

# Brandt

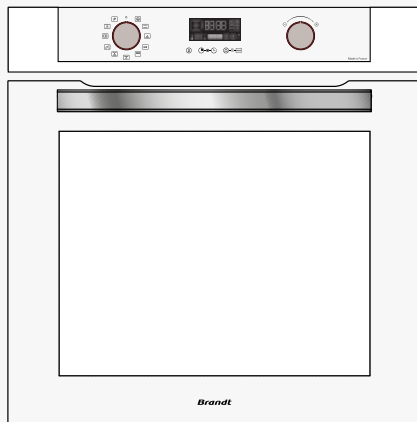
SK



NÁVOD NA POUŽITIE SK

RÚRA

BOP2438



Vážená zákazníčka, vážený zákazník,


kúpili ste si výrobok značky **BRANDT**. Ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili.

Tento výrobok sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš spôsob života, vaše potreby, tak, aby čo najlepšie spĺňal vaše očakávania. Vkladáme doň naše know-how, nášho ducha inovácie a vášne, ktorá nás poháňa viac ako 60 rokov.

V neustálej snahe stále lepšie uspokojovať vaše požiadavky je vám náš zákaznícky servis vždy k dispozícii a pozorne sleduje vaše podnety, aby vám odpovedal na všetky vaše otázky alebo návrhy.

Môžete sa tiež prihlásiť na našu stránku **www.brandt.com**, kde nájdete naše posledné inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

Značka **BRANDT** vás bude s radosťou sprevádzať každý deň a žela vám, aby ste mali radosť zo svojho nákupu.

	<p>Označenie „Origine France Garantie“ (Vyrobené vo Francúzsku) zaručuje spotrebiteľovi sledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasné a objektívne označenie pôvodu. Značka BRANDT je hrdá na to, že toto označenie umiestňuje na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com>



**DÔLEŽITÉ:**

**Skôr ako zariadenie zapnete, pozorne si prečítajte tento návod, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho fungovaním.**



Bezpečnostné pokyny .....	4
inštalácia spotrebiča .....	6
Výber miesta a inštalácia spotrebiča .....	6
Elektrické pripojenie .....	7
<b>PROSTREDIE .....</b>	<b>8</b>
Životné prostredie .....	8
Popis vášho spotrebiča .....	9
Prehľad rúry .....	9
Displej a ovládacie tlačidlá .....	9
Príslušenstvo .....	10
Používanie spotrebiča .....	11
Nastavenia .....	11
Ponuka nastavení .....	12
Režimy varenia .....	13
Automatické kombinované parné funkcie .....	14
Spustenie procesu varenia .....	15
Údržba vášho spotrebiča .....	16
Čistenie interiéru a exteriéru .....	17
Poruchy a riešenia .....	19
Popredajný servis .....	23
Servis .....	23
<b>POMÔCKY NA VARENIE .....</b>	<b>24</b>
Tabuľky na pečenie .....	25
Testy funkčnosti .....	26



### **DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.**

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



#### **DÔLEŽITÉ:**

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa prístrojom nehrali deti.



#### **UPOZORNENIE:**

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli

ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiacieho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiackej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



#### **UPOZORNENIE :**

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah



vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



## VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B). Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. C/D).

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.



