

# VIVAX

*Made for you*

**FC-31602/31602I/31602IF WH/BLX/X**

**FC-04502/04602 WH**

**FC-22502/22602 WH**

**FC-40502I/40602I WH**

**DE**

Bedienungsanleitung

**CE**<sub>22</sub>  
1312





Sehr geehrter Kunde,

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

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

Dieses Benutzerhandbuch ist für mehr als ein Modell erstellt. Einige der in der Anleitung angegebenen Funktionen sind in Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

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

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

**Gasarten: LPG G30 - 30 mBar**

**NG (Natural Gas) G20 - 20 mBar**

**Werkseinstellungen: LPG G30-30mBar**

## **INHALT**

1. **WICHTIGE WARNHINWEISE**
2. **TECHNISCHE MERKMALE IHRES HERDES**
3. **INSTALLATION IHRES HERDES**
4. **BESCHREIBUNG DES HERDES**
5. **VERWENDUNG IHRES HERDES**
6. **DÜSEN- UND GASARTWECHSEL**
7. **WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT**
8. **HITZESCHILD VERWENDEN**
9. **BENUTZUNG VON TURNSPIT**
10. **WARTUNG und REINIGUNG**
11. **EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**
12. **PRODUCT FICHE (das Ende des Handbuchs)**




## WICHTIGE WARNHINWEISE

- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet sein!
- Die für Ihren Herd benötigten Informationen wie Leistung und Nennwerte entnehmen Sie bitte dem Typenschild, das sich auf der Rückseite des Geräts befindet.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät installieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Halten Sie die elektrischen Kabel Ihres Herdes von den heißen Bereichen fern; lassen Sie sie das Gerät nicht berühren. Halten Sie sie von scharfen Seiten und erhitzten Flächen fern.
- Schließen Sie die Gasversorgung so nah wie möglich an die Gasquelle an und prüfen Sie den Gasanschluss auf Dichtheit. **Verwenden Sie bei der Überprüfung der Gasleckage niemals ein Feuerzeug, Streichholz oder eine Zigarette. Prüfen Sie die Gasleckage nur mit Seifenschaum!**
- Der Betrieb Ihres Geräts erzeugt Feuchtigkeit und Wärme im Raum; stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

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

- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 16 A beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 16-Ampere-Sicherung einbauen.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, können einige Teile heiß werden; Kinder sollten ferngehalten und jederzeit beaufsichtigt werden.
- Spritzen Sie kein kaltes Wasser in ein Backblech oder in den Backofen, wenn die Oberfläche des Geräts noch heiß ist. Aufsteigender Dampf kann zu Verbrennungen führen und ein plötzlicher Temperaturwechsel kann Schäden an der Oberfläche des Geräts verursachen
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Auf Brenner oder elektrische Kochplatten sollten keine instabilen oder verformten Töpfe gestellt werden, um deren Umkippen zu verhindern, was zu Verletzungen führen kann.
- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrer Installation weniger als 32 Ampere beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine 32-A.-Sicherung einbauen. (Bei schnellen Hotplate-Modellen 40 A.)



- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften hergestellt. Unsachgemäßer Gebrauch schadet Mensch und Gerät.
- Der Herd muss über einen geeigneten zweipoligen Trennschalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen versorgt werden, der an einer leicht zugänglichen Stelle neben dem Gerät angebracht ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie sie niemals mit dem Gerät spielen.
- Der Herd darf sich in einer Küche, einer Wohnküche oder einem Wohnschlafraum befinden, nicht aber in einem Raum, der ein Bad oder eine Dusche enthält.
- **Vorsicht:** Glasdeckel können beim Erhitzen zerspringen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen. Eventuell verschüttete Flüssigkeiten sollten vor dem Öffnen des Deckels entfernt werden. 
- Bei Modellen mit digitaler Zeitschaltuhr stellen Sie nach dem Stromausfall Ihre digitale Zeitschaltuhr richtig ein. Andernfalls wird Ihr Ofen nicht funktionieren.
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden"
- Legen Sie keine entflammaren, brennbaren, explosiven, flüssigen oder durch Hitze verformbaren Materialien in den Backofen, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden, auch wenn Ihr Gerät nicht in Gebrauch ist.



- Bei zu langer Toastzeit kann das Brot Feuer fangen. Während des Toastens ist eine genaue Überwachung erforderlich
  - Zum Reinigen der Lüfterhaube (optional) muss der Herd vor dem Entfernen der Haube ausgeschaltet werden und nach dem Reinigen muss die Haube wieder in der richtigen Position in den Herd eingesetzt werden.
  - **WARNUNG:** Bevor Sie Zugang zu den Klemmen erhalten, müssen alle Versorgungsstromkreise abgeschaltet werden.
  - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochstelle mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke (nasses Küchentuch) ab.
  - **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
  - **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden
- WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher Leistungsfähigkeit bestimmt, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn Sie einen Grill verwenden oder Fleisch auf dem Rost grillen, legen Sie einen Teller darunter, um das Fett aufzufangen. Gießen Sie in eine Schüssel ein wenig Wasser, um brennendes Fett und Gerüche zu verhindern.

Wenn beim Einlegen oder Entnehmen von Speisen auf dem Backofenboden vor dem Weiterbacken eine größere Menge Öl, Saft usw. verschüttet wird, reinigen Sie den Backofen, um unangenehme Rauchentwicklung und Entflammbarkeitsgefahr zu vermeiden.

- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf den Brenner oder die Elektroplatte, die funktioniert.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle und bestehen Sie auf die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die Gasart, die auf dem Etikett auf der Rückseite des Geräts angegeben ist. Wenn Ihr Gastyp eine andere Art oder Spezifikation ist, sollten Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Düsen austauschen.

**Schließen Sie das Gerät an die Gasinstallation an, tauschen Sie die Düsen aus und stellen Sie die Minimalflamme ein. Überlassen Sie das Gerät nur einem qualifizierten Servicetechniker!**

## TECHNISCHE MERKMALE IHRES HERDES

(\*) Optional

<b>SPEZIFIKATIONEN</b>	<b>50 x 50</b>	<b>50 x 60</b>	<b>60 x 60</b>
Äußere Breite	500 mm	500 mm	600 mm
Äußere Tiefe	600 mm	660 mm	660 mm
Äußere Höhe	850 mm	850 mm	850 mm
Innere Breite	395 mm	395 mm	445 mm
Innere Tiefe	405 mm	405 mm	445 mm
Innere Höhe	330 mm	330 mm	330 mm
Lampenleistung *	15-25 W		
Thermostat	50 - 250 °C		
Unteres Heizelement	800 W	800 W	1300 W
Oberes Heizelement	650 W	650 W	850 W
Grill-Heizelement *	1500 W	1500 W	2000 W
Versorgungsspannung *	220-240V AC, oder 230V AC, 50 - 60		
Heizplatte Ø145 mm	1000 W		
Heizplatte Ø180 mm	1500 W		
Heizplatte Rapid Ø145	1500 W		
Heizplatte Rapid Ø180	2000 W		

<b>BRENNER-INJEKTORWERTE ENTSPRECHEND DER GASART GAS-KATEGORIE: IIH3B/P</b>			LPG	Erdgas	Erdgas	Erdgas
			<b>G30-30 mbar</b>	<b>G20-20 mbar</b>	<b>G20-25 mbar</b>	<b>G25-25 mbar</b>
Wok- Brenner *	Injektor	mm	<b>0.90</b>	<b>1.20</b>	<b>1.20</b>	<b>1.20</b>
	Leistung	KW	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.10</b>	<b>3.00</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>218</b>	<b>0.290</b>	<b>0.290</b>	<b>0.311</b>
Schnellbrenner	Injektor	mm	<b>0.80</b>	<b>1.15</b>	<b>1.05</b>	<b>1.15</b>
	Leistung	KW	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>182</b>	<b>0.234</b>	<b>0.237</b>	<b>0.258</b>
Semi- Rapid- Brenner	Injektor	mm	<b>0.65</b>	<b>0.97</b>	<b>0.92</b>	<b>0.97</b>
	Leistung	KW	<b>1.70</b>	<b>1.70</b>	<b>1.70</b>	<b>1.70</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>124</b>	<b>0.168</b>	<b>0.160</b>	<b>0.176</b>
Hilfsbrenner *	Injektor	mm	<b>0.50</b>	<b>0.72</b>	<b>0.70</b>	<b>0.72</b>
	Leistung	KW	<b>0.90</b>	<b>0.90</b>	<b>0.95</b>	<b>0.90</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>65</b>	<b>0.085</b>	<b>0.094</b>	<b>0.093</b>
Backofen Brenner *	Injektor	mm	<b>0.75</b>	<b>1.05</b>	<b>1.00</b>	<b>1.05</b>
	Leistung	KW	<b>2.20</b>	<b>2.20</b>	<b>2.20</b>	<b>2.20</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>160</b>	<b>0.220</b>	<b>0.215</b>	<b>0.233</b>
Grillbrenner *	Injektor	mm	<b>0.60</b>	<b>0.90</b>	<b>0.85</b>	<b>0.90</b>
	Leistung	KW	<b>1.40</b>	<b>1.40</b>	<b>1.40</b>	<b>1.40</b>
	Verbrauch	gr/h, m3/h	<b>102</b>	<b>0.140</b>	<b>0.138</b>	<b>0.163</b>

