



VIVAX

Made for you

BO-658FXHTD G
BO-658FXHTD X

UA

Посібник з експлуатації



Шановний клієнт,

Залишки пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, полістирол тощо) не повинні залишатися в межах досяжності дітей, оскільки вони потенційно небезпечні. Будь ласка, утилізуйте упаковку, використовуючи відповідні кроки.

У зв'язку з цим ми рекомендуємо ретельно прочитати все керівництво перед початком роботи пристрою та зберегти його як довідкову книгу. Якщо ви передаєте пристрій третій стороні, передайте їй це керівництво, щоб новий власник ознайомився з функціями пристрою та попередженнями, пов'язаними з безпечним використанням пристрою.

ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ВСТАНОВЛЕНИЙ ВІДПОВІДНО ДО ПОТОЧНИХ ПРАВИЛ І ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ЛИШЕ У ПРИМІЩЕННЯХ З ГАРНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ. ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ АБО ВИКОРИСТАННЯМ ЦЬОГО ПРИСТРОЮ



ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

При першому увімкненні може з'явитися неприємний запах. Це пов'язано зі з'єднаннями, що використовуються для ізоляційних панелей всередині духовки.

Будь ласка, запустіть нову духовку на режимі 250 °C, 90 хвилин, щоб очистити забруднення маслом всередині порожнини.

Під час першого використання цілком нормально, що спостерігається невеликий дим і запахи. Якщо це станеться, вам просто потрібно почекати, поки запах зникне, перш ніж розміщувати продукти в печі.



УВАГА:

Під час використання пристрій та його наявні деталі нагріваються. Необхідно слідкувати за обережністю, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів. Не підпускайте дітей до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.



ВАЖЛИВІ ТА БЕЗПЕЧНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи психічними здібностями, а також з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони не отримали нагляду чи інструктажу.
- Діти не повинні грати з пристроєм
- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи психічними здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони отримали нагляд або інструктаж щодо безпечного використання пристрою та розуміють можливу небезпеки.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Очищення та обслуговування пристрою не слід робити дітям без нагляду.



УВАГА: Доступна частина може бути нагріта під час використання. Необхідно слідкувати за обережністю, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів всередині печі. Діти до 8 років не повинні наближатися до печі без постійного нагляду.



- Ручки та панель управління можуть нагріватися через деякий час під час використання.



УВАГА: Перш ніж замінити лампу, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути електричного удару.

- Пристрій не призначений для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення або

гострі металеві скребки для очищення духовки, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.

- Для духовки з вбудованим вентилятором перед очищенням потрібно вимкнути духовку та зняти захисний кожух, а після очищення замінити її відповідно до інструкцій.

-  **УВАГА:** Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильній поверхні.

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути електричного удару.

- Не використовуйте пристрій із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

- Не використовуйте паровий очищувач для очищення пристрою.

-  **УВАГА:** Щоб уникнути електричного удару перед заміною лампи, переконайтеся, що пристрій вимкнено.

- Ваш пристрій виготовляється відповідно до всіх застосовних місцевих та міжнародних стандартів та правил.

- Вітчизняних та ремонтних робіт треба проводити лише уповноваженим фахівцям. Робота з встановлення та ремонту, які виконують несанкціоновані фахівці, можуть бути небезпечними. Заборонено змінювати або замінювати технічні характеристики пристрою будь-яким чином. Невідповідні захисні обкладинки можуть спричинити нещасні випадки.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей пристрій призначений лише для приготування їжі та домашнього використання в приміщенні. Він не повинен використовуватися для інших цілей або в інших умовах, наприклад, для використання не споживачем, в комерційному середовищі або для опалення приміщення.

- Не використовуйте ручки для підняття або переміщення пристрою.
- Усі можливі заходи були вжиті для забезпечення вашої безпеки. Оскільки скло може розірватися, під час очищення слід бути обережними, щоб уникнути подряпин. Уникайте ударів по склу.
- Переконайтесь, що шнур живлення не затискається і не пошкоджується під час встановлення. Тримайте електричні кабелі печі подалі від гарячих ділянок; Не дозволяйте їм торкнутися пристрою. Тримайте їх подалі від гострих боків та нагрітих поверхонь, якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його службовим агентом або подібними кваліфікованими фахівцями, щоб уникнути небезпеки.
- Цей пристрій призначений лише для приготування їжі. Він не може використовуватися для інших цілей, наприклад, для нагрівання приміщення. Усі наші пристрої призначені лише для домогосподарств, але не для комерційного використання.
- Не дозволяйте дітям ціплятися на двері духовки або сидіти на ній, коли вона відкрита.

Попередження про встановлення

- **УВАГА:** Цей пристрій повинен бути заземлений! Відповідно до правил електричної установки в стаціонарній проводці, слід забезпечити всі інструменти для відключення.
- Будь ласка, знайдіть необхідну інформацію про потужність та номінальні характеристики вашого пристрою, розташовані за пристроєм.
- Не вмикайте пристрій, поки він не буде повністю встановлений і зафіксований у шафі.
- Піч можна встановити на кухні, кухонній кімнаті або спальні, але не в кімнаті з ванною або душем.
- Піч живиться через відповідний двохполюсний ізоляційний

перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм у всіх полюсах, розташованих у легкодоступному місці поруч із пристроєм.

- Перш ніж підключити пристрій, переконайтеся, що локальні умови розподілу електроенергії (напруга та частота) та технічні характеристики пристрою сумісні.
- Технічні характеристики цього пристрою вказуються на мітці.
- Пристрій повинен бути встановлений авторизованим технічним фахівцем. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що може бути спричинене внаслідок неправильного розміщення та встановлення несанкціонованими особами.
- Після розпакування пристрою переконайтеся, що він не був пошкоджений під час перевезення. Якщо виявлені дефекти, не використовуйте пристрій і негайно зверніться до кваліфікованого центру обслуговування. Матеріали, що використовуються для упаковки (нейлон, степлер, піна тощо), можуть бути небезпечними для дітей, тому їх слід негайно зібрати та вилучити.
- Захистіть свій пристрій від небажаної дії оточуючого середовища. Не піддавайте його таким впливам, як сонце, дощ, сніг, пил чи надмірна вологість.
- Будь-які матеріали (наприклад, шафи) навколо пристрою повинні витримувати мінімальну температуру 100°C.

