



VIVAX

Made for you

BO-658FXHTD G
BO-658FXHTD X

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.
- Chroń 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 pokrętła 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

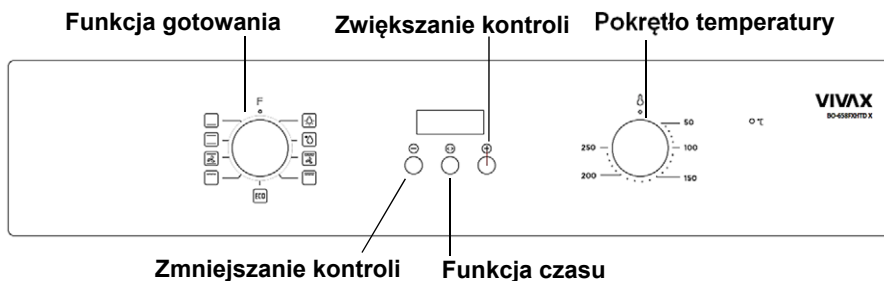
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, proszę uważnie przeczytać rozdział "**WAŻNE I BEZPIECZNE OSTRZEŻENIA**"!

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.

PANEL STEROWANIA



Symbol	Opis funkcji
	Lampka piekarnika: Która umożliwia użytkownikowi obserwowanie postępu gotowania bez otwierania drzwi. Lampka piekarnika świeci się dla wszystkich funkcji gotowania z wyjątkiem funkcji ECO.
	Rozmrażanie: Cykulacja powietrza w temperaturze pokojowej umożliwia szybsze rozmrażanie zamrożonej żywności (bez użycia ciepła). Jest to delikatny, ale szybki sposób na przyspieszenie czasu rozmrażania i rozmrażania gotowych dań, produktów wypełnionych kremem itp.
	Grzałka dolna: Ciepło jest podawane tylko przez dolną stronę piekarnika. Użyj tej opcji do przyrumienienia dolnej strony potrawy. Funkcja ta jest odpowiednia dla przepisów powolnego gotowania lub do podgrzewania potraw.
	Gotowanie konwencjonalne: Grzałki z górnej i dolnej strony równomiernie ogrzewają wystawione na działanie promieni słonecznych potrawy. Pieczenie i smażenie jest możliwe tylko na jednym poziomie.
	Konwencja z wentylatorem: Górny element grzejny i dolny element grzejny współpracują z wentylatorem. Urządzenie do gotowania jest równomiernie i szybko gotowane na całym obwodzie..
	Grill - mały: Ten sposób gotowania to normalne grillowanie, wykorzystujące tylko wewnętrzną część górnego elementu grzewczego, który kieruje ciepło na potrawę w dół.
	Podwójne grillowanie: Pracuje wewnętrzny element grzewczy i zewnętrzny element piekarnika. Odpowiedni do grillowania większych ilości.
	Podwójne grillowanie z wentylatorem (na tylnej ścianie): Wewnętrzny element grzewczy i zewnętrzny element grzewczy w górnej części piekarnika współpracują z wentylatorem. Nadaje się do grillowania dużej ilości mięsa.
	Dla energooszczędnego gotowania. Gotowanie wybranych składników odbywa się w sposób delikatny, a ciepło pochodzi z góry i z dołu..

Uwaga: Niektóre funkcje mogą nie być dostępne w danym modelu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gdy piekarnik jest po raz pierwszy podłączony do zasilania elektrycznego, poczekaj, aż na wyświetlaczu automatycznie pojawi się " **12.30** ", jeden raz rozlegnie się sygnał dźwiękowy i " **12** " " " " migają.

Przed użyciem piekarnika należy upewnić się, że ustawiona jest prawidłowa godzina. Uwaga: jest to zegar 24-godzinny, na przykład godzina 14.00 jest wyświetlana jako **14.00**.