## **INSTALLATION IHRES HERDES**

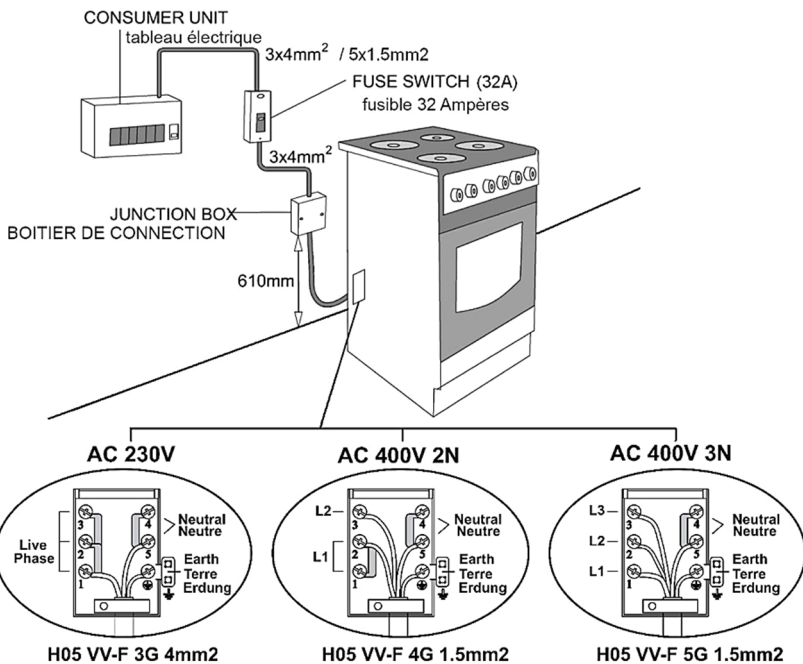
### **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Ihr Gerät benötigt eine 16- oder 32-Ampere-Versorgung entsprechend der Gesamtleistung Ihres Herdes. Bitte entnehmen Sie alle erforderlichen Werte dem Typenschild Ihres Herdes. Falls erforderlich, wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.
- Der elektrische Anschluss des Herdes darf nur an Anschlüssen/Steckdosen mit einem Erdungssystem erfolgen, die gemäß den örtlichen Vorschriften installiert sind. Wenn an dem Ort, an dem der Herd installiert werden soll, keine Anschlüsse/Steckdosen mit einem Erdungssystem vorhanden sind, wenden Sie sich für die Installation sofort an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät nicht an ein Erdungssystem angeschlossen ist.
- Ihr Herd ist für die Verwendung mit 220-240V AC oder 230VAC für einphasige und 230V/400V 3N für dreiphasige 50-60 Hz Stromversorgung vorgesehen. Wenn Ihre Stromversorgung von den angegebenen Werten abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.
- Achten Sie beim Aufstellen Ihres Herdes darauf, dass er sich auf der Thekenhöhe befindet. Bringen Sie ihn ggf.

durch Verstellen der FüÙe auf Thekenhöhe.

- Einige Modelle werden ohne Stecker-Leitungs-Set geliefert. In diesem Fall verwenden Sie bitte ein flexibles Kabel, das für den Anschluss an eine Monophas geeignet ist: H05 VV-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> oder für 3 Phasen: H05 VV-F 5 G 1,5 mm<sup>2</sup>

### Anschlussschemata;

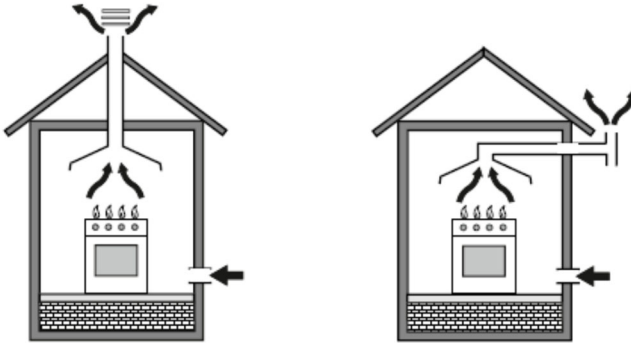


## GASANSCHLUSS

**ACHTUNG: DIESES GERÄT DARF NUR IN EINEM STÄNDIG BELÜFTETEN RAUM UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN.**

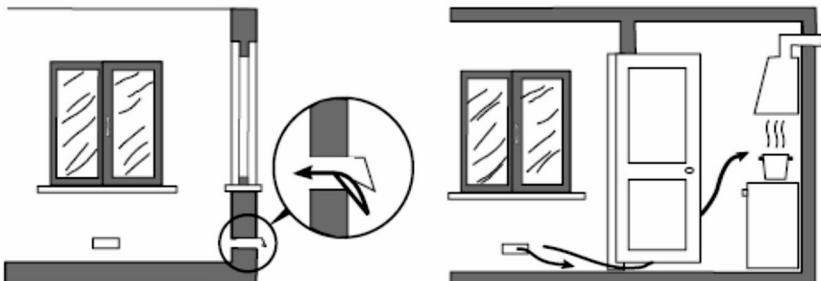
Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für

Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Dabei sind insbesondere die einschlägigen Anforderungen an die Belüftung zu beachten.



Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).

Längerer intensiver Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. das Öffnen eines Fensters,



oder eine effektivere Belüftung, z. B. die Erhöhung des Niveaus der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, erforderlich machen.

### **Verbindung und Sicherheit:**

1. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und des Gasdrucks) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind
2. Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Datenschild) angegeben
3. Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den einschlägigen Anforderungen an die Belüftung zu widmen
4. Bringen Sie die Schelle am Schlauch an. Schieben Sie einen der Schläuche bis zum Ende des Rohrs.
5. Für die Dichtungssteuerung; stellen Sie sicher, dass die Steuertasten im Bedienfeld geschlossen sind, aber die Gasflasche geöffnet ist. Tragen Sie einige Seifenblasen auf den Anschluss auf. Wenn Gas austritt, wird im eingeseiften Bereich Schaumbildung zu sehen sein.
6. Der Herd sollte an einem gut belüfteten Ort und auf ebenem Boden aufgestellt werden.
7. Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.
8. Achten Sie beim Aufstellen Ihres Herdes darauf, dass er sich auf der Thekenhöhe befindet. Bringen Sie ihn ggf. durch Verstellen der Füße auf Thekenniveau.
9. Führen Sie Gasschlauch und Elektrokabel Ihres Herdes nicht durch die beheizten Bereiche, insbesondere nicht durch die Rückseite des Herdes. Bewegen Sie den an Gas angeschlossenen Herd nicht. Da sich dadurch der Schlauch lockert, kann es zu einem Gasaustritt kommen.
10. Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch für den Gasanschluss.

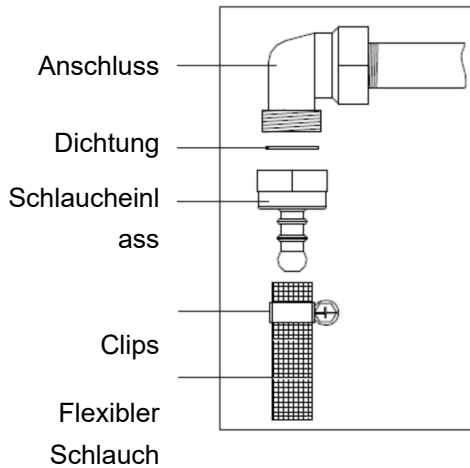


11. Schließen Sie Ihren Kocher auf kürzestem Weg und ohne Leckage an Flüssiggas an. Min. 40 cm Max. 125 cm.
12. Verwenden Sie bei der Gasdichtigkeitsprüfung niemals eine Flamme wie Feuerzeug, Streichhölzer, Zigarettenfeuer oder ähnliches.
13. **Deckel nicht schließen, wenn der Brenner brennt**