Перед використанням

- Використовуючи печі, ви можете помітити легкий запах. Це абсолютно нормально і спричинено ізоляційними матеріалами на нагрівальних елементах. Ми рекомендуємо, щоб перед першим використанням духовки залишити її порожньою і встановити максимальну температуру на 45 хвилин. Переконайтеся, що кімната, в якій встановлений пристрій, добре провітрюється. Будьте обережні, відкриваючи двері духовки під час або

після приготування їжі. Гаряча пара з духовки може викликати опіки.

- Не кладіть легкозаймисті або горючі матеріали на робочий пристрій або поруч.
- Завжди використовуйте рукавички для вилучення та заміни продуктів у духовці.
- **УВАГА:** Процес приготування повинен бути під наглядом. Процес короткотермінового приготування повинен бути під постійним контролем.
- Не залишайте плиту без нагляду під час приготування з твердими або рідкими маслами. Вони можуть загорітися в екстремальних умовах обігріву. **Ніколи не наливайте воду на полум'я**, викликане маслом, замість цього вимкніть плиту і накрийте каструлю кришкою або противогняною ковдрою.
- Якщо пристрій не буде використовуватися протягом тривалого періоду часу, вимкніть головний перемикач управління.
- Слідкуйте за тим, щоб ручки управління приладом завжди знаходилися в положенні «0» (стоп), коли він не використовується.
- Листи нахиляються при витяганні. Будьте обережні, щоб не розлити і не упустити гарячі страви, виймаючи їх з духовки.
- Не ставте нічого на дверцята духовки, коли вони відкриті. Це може розбалансувати піч або пошкодити двері.
- Не кладіть у піч важкі або легкозаймисті предмети (наприклад, нейлон, поліетиленовий пакет, папір, тканину тощо). Це стосується і посуду з пластиковими аксесуарами (наприклад, ручками).
- Не вішайте на прилад або його ручки рушники, мочалки для посуду або одяг.

Під час прибирання та обслуговування

- Перш ніж виконувати будь-які операції з очищення або

технічного обслуговування, переконайтеся, що прилад вимкнено від мережі.

- Не знімайте ручки управління, щоб очистити панель управління.
- Для підтримки працездатності та безпеки вашого пристрою ми рекомендуємо вам завжди використовувати оригінальні запчастини і при необхідності звертатися до наших уповноважених агентів з обслуговування.
- Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно, зверніться в авторизований сервісний центр. Зверніться в авторизований сервісний центр і наполягайте на використанні оригінальних запчастин

РОЗТАШУВАННЯ ПРИСТРОЮ

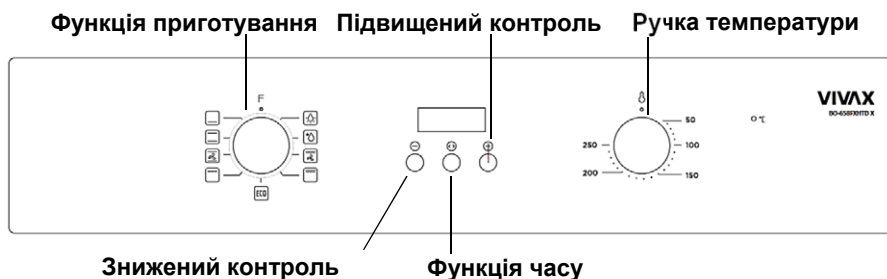
Перш ніж приступити до експлуатації пристрою, уважно прочитайте главу **«ВАЖЛИВІ І БЕЗПЕЧНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ»!**

Перед використанням печі зніміть будь-які легкозаймисті стрічки, пінополістирол або будь-які інші посольські матеріали. Також приберіть з пристрою керівництво користувача та інші легкозаймисті матеріали.

Цей пристрій слід використовувати тільки після установки в кухонну шафу або основу.

Після установки пристрою дозволяється відключати його від мережі за допомогою доступної вилки або вимикача в стаціонарній проводці.

КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ



Символ	Опис функції
	Лампа духовки: Дозволяє користувачеві спостерігати за ходом приготування їжі, не відкриваючи двері. Лампа для духовки горить для всіх функцій приготування їжі, крім функції ECO.
	Розморожування: Циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидше розморожувати заморожені продукти (без використання тепла). Це м'який, але швидкий спосіб прискорити час розморожування і розморожування готових страв, продуктів з кремовою начинкою і т.д.
	Нижній нагрівач: Тепло подається тільки з нижньої сторони печі. Використовуйте цей варіант, щоб підрум'янити дно страви. Ця функція підходить для повільних рецептів приготування або для повторного розігріву страв.
	Традиційне приготування: Обігрівачі зверху і знизу рівномірно нагрівають відкриті продукти. Запікання і смаження можливі тільки на одному рівні.
	Конвенція з вентилятором: Верхній нагрівальний елемент і нижній нагрівальний елемент працюють з вентилятором. Приготоване блюдо рівномірно і швидко обсмажується по периметру.
	Гриль-малий: Цей спосіб приготування є звичайним грилем, в якому використовується тільки внутрішня частина верхнього нагрівального елемента, який направляє тепло вниз на продукти.
	Подвійний гриль: У верхній частині духовки є внутрішній нагрівальний елемент і зовнішній нагрівальний елемент. Підходить для приготування великих обсягів гриля.
	Подвійний гриль з вентилятором (позаду): внутрішній нагрівальний елемент і зовнішній нагрівальний елемент у верхній частині духовки працюють з вентилятором. Підходить для приготування великої кількості м'яса на грилі.
	Для приготування їжі з енергозбереженням. Приготування підібраних інгредієнтів відбувається в щадному режимі, а тепло йде зверху і знизу.

Примітка. Деякі функції можуть бути недоступними у вашій моделі.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

При першому підключенні печі до електричної мережі дочекайтеся, поки на дисплеї автоматично відобразиться "12.30", звуковий сигнал і спалахне символ "12".

Перед використанням духовки переконайтеся, що встановлено правильний час доби. Зверніть увагу: Це 24-годинний годинник, наприклад, о 14:00 відображаються о 14:00.

Установлення правильного часу доби

- Натисніть кнопку " + " - " - ", щоб встановити годинник.
- Натисніть " <> " для підтвердження налаштування годинника.
- Натисніть кнопку " + " - " - " для налаштування хвилин.
- Натисніть кнопку " <> " для підтвердження налаштування хвилини, і таймер перейде в режим очікування.