Aby ustawić właściwą porę dnia

- Naciśnij przycisk " + " " - " aby wyregulować ustawienie godziny
- Naciśnij przycisk "  " aby potwierdzić ustawienie godziny.
- Naciśnij przycisk " + " " - " aby dostosować ustawienie minut.
- Naciśnij przycisk "  " aby potwierdzić ustawienie minut, a czasomierz przejdzie w tryb gotowości.

Uwaga: Jeśli wyświetlacz nie miga, ustaw godzinę, naciskając jednocześnie przyciski " + " i " - " przez ponad 3 sekundy.

Włączanie i wyłączanie piekarnika

Jeśli minutnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij "  " przez ponad 3 sekundy, minutnik przejdzie w tryb ręczny, a symbol "  " będzie świecił światłem ciągłym.

- Ustaw żadaną funkcję pieczenia i stopień temperatury.
- Ustaw funkcję czasu, po czym piekarnik włączy się.

Jeśli ustawisz Dur lub Koniec, po zakończeniu pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.

Jeśli ustawisz tryb ręczny lub minutowy, po zakończeniu pieczenia ustaw pokrętko funkcji pieczenia i temperatury w piekarniku w pozycji "0".

Naciśnij przyciski "  " i " + " przez ponad 3 sekundy, aby powrócić do trybu gotowości.

Ustawienie funkcji czasu

W trybie ręcznym, naciskając "  " można wejść w ustawienia funkcji czasu, kolejność ustawiania funkcji to tryb **Mamual - Minute minder-Dur-End-Manual**. Następnie należy wybrać funkcję gotowania i w razie potrzeby wyregulować temperaturę gotowania.

Tryb ręczny:

W trybie ręcznym świeci się tylko godzina dzienna i symbol "  ". Czas trwania gotowania musi być kontrolowany przez użytkownika.

Uwagi:

W trybie ręcznym, aby upewnić się, że piekarnik nie zostanie przypadkowo pozostawiony włączony, po 5 godzinach bez naciśnięcia jakiegokolwiek przycisku, timer będzie migał raz na sekundę, aby ostrzec, że piekarnik przejdzie w tryb czuwania. Po upływie 10 godzin timer przejdzie w tryb czuwania.

Gdy timer miga w trybie ręcznym, naciśnij dowolny przycisk, aby zresetować timer, jeśli zamierzasz nadal używać piekarnika. Lub naciśnij "⌚" i "+" razem przez ponad 3 sekundy, aby przejść do trybu czuwania, jeśli piekarnik nie będzie używany.

Regulacja czasu ostrzegania dźwiękowego:

Funkcja ta może być używana do ostrzegania dźwiękowego po zakończeniu ustawionego okresu czasu.

- Naciśnij przycisk "⌚", aby wybrać funkcję minutnika. Odpowiedni symbol "🔔". " będzie migać.
- Użyj przycisków "+" i "⌚" - "🔔", aby wyregulować minutnik. (Należy zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi ustawiania właściwej pory dnia).
- Naciśnij przycisk "🔔", aby potwierdzić, symbol "🔔" zacznie świecić światłem ciągłym. Kiedy symbol "🔔" zacznie świecić światłem ciągłym, ostrzeżenie dźwiękowe oznacza, że regulacja czasu została zakończona.
- Po upływie czasu timer wydaje ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie zaczyna migać symbol "⌚".

Naciśnięcie dowolnego przycisku w czasie krótszym niż 3 sekundy spowoduje wyłączenie ostrzeżenia dźwiękowego i zniknięcie symbolu na ekranie.

Regulacja czasu ostrzeżenia dźwiękowego służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Naciśnij "⌚" i "+" razem na dłużej niż 3 sekundy, aby przejść do trybu czuwania, jeśli piekarnik nie będzie używany.