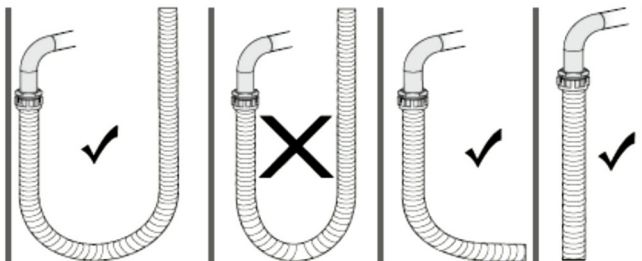
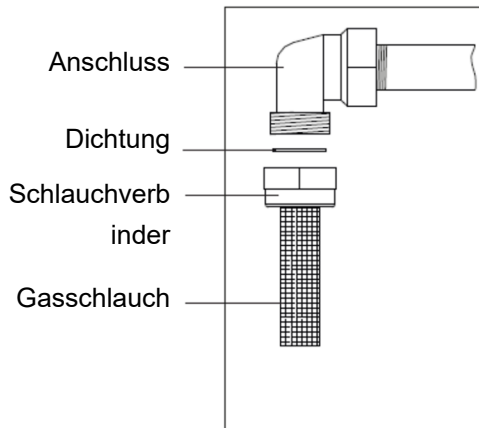
**Vorsicht: Glasdeckel können beim Erhitzen zerspringen. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schließen.**



### Anschlusschema für LPG



### Anschlusschema für NG

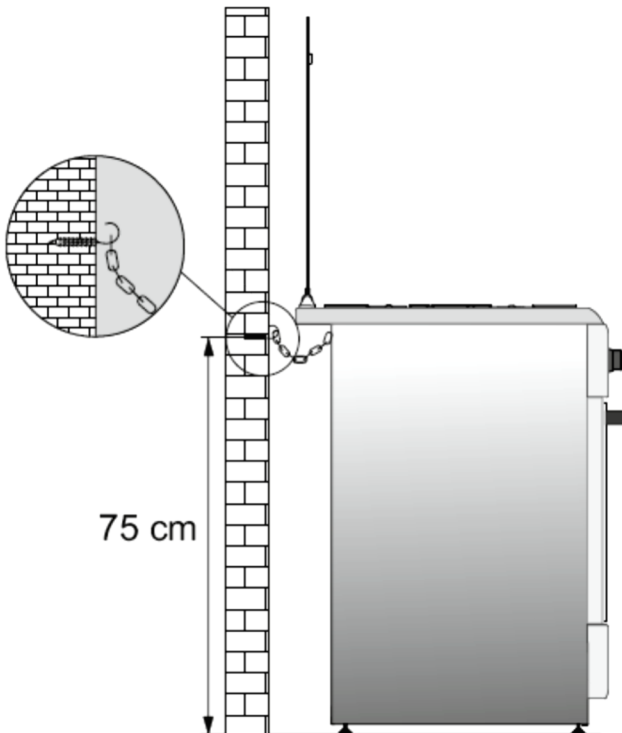


**WANDBEFESTIGUNG** (\*) Optional

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie das Gerät mit der mitgelieferten Kette und der Hakenschraube an der Wand befestigen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in die Wand geschraubt ist

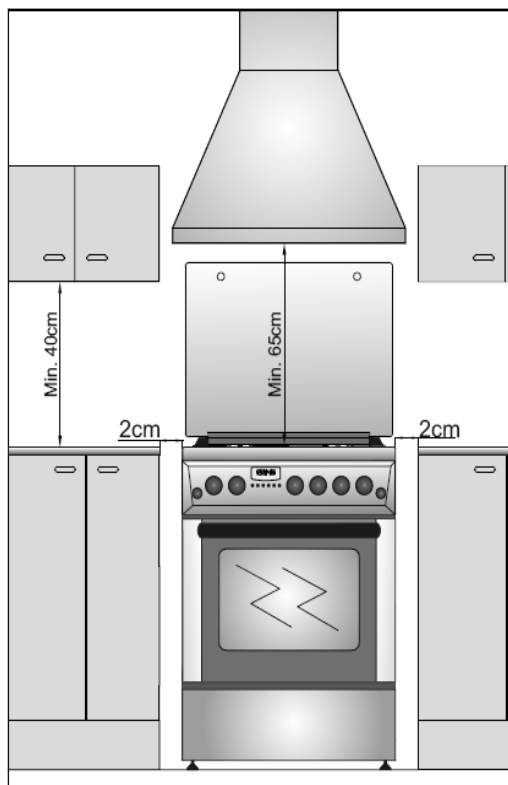
**WARNUNG!**

Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung installiert werden. Beachten Sie die Anweisungen zur Installation.

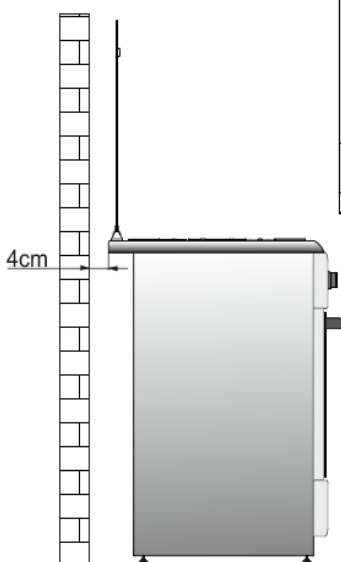


## POSITION DES GERÄTS

Entfernung vom Möbel:


















Entfernung von der Wand:



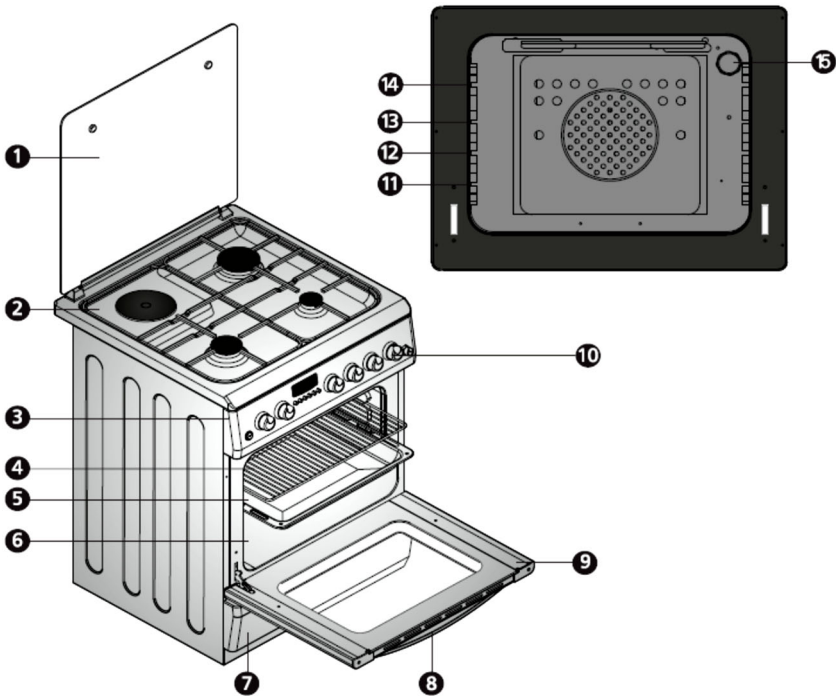
## BESCHREIBUNG DES HERDES

### Symbole für Funktionen am Herd:

 Geschlossen	 Backofen Brenner / Heizelement
 Kleine Flamme	 Oberes Heizelement
 Große Flamme	 Backofen & Grillbrenner / Heizelement
 Zündung	 Grillbrenner / Heizelement
 Manuelle Verwendung	 Grill & Drehspieß
 Backofenlampe	 Turbo-Lüfter
 Zeitschaltuhr	 Turbo-Lüfter & Turbo-Heizelement
 Drehspieß (*)	

### Hauptteile und Funktionen:

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Oberer Deckel  | 9. die Backofentür         |
| 2. Kochfeld       | 10. Comand-Knöpfe          |
| 3. Bedienfeld     | 11. Unteres Regal          |
| 4. Drahtgitter    | 12. Mittleres Regal        |
| 5. Tablett        | 13. Mittleres oberes Regal |
| 6. Hohlraum       | 14. Oberes Regal           |
| 7. Unterer Deckel | 15. Backofenlampe          |
| 8. Türgriff       |                            |



## VERWENDUNG IHRES HERDES

**Bevor Sie den Herd benutzen, entfernen Sie bitte alle brennbaren Bänder, Styrofoam oder andere brennbare Materialien am Herd. Nehmen Sie auch die Bedienungsanleitung und andere brennbare Materialien aus dem Inneren des Herdes heraus.**


### Kochfeld für Gasbrenner verwenden:



1. Welcher Brenner mit welchem entsprechenden Drehknopf verwendet wird, wird durch Zeichen auf dem Drehknopfrahmen oder auf dem Bedienfeld definiert.  
Der Gasbrenner, der von jedem der Regler gesteuert wird, ist

durch ein Symbol dargestellt.