Примітка: Якщо дисплей не миготить, відрегулюйте час доби, натиснувши кнопки " + " і " - " одночасно більше 3 секунд.

Увімкнення або вимкнення духовки

Якщо таймер знаходиться в режимі очікування, натискайте кнопку " <> " більше 3 секунд, таймер перейде в ручний режим, а символ "  " буде горіти безперервно.

- Встановіть потрібну функцію приготування і температурний режим.
- Задайте функцію часу, після чого піч включиться.

Якщо ви встановили режим **Dur** або **End**, духовка автоматично вимкнеться після приготування.

Якщо ви встановили ручний або похвилинний лічильник, після приготування перемістіть ручку функції приготування і температуру духовки в положення «0». Натискайте кнопки " <> " і " + " більше 3 секунд, щоб повернутися в режим очікування.

Налаштування функції часу

У ручному режимі, натиснувши кнопку " <> ", можна увійти в настройку функції часу, послідовність налаштування функції виглядає наступним чином: Ручний режим - Хвилинний режим - Довгий режим - Кінець - Ручний режим. Потім виберіть функцію приготування і при необхідності відрегулюйте температуру приготування.

Ручний режим:

У ручному режимі запалюються тільки час доби і символ "  ". Тривалість приготування повинна контролюватися користувачем.

Нотатки:

У ручному режимі, щоб уникнути випадкового вклучення духовки, через 5 годин без натискання будь-якої кнопки таймер буде блимати один раз в секунду, попереджаючи про те, що духовка перейде в режим очікування. Через 10 годин таймер перейде в режим очікування.

Коли таймер блимне в ручному режимі, натисніть будь-яку кнопку, щоб скинути

таймер, якщо ви збираєтеся продовжувати користуватися плитою. Або натисніть "" і "+" разом більше 3 секунд, щоб перейти в режим очікування, якщо піч не буде використовуватися.

Налаштування часу звукового попередження:

Цю функцію можна використовувати для отримання звукового оповіщення в кінці встановленого періоду часу.

- Натисніть кнопку "", щоб вибрати функцію підрахунку хвилин. Спалахує відповідний символ "".
- Використовуйте кнопки "+" "-", щоб налаштувати хвилинний таймер. (Див. інструкцію з встановлення правильного часу).

Натисніть кнопку "" для підтвердження того, що символ "" почне світитися безперервно. Коли символ "" почне світитися безперервно, час звукового попередження буде регулюватися.

- Коли час минув, таймер подає звуковий сигнал, і на екрані починає миготіти символ "".

Якщо ви натиснете будь-яку кнопку менше 3 секунд, звукове попередження зупиниться, і символ зникне з екрану.

Регулювання часу звукового попередження призначене тільки для попередження. Якщо піч не буде використовуватися, натисніть "" і "+" разом більше 3 секунд, щоб увійти в режим очікування.

Напівавтоматичне програмування відповідно до періоду приготування: *Dur*

Ця функція використовується для приготування в потрібному часовому діапазоні Продукти, які потрібно приготувати, поміщаються в духовку, духовка налаштовується під потрібну функцію приготування і температурний режим. Максимальна настройка часу приготування - 10 годин.

- Натискайте кнопку "" до тих пір, поки на екрані таймера не з'явиться "Dur". (Перед встановленням періоду приготування).
- Використовуйте кнопки "+" "-", щоб відрегулювати час приготування страви, яку ви хочете приготувати. (Зверніться до інструкції, щоб встановити правильний час доби).)

Натисніть кнопку "" для підтвердження, час доби з'явиться на екрані, а на екрані з'являться символи "A" "". В цей час духовка почне працювати.

- Після закінчення встановленої тривалості час зупинить роботу печі і подасть звуковий сигнал. Крім того, на екрані промайне символ "A". Після приведення функції варіння і температури духовки ручка в положення "0". Натискання будь-якої кнопки менш ніж на 3 секунди зупинить звукове попередження. Натискання кнопки "" більше 3 секунд переводить піч назад в ручний режим для використання печі.

Напіваавтоматичне програмування відповідно до часу закінчення: **End**

Ця функція використовується для приготування їжі відповідно до бажаного часу приготування. Готову страву поміщають в духовку. Духовка налаштовується під потрібну функцію приготування і температурний режим.

- Натискайте кнопку " до тих пір, поки на екрані таймера не з'явиться "End". (Перед встановленням часу закінчення).
- Використовуйте кнопки "+" - "-" для регулювання часу приготування. (Зверніться до інструкції, щоб встановити правильний час доби).
- Натисніть кнопку " для підтвердження, час доби з'явиться на екрані і на екрані загоряться символи "A" "". В цей час духовка почне працювати.
- Після закінчення встановленого часу таймер автоматично зупинить піч і подасть звуковий сигнал. Крім того, на екрані промайне символ «A». Після ручки варіння функція і температура духовки встановлюється в положення «0». Натискання будь-якої кнопки менш ніж на 3 секунди зупинить звукове попередження. Натискання кнопки " більше 3 секунд переведе піч назад в ручний режим для використання печі.

Повне автоматичне програмування:

Ця функція використовується для приготування їжі через певний проміжок часу, з певною тривалістю. Продукти, які потрібно приготувати, поміщають в духовку. Духовка налаштовується під потрібну функцію приготування. Температура духовки встановлюється на потрібний градус в залежності від страви.

1. Натискайте кнопку " до тих пір, поки на екрані таймера не з'явиться "Dur". Використовуйте кнопки "+" - "-", щоб встановити час приготування страви, яку ви хочете приготувати.
2. Натисніть кнопку " для підтвердження, час доби з'явиться на екрані, а символи "A" почнуть безперервно світитися на екрані.
3. Продовжуйте натискати кнопку " до тих пір, поки на екрані таймера не з'явиться "**End**". Коли ви побачите "**End**" на екрані таймера, використовуйте кнопки "+" - "-", щоб змінити час завершення приготування їжі, натисніть кнопку " для підтвердження, час доби з'явиться на екрані і символ "A" почне безперервно світитися на екрані. Символ "A" зникне до початку приготування їжі.

Примітка: Ви можете встановити час, який може настати через 23,59 години після отриманого часу, додавши період підготовки в денний час.

