

VIVAX

Made for you

BO-624MH X
BO-624MH G
BO-606FAHTM X
BO-608FAHTD X
BO-608FAHTD GW

PL

Instrukcja obsługi

Deklaracja gwarancyjna



Szanowny Kliencie,

Opakowania (worki foliowe, styropian itp.) nie mogą być pozostawiane w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnie niebezpieczne. Proszę pozbyć się opakowań w sposób przemyślany, stosując odpowiednie środki.

W tym celu zalecamy dokładne przeczytanie całej instrukcji przed uruchomieniem produktu i zachowanie jej jako punktu odniesienia. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, prosimy o przekazanie jej niniejszej instrukcji, aby nowy właściciel zapoznał się z funkcjami urządzenia i ostrzeżeniami istotnymi dla bezpiecznego korzystania z urządzenia.

TO URZĄDZENIE POWINNO BYĆ ZAINSTALOWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I UŻYWANE WYŁĄCZNIE W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA



KONSERWACJA

Po pierwszym włączeniu piekarnika może on wydzielać nieprzyjemny zapach. Jest to spowodowane środkiem wiążącym stosowanym do paneli izolacyjnych wewnątrz piekarnika.

Proszę uruchomić nowy pusty produkt z konwencjonalną funkcją pieczenia, 250 °C, 90 minut, aby oczyścić olej z zanieczyszczeń wewnątrz komory.

Podczas pierwszego użycia, to jest całkowicie normalne, że nie będzie lekki dym i zapachy. Jeśli tak się stanie, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po prostu poczekać, aż zapach zniknie.



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.



WAŻNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje.
- Dzieci pod nadzorem nie powinny bawić się urządzeniem
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



UWAGA: Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.







Uchwyty i panel sterowania mogą się nagrzewać po krótkim czasie użytkowania.



UWAGA: Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- W przypadku piekarników z wbudowanym wentylatorem, przed czyszczeniem piekarnik musi być wyłączony przed zdjęciem osłony, a po czyszczeniu osłona musi być wymieniona zgodnie z instrukcją.
-  **UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
-  **UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest popękana, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjek parowych.
-  **UWAGA:** Aby uniknąć możliwości porażenia prądem, przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Prace instalacyjne i naprawcze przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Nie należy w żaden sposób zmieniać lub modyfikować specyfikacji urządzenia. Nieodpowiednie osłony płyt grzewczych mogą być przyczyną wypadków.
-  **UWAGA:** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności i jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych. Nie powinno być

używane w żadnym innym celu lub do innych zastosowań, takich jak użytek niemieszkalny, w środowisku komercyjnym lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwi piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszelkie możliwe środki w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowań. Unikaj uderzania lub obijania szkła akcesoriami.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Trzymaj przewód elektryczny piekarnika z dala od gorących obszarów; nie pozwól im dotykać urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec niebezpieczeństwu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń. Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie do użytku komercyjnego.
- Nie pozwalać dzieciom wspinać się na drzwiczki piekarnika lub siadać na nich, gdy są otwarte.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- **UWAGA:** To urządzenie musi być uziemione! W stałym okablowaniu musi być wbudowany rozłącznik zgodnie z zasadami okablowania.
- Wymagane informacje dotyczące mocy i mocy znamionowych dla Państwa kuchenki znajdują Państwo na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
- Nie należy uruchamiać urządzenia przed jego całkowitym zainstalowaniem i zamocowaniem w szafce.
- Piekarnik może być umieszczony w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic.

- Piekarnik musi być zasilany za pomocą odpowiedniego dwubiegunowego wyłącznika izolacyjnego, posiadającego co najmniej 3 mm separację styków na wszystkich biegunach, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie elektryczne i częstotliwość) oraz specyfikacje urządzenia są zgodne.
- Dane techniczne tego urządzenia są podane na etykiecie.
- Urządzenie musi być zainstalowane przez autoryzowanego technika. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą być spowodowane wadliwym umieszczeniem i instalacją przez osoby nieupoważnione.
- Gdy urządzenie jest rozpakowane, upewnij się, że nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek usterki nie używaj urządzenia i natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem. Materiały użyte do pakowania (nylon, zszywacze, styropian, itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci i powinny być natychmiast zebrane i usunięte.
- Chronić urządzenie przed działaniem czynników atmosferycznych. Nie wystawiaj go na działanie takich czynników jak słońce, deszcz, śnieg, kurz lub nadmierna wilgotność.
- Wszelkie materiały (np. szafki) wokół urządzenia muszą być w stanie wytrzymać temperaturę minimum 100°C.

W trakcie użytkowania

- Przy pierwszym użyciu piekarnika może być wyczuwalny delikatny zapach. Jest to całkowicie normalne i jest spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem piekarnika pozostawić go pustym i nastawić na maksymalną temperaturę na 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym zainstalowany jest produkt jest dobrze wentylowane. Zachowaj ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika może spowodować poparzenia.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych lub palnych w urządzeniu lub w jego pobliżu, gdy pracuje.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania i wymiany potraw w piekarniku.
- **UWAGA:** Proces pieczenia musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas gotowania olejów stałych lub płynnych. Mogą one zapalić się pod wpływem ekstremalnych warunków grzewczych. Nigdy nie wlewaj wody do płomieni spowodowanych przez olej, wyłącz kuchenkę i przykryj patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy okres czasu, należy wyłączyć główny wyłącznik sterujący.
- Upewnij się, że pokrętki regulacyjne urządzenia są zawsze w pozycji "0" (stop), gdy nie jest ono używane.
- Tace po wysunięciu pochylają się. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarnika.
- Nie stawiać niczego na drzwiach piekarnika, gdy są one otwarte. Może to spowodować zachwianie równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie wkładać do szuflady ciężkich lub łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowej torby, papieru, tkaniny itp. Dotyczy to również naczyń z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).
- Nie wieszaj ręczników, ścierek do naczyń ani ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji upewnij się, że urządzenie jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zdejmuj pokręteł sterujących w celu wyczyszczenia panelu sterowania.

- Aby utrzymać sprawność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy zawsze używać oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontaktować się z naszym autoryzowanym serwisem.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem i nalegaj na używanie oryginalnych części zamiennych.

POZYCJA URZĄDZENIA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, proszę uważnie przeczytać rozdział "**WAŻNE I BEZPIECZNE OSTRZEŻENIA**"!

Przed użyciem piekarnika usuń wszystkie palne taśmy, styropian lub inne materiały łatwopalne. Usuń również z urządzenia instrukcję obsługi oraz inne materiały łatwopalne.

Urządzenie może być używane tylko po zainstalowaniu w szafce kuchennej lub podstawie.

Po zainstalowaniu urządzenia należy odłączyć je od zasilania za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w instalacji elektrycznej.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Ten piekarnik musi być zainstalowany i podłączony do swojego miejsca prawidłowo zgodnie z instrukcjami producenta i przez autoryzowany serwis.

Urządzenie musi być zainstalowane w obudowie zapewniającej dobrą wentylację. Podłączenie elektryczne urządzenia może być wykonane tylko za pomocą gniazdek posiadających uziemienie zgodnie z przepisami.

Jeżeli w miejscu, w którym ma być umieszczone urządzenie, nie ma gniazdka z uziemieniem, należy skontaktować się z elektrykiem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia do urządzenia nieuziemionych gniazdek.

Wtyczka Twojego piekarnika musi być uziemiona; upewnij się, że gniazdo dla wtyczki jest uziemione. Wtyczka musi być umieszczona w miejscu dostępnym po zainstalowaniu.

Twój piekarnik został wyprodukowany jako urządzenie o napięciu 220-240 V 50/60 Hz. Zasilanie prądem zmiennym jest zgodne z przepisami i wymaga bezpiecznika 16 Amp. Jeśli Twoja sieć energetyczna różni się od tych wskazanych wartości, zwróć się do elektryka lub autoryzowanego serwisu.