Drücken Sie nach vorne und drehen Sie den entsprechenden

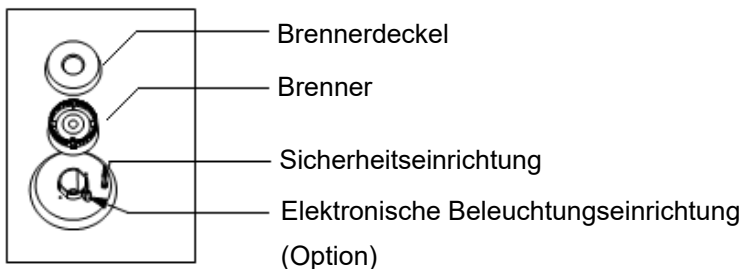
Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum max.  (+)

Symbol. Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie die entsprechenden Knöpfe im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Auf dem Drehknopf sind verschiedene Symbole für aus als , für

maximale Flamme als  und minimale Flamme als  abgebildet

2. Wenn Ihr Kochfeld mit Brennern ausgestattet ist, die mit Gas betrieben werden, muss der entsprechende Drehknopf verwendet werden, um die Brenner zu zünden. Einige Modelle haben eine automatische Zündung über den Drehknopf; es ist einfach, den Brenner durch Drehen des Knopfes zu zünden. Außerdem können die Brenner durch Drücken der Zündungstaste oder mit einem Streichholz gezündet werden.
3. Betätigen Sie den Zünder nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund erloschen ist, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
4. Bei Modellen mit Gassicherheitssystem schaltet das Regelventil das Gas automatisch ab, wenn die Flamme des Kochers erlischt. Um die Brenner mit Gassicherheitssystem zu bedienen, müssen Sie den Knopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Zündung müssen Sie etwa 5-10 Sekunden warten, bis das Gassicherheitssystem aktiviert wird. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund ausgeschaltet wird, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass die Brennerdeckel gut positioniert sind. Die richtige Platzierung der Brennerdeckel ist wie unten dargestellt.

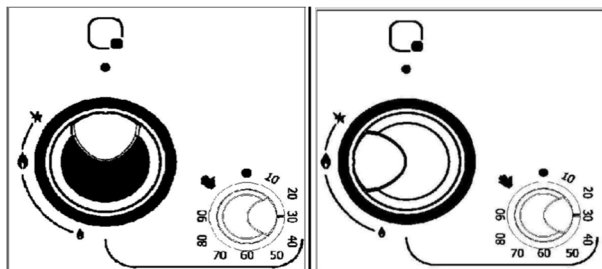


## NUTZBARER TOPFDURCHMESSER

Wok-Brenner	Ø 24 - 28 cm
Schnellbrenner	Ø 22 - 26 cm
Semi-Rapid-Brenner	Ø 18 - 22 cm
Hilfsbrenner	Ø 12 - 18 cm

## Intelligente Brennerzelle (optional)

- 1- Die Garzeit wird durch Drehen des Drehknopfes nach rechts eingestellt (Beispiel: 30 Min.) wie folgt






- 2- Nachdem die Zeit eingestellt ist, drücken Sie den Brennerregler und drehen ihn nach links (gegen den Uhrzeigersinn) zum Flammensymbol und zünden den Brenner. Nach Beginn der Verbrennung das Sicherheitssystem einschalten, indem der Knopf 5-10 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.
- 3- Wenn das Brennen nach dem Drücken und Loslassen des Knopfes nicht stattfindet, wiederholen Sie den 2. Schritt.
- 4- Nach der im Timer eingestellten Dauer wird die Flamme am Brenner automatisch abgeschaltet und es ertönt ein Benachrichtigungston "bing". Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Bedienknopf des Smart-Brenners auf die Position (●) drehen.

**WARNUNG!**

Zeiteinstellung ist nicht möglich, wenn der Drehknopf auf Position

mit Handzeichen C  steht. Brenner läuft ewig.

**Verwendung des Kochfeldes für Hot Plates:**

**Heizplatten-Leistungstabelle für 3 Leistungsstufen Version**

145 mm	<b>STUFE 1</b>	250 W	<b>STUFE 2</b>	750 W	<b>STUFE 3</b>	1000 W
180 mm		250 W		1100 W		1500 W

**Hotplate-Leistungstabelle für 6 Leistungsstufen Version (Optional)**

Heizplatte	STUFE 1	STUFE 2	STUFE 3	STUFE 4	STUFE 5	STUFE 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 Schnell	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180mm Schnell	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Elektrokochplatten haben standardmäßig 3 oder 6 Temperaturstufen (wie in der Tabelle beschrieben)
2. Betreiben Sie Ihre Elektrokochplatte bei der ersten Verwendung 5

Minuten lang in maximaler Position. Dadurch wird das hitzeempfindliche Mittel auf Ihrer Kochplatte durch Verbrennen ausgehärtet.

3. Verwenden Sie möglichst Töpfe mit flachem Boden und vollem Kontakt zur Hitze, damit Sie die Energie produktiver nutzen können.
4. Stellen Sie das Temperaturniveau mit dem Drehknopf der Heizplatte durch Drehen im Uhrzeigersinn ein.

### **Verwenden Sie den Gasofen:**

Welcher Brenner mit welchem entsprechenden Drehknopf verwendet wird, wird durch Zeichen auf dem Drehknopfrahmen oder auf dem Bedienfeld definiert.

**Regler für Ofenbrenner:** Drücken Sie nach vorne und drehen Sie den

entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf das max.  (+)

Symbol. Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie die entsprechenden Knöpfe im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Auf dem Drehknopf sind verschiedene Symbole für aus als ●, für maximale

Flamme als  und minimale Flamme als  abgebildet

**Regler für Grillbrenner:** Drücken Sie nach vorne und drehen Sie den

entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum max.  (+)

Symbol.


### ***Anmerkungen:***

- \* *Wenn Sie die Ofenbrenner in Betrieb nehmen, schließen Sie die Ofentür nicht und warten Sie 3 Minuten in geöffneter Stellung.*
- \* *Wenn Ihr Herd über zwei getrennte Bedienknöpfe für Backofen und Grillbrenner verfügt, schieben Sie bitte den entsprechenden Knopf nach vorne und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.*
- \* *Wenn Ihr Herd über einen Thermostat verfügt, sollte der erwähnte Drehknopf auf den gewünschten Temperaturwert eingestellt werden.*

*(Optional)*

- \* Wenn Ihr Herd über eine intelligente Gasofenoption (Timer mit Abschaltfunktion) verfügt, befolgen Sie bitte die Empfehlungen, die auf der intelligenten Brennerzelle angegeben sind.
- \* Wenn Ihr Herd mit einem mechanischen Timer ausgestattet ist, muss der Timer-Drehknopf auf den gewünschten Zeitwert eingestellt werden. Am Ende der eingestellten Garzeit ertönt der "Bing"-Ton des Timers. Der Timer dient nur zur Warnung vor der Zeit. Er kann den Herd nicht bedienen.

### **Verwendung eines elektrischen Ofens:**

1. Wenn Ihr Ofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, breitet sich ein Geruch aus, der von der Verwendung der Heizelemente herrührt. Um diesen loszuwerden, betreiben Sie ihn im leeren Zustand für 45-60 Minuten bei 250°C.
2. Der Drehknopf des Ofens muss auf den gewünschten Wert eingestellt sein, sonst funktioniert der Ofen nicht.
3. Der Drehknopf des Thermostats sollte auf den gewünschten Temperaturwert eingestellt sein.
4. Stellen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zeit ein. Am Ende der eingestellten Garzeit ertönt der "Bing"-Ton des Timers und der Herd stoppt den Betrieb. Wenn Sie den Herd ohne Timer-Steuerung verwenden möchten, drehen Sie den Timer-Steuerungsknopf in die manuelle Position ( Symbol). (Optional)
5. Während der Zeit, in der im Backofen gegart wird, sollte die Tür des Backofens nicht häufig geöffnet werden. Andernfalls kann die Zirkulation der Hitze unausgewogen sein und die Ergebnisse können sich verändern.
6. Vor dem Garen sollten 5 - 10 min. vorgewärmt werden.