- Духовка почне працювати в той час, коли розраховується шляхом віднімання періоду приготування (налаштування **Dur**) від встановленого часу закінчення (Налаштування **End**), і зупиниться в встановлений час закінчення.
- Коли час **End** буде досягнуто, таймер буде подавати звуковий сигнал, і символ "A" промайне.
- Після доведення ручки варильні функції і температура духовки в положення "0". При натисканні на кнопку і менш ніж на 3 секунд звукове попередження припиниться.
- Якщо натиснути кнопку "" більше 3 секунд, то піч знову перейде в ручний режим для використання печі.

Будь ласка, зверніть увагу:

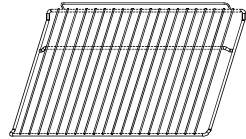
Після установки повністю автоматичного режиму весь час міняти не можна, зміна часу означає скасування автоматичної програми і вихід у відповідний режим. Якщо потрібно скинути автоматичний режим, потрібно знову припинити установку поточного режиму для установки автоматичного режиму відповідно до вищеописаних кроків.

Інші операції

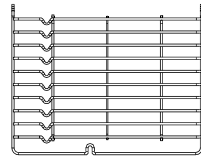
- При установці дати кожної функції, довго натискайте на "+" або "-" більше 3 секунд, дата буде поступово і стрімко збільшуватися або зменшуватися.
- При налаштуванні кожної функції часу, якщо протягом 5 хвилин не відбувається ніяких дій, пристрій повертається в ручний режим.
- При установці кожної з функцій часу натискання кнопки "" більше 3 секунд може скасувати поточну настройку і перейти в ручний режим.
- Під час налаштування функції часу, натискаючи "+" і "" більше 3 секунд, буде звуковий сигнал, який може скасувати налаштування функції поточного часу і увійти в режим очікування.

ДОДАТКИ

Дротяна полиця*: Для гриля, посуду, сковорідок з предметами для смаження і гриля

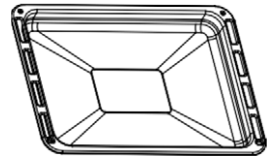


Кронштейн-повзунок*: Для приготування великих страв ці полиці з правого і лівого боку духовки можна зняти, посуд і деко розмістити на підлозі духовки, використовуючи такі функції, як радіаційний гриль, подвійний гриль, подвійний гриль з вентилятором.

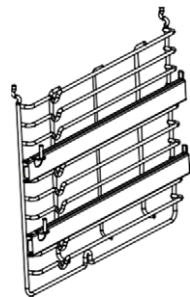


ПРИМІТКА: Розміщуючи посуд на дні духовки, будь ласка, **НЕ** використовуйте функції з підігрівом дна, щоб уникнути накопичення тепла на дні.

Універсальні листи*: Для приготування великої кількості їжі, наприклад, вологих коржів, тістечок, заморожених продуктів тощо, або для збору жиру/розливів та м'ясних соків.



Телескопічний повзунок*: Деякі моделі можуть бути оснащені телескопічними бігунами для полегшення використання духовки. Ці телескопічні бігуни і розсувні кронштейни можна розібрати, відкрутивши гвинти, за допомогою яких вони закріплені. Після розбирання посуд і деко можна розмістити на підлозі духовки, використовуючи такі функції, як радіаційний гриль, подвійний гриль, подвійний гриль з вентилятором.



ПРИМІТКА: Розміщуючи посуд на підлозі духовки, будь ласка, **НЕ** використовуйте функції з підігрівом дна, щоб запобігти накопиченню тепла на дні.

(тільки для певних моделей)

*

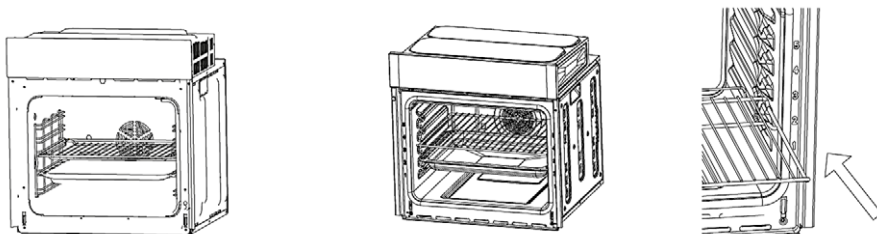
Примітка:

Кількість аксесуарів, що входять в комплект, залежить від конкретного придбаного пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ПОЛИЦЮ

Щоб забезпечити безпечну роботу полиць печей, необхідно правильно розмістити полки між бічними рейками. Полки і деко можна використовувати тільки між першим і п'ятим шарами.

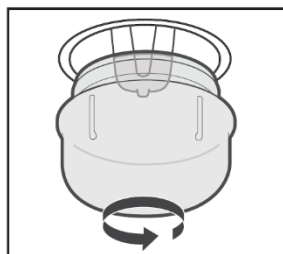
Полки слід використовувати з правильним напрямком, це гарантує, що при акуратному вийманні полиці або дека гарячі продукти не вислизнуть назовні.



ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Для заміни виконайте наступні дії:

1. Від'єднайте живлення від розетки або вимкніть вимикач розетки пристрою.
2. Відкрутіть кришку скляної лампи, повернувши її проти годинникової стрілки (зауважте, вона може бути жорсткою), і замініть лампу на нову однотипну.
3. Прикрутіть кришку скляної лампи на місце.



ПРИМІТКА: Використовуйте тільки галогенні лампочки 25-40<unk>/220В-240В, <unk>300°<unk>.

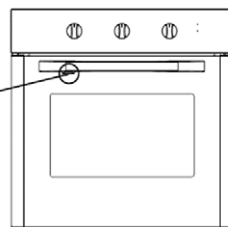
ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ (моделі без вентилятора охолодження)

ПРИМІТКА:

Через відсутність двигуна вентилятора охолодження піч буде виходити через кватирки в нижній частині рукоятки безпосередньо.