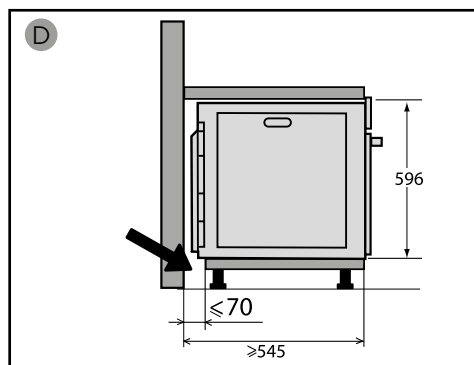
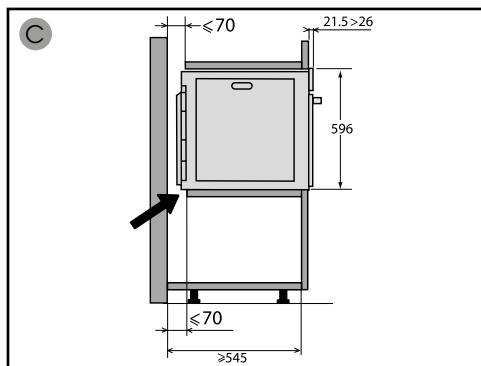
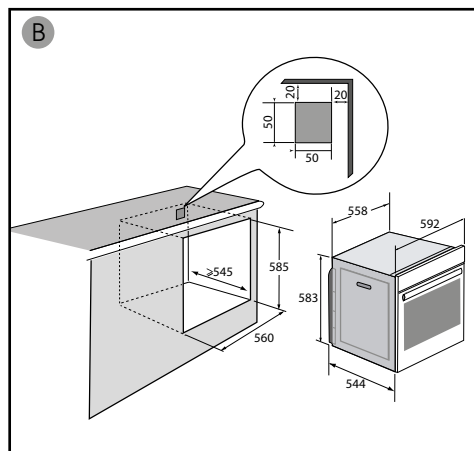
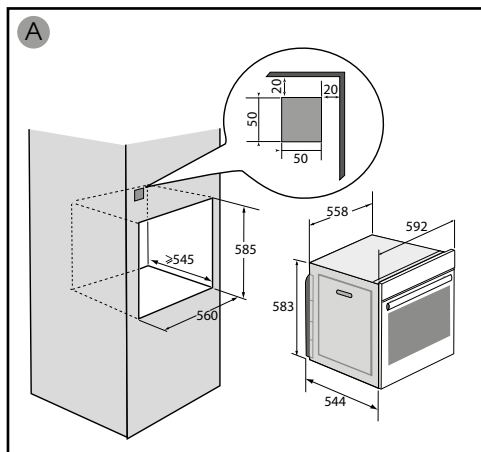
### Odporúčanie :

**S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.**



### Upozornenie:

**Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.**



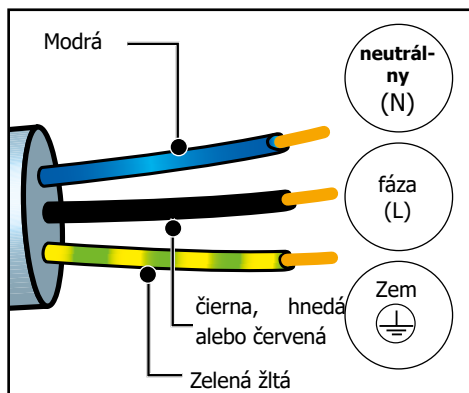


## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

### Upozornenie

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.



Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

### • Pred prvým použitím

Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu, aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojím zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.



## Ochrana životního prostředí

Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.

Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.



Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbliže vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.

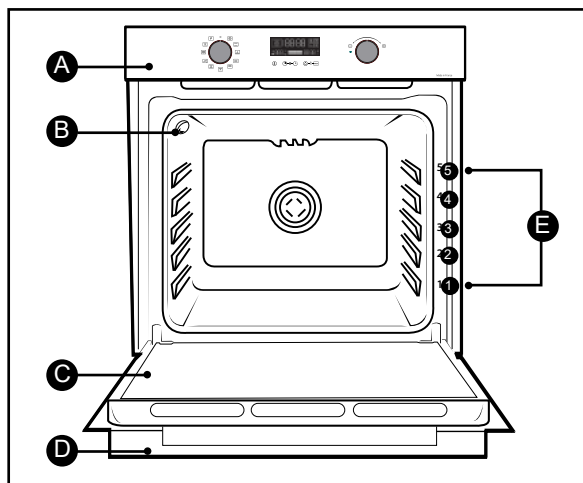
Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.