Półautomatyczne programowanie w zależności od czasu gotowania: Dur

Funkcja ta służy do gotowania w żądanym zakresie czasu. Potrawy, które mają być gotowane, wkłada się do piekarnika, a piekarnik ustawia się na żądaną funkcję gotowania i stopień temperatury. Maksymalnie można ustawić czas pieczenia na 10 godzin.

- Naciśnij przycisk "⌚" aż na ekranie minutnika pojawi się "Dur". (Przed ustawieniem czasu gotowania).
- Użyj przycisku "+" i "-", aby ustawić czas gotowania dla potrawy, którą chcesz ugotować. (Patrz instrukcje dotyczące ustawiania właściwej pory dnia).
Naciśnij przycisk "⌚" Aby potwierdzić, na ekranie pojawi się godzina dzienna oraz symbole "A". "🔥" na ekranie zapali się lampka kontrolna. W tym czasie piekarnik również zacznie działać.
- Po zakończeniu ustawionego czasu, zegar wyłączy piekarnik i wyda ostrzeżenie dźwiękowe. Na ekranie zacznie również migać symbol "A". Po ustawieniu pokrętki funkcji pieczenia i temperatury piekarnika w pozycji "0". Naciśnięcie dowolnego przycisku w czasie krótszym niż 3 sekundy spowoduje wyłączenie ostrzeżenia dźwiękowego. Naciśnięcie przycisku "⌚" na dłużej niż 3 sekundy spowoduje ponowne przejście piekarnika do trybu ręcznego.

Półautomatyczne programowanie według czasu wykończenia: End

Funkcja ta służy do gotowania zgodnie z żądanym czasem gotowania. Potrawa, która ma być gotowana, jest wkładana do piekarnika. Piekarnik jest ustawiony na żadaną funkcję i stopień temperatury.

- Naciśnij przycisk "⏻" aż zobaczysz " **End** " na ekranie czasomierza. (Przed ustawieniem czasu zakończenia).
- Użyj przycisku " + " " - " , aby dostosować czas gotowania. (Należy zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi ustawiania właściwej pory dnia).
- Naciśnij przycisk "⏻" Aby potwierdzić, na ekranie pojawi się godzina dzienna symbole " **A** " "  " zapalą się na ekranie. W tym czasie piekarnik również zacznie działać.
- - Po zakończeniu ustawionego czasu, minutnik automatycznie wyłączy piekarnik i wyda ostrzeżenie dźwiękowe. Na ekranie zacznie również migać symbol " **A** ". Po ustawieniu funkcji pieczenia i pokręta temperatury piekarnika w pozycji "0". Naciśnięcie dowolnego przycisku w czasie krótszym niż 3 sekundy spowoduje wyłączenie ostrzeżenia dźwiękowego. Naciśnięcie przycisku "⏻" a dłużej niż 3 sekundy spowoduje ponowne przejście piekarnika do trybu ręcznego.

Programowanie w pełni automatyczne:

Funkcja ta służy do gotowania po upływie określonego czasu, z określonym czasem trwania. Potrawa, która ma być gotowana, jest wkładana do piekarnika. Piekarnik jest ustawiony na żadaną funkcję pieczenia. Temperatura piekarnika jest ustawiana na żądany stopień w zależności od przygotowywanej potrawy.

1. Naciskaj j przycisk "⏻" dopóki na ekranie minutnika nie pojawi się napis "**Dur**". Użyj przycisków " + " " - " , aby dostosować czas gotowania do potrawy, którą chcesz ugotować.
2. Naciśnij przycisk "⏻" aby potwierdzić, na ekranie pojawi się godzina dzienna, a na ekranie zacznie świecić symbol " **A** ".
3. Naciskaj przycisk "⏻" aż zobaczysz " **End** " na ekranie timera. Kiedy zobaczysz " **End** " na ekranie czasu, użyj przycisku " + " " - " , aby zmienić czas zakończenia, Naciśnij przycisk "⏻" Na ekranie pojawi się godzina, a symbol " **A** " zacznie świecić światłem ciągłym.
4. Symbol "  " znika do czasu rozpoczęcia gotowania.