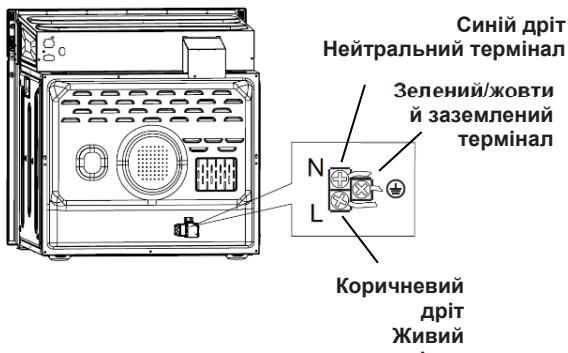
Будь ласка, зверніть увагу на можливу високу температуру ручки, скляних дверей або пульта управління під час використання.

Вентиляційні отвори



ВСТАНОВЛЕННЯ

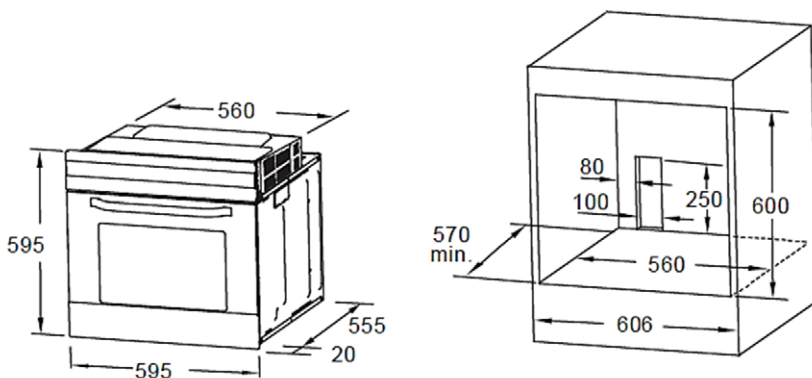
Електричне з'єднання



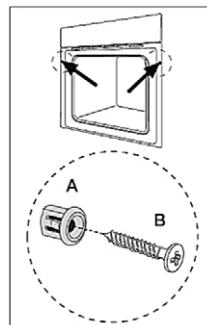
УВАГА
Перед будь-яким
з'єднанням вимкніть
основний живлення!

Вiдповiдно до правил
електричної установки,
всi полюснi iнструменти
вiдключення повиннi
бути вбудованi в
стацiонарну проводку.

Встановіть духовку в нішу шафи



1. Для всiх вимiрювань допускаються тiльки плюсовi вiдхилення.
2. Шафа не включає в себе вимикач живлення або розетку.
3. Вiдкрийте дверцятa духовки.
4. Закрiпiть духовку до кухонної шафи двома дистанційними тримачами "А", якi вiдповiдають отворам в рамцi духовки, i вставте два гвинта "В".



Рецепти для еко-режиму

Рецепт	Температура (°C)	Рівень	Час (хв)	Підігрів
Картопля з сиром	180	1	90-100	Hi
Чізкейк	160	1	100-150	Hi
М'ясний рулет	190	1	110-130	Hi

ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам треба перевезти продукт, користуйтеся оригінальною упаковкою та транспортуйте продукт в оригінальному футлярі. Уважно роздивіться транспортні знаки на упаковці. Зв'яжіть усі незалежні частини до продукту, щоб запобігти ушкодженню продукту впродовж транспортування.

Якщо у вас немає оригінальної упаковки, приготуйте коробку для транспортування таким чином, що побутовий прилад, особливо зовнішні поверхні продукту, захищений проти зовнішніх загроз.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте вилку живлення духовки від розетки.
2. Під час роботи духової шафи або незабаром після початку робіт вона сильно нагрівається. Необхідно уникати дотиків до нагрівальних елементів.
3. Ніколи не очищайте внутрішню частину, панель, кришку, деко та всі інші частини духовки такими інструментами, як жорстка щітка, очисна сітка або ніж. Не можна використовувати абразиви, дряпають кошти і м'які засоби.
4. Після очищення внутрішньої частини духовки мильною тканиною промийте її, а потім ретельно висушіть м'якою тканиною.
5. Очистіть скляні поверхні за допомогою спеціальних очищувачів скла.
6. Не очищайте духовку пароочищувачами.
7. Перед відкриттям верхньої кришки духовки очистіть її від пролитої рідини. Також перед тим, як закрити кришку, переконайтеся, що плита досить охолола.
8. Ніколи не використовуйте при чищенні духовки легкозаймисті речовини, такі як кислота, розчинник і бензин.
9. Не мийте ніяких частин духовки в посудомийній машині.

Очищайте внутрішню частину духовки після кожного використання. Коли духовка ще тепла, наліт легше видалити. Для очищення можна використовувати теплу воду з м'яким засобом або деякі аерозольні засоби для очищення духовки. Не розпорошуйте очищувач безпосередньо на деталі нагрівача або килимки всередині духовки, так як ви можете пошкодити матеріал, і завжди

читайте інструкцію виробника по очищенню. Лист і тарілки в духовці очистіть теплою водою з миючим засобом.

Видаліть залишки очищення за допомогою легкого абразивного миючого порошку.

Ніколи не накривайте частини духовки алюмінієвою фольгою. Це може привести до перегріву, який може вплинути на результат випічки і пошкодити емаль духовки.

ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК



Якщо після перевірки цих основних кроків виправлення неполадок у вас все ще виникають проблеми з приладом, зверніться до авторизованого сервісного центру або до кваліфікованого фахівця.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Піч не включається.	Живлення відключено	Перевірте наявність живлення. Також перевірте, чи працює інша кухонна техніка.
Нагріву немає або духовка не нагрівається.	Регулятор температури духовки встановлений неправильно. Дверцята печі залишилися відчиненими.	Переконайтеся, що ручка регулювання температури духовки встановлена правильно.
Приготування в духовці відбувається нерівномірно.	Полиці для духовки розташовані неправильно.	Переконайтеся, що рекомендовані температури і положення полиці використовуються. Не відчиняйте двері часто, якщо тільки ви не готуєте страви, які потрібно перевернути. Якщо часто відкривати двері, внутрішня температура буде нижче, а це може вплинути на результати приготування їжі.
Освітлення духовки (при наявності) не працює.	Лампа вийшла з ладу. Електричне живлення відключається або відключається.	Замініть лампу згідно з інструкцією. Переконайтеся, що в розетці ввімкнено живлення.
Вентилятор духовки (при його наявності) шумить.	Полиці духовки вібрують.	Переконайтеся, що плита встановлена плоско. Слідкуйте за тим, щоб полиці і посуд для випічки не вібрували і не стикалися з задньою частиною духовки.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

- Якщо є можливість, готуйте страви разом.
- Скоротіть час попереднього нагріву.
- Не подовжуйте час приготування.
- Не забудьте вимкнути духовку, коли закінчите готувати.
- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Модель	BO-658FXHTD G BO-658FXHTD X
Тип печі	Електрична
Живлення	220-240V~ 50-60Hz
Розмір виробу	595 x 595 x 575mm
Вбудовування розмірів	560 x 600 x 570mm
Об'єм порожнини	70L
Міць	3,0 kW
Кулінарні програми	8 + Light
Таймер	Так, електронний
Конвекційний вентилятор	Так
Вентилятор охолодження	Так

УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



Для захисту навколишнього середовища та найповнішої переробки використаної сировини споживачів просять повернути обладнання, яке прийшло в непридатність, до громадського пункту збору електричних та електронних відходів.