W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika elektrycznego należy upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane w następujący sposób:

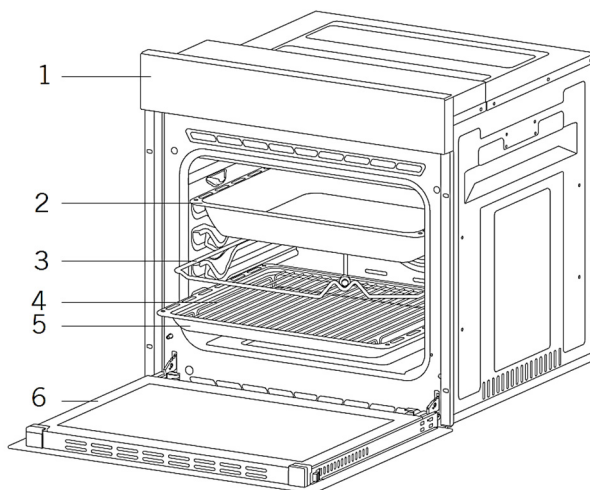
- Przewód fazowy (do zacisku pod napięciem) brązowy
- Przewód niebieski do zacisku neutralnego
- Przewód żółto-zielony do zacisku uziemienia

Odłączniki piekarnika muszą znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkownika końcowego, gdy piekarnik znajduje się na swoim miejscu.

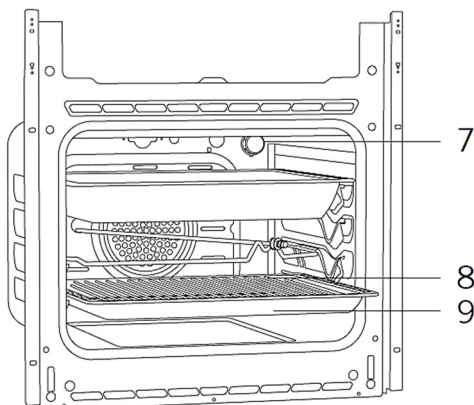
Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie może dotykać gorących części urządzenia.

Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez importera lub jego przedstawiciela serwisowego lub równie kompetentny personel, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.

WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Panel sterowania | 4. Ruszt druciany w tacce |
| 2. Głęboka taca* | 5. Taca standardowa |
| 3. Szaszłyk do pieczonego kurczaka* | 6. Drzwi piekarnika |



- | |
|---------------------------|
| 7. Lampka |
| 8. Grill druciany w tacce |
| 9. Taca standardowa |

AKCESORIA

	<p>Głęboka taca *</p> <p>Używana do ciast, dużych pieczeni, wodnistych potraw. Może służyć również jako pojemnik do zbierania oleju w przypadku pieczenia bezpośrednio na ruszcie z ciastem, mrożonkami i daniami mięsnymi.</p>
	<p>Taca / Szklana taca *</p> <p>Używana do ciast (ciasteczka, herbatniki itp.), mrożonek.</p>
	<p>Okrągła taca*</p> <p>Stosowana do pieczywa mrożonego.</p>
	<p>Taca do suszenia *</p> <p>Stosuje się ją do żywności, którą chce się wysuszyć.</p>
	<p>Grill druciany</p> <p>Służy do pieczenia lub umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia, zapiekania i mrożenia na żądanym stojaku.</p>
	<p>Szyna teleskopowa *</p> <p>Tace i stojaki na druty można łatwo zdejmować i montować dzięki szynom teleskopowym.</p>
	<p>Druciany grill na tacce*</p> <p>Żywność, która przywiera podczas gotowania, taka jak stek, umieszczana jest na tacce grilla. W ten sposób zapobiega się kontaktowi żywności z tacą i przywieraniu.</p>
	<p>Kamień do pizzy i łopatką *</p> <p>Służą do pieczenia ciast takich jak pizza, chleb, naleśnik oraz wyjmowania upieczonych potraw z piekarnika.</p>
	<p>Uchwyt tacki *</p> <p>Służy do trzymania gorących tacek.</p>

INSTALACJA

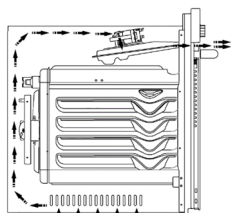
Upewnij się, że instalacja elektryczna jest odpowiednia do uruchomienia urządzenia. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dokonać niezbędnych uzgodnień. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku obsługi przez osoby nieuprawnione, a gwarancja na produkt traci ważność.

UWAGA: Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt ma być umieszczony, a także za przygotowanie zasilania.

UWAGA: Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad dotyczących elektrycznych norm lokalnych.

UWAGA: Przed instalacją sprawdź, czy produkt nie jest uszkodzony. Nie należy instalować produktu, jeśli jest on uszkodzony. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

Ważne UWAGI dotyczące instalacji:



Rysunek 1

Wentylator chłodzący powinien odprowadzać dodatkową parę i zapobiegać przegrzewaniu się zewnętrznych powierzchni urządzenia podczas pracy piekarnika. Jest to warunek konieczny dla lepszego działania urządzenia i lepszego gotowania. Wentylator chłodzący powinien pracować dalej po zakończeniu gotowania. Po zakończeniu chłodzenia wentylator powinien się automatycznie wyłączyć.

Za obudową, w której umieścisz urządzenie, należy pozostawić wolną przestrzeń, aby urządzenie działało sprawnie i dobrze. Nie należy ignorować tej przestrzeni, ponieważ jest ona niezbędna do działania systemu wentylacyjnego urządzenia.

Właściwe miejsce dla instalacji

Produkt został zaprojektowany do montażu na blatach roboczych zakupionych na rynku. Należy pozostawić bezpieczną odległość pomiędzy produktem a ścianami kuchni lub meblami. Patrz rysunek zamieszczony na następnej stronie w celu określenia właściwych odległości. (wartości w mm).

- Używane powierzchnie, laminaty syntetyczne i kleje muszą być odporne na działanie wysokich temperatur. (minimum 100 °C)
- Szafki kuchenne muszą być wyrównane z produktem i zabezpieczone.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, pomiędzy piekarnikiem a szufladą należy umieścić stojak.

UWAGA: Nie należy instalować produktu obok lodówek lub chłodzi. Ciepło emitowane przez produkt zwiększa zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

UWAGA: Nie należy używać drzwi i/lub uchwyty do przenoszenia lub przesuwania produktu.

Piekarnik do zabudowy 60 cm Instalacja i montaż

Przed rozpoczęciem instalacji należy zlokalizować miejsce użytkowania produktu. Produkt nie może być instalowany w miejscach narażonych na silny przepływ powietrza. Produkt należy przenosić przy udziale minimum dwóch osób.

Nie ciągnij produktu, aby nie uszkodzić podłogi. Usuń wszystkie materiały transportowe wewnątrz i na zewnątrz produktu. Usunąć wszystkie materiały i dokumenty znajdujące się w produkcie.

Montaż pod ladą

Kabina musi odpowiadać wymiarom podanym na rysunku 2.

W tylnej części kabiny należy zapewnić prześwit wskazany na rysunku, aby umożliwić niezbędną wentylację.

Po zamontowaniu, prześwit pomiędzy dolną i górną częścią lady jest oznaczony na rysunku 5 literą "A". Służy on do wentylacji i nie powinien być zakrywany.

Montaż w podwyższonej szafie

Kabina musi odpowiadać wymiarom podanym na rysunku 4.

Odstępy o wymiarach podanych na rysunku muszą być zapewnione w tylnej części kabiny, w górnej i dolnej części, aby można było uzyskać niezbędną wentylację.

Wymagania dotyczące montażu

Wymiary produktów podane są na rysunku 3.

Powierzchnie mebli do montażu oraz stosowane materiały montażowe muszą mieć minimalną odporność na temperaturę 100 °C.