Uwaga: Można ustawić czas, który może wynosić do 23.59 godziny po czasie uzyskanym przez dodanie okresu gotowania do czasu dziennego.

- Piekarnik rozpocznie pracę w czasie obliczonym przez odjęcie okresu pieczenia (ustawienia Dur) od ustawionego czasu zakończenia (ustawienia Czas końcowy) i zatrzyma się w ustawionym czasie zakończenia.
- Po osiągnięciu czasu końcowego minutnik wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe i zacznie migać symbol "A".
- Po ustawieniu pokrętła funkcji pieczenia i temperatury piekarnika w pozycji "0". Naciśnięcie przycisku i w czasie krótszym niż 3 sekundy spowoduje wyłączenie ostrzeżenia dźwiękowego.
- Naciśnięcie przycisku "↔" na dłużej niż 3 sekundy spowoduje ponowne przejście piekarnika do trybu ręcznego.

Proszę zwrócić uwagę:

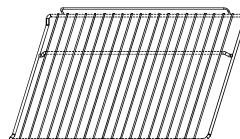
Po ustawieniu pełnego trybu automatycznego, cały czas nie może być zmieniony, zmiana czasu oznacza anulowanie programu automatycznego i wejście w odpowiedni tryb. Jeśli trzeba zresetować tryb automatyczny, trzeba zatrzymać ustawienie bieżącego trybu, aby ustawić tryb automatyczny zgodnie z powyższymi krokami ponownie.

Pozostałe operacje

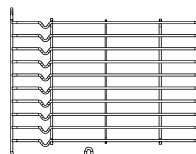
- Podczas ustawiania daty każdej z funkcji, długie naciśnięcie na "+" lub "-" przez ponad 3 sekundy, spowoduje stopniowe i szybkie zwiększenie lub zmniejszenie daty.
- Przy ustawianiu każdej z funkcji czasowych, jeżeli przez 5 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, to nastąpi powrót do trybu ręcznego.
- Podczas ustawiania każdej z funkcji czasowych, naciśnięcie przycisku "↔" na dłużej niż 3 sekundy może anulować bieżące ustawienie i przejść do trybu ręcznego.
- Podczas ustawiania funkcji czasu, naciskając na "+" i "↔" przez ponad 3 sekundy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który spowoduje anulowanie bieżącego ustawienia funkcji czasu i przejście do trybu gotowości.

AKCESORIA

Półka druciana *: Do grilla, naczyń, formy do ciasta z elementami do pieczenia i grillowania

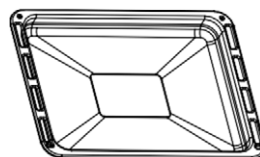


Suwaki *: W przypadku pieczenia większych rozmiarów szyny podtrzymujące półki po prawej i lewej stronie piekarnika można wyjąć, naczynia i tacę można położyć na dnie piekarnika, korzystając z funkcji grilla, podwójnego grillowania, podwójnego grilla z wentylatorem.

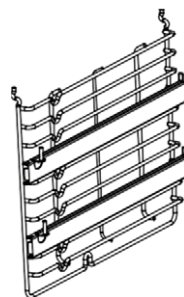


UWAGA: Umieszczając naczynia na dnie kuchenki NIE WOLNO używać funkcji z dolną grzałką, aby zapobiec przegrzaniu na dole.

Blacha uniwersalna *: Do pieczenia dużych ilości potraw, takich jak wilgotne ciasta, ciastka, mrożonki itp. lub do zbierania tłuszczu lub rozlanego oleju i soków mięsnych.



Prowadnica teleskopowa *: Niektóre modele mogą być wyposażone w prowadnice teleskopowe ułatwiające korzystanie z piekarnika. Te teleskopowe prowadnice i suwaki można było zdemontować, odkręcając śruby służące do ich mocowania. Po zdemontowaniu naczynia i blachę można postawić na dnie piekarnika, korzystając z funkcji grilla, podwójnego grilla, podwójnego grilla z wentylatorem.