Символ хреста вказує на те, що цей продукт повинен бути повернутий в пункт збору електронних відходів для подачі на переробку шляхом максимально можливої переробки сировини.

Забезпечивши безпеку цього продукту, ви можете запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку могли бути викликані неправильною утилізацією даного продукту. Переробляючи матеріали з цього продукту, ви допоможете зберегти здорове навколишнє середовище і природні ресурси.

Для отримання додаткової інформації про збір продукції ЕЕ, будь ласка, зв'яжіться з дилером, у якого ви придбали продукт.

Декларація відповідності ЄС

Цей пристрій виготовляється відповідно до чинних європейських стандартів і відповідно до всіх чинних директив і правил.

Декларацію відповідності ЄС можна завантажити за наступним посиланням: www.msan.hr/dokumentacija/artikala



Гарантійний талон

VIVAX

UA**МОДЕЛЬ****СЕР. НОМЕР****ДАТА ПРОДАЖУ****МАГАЗИН І НОМЕР РАХУНКУ****ПІДПИС І ПЕЧАТКА**

Без пред'явлення цього талону, за його невірною заповнення чи відсутності печатки торговельної організації претензії до якості не приймаються та ремонт не здійснюється.

Гарантійні зобов'язання

Гарантійні зобов'язання щодо придбаного Вами приладу - це безкоштовне усунення несправностей приладу уповноваженими сервісними центрами впродовж гарантійного строку, який діє протягом 12/24/30 місяців (в залежності від типу товару) від дати продажу або встановлення приладу (якщо прилад потребує спеціального встановлення та підключення).

30 місяців	ТВ
24 місяці	ХОЛОДИЛЬНИКИ, МОРОЗИЛЬНИКИ, АВТОМАТИЧНІ ПЛИТКИ, ПРАЛЬНІ ТА СУШИЛЬНІ МАШИНИ, ПОСУДОМИЙНІ МАШИНИ, ВИТЯЖКИ, ДУХОВІ ТА ВАРИЛЬНІ ПРИЛАДИ, ВОДОНАГРІВАЧІ
12 місяців	МАЛА ПОБУТОВА ТЕХНІКА

Згідно до вимог Закону України «Про захист прав споживачів», щодо гарантійного обслуговування просимо Вас звертатися за телефоном гарячої лінії 0 800 212 058. Ваш запит буде розподілений у відповідний авторизований центр обслуговування. Перелік центрів обслуговування розміщений на офіційному сайті імпортера бренду Vivax - <https://dclink.ua/>

Гарантійні зобов'язання поширюються тільки на прилади, що використовуються за призначенням виключно в побутових цілях (домашніх умовах), родиною згідно інструкції з експлуатації. Гарантійні зобов'язання виконуються тільки при пред'явленні правильно оформленого гарантійного талону. Гарантійний талон заповнюється на момент продажу та повинен містити таку інформацію: модель та серійний номер приладу, дату продажу, назву та печатку торговельної організації, відомості про постачальника та, після встановлення і підключення приладу (якщо прилад потребує спеціального встановлення та підключення) - відомості, про встановлення.

Гарантійні зобов'язання не виконуються у разі

- відсутності правильно оформленого гарантійного талону;
- виявлення виправлень в заповненні гарантійного талону;
- неможливості ідентифікувати прилад;
- порушення споживачем правил користування, транспортування, підключення та зберігання приладу;
- потрапляння всередину приладу сторонніх предметів, рідини, домашніх тварин, комах або гризунів;
- виявлення факту втручання у конструкцію виробу осіб, що не мають на це відповідного дозволу виробника;
- виявлення пошкоджень приладу, спричинених нестабільністю електромережі, газопроводу, мережі водопостачання та каналізації, норми функціонування яких не відповідають встановленим українським стандартам; суттєвим негативним впливом навколишнього середовища (блискавка, пожежа, повінь), що не піддаються контролю з боку виробника, а також недбалим користуванням приладом;
- якщо висунуті споживачем претензії щодо функціональних характеристик приладу є необґрунтованими, тому що наявні функціональні характеристики відповідають тим, які заявлені заводом-виробником;
- якщо споживач висуває вимоги до частин приладів, що з часом зношуються: жирові та вугільні фільтри для витяжки, батарейки, акумулятори тощо, а також до частин приладу, які легко б'ються: скло, пластмаса, лампи;
- якщо споживач висуває вимоги на такі види робіт, які він згідно інструкції з експлуатації може виконувати самостійно, наприклад: звичайний догляд за приладами, чистка кавоварок та кавомашин, видалення накипу, тощо;

- виявлення хімічних, механічних та термічних пошкоджень на скляних, пластмасових та емальованих частинах приладів.

Вимоги, які споживач може висунути до продавця або виробника приладу, визначаються чинним законодавством України.

Права, які надані споживачеві згідно зі статтею 8 Закону України «Про захист прав споживачів», при виявленні істотних недоліків виконуються тільки у разі підтвердження цих недоліків уповноваженими сервісними центрами.

Всі прилади повинні бути обов'язково заземлені. Незаземлені прилади є потенційно небезпечними. Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану здоров'ю і майну споживача, якщо вона викликана недотриманням норм встановлення і підключення приладу.

Помилковим є виклик, коли споживач вважає прилад несправним в той час, коли йдеться про заходи, які споживач може виконати самостійно та про що зазначено в інструкції наприклад: перевірка наявності напруги в мережі, подача води в прилад, прочистка стоку води, тощо.