Kabina montażowa musi być zabezpieczona, a jej podłoga musi być płaska, aby produkt się nie przewracał.

Podłoga kabiny musi mieć minimalną wytrzymałość, która wytrzyma obciążenie 60 kg.

Umieszczanie i zabezpieczanie piekarnika

Umieść piekarnik w kabinie z dwiema lub więcej osobami. Upewnić się, że rama piekarnika i przednia krawędź mebla są równomiernie dopasowane. Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, wciskać się między piekarnik a meble lub zaginać.

Przymocować piekarnik do mebla za pomocą śrub dołączonych do produktu.

Śruby należy zamontować w sposób pokazany na rysunku 5, przekładając je przez plastik przymocowane do ramy produktu. Nie wolno nadmiernie dokręcać śrub. W przeciwnym razie gniazda śrub mogą ulec zużyciu.

Sprawdzić, czy piekarnik nie porusza się po zamontowaniu. Jeśli piekarnik nie zostanie zamontowany zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko przewrócenia się podczas pracy.

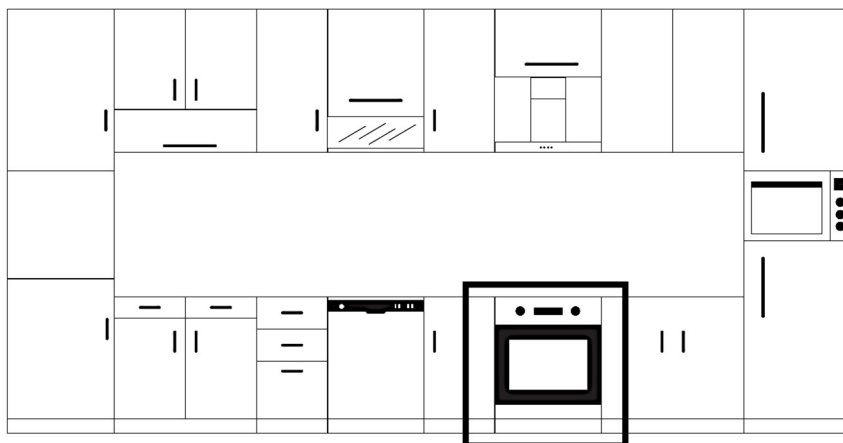
Podłączenie elektryczne

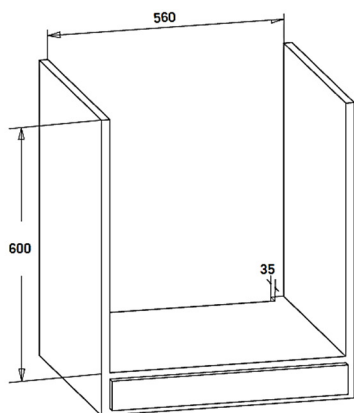
Miejsce montażu produktu musi posiadać odpowiednią instalację elektryczną. Napięcie w sieci musi być zgodne z wartościami podanymi na etykiecie typu produktu.

Podłączenie produktu musi być wykonane zgodnie z lokalnymi i krajowymi wymaganiami elektrycznymi.

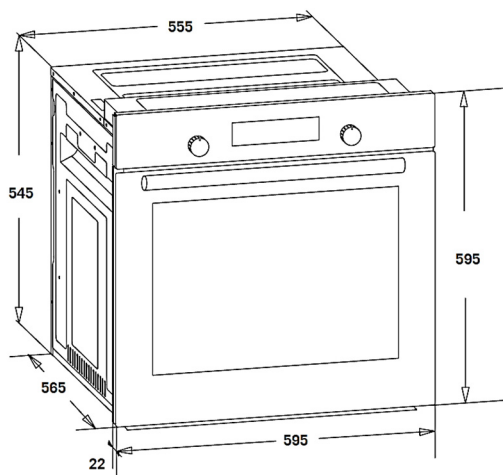
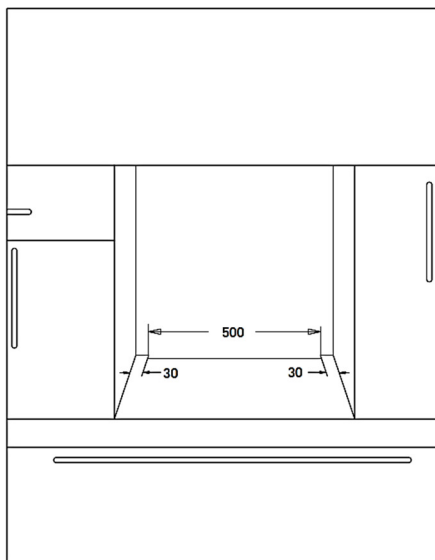
Przed rozpoczęciem montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe. Nie podłączaj produktu do sieci aż do zakończenia montażu.

MONTAŻ

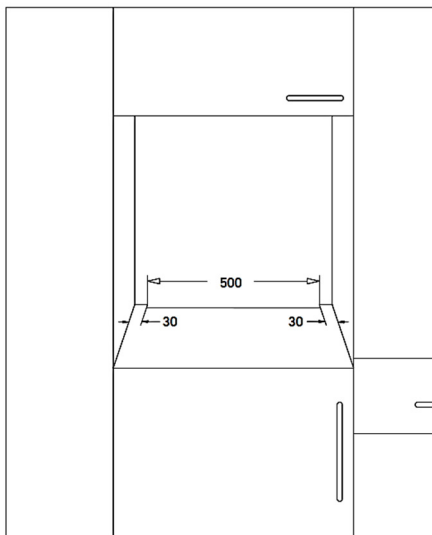
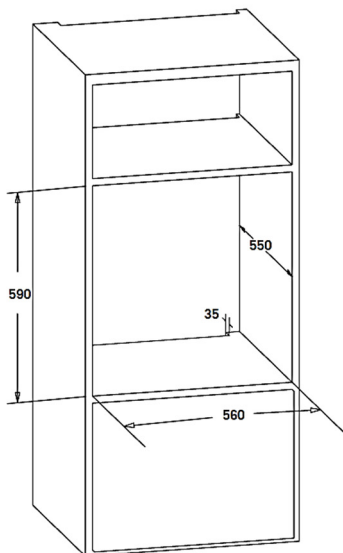
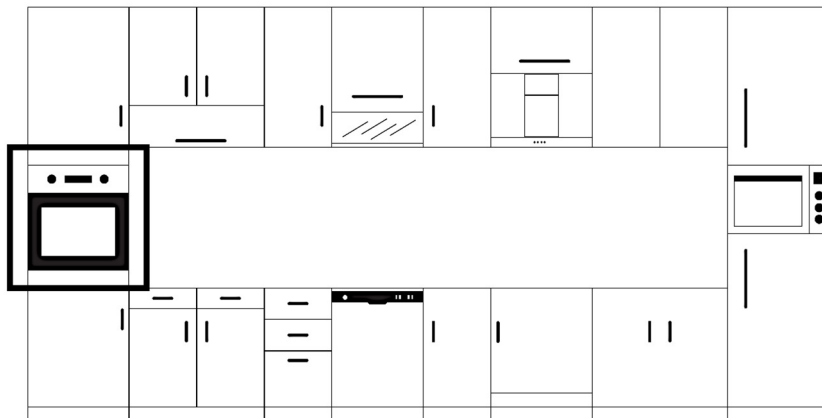