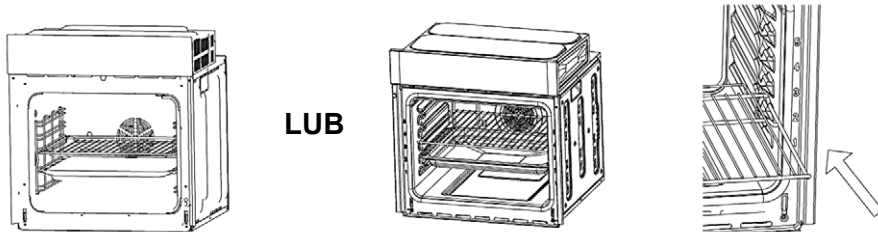


UWAGA: Umieszczając naczynia na dnie kuchenki NIE WOLNO używać funkcji z dolną grzałką, aby zapobiec przegrzaniu dna kuchenki.

*** Uwaga:** Liczba dołączonych akcesoriów zależy od konkretnego zakupionego urządzenia.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE UMIESZCZANIA NA PÓŁCE

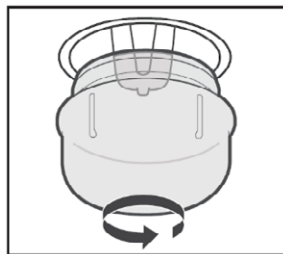
Aby zapewnić bezpieczne działanie półek piekarnika, konieczne jest prawidłowe umieszczenie półek pomiędzy szyną boczną. Półki i patelnia mogą być używane tylko pomiędzy pierwszą a piątą warstwą.



WYMIANA ŻARÓWKI

W przypadku wymiany należy postępować w następujący sposób:

1. Odłączyć zasilanie od gniazdka sieciowego lub wyłączyć wyłącznik obwodu w gniazdku sieciowym urządzenia.
2. Odkręcić szklaną osłonę lampy przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (uwaga, może być sztywna) i wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
3. Przykręcić szklaną osłonę lampy z powrotem na miejsce.



UWAGA: Należy używać wyłącznie lamp halogenowych o mocy 25-40W/220V-240V, T300°C..

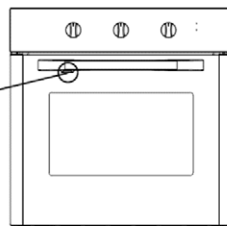
OTWORY WENTYLACYJNE (tylko modele bez wentylatora chłodzącego)

UWAGA:

Ze względu na brak silnika wentylatora chłodzącego, piekarnik będzie wydmuchiwany bezpośrednio przez otwory wentylacyjne znajdujące się w dolnej części uchwyty.

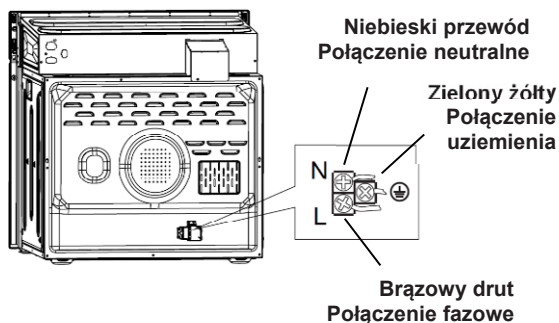
Proszę zwrócić uwagę na możliwą wysoką temperaturę uchwyty, szklanych drzwi lub panelu sterowania podczas użytkowania.