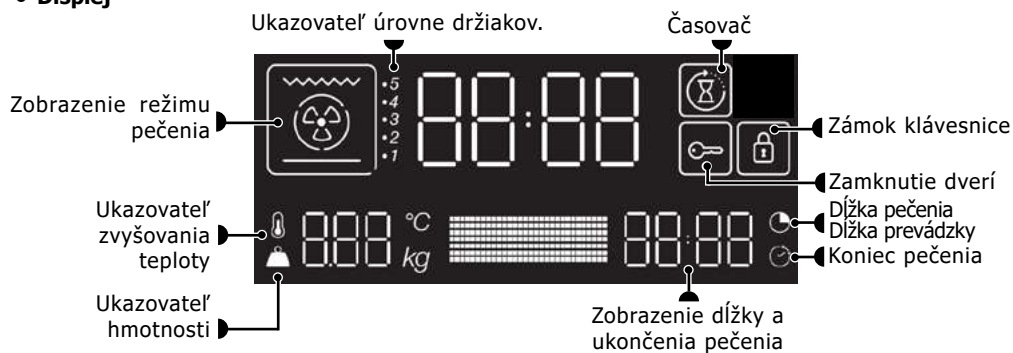
## PREZENTÁCIA RÚRY



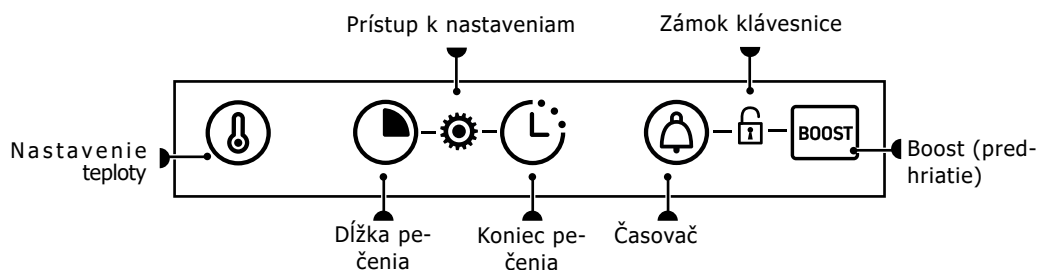
- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Dvere
- D** Držadlo
- E** Držiaky (Táto rúra má 5 polôh držiakov na príslušenstvo: držiaky 1 až 5).

## DISPLEJ A OVLÁDACIE PRVKY

### • Displej



### • Tlačidlá



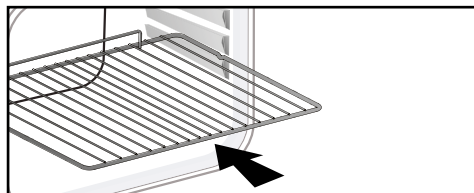


### PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

#### • Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

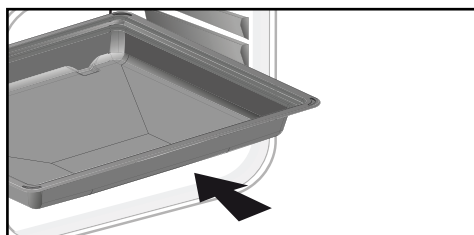
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte bezpečnostnú mriežku proti sklopeniu na dno rúry.



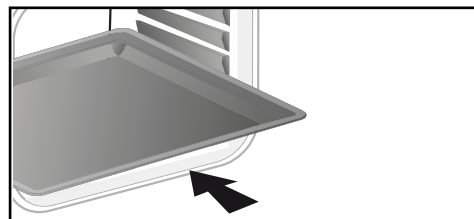
#### • Viacúčelový plech, 45 mm

Na vloženie do držiakov pod mriežku. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



#### • Viacúčelový plech, 20 mm

Jeho naklonená rovina vložená na držiaky vám umožní ľahko vložiť vaše výtvary na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



#### • Plech na pečivo 8 mm

Vkladá sa na držiaky. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov.

Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvary na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



#### RADA:

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno 45 mm viacúčelového plechu.



#### UPOZORNENIE:

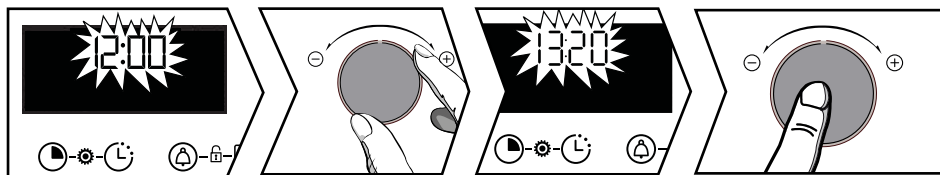
Vytiahnite príslušenstvo rúry pred začatím čistenia pyrolýzou.

Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.



## NASTAVENIA

### • Nastavenie času

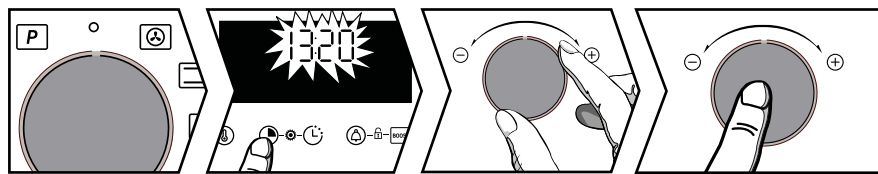


Pri zapnutí displeja bliká 12:00.


Pomocou voliča + alebo - nastavte hodiny. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

V prípade výpadkov elektriny blikajú aj hodiny. Vykonaajte rovnaké nastavenie.

### • Zmena času

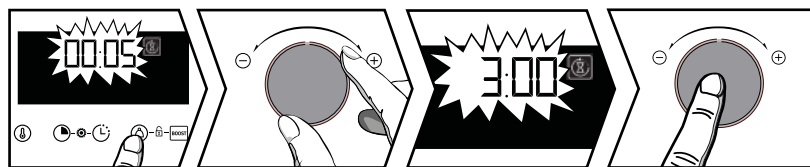




Volič funkcie musíte nastaviť na 0.


Stlačte tlačidlo  až kým nezabliká čas.


Pomocou voliča + alebo - nastavte hodiny. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

### • Časovač



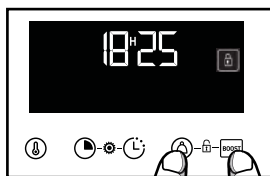
Stlačte tlačidlo  zobrazí sa symbol  Časovač zabliká.

Pomocou voliča + alebo - nastavte časovač. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla. Opäť sa zobrazí čas, začne sa odpočítavanie. Stlačte tlačidlo  a zobrazí sa odpočítavanie. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte volič.

**Poznámka:** Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať. Ak chcete zrušiť alebo upraviť časovač, dvakrát stlačte tlačidlo , vráťte sa do ponuky časovača a znova ho nastavte, pre zrušenie ho nastavte na 00:00.

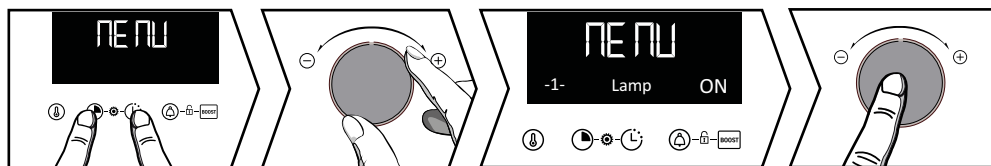


## • Zámok klávesnice (detská poistka)



Súčasne stlačte tlačidlá a kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Ak ho chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá a kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

## MENU NASTAVENIA



Držte stlačené tlačidlá a súčasne, až kým sa nerozsvieti na displeji „MENU“. Menu prechádzajte pomocou voliča +/- (pozri tabuľku). Voľnu potvrdíte stlačením voliča +/-, pomocou voliča + a - zvolíte OFF alebo ON a potom potvrdíte svoj výber stlačením voliča +/-.