Транспортні витрати, послуги з підключення, встановлення та запуску приладу сплачуються споживачем, якщо інше не передбачено умовами продажу приладу торговельною організацією.

Для встановлення і підключення придбаної побутової техніки Ви можете скористатися послугами спеціалістів найближчого уповноваженого сервісного центру. Ви можете також скористатися послугами продавця або будь-яких інших кваліфікованих спеціалістів. Однак виробник та торговельна організація не несе гарантійних зобов'язань та відповідальності в тому випадку, якщо прилад вийшов з ладу або були завдані збитки внаслідок його неправильного встановлення та підключення до мереж.

Заповнення розділу «Відомості про встановлення» є обов'язковим та дозволить визначити винуватця у випадку виходу приладу з ладу або заподіяння шкоди

Все обладнання має бути обов'язково заземлено. Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду здоров'ю та власності якщо вона заподіяна недотриманням норм встановлення.

Виріб отримав, комплектність перевірена, з умовами гарантії ознайомлений

ТЕЛЕФОН ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ: 0 (800) 212 058

Інформація про встановлення виробу

Дата встановлення	Фірма-встановник	Майстер (П.І.Б.)	Роботу прийняв (підпис власника)

ДАТА РЕМОНТУ		
ПІДПИС МАЙСТРА		
ДАТА РЕМОНТУ		
ПІДПИС МАЙСТРА		

**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 $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	0,91
J	Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	0,76
K	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	-
L	Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)	Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	-
M	Energy Efficiency Index per cavity EEL_{cavity}	Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEL_{\text{prostor za pečenje}}$	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

	Srpski	Македонски	Shqiptar
A	Informativni list	Информативен лист	Informacion guide
B	Robna marka	Комерцијална марка	Markë
C	Vrsta rerne (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Врста на рерна (Elec.=Електрична, Gas=Плинска)	Uloji i furrës (Elec. = elektrike, Gas = me gaz)
D	Naziv modela	Модел	Uloji i pajisjes
E	Masa uređaja (kg)	Маса на уредот (кг)	Pesha e pajisjes (kg)
F	Broj prostora za pečenje	Број на просторот за печење	Numri i hapësirave për pjekje
G	Izvor toplote po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)	Извор на топлина во простор за печење (Elec.=Електрична, Gas=Плинска)	Burimi i nxehtesise ne hapësiren per pjekje (Elec. = elektrike, Gas = me gaz)
H	Volumen po prostoru za pečenje (L)	Запремина на простор за печење (л)	Vëllimi i hapësirës për pjekje
I	Potrošnja energije EC _{električni prostor za pečenje} potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne rerne za vreme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	Потрошувачка на енергија EC _{електричен простор за печење} потребна за загревање при стандардно оптеретување во просторот за печење на електричната рерна за време на циклусот при вообичаен начин на работа во просторот за печење (количина електрична енергија) (kWh/циклус)	Konsumi i energjisë elektrike EC _{sipërfaqja e pjekjes me rrymë} e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës elektrike gjatë një cikli në mënyrë normale, hapësira për pjekje (energija elektrike finale) (kWh/ciklus)
J	Potrošnja energije EC _{električni prostor za pečenje} potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne rerne za vreme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)	Потрошувачка на енергија EC _{електричен простор за печење} потребна за загревање при стандардно оптеретување во просторот за печење на електричната рерна за време на циклусот при начин на работа со вентилаторво просторот за печење (количина електрична енергија) (kWh/циклус)	Konsumi i energjisë elektrike EC _{sipërfaqja elektrike për pjekje} e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës elektrike gjatë një cikli në me ventilator, hapësira për pjekje (energija elektrike finale) (kWh/ciklus)
K	Potrošnja energije EC _{plinски prostor za pečenje} potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske rerne za vreme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)	Потрошувачка на енергија EC _{плински простор за печење} потребна за загревање при стандардни оптеретувања во простор за печење на плинската рерна за време на циклусот при начин на работа со вентилатор (количина на плинска енергија) (MJ/циклус* *1kWh/циклус=3,6MJ/циклус)	Konsumi i energjisë elektrike EC _{sipërfaqja e pjekjes me gas} e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës me gas gjatë një cikli në me ventilator, hapësira për pjekje (energija finale e gasit) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)
L	Potrošnja energije EC _{plinски prostor za pečenje} potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske rerne za vreme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)	Потрошувачка на енергија EC _{плински простор за печење} потребна за загревање при стандардни оптеретувања во простор за печење на плинската рерна за време на циклусот при вообичаен начин на работа (количина енергија на плин) (MJ/циклус kWh/циклус)	Konsumi i energjisë elektrike EC _{sipërfaqja e pjekjes me gas e} nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës me gas gjatë një cikli në mënyrë normale, hapësira për pjekje (energija finale e gasit) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)
M	Indeks energetske efikasnosti po prostoru za pečenje EEL _{prostor za pečenje}	Индекс на енергетска ефикасност во просторот за печење EEL простор за печење	Indeksi i efikasitetit të energjisë në hapësirënpër pjekje EEL _{hapësira për pjekje}
N	Razred energetske efikasnosti modela za svaki prostor za pečenje	Модели за енергетска ефикасност за секоја област за печење	Modelet e efikasitetit të energjisë për çdo zonë për pjekje