### **Zeittabelle zum Kochen:**

Mahlzeiten	Temperatur (°C)	Rack-Position	Garzeit (min.)
Sahnetorte	150 - 170	2	30 - 35
Gebäck	200 - 220	2	35 - 45
Kekse	160 - 170	3	20 - 25
Keks	160 - 170	3	20 - 35

Torte	160 - 180	2	25 - 35
Geflochtener Keks	200 - 220	2	30 - 40
Blätterteig	180 - 220	2	35 - 45
Herzhaftes Gebäck	160 - 180	2	20 - 30
Lammfleisch	200 - 230	1	90 - 120
Kalbfleisch	200 - 230	1	90 - 120
Hammelfleisch	210 - 230	1	90 - 120
Hähnchen (in	210 - 230	1	75 - 100
Fisch	190 - 210	2	40 - 50

**Hinweis:** Die Ergebnisse können sich je nach Bereichsspannung und Material mit unterschiedlicher Qualität, Menge und Temperaturen ändern. Die Verwendung von Kuchenformen beim Garen von Kuchen ergibt ein besseres Ergebnis.

### Düsenwechselbetrieb für Kochfeld-Gasbrenner:

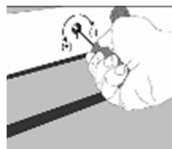
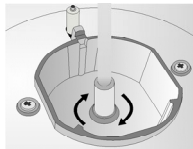
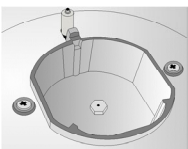
#### Werkseinstellung Düsentyp: LPG G30-30mBar

**Wenn Ihre Gasversorgung eine andere ist, tauschen Sie bitte die Düsen gemäß den folgenden Anweisungen aus**

1. Bitte schließen Sie zuerst die Gaszufuhr des Herdes. Bitte verwenden Sie einen Treiber mit speziellem Kopf zum Entfernen und Installieren der Düse.



2. Bitte Düse mit speziellem Düsentreiber aus dem Brenner entfernen und neue Düse einbauen



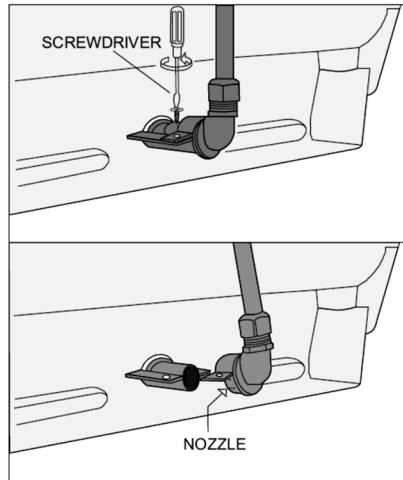
3. Bitte schließen Sie die Düse mit dem Finger, öffnen Sie das Gasventil und prüfen Sie die Gasleckage mit Seifenschaum.

### **Düsenwechselbetrieb für Ofenbrenner:**

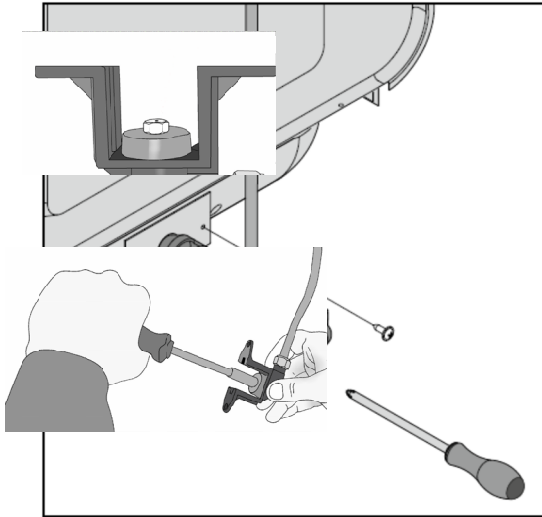
Bitte entfernen Sie die hintere Abdeckung des Kochers und nehmen Sie den

Düsenbefestigungskörper vom Brenner ab. Entfernen Sie dann die Düse vom Injektorkörper mit einem speziellen Düsenschlüssel, um die Düse zu wechseln. Nach dem Wechsel schließen Sie das Düsenloch mit dem Finger, öffnen Sie das Gasventil und prüfen Sie den Gasaustritt mit

Seifenschaum von der runden Verbindungsfläche zwischen Düse und Körper. Montieren Sie dann den Düsenkörper wieder mit den Schrauben am Brenner.



### Für andere Brennertypen;



### Reduzierte Flammenanpassung:

Um Ihren Herd auf die Gasart einzustellen, nehmen Sie die Einstellung für reduzierte Flamme vorsichtig durch Drehen mit einem kleinen Schraubendreher wie unten gezeigt an der Schraube in der Mitte oder in der Nähe des Gasventils sowie Düsenwechsel vor.

	Von LPG zu Erdgas	Von Erdgas zu LPG
<b>Schnellbrenner</b>	3 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn	3 Umdrehungen im Uhrzeigersinn
<b>Semi-Rapid-Brenner</b>	2,5 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn	2,5 Umdrehungen im Uhrzeigersinn
<b>Hilfsbrenner</b>	2 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn	2 Umdrehungen im Uhrzeigersinn
<b>Wok-Brenner</b>	4 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn	4 Umdrehungen im Uhrzeigersinn
<b>Backofen-Brenner</b>	4,5 Umdrehungen gegen den	4,5 Umdrehungen im Uhrzeigersinn
<b>Grill-Brenner</b>	4 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn	4 Umdrehungen im Uhrzeigersinn

## WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

### Elektrische Ausrüstungen

Problem	Mögliche Ursachen	Vorgeschlagene Lösungen
<b>Backofen funktioniert nicht</b>	Fehlfunktion der Sicherung oder automatische Sicherung durchgebrannt	Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten und korrigieren Sie, ob es ausgelöste Unterbrecher gibt. Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten, um zu sehen, ob die automatische Sicherung oder die Unterbrecher ausgelöst wurden. Wenn sich das Problem wiederholt, rufen Sie den technischen Service an, um die Ursache für das Durchbrennen der Sicherung zu beseitigen.
	Das Gerät ist von der (geerdeten) Steckdose getrennt	Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt ist
<b>Backofenlicht funktioniert nicht</b>	Backofenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Lampe.
	Es ist kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten und korrigieren Sie, ob es ausgelöste Unterbrecher gibt. Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten, um zu sehen, ob die automatische Sicherung oder die Unterbrecher ausgelöst wurden. Wenn sich das Problem wiederholt, rufen Sie den technischen Service an, um die Ursache für das Durchbrennen der Sicherung zu beseitigen.
<b>Backofen heizt nicht</b>	Backofentemperatur und/oder Kochmodus ist nicht ausgewählt worden	Kochmodus und Temperatur einstellen
	Es ist kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten und korrigieren Sie, ob es ausgelöste Unterbrecher gibt. Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten, um zu sehen, ob die automatische Sicherung oder die Unterbrecher ausgelöst wurden. Wenn sich das Problem wiederholt, rufen Sie den technischen Service an, um die Ursache für das Durchbrennen der Sicherung zu beseitigen.

## Gas-Ausrüstungen

<b>Es erfolgt keine Zündung.</b>	Es ist kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie den allgemeinen Sicherungskasten und korrigieren Sie eventuell durchgebrannte Sicherungen.
	Hauptgasventil ist abgedreht	Drehen Sie das Hauptgasventil auf
	Gasschlauch ist verbogen.	Schließen Sie den Gasschlauch richtig ab.
<b>Gas kommt nicht</b>	Brennerinjektoren sind verstopft.	Reinigen Sie die Einspritzdüsen
	Gasschlauch ist verbogen.	Schließen Sie den Gasschlauch richtig ab.
<b>Ungleichmäßige Flamme / Keine Flamme</b>	Brennerinjektoren sind verstopft.	Reinigen Sie die Einspritzdüsen
	Die Brenner könnten nass sein.	Trocknen Sie die Brenner Teile sorgfältig.
	Die Brennerdeckel sind möglicherweise nicht richtig aufgesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Kappen und die Brenner richtig platziert sind.
	Hauptgasventil ist abgedreht	Drehen Sie das Hauptgasventil auf
	Leere Gasflasche (LPG wird verwendet)	Ersetzen durch neue Flasche

## Digitaler Timer/ Anzeige (Modelle mit digitalem Timer)

Problem	Mögliche Ursachen	Vorgeschlagene Lösungen
Die Zeitanzeige blinkt oder die Uhr leuchtet.	Bevor ein Stromausfall auftritt.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Schalten Sie den Kochmodus aus und drehen Sie den gewünschten Kochmodus erneut

### Wenn das Problem nicht gelöst ist:

- 1) Trennen Sie den Stromanschluss des Geräts (schalten Sie den Schutzscharter aus)

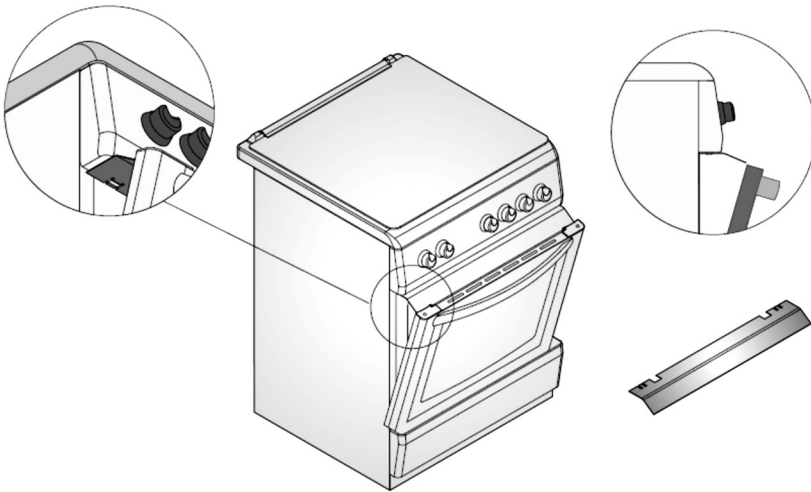


- 2) Rufen Sie den Hersteller, seine Servicestelle oder ähnlich qualifizierte Personen an

## WICHTIG

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Es befinden sich keine Teile im Inneren des Produkts, die vom Kunden repariert werden können.

