - podpis kupującego
- Ujawnione w okresie gwarancji wady sprzętu będą bezpłatnie usuwane przez Serwis w terminie nieprzekraczającym 21 dni roboczych od daty przyjęcia sprzętu do Serwisu.
- W uzasadnionych przypadkach termin naprawy gwarancyjnej może ulec wydłużeniu.
- Użytkowanie sprzętu z wadą przez okres 30 dni powoduje jej zaakceptowanie i utratę praw gwarancyjnych na usterek będące następstwem rzeczony wady.
- W przypadku konieczności wymiany wewnętrznych podzespołów, Serwis zastrzega sobie prawo do wymiany uszkodzonego podzespołu na podzespół o parametrach technicznych nie gorszych w stosunku do podzespołu uszkodzonego. Wszystkie podzespoły lub urządzenia wymienione w ramach gwarancji przechodzą na własność Gwaranta.
- Gwarancja nie obejmuje wad i uszkodzeń:
 - powstałych przez zalanie cieczą
 - mechanicznych m.in. pęknięcie obudowy, ułamane złącza.
 - wywołanych przez używanie niesprawnego sprzętu
 - będących następstwem zmian oprogramowania przez osoby nieupoważnione
 - materiałów i elementów ulegających naturalnemu zużyciu np. wentylatory, baterie, powierzchnie dotykowe
 - wywołanych przez zaniedbanie sprzętu
 - wywołanych zdarzeniami losowymi niezależnymi od Gwaranta
 - wynikłych podczas niewłaściwego transportu urządzenia
 - kabli połączeniowych
- Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
 - Numer seryjny lub plomby gwarancyjne są uszkodzone, ścignięte lub nieczytelne
 - W sprzęcie stwierdzono zmiany, próby napraw wykonane przez osoby trzecie
 - W urządzeniu występuje uszkodzenie opisane w punkcie 10
- W przypadku zaginięcia, kradzieży, zniszczenia Karty Gwarancyjnej duplikaty nie będą wydawane.
- Użytkownik ponosi ryzyko związane z wykorzystaniem sprzętu. Z tytułu udzielonej gwarancji producent, Gwarant i Serwis nie odpowiadają za utratę spodziewanych korzyści i poniesionych kosztów wynikłych z użytkowania lub niemożności użytkowania tego sprzętu.
- Gwarancja na sprzedawany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową.

15. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
16. Deklaracja zgodności i kopie oryginalnej deklaracji zgodności można łatwo pobrać na naszej stronie internetowej www.msan.hr/dokumentacijaartikala

Towar wprowadza na rynek UE: M SAN GRUPA d.d., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, tel: +385 1 3654-961
CENTRALNI SERVIS: MR servis d.o.o, Dugoselska cesta 5,10370 Rugvlca
 Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 E-mail: info@mrsevis.hr,
prodaja@mrsevis.hr, Web: www.mrsevis.hr

DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		

WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH

VIVAX

PL

QUADRA-NET Sp. z o.o

**ul. Jana Czochralskiego 8,
61-248 Poznań,**

Tel. (+48) 61 660 00 69

(+48) 61 853 44 44

Web:

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



Preferowana forma kontaktu:

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

INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĚ PRODUKTU (PL) /
 ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)

MODEL:

FC-04502 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifina, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-04502 WH
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	32.8 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifina, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	52
I	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0.72
J	Spotřeba energie (EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly) * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly) * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly	-
L	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EE _{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EE _{cavity}	95.6
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vpalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifina, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Elec.
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14.5 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg 187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg
V	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	190.17 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	0
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnosť na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- - - -
Y	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnosť plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **	-

INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĚ PRODUKTU (PL) /
 ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)

MODEL:

FC-04602 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifina, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	identifikačný kód model	FC-04602 WH
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	37.4 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifina, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
J	Spotřeba energie (EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEI _{Lavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEI _{Lavity}	95,4
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifina, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Elec.
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg 187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg
V	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	190.17 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	0
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- - -
Y	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **	-

**INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĘ PRODUKTU (PL) /
ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)**

MODEL:

FC-22502 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifna, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-22502 WH
E	Hmotnosť (kg)	Závažia (kg)	31.8 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifna, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	52
I	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0.72
J	Spotřeba energie ($EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jedno-troubých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEL_{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEL_{cavity}	95.6
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vpalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Mix
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14.5 cm 18.00 cm - -
T	U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekruhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotreba energie $EC_{electric\ cooking}$ na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg - -
V	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ Varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ Varné desky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	190.17 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	2
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků $EE_{gas\ burner}$ ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnosť na plynový horák $EE_{gas\ burner}$ ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- - 55.9 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky $EE_{gas\ hob}$ **	Energetická účinnosť plynovej varnej dosky $EE_{gas\ hob}$ **	58.6 kW/kg

**INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĘ PRODUKTU (PL) /
ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)**

MODEL:

FC-22602 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifina, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-22602 WH
E	Hmotnosť (kg)	Závažia (kg)	36.8 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifina, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0.78
J	Spotřeba energie ($EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEL_{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEL_{cavity}	95.4
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vpalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifina, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Mix
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14.5 cm 18.00 cm - -
T	U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekruhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotreba energie $EC_{electric\ cooking}$ na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg 192.71 Wh/kg - -
V	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	190.17 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	2
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků $EE_{gas\ burner}$ ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnosť na plynový horák $EE_{gas\ burner}$ ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- - 55.9 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky $EE_{gas\ hob}$ **	Energetická účinnosť plynovej varnej dosky $EE_{gas\ hob}$ **	58.6 kW/kg

INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĘ PRODUKTU (PL) /
 ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)

MODEL: FC-31602 BLX FC-31602I WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifna, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-31602 BLX FC-31602I WH
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	36.0 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifna, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
J	Spotřeba energie (EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEI _{Lavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEI _{Lavity}	95,4
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Mix
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14,5 cm - -
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	- -
U	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg - -
V	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	187.62 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	3
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- 55.9 58.8 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **	58.6 Wh/kg

**INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĘ PRODUKTU (PL) /
ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)**

MODEL:

FC-31602 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifina, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-31602 WH
E	Hmotnosť (kg)	Závažia (kg)	36.2 kg
F	Počet pečiacich priestorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečiacich priestorů (Elec = Elektrifina, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečiacich priestorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečiacich priestorech elektricky ohřivané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
J	Spotřeba energie ($EC_{electric\ cavity}$) potrebnej k ohřátí normalizované náplně v jedno-troubých pečiacich priestorech elektricky ohřivané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečiacich priestorech trouby ohřivané plymem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečiacich priestorech trouby ohřivané plymem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečiacich priestorů EEL_{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEL_{cavity}	95,4
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vpalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifina, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Mix
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřivaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14,5 cm - -
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřivaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg - -
V	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	187.62 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	3
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků $EE_{gas\ burner}$ ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák $EE_{gas\ burner}$ ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- 55.9 58.8 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky $EE_{gas\ hob}$ **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky $EE_{gas\ hob}$ **	58.6 Wh/kg

**INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĚ PRODUKTU (PL) /
ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)**

MODEL: FC-31602IF WH FC-31602 X

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifna, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	identifikačný kód model	FC-31602IF WH FC-31602 X
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	36.0 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifna, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
J	Spotřeba energie ($EC_{electric\ cavity}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\ cavity}$) potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
K	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie $EC_{gas\ cavity}$ potrebnej na ohrev standardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEL_{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEL_{cavity}	95,9
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Mix
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	14,5 cm - -
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	- -
U	Spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie $EC_{electric\ cooking}$ na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	187.62 Wh/kg - -
V	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie $EC_{electric\ hob}$ varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	187.62 Wh/kg
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	3
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků $EE_{gas\ burner}$ ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák $EE_{gas\ burner}$ ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	- 55.9 58.8 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky $EE_{gas\ hob}$ **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky $EE_{gas\ hob}$ **	58.6 Wh/kg

INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĘ PRODUKTU (PL) /
 ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)

MODEL:

FC-405021 WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifna, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	Identifikačný kód model	FC-405021 WH
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	30.0 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifna, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	52
I	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,72
J	Spotřeba energie (EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEI _{Lavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEI _{Lavity}	95,6
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Gas
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	- - -
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	- - -
V	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	-
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	4
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	58.8 55.9 58.8 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **	59.2 Wh/kg

INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / PODATKOVNA KARTICA (SI) / KARTĚ PRODUKTU (PL) /
 ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) / DATENBLATT (DE)

MODEL:

FC-40602I WH

A	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)	
B	Značka	Značka	VIVAX
C	Typ mrazničky (Elec.= Elektrifna, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)	Elec.
D	Značka modelu	identifikačný kód model	FC-40602I WH
E	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)	35.0 kg
F	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrifna, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)	Elec.
H	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)	64
I	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	0,78
J	Spotřeba energie (EC _{electric cavity}) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cykly)	Spotřeba energie (elektriny EC _{electric cavity}) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cykly)	-
K	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly* * 1kWh/cykly = 3,6MJ/cykly)	-
L	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	Spotřeba energie EC _{gas cavity} potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cykly, kWh/cykly)	-
M	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEI _{Lavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEI _{Lavity}	95,4
N	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor	A
O	VARNÉ DESKY PRO DOMÁCNOST	VARNÉ DOSKY PRE DOMÁCNOSŤ	
P	Typ varné desky ((Elec = Elektrifna, Gas = plyn), Mix=Kombinovaný)	Typ varnej dosky ((Elec. = Elektrická, Gas = Plyn, Mix=Kombinovaný)	Gas
Q	Počet varných zón a/nebo ploch	Počet zón a/alebo ploch na varenie na varenie	4
R	Technologie ohřevu (Induction = (indukční varné zóny a varné plochy, Radiant = sálavé varné zóny, Solid = pevné plotny)	Technológia ohrevu (Induction = (indukčné zóny a plochy na varenie, Radiant = sálavé zóny na varenie, Solid = pevné platne)	Radiant
S	U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4)	V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4)	- - -
T	U nekrhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitčné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm (cm)	V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm (LxW cm)	-
U	Spotřeba energie EC _{electric cooking} na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El. Zón 2 / El. Zón 3 / El. Zón 4) *	Vypočítaná spotřeba energie EC _{electric cooking} na zónu alebo plochu na varenie na kg (Wh/kg) (El.zón 1 / El.zón 2 / El.zón 3 / El.zón 4) *	- - -
V	Spotřeba energie EC _{electric hob} varné desky přepočtená na kg (Wh/kg) *	Spotřeba energie EC _{electric hob} varnej dosky vypočítaná na kg (Wh/kg) *	-
Z	Počet plynových hořáků	Počet plynových horákov	4
X	Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků EE _{gas burner} ** Hořák1 / Hořák2 / Hořák3 / Hořák4	Energetická účinnost na plynový horák EE _{gas burner} ** Horák1 / Horák2 / Horák3 / Horák4	55.9 58.8 58.8 - (<1kW)
Y	Energetická účinnost plynové varné desky EE _{gas hob} **	Energetická účinnost plynovej varnej dosky EE _{gas hob} **	59.2 Wh/kg