	Slovenščina	Čeština	Slovak
A	PODATKOVNA KARTICA	INFORMAČNÍ LIST (CZ)	INFORMAČNÝ LIST (SK)
B	Robna marka	Značka	Značka
C	Vrsta pečice (Elec. = Električna, Gas = Plin)	Typ mrazničky (Elec.= Elektrina, Gas = Plyn)	Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)
D	Oznaka modela	Značka modelu	Identifikačný kód model
E	Masa aparata (kg)	Hmotnost (kg)	Závažia (kg)
F	Število prostorov za peko	Počet pečicích prostorů	Počet vykurovacích častí
G	Vir toplote za vsak prostor za peko (Elec. = Električna, Gas = Plin)	Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrina, Gas = plyn)	Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)
H	Prostornina vsakega prostora za peko	Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)	Objem na vykurovaciu časť (l)
I	Poraba energije (električna energija) $EC_{\text{električni prostor za peko}}$, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (kWh/cikel)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{\text{electric cavity}}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cyklus)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{\text{electric cavity}}$) potřebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cyklus)
J	Poraba energije $EC_{\text{električni prostor za peko}}$, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (kWh/cikel)	Spotřeba energie ($EC_{\text{electric cavity}}$) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jedno-tlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cyklus)	Spotřeba energie (elektriny $EC_{\text{electric cavity}}$) potřebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cyklus)
K	Poraba energije $EC_{\text{plinskí prostor za peko}}$, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel* *1 kWh/cikel = 3,6 MJ/cikel)	Spotřeba energie $EC_{\text{gas cavity}}$ Potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus* * 1kWh/cyklus = 3,6MJ/cyklus)	Spotřeba energie $EC_{\text{gas cavity}}$ potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus* * 1kWh/cyklus = 3,6MJ/cyklus)
L	Poraba energije $EC_{\text{plinskí prostor za peko}}$, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel)	Spotřeba energie $EC_{\text{gas cavity}}$ Potřebné k ohřátí normalizované náplně v jedno-tlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykles, kWh/cykles)	Spotřeba energie $EC_{\text{gas cavity}}$ potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus)
M	Indeks energetske učinkovitosti za vsak prostor za peko $EEL_{\text{prostor za peko}}$	Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů EEL_{cavity}	Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť EEL_{cavity}
N	Razred energetske učinkovitosti modela za vsako območje peke	Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor	Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor

	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

	Deutsch	Italiano	Nederlands
A	DATENBLATT	Prescrizioni relative alle informazioni	Informatie-eisen
B	Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Marca	Merk
C	Ofentyp (Elec. = Elektrisch, Gas = Gas)	Tipo di forno (Elec. = Elettrico, Gas = Gas)	Oventype (elek. = Elektrisch, gas = gas)
D	Modellkennung des Lieferanten	Identificazione del modello	Modelidentificatie
E	Gerätengewicht (kg)	Massa dell'apparecchio (kg)	Gewicht van het apparaat (kg)
F	die Zahl der Garräume	Numero di cavità	Aantal holtes
G	die Wärmequelle(n) pro Garraum (Elec. = Elektrisch, Gas = Gas)	Fonte di calore per cavità (elettrica o gas)	Warmtebron per ovenruimte (elektrisch of gas)
H	das Volumen jedes Garraums	Volume per cavità (L)	Volume per holte (L)
I	Energieverbrauch (Strom) $EC_{\text{electric cavity}}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (kWh/zyklus)	Consumo energetico EC Cavità elettrica necessaria per riscaldare un carico standardizzato in una cavità di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per cavità (energia elettrica finale) (kWh / ciclo)	Energieverbruik EElektrische ovenruimte vereist om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus per ovenruimte (elektrische eindenergie) (kWh / cyclus)
J	Energieverbrauch $EC_{\text{electric cavity}}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (kWh/zyklus)	Consumo energetico EC Cavità elettrica necessaria per riscaldare un carico standardizzato in una cavità di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità ventilata per cavità (energia elettrica finale) (kWh / ciclo)	Energieverbruik EElektrische ovenruimte vereist om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in door een ventilator geforceerde modus per ovenruimte (elektrische eindenergie) (kWh / cyclus)
K	Energieverbrauch $EC_{\text{Gas cavity}}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)(kWh/zyklus)	Consumo di energia ECgas cavità necessaria per riscaldare un carico standardizzato in una cavità a gas di un forno durante un ciclo in modalità convenzionale per cavità (energia finale del gas) (MJ / ciclo kWh / ciclo * * 1 kWh / ciclo = 3,6 MJ / ciclo)	Energieverbruik EGasovenruimte vereist om een gestandaardiseerde lading in een gasgestookte ovenruimte van een oven te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus per ovenruimte (gas-eindenergie) (MJ / cyclus kWh / cyclus * * 1 kWh / cyclus = 3,6 MJ / fiets)
L	Energieverbrauch $EC_{\text{Gas cavity}}$ bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie) (kWh/zyklus)	Consumo di energia ECgas cavità necessaria per riscaldare un carico standardizzato in una cavità a gas di un forno durante un ciclo in modalità ventilata per cavità (energia finale gas) (MJ / ciclo kWh / ciclo)	Energieverbruik EGasovenruimte vereist om een gestandaardiseerde lading in een gasgestookte ovenruimte van een oven te verwarmen tijdens een cyclus in ventilatorgestuurde modus per ovenruimte (gas-eindenergie) (MJ / cyclus kWh / cyclus)
M	Energieeffizienzindex je Garraum (EEL_{cavity})	Indice di efficienza energetica per cavità EEIcavity	Energie-efficiëntie-index per holte EEI-holte
N	Energieeffizienzindex	La classe di efficienza energetica del modello per ogni cavità	De energie-efficiëntieklasse van het model voor elke holte

	Românesc
A	Cerințe privind informațiile
B	Marca
C	Tip cuptor (electric = electric, gaz = gaz)
D	Identificarea modelului
E	Masa aparatului (kg)
F	Numărul de cavități
G	Sursă de căldură pe cavitare (electrică sau gaz)
H	Volumul pe cavitare (L)
I	Consum de energie EC cavitare electrică necesară pentru încălzirea unei sarcini standardizate într-o cavitare a cuptorului electric încălzit în timpul unui ciclu în modul convențional per cavitare (energie electrică finală) (kWh / ciclu)
J	Consum de energie EC cavitare electrică necesară pentru încălzirea unei sarcini standardizate într-o cavitare a unui cuptor electric încălzit în timpul unui ciclu în modul forțat de ventilator per cavitare (energie electrică finală) (kWh / ciclu)
K	Consum de energie Cavitarea ECgas necesară pentru încălzirea unei sarcini standardizate într-o cavitare cu gaz a cuptorului în timpul unui ciclu în modul convențional per cavitare (energie finală a gazului) (MJ / ciclu kWh / ciclu * * 1 kWh / ciclu = 3,6 MJ / ciclu)
L	Consum de energie Cavitarea ECgas necesară pentru încălzirea unei sarcini standardizate într-o cavitare cu gaz a cuptorului în timpul unui ciclu în modul forțat de ventilator pe cavitare (energie finală a gazului) (MJ / ciclu kWh / ciclu)
M	Indicele de eficiență energetică pe cavitare EElcavitare
N	Clasa de eficiență energetică a modelului pentru fiecare cavitare



VIVAX

www.VIVAX.com