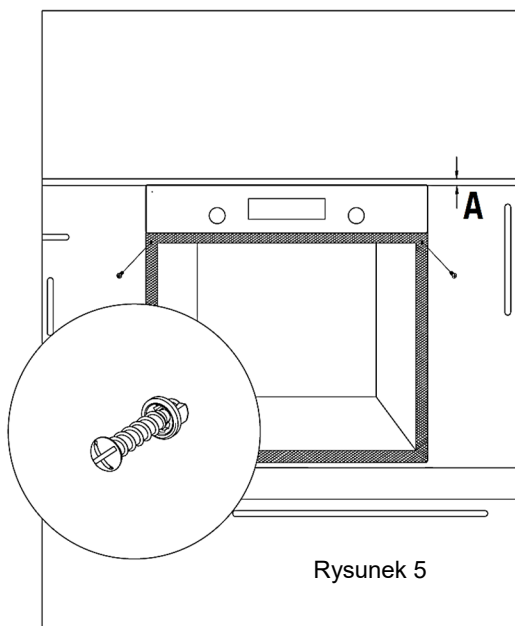
Rysunek 2



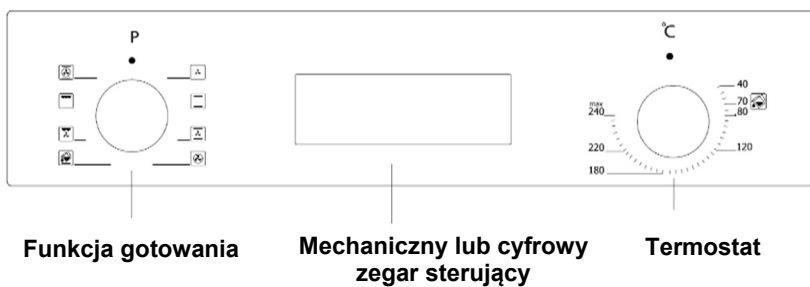
Rysunek 3



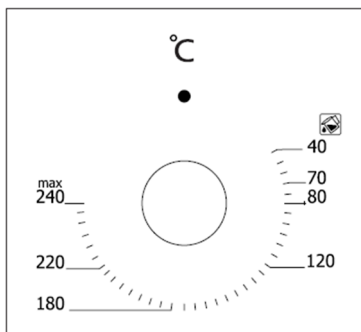
Rysunek 4



PANEL STEROWANIA



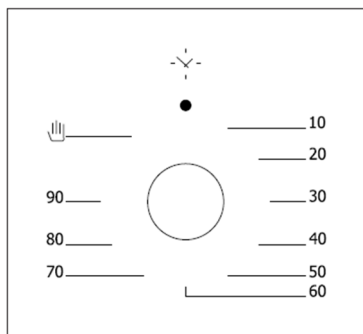
UWAGA: Powyższy panel sterowania służy jedynie do celów ilustracyjnych. Zastanów się nad panelem sterowania w swoim urządzeniu.



Przycisk termostatu: Pomaga ustawić temperaturę gotowania potrawy, która ma być gotowana w piekarniku.

Można ustawić żądaną temperaturę, obracając przycisk po umieszczeniu potrawy w piekarniku.

Sprawdź tabelę gotowania dotyczącą temperatur gotowania różnych potraw.



Przycisk mechanicznego czasomierza *: Pomaga ustawić czas dla potrawy, która ma być gotowana w piekarniku.

Timer wyłącza grzałki po upływie ustawionego czasu i ostrzega dzwonkiem.





Czasy gotowania - patrz tabela gotowania.

CYFROWY ZEGAR



Przycisk ustawiania aktualnego czasu

SYMBOLE NA EKSTRANIE CYFROWYM

	<p>Wskaźnik stanu piekarnika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Włączony: Piekarnik piecze lub jest gotowy do pieczenia. • Wyłączony: Piekarnik nie piecze.
	<p>Wskaźnik stanu alarmu w minutach</p> <ul style="list-style-type: none"> • Włączony: Alarm w minutach jest włączony. • Migający: Tryb ustawiania alarmu w minutach, ustawienie jest możliwe za pomocą + i - aktualne ustawienie alarmu w minutach jest zakończone. • Wyłączony: Alarm w minutach nie jest aktywowany.
	<p>Wskaźnik blokady dla dzieci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Włączony: Blokada dziecięca jest włączona. • Wyłączony: blokada dziecięca nie jest aktywna.
	<p>Wskaźnik stanu pieczenia automatycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Włączony: Aktywny jest pełny lub częściowy tryb automatycznego pieczenia. • Migający: Automatyczne pieczenie jest zakończone lub włączone. • Wyłączony: Automatyczne pieczenie nie jest aktywne.

Elektroniczny moduł czasowy pozwala na umieszczenie w piekarniku potraw, które mają być zrobione w wybranym czasie. Wystarczy zaprogramować czas gotowania i czas, w którym potrawa ma być zrobiona.






Dodatkowo budzik piekarnika jest programowany minutami, który jest niezależny od piekarnika.

W przypadku, gdy zegar nie wyświetla prawidłowego czasu, nie jest to usterka. Zegar w piekarniku można ustawić tak, aby działał do tyłu lub do przodu w zależności od częstotliwości prądu i wykorzystuje bezpośrednio napięcie. Nie jest to usterka.

Piekarnik włączony






Gdy piekarnik jest włączony, ale nie jest aktywny, aktualny czas i symbol **A** będą migać. Wskazany czas jest nieprawidłowy i wymaga ustawienia. Aby włączyć piekarnik, naciśnij **⌚** i przystąp do regulacji aktualnego czasu w sposób opisany poniżej.

REGULACJA CZASU BIEŻĄCEGO


Ustawienie aktualnej godziny jest możliwe tylko wtedy, gdy nie jest realizowany żaden program pieczenia. Naciśnij i przytrzymaj  i  jednocześnie przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień, a następnie symbol dwukropka (:) znajdzie się pomiędzy godzinami i minutami. Użyj albo  albo  aby ustawić żądany czas trwania. Maksymalne możliwe ustawienie czasu trwania to 23 godziny i 59 minut. Tryb ustawień zostanie opuszczony w ciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub może zostać natychmiast przerwany przez naciśnięcie przycisku .

Uwaga: Ustawienie aktualnego czasu jest aktywowane w ciągu pierwszych 7 sekund po włączeniu piekarnika.

REGULACJA ALARMU MINUTOWEGO

W tej funkcji można ustawić czas trwania w minutach. Po upływie ustawionego czasu, alarm zostanie aktywowany i odtworzony dźwięk. Po naciśnięciu przycisku  aby przejść do trybu ustawiania alarmu w minutach, na wyświetlaczu zacznie migać symbol  na ekranie. Użyj, aby ustawić żądany czas trwania  i . Maksymalny możliwy do ustawienia czas trwania wynosi 10 godzin. Tryb ustawień zostanie opuszczony w ciągu 6 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku lub można go natychmiast zatrzymać naciskając przycisk .


ANULOWANIE DŹWIĘKU ALARMU





Po upływie ustawionego czasu alarmu, alarm się uruchomi i na wyświetlaczu będzie jednocześnie migał symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku zatrzymuje dźwięk alarmu i jego zastosowanie. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, alarm wyłączy się automatycznie po 5 minutach, ale miganie będzie kontynuowane.

PIECZENIE PÓŁAUTOMATYCZNE

Ten program pieczenia jest przeznaczony do bieżącego rozpoczęcia pieczenia przez określony czas. Po ustawieniu żądanej funkcji i temperatury piekarnika za pomocą obwodu wyboru programu piekarnika:








1. Naciśnij dwukrotnie przycisk  symbol  będzie migać na ekranie.

 wyświetli się, jeden po drugim, czas pieczenia.




2. Użyj przycisków  i  aby ustawić żądany czas pieczenia.
3. Sześć sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku lub po dwukrotnym naciśnięciu  ustawienie będzie zapisane  zostanie na stałe wyświetlony na ekranie, a na ekranie zostanie wyświetlona aktualna godzina.

W PEŁNI AUTOMATYCZNE PIECZENIE

Ten program pieczenia przeznaczony jest do opóźnionego pieczenia, które uzyskuje się poprzez zaprogramowanie czasu, w którym potrawa powinna być gotowa. Piekarnik nie rozpocznie pieczenia natychmiast, ale automatycznie obliczy czas rozpoczęcia pieczenia.