## VERWENDUNG DER HITZEABSCHIRMUNG (\*) Optional



Eine Sicherheitsblende dient zum Schutz des Bedienfelds und der Tasten, wenn sich der Ofen im Grillmodus befindet. Legen Sie die Sicherheitsblende unter das Bedienfeld, indem Sie das Glas der Ofenfrontabdeckung öffnen.

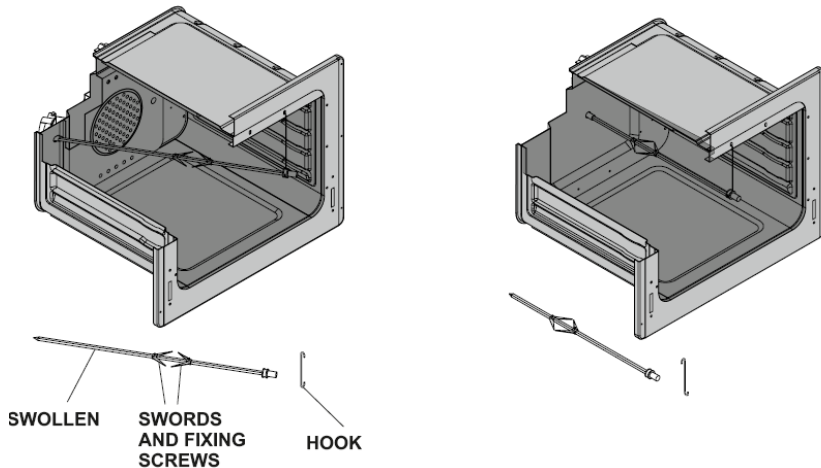
Sichern Sie dann die Sicherheitsblende zwischen Ofen und Frontabdeckung, indem Sie die Abdeckung vorsichtig schließen. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn sich der Ofen im Grillmodus befindet.

Beim Garen im Grillmodus ist es wichtig, dass die Abdeckung in einem bestimmten Abstand geöffnet bleibt.

Die Sicherheitsabdeckung sorgt für ideale Garbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.

### **BENUTZUNG VON TURNSPIT (\*) Optional**

Wenn Ihr Herd über eine Drehspießoption verfügt, befolgen Sie bitte die unten stehenden Empfehlungen; Bringen Sie den Drehspießhaken an der Befestigungsbohrung im Hohlraum an. Legen Sie das Kochgut (Huhn usw.) auf den Grillrost und befestigen Sie es mit Schwert und Schrauben. Installieren Sie sie dann am Drehspießmotor, wie in den Abbildungen unten gezeigt, und bedienen Sie das Drehspießsystem mit dem Steuerknopf am Bedienfeld.



## **WARTUNG und REINIGUNG**

1. Ziehen Sie den Stecker, der den Strom für den Ofen liefert, aus der Steckdose.
2. Während des Betriebs oder kurz nach dem Betriebsstart ist der Ofen extrem heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren von Heizelementen.
3. Reinigen Sie das Innenteil, die Verkleidung, den Deckel, die Bleche und alle anderen Teile des Ofens niemals mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie

- keine scheuernden, kratzenden Mittel und Reinigungsmittel.
4. Nachdem Sie die Innenteile des Ofens mit einem seifigen Tuch gereinigt haben, spülen Sie ihn ab und trocknen ihn anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
  5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
  6. Reinigen Sie Ihren Ofen nicht mit Dampfreinigern.
  7. Bevor Sie den oberen Deckel des Backofens öffnen, reinigen Sie den Deckel von verschütteter Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich außerdem vor dem Schließen des Deckels, dass der Herdtisch ausreichend abgekühlt ist.
  8. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Ofens niemals brennbare Mittel wie Säure, Verdünner und Benzin.
  9. Waschen Sie kein Teil Ihres Ofens in der Spülmaschine.

### **Reinigung der Kochplatten**

Verschüttete Soße, Fruchtsaft usw. sollten so schnell wie möglich mit einem weichen, in warmem Wasser mit Spülmittel getränkten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Messer, um Schmutzablagerungen zu reinigen. Wischen Sie die Ablagerungen mit einem mit sehr feuchtem Spülmittel getränkten Tuch ab, aber achten Sie darauf, dass die Emaille nicht verloren geht. Waschen Sie emaillierte Deckel mit Wasser und Spülmittel; sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entfernen Sie die Brennerabdeckungen und Gitter und waschen Sie sie vorsichtig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie wieder an ihren Platz stellen.

Stellen Sie sicher, dass die Brenner richtig montiert sind. Der Brenner kann mit Stahlwolle oder einem leicht scheuernden Tuch gereinigt werden, wenn dies erforderlich ist.

Backofentür und Glasabdeckung (falls vorhanden), nur mit Wasser reinigen und keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden.

Bei automatischen Brennern sollte die Funkenvorrichtung periodisch gereinigt werden, um Verbrennungsprobleme zu vermeiden;

Prüfen Sie regelmäßig, ob die Brennerlöcher verstopft sind und reinigen Sie sie.

### **Reinigung des Backofens**

Reinigen Sie das Innere des Ofens nach jedem Gebrauch. Wenn der Ofen noch warm ist, lassen sich Ablagerungen leichter entfernen. Zur Reinigung können Sie warmes Wasser mit einem Spülmittel oder einige der Sprüh-Ofenreiniger verwenden. Sprühen Sie die

Reinigungssubstanz nicht direkt auf die Heizungs- oder Mattenteile im Ofeninneren, da Sie das Material beschädigen können, und lesen Sie immer die Anweisungen des Herstellers zur Reinigung. Reinigen Sie die Bleche und Platten im Backofen mit warmem Wasser und Spülmittel.

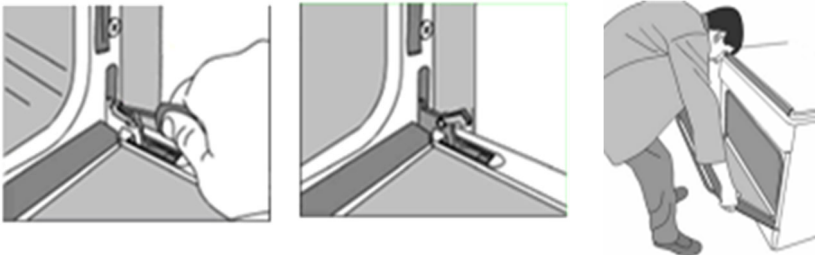
Reinigen Sie Rückstände mit einem leicht abrasiven Reinigungspulver. Decken Sie die Teile des Backofens niemals mit Alufolie ab. Dies könnte zu einer Überhitzung führen, die das Backergebnis beeinträchtigen und die Backofenemalle beschädigen kann.

### **Gelegentliche Kontrollen**

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der flexiblen Gasleitung und tauschen Sie sie aus, sobald Sie die ersten Anzeichen von Verschleiß bemerken. Es wird empfohlen, die flexible Gasleitung einmal pro Jahr zu ersetzen.

Wenn Sie etwas Ungewöhnliches beim Betrieb des Geräts feststellen, wenden Sie sich zur Inspektion an eine autorisierte Kundendienststelle. Halten Sie keine leere oder nicht angeschlossene Gasflasche in den Nahbereich des Geräts.