Otwory wentylacyjne



INSTALACJA

Przyłącze elektryczne

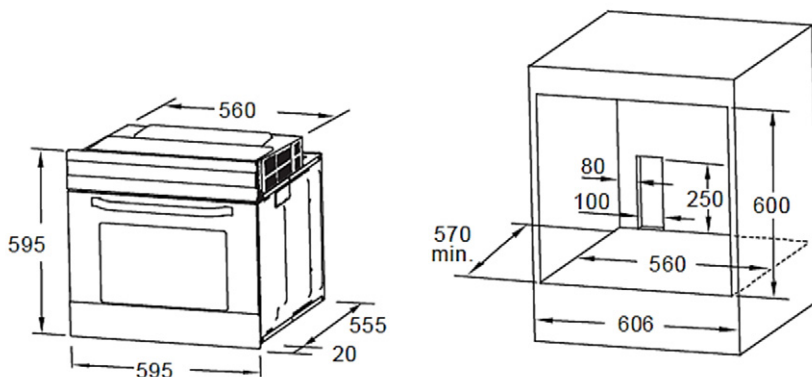


WARNING

Before any connection, disconnect Main power supply!

An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

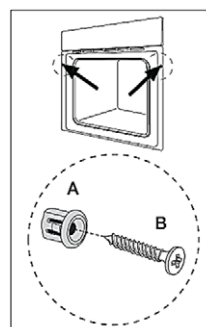
Włożyć piekarnik do wnęki w szafce



Dla wszystkich wymiarów dopuszczalne są tylko odchylenia plusowe.

Szafa nie zawiera wyłącznika i gniazda zasilania.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Przymocuj piekarnik do szafki kuchennej za pomocą dwóch uchwytów dystansowych "A", które pasują do otworów w ramie piekarnika i zamontuj dwie śruby "B"..



Przepisy dla trybu ECO

Przepisy	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min)	Wstępne podgrzewanie
Ser ziemniaczany Gratin	180	1	90-100	Nie
Sernik	160	1	100-150	Nie
Bochenek mięsny	190	1	110-130	Nie

TRANSPORT

W przypadku konieczności transportu produktu należy używać oryginalnego opakowania produktu i przewozić go w oryginalnym etui. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej wszystkie niezależne części do produktu taśmą, aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj skrzynię transportową tak, aby urządzenie, a w szczególności zewnętrzne powierzchnie produktu, były chronione przed zagrożeniami zewnętrznymi.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłączyć z gniazdka wtyczkę zasilającą piekarnik w energię elektryczną.
2. Podczas pracy piekarnika lub krótko po jej rozpoczęciu jest on bardzo gorący. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
3. Nigdy nie czyść wewnętrznej części, panelu, pokrywy, tac i wszystkich innych części piekarnika za pomocą narzędzi takich jak twarda szczotka, siatka czyszcząca lub nóż. Nie należy używać środków ściernych, drapiących i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wewnętrznych części piekarnika za pomocą szmatki z mydłem, należy ją spłukać, a następnie dokładnie osuszyć miękką szmatką.
5. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia szkła.
6. Nie należy czyścić piekarnika za pomocą myjek parowych.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika należy zmyć z niej rozlany płyn. Ponadto, przed zamknięciem pokrywy należy upewnić się, że płyta kuchenki jest wystarczająco ostudzona.
8. Podczas czyszczenia piekarnika nigdy nie używaj środków łatwopalnych, takich jak kwas, rozcieńczalnik i benzyna.
9. Nie myj żadnej części piekarnika w zmywarce do naczyń.

Czyść wnętrze piekarnika po każdym użyciu. Gdy piekarnik jest jeszcze ciepły, usuwanie osadów jest łatwiejsze. Do czyszczenia można użyć ciepłej wody z detergentem lub niektórych środków czyszczących w sprayu. Nie rozpylaj środka czyszczącego bezpośrednio na grzałkę lub części mat wewnątrz piekarnika, ponieważ możesz uszkodzić materiał i zawsze czytaj instrukcje producenta dotyczące czyszczenia. Wyczyść blachy i płyty w piekarniku ciepłą wodą z detergentem.

Pozostałości czyścić lekko ściernym proszkiem czyszczącym.