1. Przeprowadzić opisane powyżej kroki 1 i 2 procedury pieczenia półautomatycznego  (ustawienie czasu pieczenia).
2. Naciśnij przycisk  ponownie, symbol  będzie migać na wyświetlaczu, a czas pieczenia będzie wyświetlany jeden po drugim.
3. Użyj przycisków  i  aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia. Symbol  zniknie, ale symbol  na ekranie będzie nadal migać. Oznacza to, że zaprogramowano automatyczne pieczenie, ale pieczenie jeszcze się nie rozpoczęło.
4. Sześć sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku lub naciśnięciu, ustawienie zostanie zakończone, a na ekranie zostanie wyświetlona aktualna godzina.


KONIEC PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Gdy pieczenie zostanie automatycznie przerwane, ikona  zacznie się włączać i wyłączać. Alarm może zostać przerwany poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Aby odblokować przycisk , naciśnij przycisk  przez 2 sekundy. Naciśnięcie przycisku piekarnika spowoduje przejście do trybu ręcznego. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, alarm dźwiękowy będzie emitował dźwięk przez 7 minut.




PRZERWA W ZASILANIU

Produkt nie zareaguje na krótką awarię zasilania (do około 50 sekund), a podczas 3 tego czasu nadal będzie działał czas, który został ustawiony wcześniej.

W przypadku braku zasilania, które nie jest krótkotrwałe (brak zasilania dłuższy niż 50 sekund), piekarnik przestanie działać ze względów bezpieczeństwa. Stan ten będzie wyświetlany na ekranie poprzez włączenie i wyłączenie zegara i ikony . Zegar na ekranie będzie pokazywał 12:00 i konieczne będzie ustawienie zegara. (patrz regulacja czasu)





Uwaga: Migający symbol  oznacza, że piekarnik nie jest włączony i że należy uzyskać dostęp do trybu ręcznego.





BLOKADA DLA DZIECI

Funkcja ta ma na celu zapobieganie nieautoryzowanym zmianom ustawień timera. Funkcja ta zostanie aktywowana w ciągu 30 sekund po ostatnim naciśnięciu przycisku.  pojawi się. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk  przez 3 sekundy.  zniknie.

OPCJE PROGRAMOWALNE

Dźwięk alarmu:

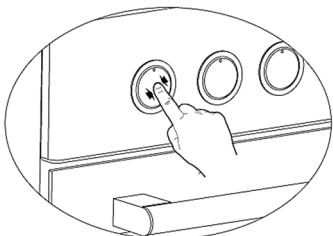
Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, co spowoduje, że zostanie odtworzony aktualny dźwięk alarmu. Jeśli naciśniesz przyciski  i  będziesz mógł przewijać 3 dostępne dźwięki alarmu. Ostatni nadawany dźwięk alarmu zostanie automatycznie zapisany jako wybrany dźwięk. 6 sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku lub naciśnięciu , ustawienie zostanie zapisane.

Regulacja jasności: Jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk  przez 3 sekundy, zostanie wyświetlone aktualne ustawienie jasności. Po naciśnięciu przycisków  i  można przewijać 8 dostępnych ustawień oświetlenia. Ostatnie ustawienie oświetlenia zostanie automatycznie zapisane jako wybrane ustawienie. 6 sekund po naciśnięciu ostatniego przycisku lub naciśnięciu , ustawienie zostanie zapisane.

Uwaga: Ustawieniem domyślnym jest ustawienie najwyższe.

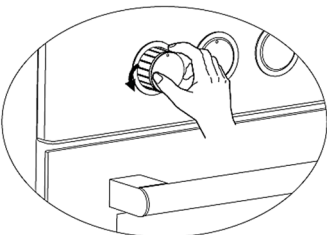
Uwaga: Opcje programowalne są zapisane na stałe i będą aktywowane po każdej awarii zasilania.

Używanie wyskakującego przycisku*



W modelach z przyciskiem wysuwającym regulację można przeprowadzić tylko po otwarciu przycisku.

Upewnij się, że przycisk jest wyskakujący, naciskając na przycisk, jak pokazano na rysunku po lewej stronie.



Można dokonać niezbędnych regulacji obracając w prawo lub w lewo, gdy przycisk jest wystarczająco wyczuwalny.

*opcjonalnie

UŻYCIE PIEKARNIKA

Pierwsze użycie piekarnika

Oto rzeczy, które należy wykonać przy pierwszym użyciu piekarnika po wykonaniu jego niezbędnych połączeń zgodnie z instrukcją:

1. Usunąć etykiety lub akcesoria przymocowane wewnątrz piekarnika. Jeśli istnieje, wyjąć folię ochronną znajdującą się na przedniej stronie urządzenia.
2. Usunąć kurz i pozostałości po opakowaniach, przecierając wewnątrz piekarnika wilgotną szmatką. Wnętrze piekarnika musi być puste. Podłączyć kabel urządzenia do gniazdka elektrycznego.
3. Ustawić przycisk termostatu na najwyższą temperaturę (240 Max. °C) i uruchomić piekarnik na 30 minut z zamkniętymi drzwiami. W międzyczasie może pojawić się lekki dym i zapach, co jest normalną sytuacją.
4. Przetrzyj wewnątrz piekarnika lekko ciepłą wodą z detergentem po jego ostygnięciu, a następnie osusz czystą szmatką. Teraz możesz używać swojego piekarnika.

Normalne użytkowanie piekarnika

1. Ustaw przycisk termostatu i temperaturę, w której chcesz ugotować potrawę, aby rozpocząć gotowanie.
2. Czas gotowania można ustawić na dowolny czas za pomocą przycisku w modelach z mechanicznym timerem. Timer odłączy grzałki po upływie czasu i wyda sygnał dźwiękowy UWAGA.
3. Timer wyłącza grzałki i wydaje sygnał dźwiękowy, gdy upływa czas gotowania zgodnie z informacjami wprowadzonymi w modelach z cyfrowym timerem.
4. System chłodzenia urządzenia będzie nadal działał po zakończeniu gotowania. W tej sytuacji nie należy odłączać zasilania urządzenia, gdyż jest to niezbędne do jego schłodzenia. System wyłączy się po zakończeniu chłodzenia.

Użycie grilla

1. Po umieszczeniu grilla na górnej półce, jedzenie na ruszcie nie może dotykać rusztu.
2. Podczas grillowania można wstępnie rozgrzewać przez 5 minut. W razie potrzeby można odwrócić jedzenie do góry nogami.
3. Jedzenie powinno znajdować się na środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza przez piekarnik.

Aby włączyć grill:

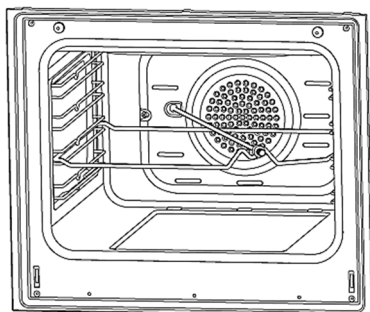
1. Umieścić przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
2. Następnie ustawić go na żadaną temperaturę grillowania.

Aby wyłączyć grill:

Ustawić przycisk funkcyjny w pozycji wyłączonej.

UWAGA: Podczas grillowania trzymać drzwi piekarnika zamknięte.

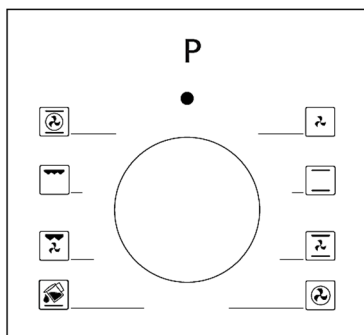
Korzystanie z pieczenia kurczaka *



Rysunek 6















Umieścić rożen na ramie. Wsunąć ramę rożna do piekarnika na żądanym poziomie. Umieścić patelnię do ociekania przez dno w celu zebrania postu. Dodaj trochę wody do miski ociekowej, aby ułatwić czyszczenie, nie zapomnij usunąć plastikowej części z rożna. Po grillowaniu, przykręć plastikowy uchwyt do szpikulca i wyjmij jedzenie z piekarnika.