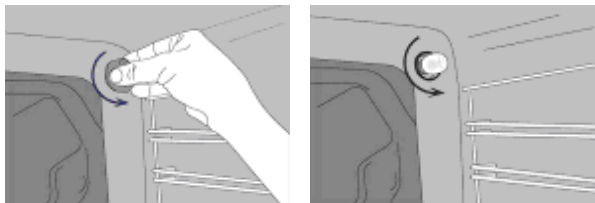
### **Entfernen der Tür**



Heben Sie den Haken am Türscharnier wie in der Abbildung gezeigt an. Drehen Sie den Haken zu sich hin bis zum Ende. Ziehen Sie die Tür heraus und halten Sie sie mit beiden Händen fest.

### **Wechseln der Ofenlampe:**

Lassen Sie den Garraum und den Grillbrenner bzw. die Heizelemente abkühlen. Trennen Sie den elektrischen



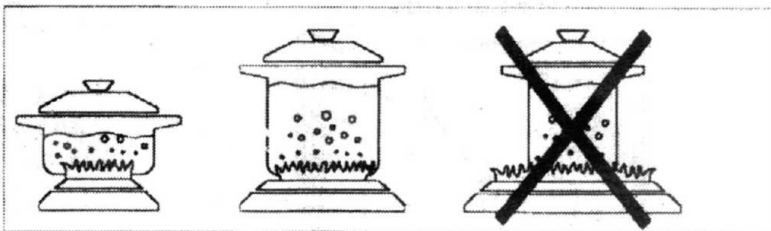
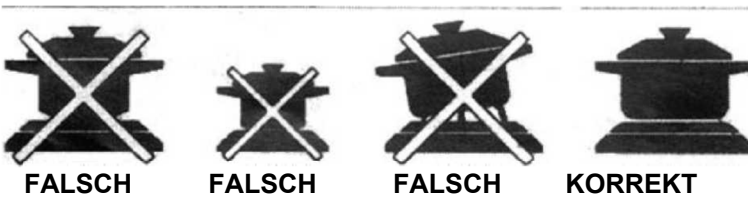
Anschluss Ihres Geräts, bevor Sie die Innenlampe austauschen. Wechseln Sie mit einer 15-25 W, 300 C temperaturbeständigen Lampe.

**VERWENDUNG DER COFFEEPOT-HALTERUNG  
(\* ) Optional**

Kaffeetopfstütze ist für die Verwendung von Töpfen mit kleinem Durchmesser mit Ihrem Herd. Legen Sie das Trägerteil mittig auf den Rost und stellen Sie dann den Topf darauf, um ihn zu verwenden.



**KORREKTE POSITION UND VERWENDUNG DES GESCHIRRS**



**KORREKT**

**FALSCH**

**FALSCH**

## Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten



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

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

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

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

## EU-Konformitätserklärung

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



Die EU-Konformitätserklärung kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden: [www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)

MODEL

SERIENNUMMER

VERKAUFSDATUM

RECHNUNGSNO.

UNTERSCHRIFT UND STEMPEL  
DER VERKÄUFERS


Liebe Kundin, lieber Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein VIVAX Produkt entschieden haben. Wir hoffen Sie, werden mit Ihrer Wahl zufrieden sein. Sollten Sie innerhalb der Garantiezeit eine Reparatur benötigen, bitten wir Sie sich mit dem Verkäufer (Vertragspartner), bei welchem Sie das VIVAX Produkt gekauft haben, in Verbindung zu setzen. Sie können uns auch unter den nachstehend angeführten Kontaktdaten erreichen.

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

### GARANTIEBEDINGUNGEN

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

1. Mit diesem Garantieschein garantiert die M SAN Grupa als Garantiegeber die kostenfreie Reparatur in Österreich.
2. Hiermit garantieren wir , dass das Produkt fehlerfrei funtioniert, alle eventuellen Produktmängel werden kostenfrei von einem beauftragten Servicepartner von VIVAX während der Garantiezeit behoben.
3. Die Garantielaufzeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum des VIVAX Produktes.
4. Im Falle eines Material- und Verarbeitungsfehlers verpflichten wir uns, die Reparatur so rasch wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von 45 Tagen, durchzuführen. Sollte es nicht möglich sein, Ihr Produkt zu reparieren, oder sollte die Reparatur länger als 45 Tage beanspruchen, erfolgt ein Austausch. Die Garantielaufzeit wird während der Reparatur zeitverlängert.
5. Die Garantie ist nur mit Vorlage des originalen Kaufbelegs gültig.
6. Zusätzlich muss dieser Garantieschein vollständig ausgefüllt sein,den Stempel sowie die Unterschrift des Verkäufers beinhalten. MSAN behält sich das Recht vor, Garantieleistungen zu verweigern, wenn diese Informationen nicht vorgelegt werden.
7. **Die Garantie beinhaltet nicht** : Regelmässige Prüfungs-, Wartungs-, Reparatur- und Austauscharbeiten aufgrund von normalem Verschleiß, Anpassungen, oder Veränderungen, die nicht in der Gebrauchsanweisung beschrieben wurde, außer es wurde davor schriftlich mit M SAN GRUPA d.o.o. ausgemacht.
8. **Die Garantie wird in folgenden Fällen nicht anerkannt:**

Wenn der Käufer keinen vollständig ausgefüllten Garantieschein vorweisen kann.

Mängel aufgrund unsachgemäßer Benutzung des Produkts entgegen der Gebrauchsanweisung.

Wenn das Produkt von einer nicht autorisierten Fachhändler (ausgewiesene Servicepartner) repariert wurde (z.B.: Öffnung des Gehäuses des Produkts oder Demontage des Produkts durch eine nicht autorisierte Person).

Wenn Veränderungen/Modifizierungen des VIVAX Produktes vorgenommen wurden (z. B. Entfernung von Markenkennzeichnungen, Strichcodes, Produkt- oder Seriennummern).

Wenn das Produkt durch folgende Ereignisse defekt wurde: höhere Gewalt (z.B. Blitzschlag, Wasser, Feuer, öffentliche Unruhen), Stromschlag, Unfälle oder sonstige Ereignisse, die außerhalb des Einflussbereiches von MSAN liegen. Wenn der Schaden durch falsche Handhabung oder falschen Transport entstanden ist. Wenn der Schaden durch Probleme im Anschlussystem entstanden ist.

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

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

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

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

**SERVICESTELLE ÖSTERREICH**

**VIVAX**

**AT**

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

### **Multimedia shop**

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

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

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

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

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

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

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



**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-31602 WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-31602 WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>36.2 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>64</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EE_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EE_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,4</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14,5 cm</b> - - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> - - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	<b>187.62 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih paljenika	<b>3</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom paljeniku $EE_{\text{plinski paljenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- <b>55.9</b> <b>58.8</b> - (<1kW)
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>58.6 Wh/kg</b>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-31602 BLX**

**FC-31602I WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-31602 BLX FC-31602I WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>36.0 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>64</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEL_{cavity}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{prostor\ za\ pečenje}$	<b>95,4</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14,5 cm</b> - - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{electric\ cooking}$ per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{kuhanje\ na\ električnu\ energiju\ po\ zoni\ ili\ površini\ za\ kuhanje\ izračunana\ po\ kg\ (Wh/kg)}$ (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> - - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{electric\ hob}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{električna\ ploča\ za\ kuhanje\ za\ ploču\ za\ kuhanje\ izračunana\ po\ kg\ (Wh/kg)}$ *	<b>187.62 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>3</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{gas\ burner}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{plinski\ plamenik}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- <b>55.9</b> <b>58.8</b> <b>- (&lt;1kW)</b>
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{gas\ hob}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{plinska\ ploča\ za\ kuhanje}$ **	<b>58.6 Wh/kg</b>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-31602IF WH**

**FC-31602 X**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-31602IF WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>FC-31602 X</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>36.0 kg</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>1</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>Elec.</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>64</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	<b>-</b>
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,9</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14,5 cm</b>
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	<b>-</b>
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *$	<b>187.62 Wh/kg</b>
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *$	<b>-</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>187.62 Wh/kg</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	<b>3</b>
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>-</b>
			<b>55.9</b>
			<b>58.8</b>
			<b>-(&lt;1kW)</b>
			<b>58.6 Wh/kg</b>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-22602 WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-22602 WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>36.8 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>64</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,9</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14,5 cm</b> <b>18,0 cm</b> - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b> - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	<b>190.17 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih paljenika	<b>2</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom paljeniku $EE_{\text{plinski paljenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- - <b>55.9</b> - (<1kW)
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>58.6 Wh/kg</b>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-22502 WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-22502 WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>31.8 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>52</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0.71</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEL_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEL_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95.6</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14.5 cm</b> <b>18.0 cm</b> - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b> - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	<b>190.17 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih paljenika	<b>2</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom paljeniku $EE_{\text{plinski paljenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- - <b>55.9</b> - (<1kW)
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>58.6</b>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-04602 WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-04602 WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>37.4 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>64</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEL_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEL_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,4</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Elec.</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14,5 cm</b> <b>18,0 cm</b> <b>14,5 cm</b> <b>18,0 cm</b>
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b> <b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b>
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	<b>190.17 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih paljenika	<b>0</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom paljeniku $EE_{\text{plinski paljenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- - - -
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-04502 WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-04502 WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>32.8 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>52</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0.71</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EE_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EE_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95.6</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Mix</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	<b>14.5 cm</b> <b>18.0 cm</b> <b>14.5 cm</b> <b>18.0 cm</b>
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ Po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	<b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b> <b>187.62 Wh/kg</b> <b>192.71 Wh/kg</b>
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	<b>190.17 Wh/kg</b>
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih paljenika	<b>0</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom paljeniku $EE_{\text{plinski paljenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	- - - -
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	-