Pre ukončenie ponuky „MENU“ stlačte ľubovoľné tlačidlo.

1- Lampe	<b>AUTO:</b> V režime pečenia sa svetlo vo vnútri vypne po 90 sekundách <b>ON (ZAP.):</b> V režime pečenia svetlo stále svieti, okrem režimu ECO.
2- Son	<b>ON (ZAP.):</b> Zapnúť <b>OFF (VYP.):</b> Vypnúť pípnutia tlačidiel
3- Démo	Zapnúť/vypnúť demo režim
4- Langue	Výber jazykov: SK, EN, ES, PL, CZ Medzinárodné jazyky
5- Code	Informácia S.A.V



## REŽIMY PEČENIA

### Manuálne funkcie:



#### **HORÚCI VZDUCH**

Minimálna 35 °C a maximálna 250 °C teplota

Odporúčanie: 180 °C

Odporúča sa na udržanie vlhkosti bieleho mäsa a rýb a na pečenie na viacerých vodidlách, až na 3 úrovniach.

Rýchly nárast teploty: niektoré jedlá možno vložiť do studenej rúry.



#### **TRADIČNÁ S VENTILÁCIOU\***

Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C

Odporúčanie: 200 °C

Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu v keramickom pekáči.



#### **TRADIČNÁ**

Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C

Odporúčanie: 200 °C

*Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.*

Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie: mäkká divina. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie v hrnci s pokrievkou, ktoré ste predtým začali na varnej doske (kohút na víne, srnčie mäso).



#### **IMPULZNÁ DOSKA**

Minimálna 75 °C a maximálna 250 °C teplota

Odporúčanie: 180 °C

Odporúčané na vlhké jedlá (kiš, šťavnaté ovocné koláče...). Cesto bude zospodu dobre prepečené. Odporúča sa na recepty s nadýchaným cestom (koláč, brioška, kouglof...) a pre suflé, na ktorom nebude kôrka.



#### **ECO\***

Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C

Odporúčanie: 200 °C

*Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.*

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia.

Každé pečenie prebieha bez predhrievania.



#### **SILNÝ GRIL**

Pozície 1 až 4

Odporúčanie: Pozícia 4

Odporúča sa na opekanie toastov, gratinovanie jedla, zapečenie crème brûlée...



#### **IMPULZOVÝ GRIL**

Minimálna teplota 100 °C a maximálna 250 °C

Odporúčanie: 200 °C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách

Vložte 45 mm viacúčelový plech na spodný držiak.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolena, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.



#### **CHLIEB**

Minimálna teplota 35 °C a maximálna 220 °C

Odporúčanie: 205 °C

Predvolený postup na prípravu chleba. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.




### **REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“**

Funkcia „Kulinársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, jej hmotnosti a typu jedla.



### **REŽIM „SPRIEVODCA PAROU“**

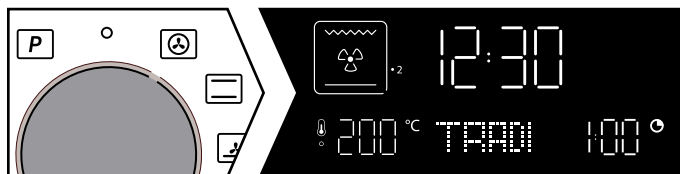
Vyberte funkciu „Sprievodca parou“ . Rúra potom ponúka rôzne druhy potravín: Kuracie mäso, veľké ryby a pečené mäso (teľacie, bravčové).