	Slovenščina	Polski	Български
A	PODATKOVNA KARTICA	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш
B	Robna marka	Комерцијална марка	Име на марката
C	Vrsta pečiце (Elec. = Električna, Gas = Plin)	Тип peќapapnika (Elec.=Elektryczny, Gas=Gaz)	Вид на фурната (Elec.=Електрички, Gas=газ)
D	Oznaka modela	Идентификатор modelu	Код за распознаване на модела
E	Masa aparata (kg)	Masa urzъdzenia (kg)	Маса на уреда (kg)
F	Število prostorov za peќo	Liczba komоr	Брой на затворените отделения
G	Vir toplote za vsak prostor za peќo (Elec. = Električna, Gas = Plin)	Zrъdlo energii dla kaќdeж komory (energia elektryczna lub gaz (Elec.=Elekt., Gas=Gaz))	Енергоснител за vsяко затворено отделение (Elec. = електроенергия, Gas = газ)
H	Prostorina vsakeгa prostora za peќo	Objętość dla kaќdeж komory (L)	Обем за vsяко затворено отделение
I	Poraba energije (električna energija) EC ^{električni prostor za peќo} ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peќo električno segrevane pečiце v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peќo (končna električna energija) (kWh/cikel)	Zużycie energii (elektrycznej) EC ^{electric cavity} koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komорze peќapapnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla kaќdeж komory (końcowa energia elektryczna) (kWh/cykl)	Консумация на енергия (електроенергия) EC ^{эл.затв.отдел.} необходима за нагріване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия (kWh/цикл))
J	Poraba energije EC ^{električni prostor za peќo} ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peќo električno segrevane pečiце v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peќo (končna električna energija) (kWh/cikel)	Zużycie energii dla cyklu dla kaќdeж komory, jeżeli taka wartość jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentylatorem (zmierzoną wartość zużycia energii podaje się w kWh (peќapapnik elektryczno-gazowe) (kWh/cykl)	Консумация на енергия EC ^{эл.затв.отдел.} необходима за нагріване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (kWh/цикл))
K	Poraba energije EC ^{plinski prostor za peќo} ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peќo plinske pečiце v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peќo (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel* *1 kWh/cikel = 3,6 MJ/cikel)	zużycie energii dla cyklu dla kaќdeж komory, jeżeli taka wartość jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentyla-torem (zmierzoną wartość zużycia energii podaje się w MJ (peќapapnik gazowe) (MJ/cykl kWh/cykl* * 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl)	Консумация на енергия EC ^{газово затв.отдел.} необходима за нагріване на стандартизиран товар в нагрівано с газ затворено отделение на фурна по време на цикл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна енергия от газ) (MJ/цикл kWh/цикл* * 1 kWh/цикл = 3,6 MJ/цикл))
L	Poraba energije EC ^{plinski prostor za peќo} ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peќo plinske pečiце v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peќo (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel)	zużycie energii EC ^{gas cavity} koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komорze gazowej peќapapnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla kaќdeж komory (końcowa energia gazu) (MJ/cykl kWh/cykl)	Консумация на енергия EC ^{газово затв.отдел.} необходима за нагріване на стандартизиран товар в нагрівано с газ затворено отделение на фурна по време на цикл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна енергия от газ) (MJ/цикл kWh/цикл* * 1 kWh/цикл = 3,6 MJ/цикл))
M	Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peќo EE ^{prostor za peќo}	Wskaźnik efektywności energetycznej na wnęę EE ^{lavity}	Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение EE ^{затв.отдел.}
N	Razred energetske učinkovitosti modela za vsako območje peќe	Wskaźnik efektywności energetycznej dla kaќdeж komory	Клас на енергийна ефективност за vsяка област на печене
O	KUHALNA PLOŠĀA	DOMOWYCH PLYT	ПЛОСКА ЗА ГОТВЕНЕ
P	Vrsta kuhalne plošĀe (Elec.=Električna, Gas=Plin, Mix=Kombinirano)	Typ płyty grzejnej (Електромагнетни. = Електрични, gas = gas, Miesz = łączny)	Тип на котлана (Elec. = Elektryczny, Gas = Gaz)
Q	Število kuhalnih mest in/ali območј	Liczba pól lub obszarów grzejnych	Брой на газевите горелки
R	Tehnologija segrevanja (Induction = indukcijska kuhalna mesta in območјa, Radiant = Sevalna kuhalna mesta, Solid = trdne plošĀe)	Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Техника на нагріване (Induction = (индукционни зони и площи за готвене, Radiant = зони за готвене с лъчиста енергия, Solid = масивни плочи)
S	Za okrogla kuhalna mesta ali območјa: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhhalno mesto, zaokrožen na najbliжih 5 mm (El.plošĀa1/El.plošĀa2/El.plošĀa3/El.plošĀa4)	W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla kaќdeгo pola grzejnego elektrycznego, w zaokręgleniu do 5 mm (cm) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4)	За кръгли електрички зони за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрично нагріване, закръглен с точност до 5 mm (Ел. Площа 1 / Ел. Площа 2 / Ел. Площа 3 / Ел. Площа 4)
T	Za kuhalna mesta ali območјa: ki niso okrogla: dołżina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhhalno mesto ali območјe, zaokroženi na najbliжih 5 mm (cm)	W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla kaќdeгo elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokręgleniu do 5 mm (cm)	За некръгли електрички зони или площи за готвене: дължина и ширина на полезната площ на една електрическа зона или площ за готвене с електрично нагріване, закръглени с точност до 5 mm (cm)
U	Poraba energije EC ^{kuhanje na elektriko} za vsako kuhhalno mesto ali območјe, izraĀunana na kg (Wh/kg) (El.plošĀa1/El.plošĀa2/El.plošĀa3/ El.plošĀa4) *	Zużycie energii EC ^{electric cooking} dla kaќdeгo pola lub kaќdeгo obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogram (Wh/kg) (El.Płyta1/El.Płyta2/El.Płyta3/El.Płyta4) *	Консумация на енергия на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg (Wh/kg) * (Ел. Площа1 / Ел. Площа2 / Ел. Площа3 / Ел. Площа4) *
V	Poraba energije EC ^{električna plošĀa} за kuhhalno plošĀo, izraĀunana na kg (Wh/kg) *	Zużycie energii EC ^{electric hob} przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg (Wh/kg) *	Консумация на енергия EC ^{эл.готвене} на една електрическа зона или площ за готвене, отнесена към един kg ((Wh/kg) *
Z	Število plinskiх gorilnikov	Liczba palników gazowych	Брой на газевите горелки
X	Енергийска ефективност за vsak plinski gorilnik EE ^{plinski gorilnik} ** Gorilnik1/Gorilnik2/Gorilnik3/Gorilnik4	Ефекtywność energetyczna dla kaќdeгo 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
Y	Енергийска učinkovitost за plinsko kuhhalno plošĀo EE ^{plinska plošĀa} **	Ефекtywność energetyczna płyty grzejnej gazowej EE ^{gas hob} **	Енергийна ефективност на газевия котлон EC ^{газов котлон} **

* For Electric Hob only / Samo za električno kuhala / Len pre elektrické varné dosky / Tylko do płyty elektrycznej / Само за електричката дъска

** For Gas-fired Hob only / Samo za plinski kuhhalnik / Len pre plynové varné dosky / Tylko do płyty gazowej / Само за газевы плочи



VIVAX

www.VIVAX.com