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-40502I WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-40502I WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>30.0 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>52</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,72</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEl_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEl_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,6</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Gas</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	- - - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *$	- - - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *$	-
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>4</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	<b>58.8</b> <b>55.9</b> <b>58.8</b> <b>- (&lt;1kW)</b>
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>59.2 Wh/kg</b>



**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL)**

**MODEL: FC-40602I WH**

<b>A</b>	<b>PRODUCT FICHE</b>	<b>INFORMACIJSKI LIST</b>	
<b>B</b>	Brand	Robna marka	<b>VIVAX</b>
<b>C</b>	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>D</b>	Model Identification	Naziv modela	<b>FC-40602I WH</b>
<b>E</b>	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	<b>35.0 kg</b>
<b>F</b>	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	<b>1</b>
<b>G</b>	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	<b>Elec.</b>
<b>H</b>	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	<b>64</b>
<b>I</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	<b>0,78</b>
<b>J</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	-
<b>K</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
<b>L</b>	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
<b>M</b>	Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{\text{cavity}}$	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$	<b>95,4</b>
<b>N</b>	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	<b>A</b>
<b>O</b>	<b>HOB</b>	<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>P</b>	Hob Type (Elec.=Electric, Gas, Mix)	Vrsta Ploče za kuhanje (Elec.=Električna, Gas=Plinska, Mix=Kombinirana)	<b>Gas</b>
<b>Q</b>	Number of cooking zones and/or areas	Broj zona i/ili površina za kuhanje	<b>4</b>
<b>R</b>	Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Tehnologija zagrijavanja (Induction = indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, Radiant = isijavajuće zone za kuh., Solid = čvrste plohe)	<b>Radiant</b>
<b>S</b>	For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm (cm) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4)	Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm (cm) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/El.ploča4)	- - - -
<b>T</b>	For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (cm)	Za nekrugne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm. (cm)	-
<b>U</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric cooking}}$ Per cooking zone or area calculated per kg (Wh/kg) (El.plate1/El.plate2/El.plate3/El.plate4) *	Potrošnja energije $EC_{\text{kuhanje na električnu energiju}}$ po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) (El.ploča1/El.ploča2/El.ploča3/ El.ploča4) *	- - - -
<b>V</b>	Energy consumption $EC_{\text{electric hob}}$ for electric cooking calculated per kg (Wh/kg) *	Potrošnja energije $EC_{\text{električna ploča za kuhanje}}$ za ploču za kuhanje izračunana po kg (Wh/kg) *	-
<b>Z</b>	Number of gas fired burners	Broj plinskih plamenika	<b>4</b>
<b>X</b>	Energy efficiency per gas burner $EE_{\text{gas burner}}$ ** Gas burner1/Gas burner2/Gas burner3/Gas burner4	Energetska učinkovitost po plinskom plameniku $EE_{\text{plinski plamenik}}$ ** Plamenik1/Plamenik2/Plamenik3/Plamenik4	<b>55.9</b> <b>58.8</b> <b>58.8</b> <b>- (&lt;1kW)</b>
<b>Y</b>	Energy efficiency for the gas hob $EE_{\text{gas hob}}$ **	Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje $EE_{\text{plinska ploča za kuhanje}}$ **	<b>59.2 Wh/kg</b>



	Magyar	Deutsch	
<b>A</b>	<b>TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP</b>	<b>DATENBLATT</b>	
<b>B</b>	A szállító neve vagy védjegye	Name oder Warenzeichen des Lieferanten	
<b>C</b>	A sütő típusa (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)	Ofentyp (Elec. = Elektrisch, Gas = Gas)	
<b>D</b>	A modell megjelölése	Modellkennung des Lieferanten	
<b>E</b>	A készülék tömege (kg)	Gerätgewicht (kg)	
<b>F</b>	A sütőterek száma	die Zahl der Garräume	
<b>G</b>	Hőforrás sütőterenként (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)	die Wärmequelle(n) pro Garraum (Elec. = Elektrisch, Gas = Gas)	
<b>H</b>	Térfogat sütőterenként	das Volumen jedes Garraums	
<b>I</b>	A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként $EC_{electric\ cavity}$ (kWh/üzemciklus)	Energieverbrauch (Strom) $EC_{electric\ cavity}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (kWh/Zyklus)	
<b>J</b>	A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként $EC_{electric\ cavity}$ (kWh/üzemciklus)	Energieverbrauch $EC_{electric\ cavity}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (kWh/Zyklus)	
<b>K</b>	A standard terhelésnek a sütő adott gázüzemű sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (gáz végsőenergia-tartalma) hagyományos üzemmódban, sütőterenként $EC_{gas\ cavity}$ (MJ/üzemciklus kWh/üzemciklus* **1 kWh/üzemciklus = 3,6 MJ/üzemciklus)	Energieverbrauch $EC_{gas\ cavity}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)(kWh/Zyklus)	
<b>L</b>	A standard terhelésnek a sütő adott gázüzemű sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (gáz végsőenergia-tartalma) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként $EC_{gas\ cavity}$ (MJ/üzemciklus kWh/üzemciklus)	Energieverbrauch $EC_{gas\ cavity}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie) (kWh/Zyklus)	
<b>M</b>	Energiahatékonysági mutató sütőterenként $EEL_{cavity}$	Energieeffizienzindex je Garraum ( $EEL_{cavity}$ )	
<b>N</b>	Egyes sütőterének energiahatékonysági	Energieeffizienzindex	
<b>O</b>	<b>FŐZŐLAP</b>	<b>HAUSHALTSKOCHMULDEN</b>	
<b>P</b>	A tűzhely típusa ((Elec. = Elektromos, Gas = Gáz, Mix=Kombinált)	Art der Kochmulde (Elec.=Elektrisch, Gas = Gas, Mix = kombiniert)	
<b>Q</b>	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma	Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
<b>R</b>	A hő előállításának elve (Radiant =indukciós főzőfelület/főzőlap, Solid=hőszárgázós főzőfelület, tömör lemez)	Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten), Radiant = Strahlungskochzonen, Solid = Kochplatten)	
<b>S</b>	A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4)	Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/Kochzone4)	
<b>T</b>	A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve	Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (cm)	
<b>U</b>	Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként $EC_{electric\ cooking}$ (Wh/kg) (Elektr. Panel1 / Elektr.panel2 / Elektr. Panel3 / Elektr. panel4) *	Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg $EC_{electric\ cooking}$ (Wh/kg) (Kochzone1/Kochzone2/Kochzone3/ Kochzone4) *	
<b>V</b>	A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása $EC_{electric\ hob}$ (Wh/kg) *	Energieverbrauch der Kochmulde je kg ( $EC_{electric\ hob}$ ) (Wh/kg) *	
<b>Z</b>	A gázégők száma	Anzahl der Gasbrenner	
<b>X</b>	Energiahatékonyság gázégőnként $EE_{gas\ burner}$ ** Gázégő1/Gázégő2/Gázégő3/Gázégő4	Energieeffizienz je Gasbrenner $EE_{gas\ burner}$ ** Gasbrenner1/Gasbrenner2/Gasbrenner3/Gasbrenner4	
<b>Y</b>	A gáztűzhely energiahatékonysága $EE_{gas\ burner}$ **	Energieeffizienz der Gaskochmulde $EE_{gas\ hob}$ **	

\* For Electric Hob only / Samo za električno kuhala / Len pre elektrické varné dosky / Tylko do płyty elektrycznej /Само за електрическата дъска / Csak elektromos főzőlapokhoz / Nur für elektrischen Haushalt Kochmulden

\*\* For Gas-fired Hob only / Samo za plinski kuhalnik / Len pre plynové varné dosky / Tylko do płyty gazowej /Само за газови плочи / Csak gáztűzhelyhez / nur für gasbeheizten Haushalt Kochmulden



**VIVAX**

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