*\*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.*



## SPUSTENIE PROGRAMU PEČENIA


### • Okamžité spustenie programu pečenia



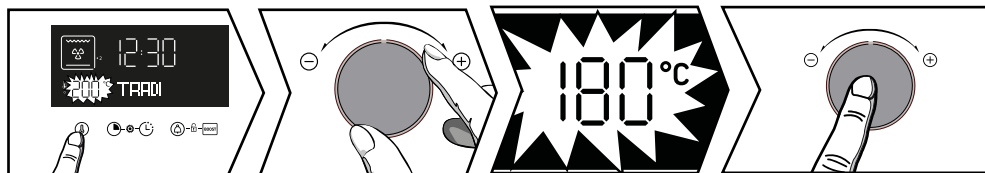
Hneď ako sa rúra spustí, zobrazí sa prevádzkový čas


Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať. Otočte volič funkcií do polohy podľa vášho výberu. Spustí sa pečenie.

### Pre manuálne funkcie:

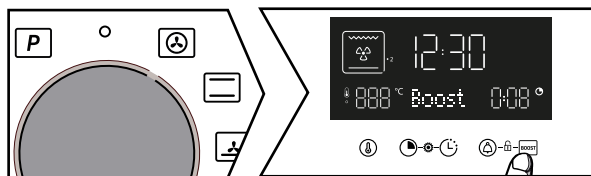
Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty  zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí. Môžete piecť jedlo.


### • Nastavenie teploty



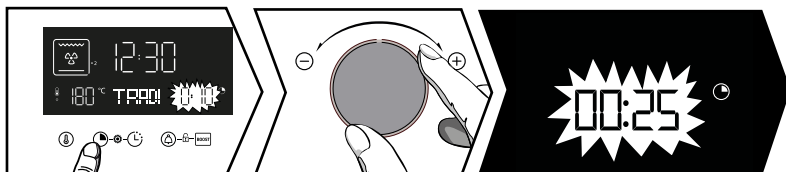
Stlačte tlačidlo, teplota  začne blikať. Pomocou voliča + alebo - nastavte teplotu. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.


### • Používanie režimu Boost (predhrievanie)



Stlačte tlačidlo Boost pre rýchle zvýšenie teploty. Indikátor teploty  bliká, a keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie séria pípnutí.

### • Nastavenie času



Stlačte tlačidlo . Rúra vám odporučí trvanie, ktoré môžete zmeniť. Nastavte čas pečenia pomocou voliča + alebo -. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.



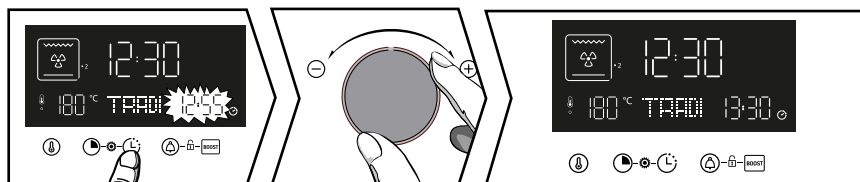
## Systém „Smart Assist“.

Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia (pozri tabuľku).

Ak zmeníte trvanie, potvrdíte to stlačením ovládača. Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

FUNKCIA PEČENIA	TRVANIE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Zmena času ukončenia pečenia



Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo , a koniec pečenia začne blikať.

Nastavte nový koniec pečenia pomocou voliča + alebo -. Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla. Obrázok s koncom pečenia už nezabliká.

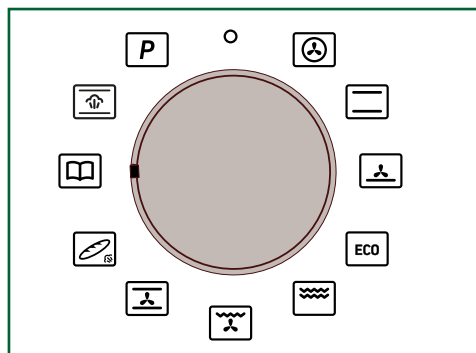
Vaša rúra sa spustí neskôr a dokončí pečenie vo zvolenom čase.