TYPY PROGRAMÓW



Przycisk programu: Pozwala ustawić, z jaką grzałką będzie się gotować potrawa umieszczona w piekarniku. Typy programów grzałek w tym przycisku i ich funkcje są podane poniżej. W każdym modelu mogą nie być dostępne wszystkie rodzaje grzałek, a tym samym ich programy.

Poniżej przedstawiono rodzaje programów grzewczych w urządzeniu oraz ich ważne objaśnienia, dzięki którym można przyrządzać różne potrawy, odpowiadające Państwa gustom.

Symbol	Opis funkcji	Symbol	Opis funkcji
	Dolny i górny element grzejny		Wentylator
	Dolny element grzewczy i wentylator		Grzejnik turbo i wentylator
	Grillowanie i pieczenie kurczaka		Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Górny element grzewczy i wentylator		Grill i wentylator
	Gotowanie wielofunkcyjne (3D)		Grill
	Dolny element grzejny		Górny element grzewczy
	Mały grill i wentylator		Czyszczenie parowe

Dolny element grzejny: Wybierz ten program pod koniec czasu gotowania, jeśli dolna część gotowanej potrawy ma być pieczona.

Górny element grzewczy: Używany do podgrzewania po zakończeniu gotowania lub pieczenia bardzo małych kawałków żywności.

Dolny i górny element grzewczy: Program, który może być używany do gotowania takich potraw jak ciasto, pizza, herbatniki i ciasteczka.

Dolny element grzewczy i wentylator: Użyj głównie do gotowania żywności, takiej jak ciasto owocowe.

Dolny i górny element grzewczy i wentylator: Program odpowiedni do gotowania potraw takich jak ciasta, suszone ciasta, lasagne. Nadaje się do gotowania potraw mięsnych, jak również.

Grill: Kuchenka z grillem służy do grillowania potraw mięsnych takich jak stek, kielbasa i ryby. Podczas grillowania należy umieścić tacę na dolnym stojaku i umieścić w niej wodę.

Grzałka turbo i wentylator: Odpowiednie do pieczenia i smażenia. Należy zachować niższe ustawienie ciepła niż w programie "Grzałka dolna i górna", ponieważ ciepło jest natychmiast przekazywane przez przepływ powietrza.

Grill i wentylator: Odpowiedni do gotowania potraw typu mięsnego. Nie zapomnij umieścić tacki do gotowania na dolnej półce wewnątrz piekarnika i włączyć do niej odrobinę wody podczas grillowania.

Gotowanie wielofunkcyjne (3D): Odpowiednie do pieczenia i zapiekania. Działają dolne i górne grzałki oraz szybkie przenoszenie ciepła przez przepływ powietrza. Odpowiednie do gotowania wymagającego jednej blachy i intensywnego ciepła.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli znajdują się informacje o rodzajach żywności, które przetestowaliśmy i określiliśmy ich wartości gotowania w naszych laboratoriach. Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od napięcia sieci, jakości materiału do gotowania, ilości i temperatury. Potrawy gotowane przy użyciu tych wartości mogą nie trafić w Państwa gust. Możesz ustawić różne wartości, aby uzyskać różne smaki i wyniki odpowiadające Twojemu gustowi, przeprowadzając testy.

UWAGA: Piekarnik należy nagrzewać przez 7-10 minut przed umieszczeniem w nim potraw.

Tabela pieczenia

Przepisy	Funkcja piekarnika	Ustawienie temperatury (°C)	Poziom umieszczenia stojaka	Czas (w min.)
Ciasto	Statyczny	170-180	2-3	35-45
Małe ciasto	Statyczny / Turbo+wentylator	170-180	2	25-30
Placek	Statyczny / Statyczny+wentylator	180-200	2	35-45
Tarta	Statyczny	180-190	2	20-25
Ciastko	Statyczny	170-180	2	20-25
Szarlotka	Statyczny / Turbo+wentylator	180-190	1	50-70
Ciasto biszkoptowe	Statyczny	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statyczny wentylator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statyczny	180-200	2-3	25-40
Beza	Statyczny	100	2	50
Grillowany kurczak **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Grillowana ryba **	Grill+wentylator	200-220	3	25-35
Stek cielęcy **	Grill+wentylator	Max	4	15-20
Grillowany klops **	Grill+wentylator	Max	4	20-25

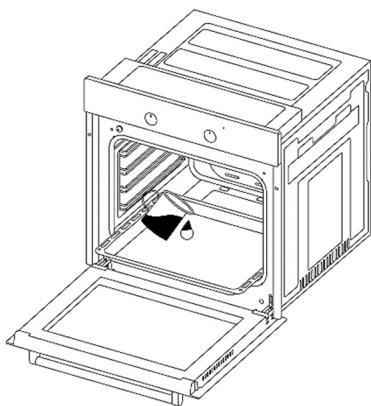
* Nie podgrzewać. Pierwszą połowę czasu gotowania zaleca się spędzić w temperaturze 200 °C, a drugą połowę w 150 °C.

** Potrawy należy obracać po upływie połowy czasu gotowania.

KONSERWACJA i CZYSZCZENIE

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Nie czyść wewnętrznych części, panelu, tacek i innych części produktu twardymi narzędziami, takimi jak szczotka z włosiem, wełna druciana lub nóż. Nie należy używać materiałów ściernych, drapiących ani detergentów.
3. Po wytarciu części wewnętrznych produktu należy spłukać mydłem a następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
4. Powierzchnie szklane czyścić specjalnym materiałem do czyszczenia szkła.
5. Nie należy czyścić produktu za pomocą urządzeń do czyszczenia parą.
6. Nigdy nie używaj materiałów łatwopalnych, takich jak kwas, rozcieńczalnik i gaz podczas czyszczenia produktu.
7. Nie myj żadnej części produktu w zmywarce.
8. Do zabrudzeń i plam używaj stearynianu potasu (miękkiego mydła).

CZYSZCZENIE PARĄ WODNĄ

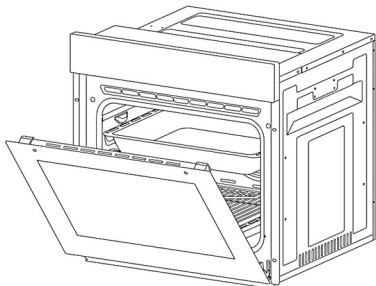


Rysunek 7

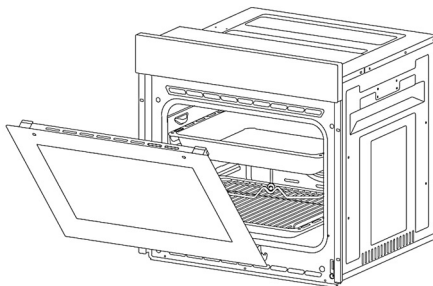
Umożliwia czyszczenie zabrudzeń zmiękczonych dzięki parze, która ma być wytwarzana w piekarniku.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria znajdujące się w piekarniku.
2. Wlej pół litra wody do tacki i Umieść tackę na dnie kotła.
3. Ustaw przełącznik na tryb czyszczenia parowego.
4. Ustaw termostat na 70 stopni C i pracuj w piekarniku przez 30 minut.
5. Po pracy piekarnika przez 30 minut, otwórz drzwi piekarnika i przetrzyj wewnętrzne powierzchnie wilgotną szmatką.
6. Do uporczywych zabrudzeń użyj płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej ściereczki, a następnie osusz wyczyszczone miejsce suchą ściereczką.