Nigdy nie przykrywać części piekarnika folią aluminiową. Może to spowodować przegrzanie, które może wpłynąć na wynik pieczenia i uszkodzić emalię piekarnika.

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-658FXHTD G BO-658FXHTD X
Typ piekarnika	Elektryczny
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Wymiary produktu	595 x 595 x 575mm
Wymiary w zabudowie	560 x 600 x 570mm
Pojemność komory	70L
Moc	3,0 kW
Programy gotowania	8 + Światło
Czasomierz	Tak, Cyfrowy
Wentylator konwekcyjny	Tak
Wentylator chłodzący	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 Czocharalskiego 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 rzeczowej 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 potężeniowych
- Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
 - Numery seryjne lub plomby gwarancyjne są uszkodzone, ściągnięte 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 Rugvica
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 (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)

MODEL: BO-658FXHTD G
BO-658FXHTD 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-658FXHTD G BO-658FXHTD X
E	Mass of the appliance (kg)	Masa uređaja (kg)	31,2
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)	65
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)	0,91
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)	0,76
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 EEI_{cavity}	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{prostor\ za\ pečenje}$	100,2 Conventional 92,0 ECO
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	Typ piekarnika (Elec.=Elektryczny, Gas=Gaz)	Вид на фурната (Elec.=Електрически, Gas=газ)	A sütő típusa (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)
D	Identyfikator modelu	Код за распознаване на модела	A modell megjelölése
E	Masa urządzenia (kg)	Маса на уреда (kg)	A készülék tömege (kg)
F	Liczba komór	Брой на затворените отделения	A sütőterek száma
G	Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz (Elec.=Elekt., Gas=Gaz)	Енергосител за всяко затворено отделение (Elec. = електроенергия, Gas = газ)	Hőforrás sütőterenként (Elec. = Elektromos, Gas = Gáz)
H	Objętość dla każdej komory (L)	Обем за всяко затворено отделение	Térfogat sütőterenként
I	Zużycie energii (elektrycznej) EC _{electric cavity} koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (kWh/cykl)	Консумация на енергия (електроенергия) EC _{сол.затв.отдел.} , 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/цикл)	A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energia-fogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként EC _{electric cavity} (kWh/üzemciklus)
J	Zużycie energii dla cyklu dla każdej komory, jeżeli taka wartość jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentylatorem (zmierzoną wartość zużycia energii podaje się w kWh (piekarniki elektryczno-gazowe) (kWh/cykl)	Консумация на енергия EC _{сл.затв.отдел.} , необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение с газ затворено отделение на фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (kWh/цикл)	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)
K	zużycie energii dla cyklu dla każdej komory, jeżeli taka wartość jest dostępna, w trybie tradycyjnym i w trybie z włączonym wentylatorem (zmierzoną wartość zużycia energii podaje się w MJ (piekarniki gazowe) (MJ/cykl kWh/cykl* * 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl)	Консумация на енергия EC _{газово затв.отдел.} , 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/цикл kWh/цикл* *1 kWh/цикл = 3,6 MJ/цикл)	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)
L	Zużycie energii EC _{gas cavity} koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia gazu) (MJ/cykl kWh/cykl)	Консумация на енергия EC _{газово затв.отдел.} , 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/цикл kWh/цикл* *1 kWh/цикл = 3,6 MJ/цикл)	A standard terhelésnek a sütő adott gázüzemű sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (gáz végsőenergia-tartalma) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként EC _{plinski} (MJ/üzemciklus kWh/üzemciklus)
M	Wskaźnik efektywności energetycznej na wnękę EEI _{cavity}	Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение EEI _{затв.отдел.}	Energiahatékonysági mutató sütőterenként EEI _{cavity}
N	Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	Клас на енергийна ефективност за всяка област на печене	Egyes sütőterének energiahatékonysági



VIVAX

www.VIVAX.com