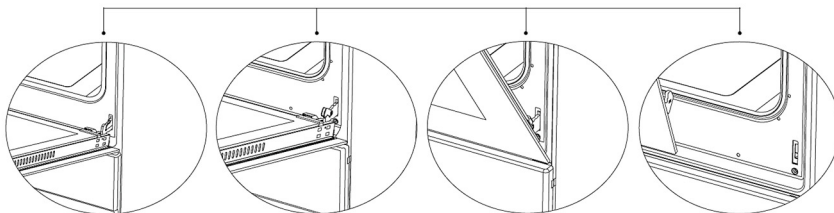
CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Rysunek 8



Rysunek 9



Rysunek 8.1

Otworzyć całkowicie drzwi, pociągając drzwi piekarnika do siebie. Następnie wykonać operację odblokowania poprzez pociągnięcie blokady zawiasu do góry za pomocą śrubokręta zgodnie z rysunkiem 8.1.

Rysunek 8.2

Ustawić blokadę zawiasów w najszerszym kącie jak w rysunku 8.2. Wyregulować oba zawiasy łączące drzwi piekarnika z piekarnikiem do tej samej pozycji.

Rysunek 9.1

Później zamknąć otwarte drzwi piekarnika tak, aby znalazły się w pozycji umożliwiającej kontakt z blokadą zawiasów jak na rysunku 9.1.

Rysunek 9.2

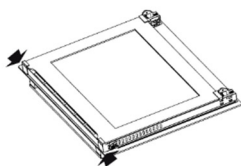
W celu łatwiejszego zdjęcia drzwi piekarnika, gdy zbliżą się one do pozycji zamkniętej, należy chwycić pokrywę dwoma rękami jak na rysunku 9.2 i pociągnąć do góry.

Ponownie zamontować drzwi piekarnika w odwrotnej kolejności niż podczas otwierania drzwi.

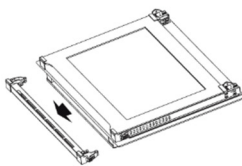
CZYSZCZENIE SZYB W PIEKARNIKU

Twój produkt może się różnić. Wykonaj czynności odpowiednie dla Twojego produktu.

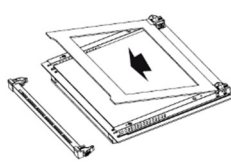
Nacisnąć plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie jak pokazano na Rysunku 10 i podnieść profil pociągając go do siebie jak pokazano na Rysunku 11. Po wyjęciu profilu szkło będzie wolne, jak pokazano na Rysunku 12. Ostrożnie pociągnąć do siebie szybę, która stała się wolna. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć również szybę środkową. Szyba zewnętrzna jest przymocowana do profilu drzwi piekarnika. Po oddzieleniu szyb można je łatwo wyczyścić. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji można wymienić szyby i profil, wykonując procedurę wyjmowania w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że szyba jest włożona we właściwym kierunku, a profil jest osadzony prawidłowo.



Rysunek 10

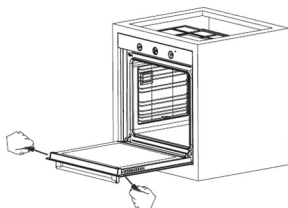


Rysunek 11

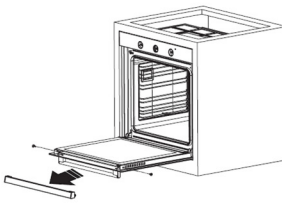


Rysunek 12

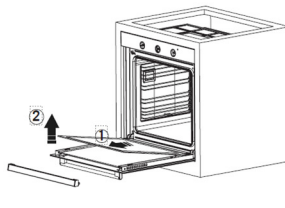
Wykręcić śruby po lewej i prawej stronie jak pokazano na rysunku 13. Zdejmij profil ciągnąc go do siebie jak pokazano na Rysunku 14. Po wyjęciu profilu szkło będzie wolne, jak pokazano na Rysunku 15. Ostrożnie pociągnąć do siebie szybę, która stała się wolna. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć również szybę środkową. Szyba zewnętrzna jest przymocowana do profilu drzwi piekarnika. Po uwolnieniu szyby można ją łatwo wyczyścić. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji można wymienić szyby i profil, wykonując procedurę wyjmowania w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że szyba jest włożona we właściwym kierunku, a profil jest osadzony prawidłowo.



Rysunek 13



Rysunek 14



Rysunek 15

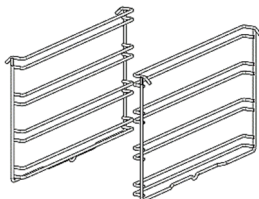
Panel katalityczny

Znajduje się on za drucianymi półkami piekarnika, na prawej i lewej ścianie komory piekarnika. Panel katalityczny usuwa nieprzyjemne zapachy i zapewnia korzystanie z urządzenia z jego najlepszą wydajnością. Z czasem zapachy oleju i jedzenia przenikają na emaliowane ścianki piekarnika i elementy grzejne. Panel katalityczny pochłania wszelkie zapachy jedzenia i oleju, a następnie spala je podczas gotowania, aby oczyścić Twój piekarnik.

Odlączenie panelu katalitycznego

Aby zdjąć panel katalityczny, należy najpierw wyjąć druciane stojaki. Po usunięciu stojaków drucianych, panel katalityczny będzie wolny. Zaleca się wymianę panelu katalitycznego raz na 2-3 lata.

Stojak 4
Stojak 3
Stojak 2
Stojak 1



Pozycje stojaka

Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany ruszt w piekarniku. Nie wolno dopuścić, aby druciany ruszt dotykał tylnej ściany piekarnika. Pozycje stojaków są pokazane na następnym rysunku. W dolnych i górnych drucianych półkach można umieścić głęboką tacę lub standardową tacę.

Montaż i demontaż stojaków drucianych

Aby zdemontować stojaki druciane, naciśnij klipsy pokazane strzałkami na rysunku, najpierw wyjmij dolną, a następnie górną stronę z miejsca montażu. Aby zamontować stojaki druciane, należy wykonać procedurę demontażu stojaka drucianego w odwrotnej kolejności.

Wymiana lampy piekarnika

UWAGA: Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą lampy upewnij się, że obwód urządzenia jest otwarty. (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone) Najpierw odłącz zasilanie urządzenia i upewnij się, że urządzenie jest zimne.

Zdejmij szklaną osłonę obracając ją zgodnie z rysunkiem po lewej stronie. Jeśli masz trudności z obracaniem, to użycie plastikowych rękawic pomoże Ci w obracaniu.

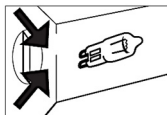
Następnie wyjąć lampę obracając ją, zainstalować nową lampę o takich samych parametrach.

Ponownie zainstaluj szklaną ochronę, podłącz kabel zasilający urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończ wymianę. Teraz możesz używać swojego piekarnika.



Type G9 Lamp

220-240 V, AC
15-25 W



Rysunek 16



Type E14 Lamp

220-240 V, AC
15 W



Rysunek 17

UWAGA: Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu tych podstawowych kroków rozwiązywania problemów nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdzić, czy jest zasilanie. Sprawdzić również, czy inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	The oven shelves are incorrectly positioned.	Sprawdzić, czy pokrętko regulacji temperatury w piekarniku jest prawidłowo ustawione.
Pieczenie w piekarniku jest nierównomierne.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdzić, czy używane są zalecane temperatury i pozycje półek. Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotuje się coś, co wymaga obrócenia. Jeśli drzwi będą często otwierane, temperatura wewnątrz urządzenia będzie niższa, co może mieć wpływ na wyniki gotowania.
Lampka kontrolna piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampa uległa awarii. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z instrukcją. Upewnij się, że zasilanie elektryczne jest włączone w gniazdku ściennym.
Wentylator piekarnika (jeśli jest dostępny) jest głośny.	Półki piekarnika drgają.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i wszelkie wyroby piekarnicze nie wibrują i nie stykają się z tylną ścianką piekarnika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII - PIEKARNIK

- Jeśli to możliwe, gotuj posiłki razem.
- Utrzymuj krótki czas podgrzewania.
- Nie wydłużać czasu gotowania.
- Nie zapominać o wyłączeniu piekarnika po zakończeniu gotowania.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.

INFORMACJE TECHNICZNE

Model	BO-624MH X BO-624MH G	BO-606FAHTM X	BO-608FAHTD GW BO-608FAHTD X
Typ piekarnika	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Wymiary produktu	640 x 620 x 650mm	640 x 620 x 650mm	640 x 620 x 650mm
Wymiary w zabudowie	595 x 545 x 565mm	595 x 545 x 565mm	595 x 545 x 565mm
Pojemność komory	62L	60L	60L
Moc	2,2 kW	2,3 kW	2,3 kW
Programy gotowania	3 + Light	5+ Light	7+ Light
Czasomierz	-	Mechanical	Digital
Wentylator konwekcyjny	Tak	Tak	Tak
Wentylator chłodzący	-	Tak	Tak

Disposal of Electrical and Electronic Equipment



To protect our environment and to recycle the raw materials used as completely as possible, the consumer is asked to return unserviceable equipment to the public collection system for electrical and electronic.

The symbol of the crossed indicates that this product must be returned to the collection point for electronic waste to feed it by recycling the best possible raw material recycling.

By ensuring this product you will prevent possible negative effects on the environment and human health, which could otherwise be caused due to improper disposal of that product. The recycling of materials from this product, you will help to preserve a healthy environment and natural resources.

For detailed information about the collection of EE products contact the dealer where you purchased the product.

EU Declaraton of Conformity

This device is manufactured in accordance with the applicable European standards and in accordance with all applicable Directives and Regulations.

EU declaration of conformity can be downloaded from the following link:

www.msan.hr/dokumentacija/artikala



Drodzy Klienci!

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

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

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

KARTA GWARANCYJNA

VIVAX

PL

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ

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

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

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

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

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

WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH

VIVAX

PL

QUADRA-NET Sp. z o.o

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

Tel. (+48) 61 660 00 69

(+48) 61 853 44 44

Web:

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



Preferowana forma kontaktu:

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

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (БГ) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL: BO-624MH G
BO-624MH X**

A	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
B	Brand	Robna marka	VIVAX
C	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pečnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
D	Model Identification	Naziv modela	BO-624MH G BO-624MH X
E	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	29
F	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	1
G	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
H	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	62
I	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)	0,77
J	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)	-
K	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)	-
L	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)	-
M	Energy Efficiency Index per cavity EEl_{cavity}	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEl_{prostor\ za\ pečenje}$	95,1
N	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	A

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (БГ) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

MODEL: BO-606FAHTM X

A	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
B	Brand	Robna marka	VIVAX
C	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
D	Model Identification	Naziv modela	BO-606FAHTM X
E	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	31,5
F	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	1
G	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
H	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	60
I	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)	0,76
J	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)	0,75
K	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)	-
L	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)	-
M	Energy Efficiency Index per cavity EEl_{cavity}	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{prostor\ za\ pečenje}$	93,8
N	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	A

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (БГ) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL: BO-608FAHTD GW
BO-608FAHTD X**

A	PRODUCT FICHE	INFORMACIJSKI LIST	
B	Brand	Robna marka	VIVAX
C	Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)	Vrsta Pečnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
D	Model Identification	Naziv modela	BO-608FAHTD GW BO-608FAHTD X
E	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	31,5
F	Number of cavities	Broj prostora za pečenje	1
G	Heat source per cavity (Electric or Gas)	Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Elec.
H	Volume per cavity (L)	Zapremina po prostoru za pečenje (L)	60
I	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)	0,76
J	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)	0,75
K	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)	-
L	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)	-
M	Energy Efficiency Index per cavity EEl_{cavity}	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEl_{prostor\ za\ pečenje}$	93,8
N	The energy efficiency class of the model for each cavity	Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje	A

	Polski	Български	Magyar
A	KARTE PRODUKTU	Продуктов фиш	TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP
B	Комерцијална марка	Име на марката	A szállító neve vagy védjegye
C	Тип печкарника (Elec.=Elektryczny, Gas=Газ)	Вид на фурната (Elec.=Електрически, Gas=газ)	A sütő típusa (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)
D	Идентификатор модели	Код за разпознаване на модела	A modell megjelölése
E	Маса уреджението (kg)	Маса на уреда (kg)	A készülék tömege (kg)
F	Liczba komór	Брой на затворените отделения	A sütőtérek száma
G	Źródło energii dla kaŹdej komory (energia elektryczna lub gaz (Elec.=Elekt., Gas=Газ))	Енергосител за всяко затворено отделение (Elec. = електроенергия, Gas = газ)	Hőforrás sütőtérenként (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)
H	Objętość dla kaŹdej komory (L)	Обем за всяко затворено отделение	Térfogat sütőtérenként
I	ZuŹycie energii (elektrycznej) $EC_{electric\ cavity}$ koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla kaŹdej komory (końcowa energia elektryczna) (kWh/cykl)	Консумация на енергия (електроенергия) $EC_{sol.zatv.otdel.}$, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (kWh/цикъл)	A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőtérében egy üzemiciklus során történő melegítéséhez szükséges energia-fogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőtérenként $EC_{electric\ cavity}$ (kWh/üzemiciklus)
J	ZuŹycie energii dla cyklu dla kaŹdej komory, jeŹeli taka wartośc jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentylatorem (zmierzona wartośc zuŹycia energii podaje się w kWh (piekarniki elektryczno-gazowe) (kWh/cykl)	Консумация на енергия $EC_{el.zatv.otdel.}$, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (kWh/цикъл)	A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőtérében egy üzemiciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőtérenként $EC_{electric\ cavity}$ (kWh/üzemiciklus)
K	zuŹycie energii dla cyklu dla kaŹdej komory, jeŹeli taka wartośc jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentylatorem (zmierzona wartośc zuŹycia energii podaje się w MJ (piekarniki gazowe) (MJ/cykl kWh/cykl* * 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl)	Консумация на енергия $EC_{gazovo\ zatv.otdel.}$, необходима за нагряване на стандартизиран товар в нагрявано с газ затворено отделение на фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна енергия от газ) (MJ/цикъл kWh/цикъл* *1 kWh/цикъл = 3,6 MJ/цикъл)	A standard terhelésnek a sütő adott gázüzemű sütőtérében egy üzemiciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (gáz végsőenergia-tartalma) hagyományos üzemmódban, sütőtérenként $EC_{gas\ cavity}$ (MJ/üzemiciklus kWh/üzemiciklus* *1 kWh/üzemiciklus = 3,6 MJ/üzemiciklus)
L	ZuŹycie energii $EC_{gas\ cavity}$ koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla kaŹdej komory (końcowa energia gazu) (MJ/cykl kWh/cykl)	Консумация на енергия $EC_{gazovo\ zatv.otdel.}$, необходима за нагряване на стандартизиран товар в нагрявано с газ затворено отделение на фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна енергия от газ) (MJ/цикъл kWh/цикъл* *1 kWh/цикъл = 3,6 MJ/цикъл)	A standard terhelésnek a sütő adott gázüzemű sütőtérében egy üzemiciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (gáz végsőenergia-tartalma) légkeveréses üzemmódban, sütőtérenként $EC_{plinski\ prostor\ za\ peko.}$ (MJ/üzemiciklus kWh/üzemiciklus)
M	Wskaźnik efektywności energetycznej na wnękę EEL_{cavity}	Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение $EEL_{zatv.otdel.}$	Energiahatékonysági mutató sütőtérenként EEL_{cavity}
N	Wskaźnik efektywności energetycznej dla kaŹdej komory	Клас на енергийна ефективност за всяка област на печене	Egyes sütőtérének energiahatékonysági



VIVAX

www.VIVAX.com