**Poznámka:** Táto funkcia nie je dostupná s funkciou grilu.



## REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“

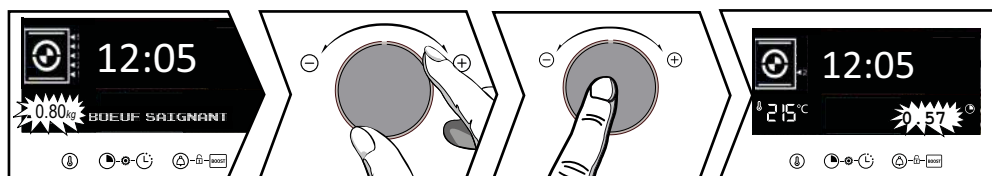
Funkcia „Kulinársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, jej hmotnosti a typu jedla.




- r1** : Hovädzí biftek stredne prepečený
- r2** : Hovädzí biftek dobre prepečený
- r3** : Hovädzí biftek krvavý
- r4** : Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois
- r5** : Celé zemiaky
- r6** : Plnené paradajky
- r7** : Zeleninový koláč
- r8** : Pizza
- r9** : Slaný koláč
- r10** : Lazane
- r11** : Ovocný koláč
- r12** : Cookies\*

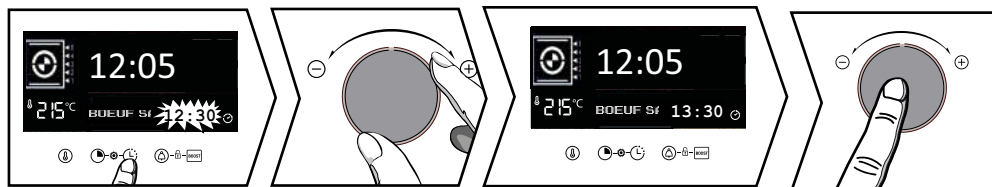
\*na prípravu týchto pokrmov je potrebné rúru predhriať. Po pípnutí predhrievania vložte pokrm do rúry.

te funkčný volič na Kulinárskeho sprievodcu. Pomocou voliča + a - musíte vybrať vopred naprogramovaný recept. Potvrďte stlačením voliča + a -.



V závislosti od vášho pokrmu bliká navrhovaná hmotnosť . Zadajte skutočnú hmotnosť vášho pokrmu pomocou ovládača + a -, potom potvrďte stlačením ovládača. Zobrazí sa ideálny čas pečenia, ktorý sa vypočíta automaticky. Rúra vám odporučí výšku vodidiel, do ktorých by ste mali umiestniť pokrm. Položte pokrm na odporúčanú úroveň vodidiel (1 na spodku, 5 na vrchu). Rúra sa spustí.

### • Modification de l'heure de fin de cuisson



Stlačte tlačidlo , bliká koniec doby pečenia.

Pomocou voliča + a - opäť nastavte koniec pečenia. Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká. Zobrazí sa naprogramované pečenie, vaše pečenie sa skončí vo zvolenom čase.



### DÔLEŽITÉ

**V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.**



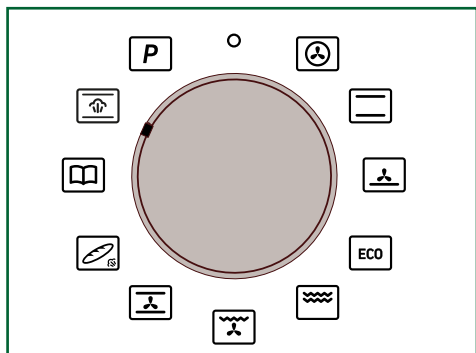


## Použitie zariadenia

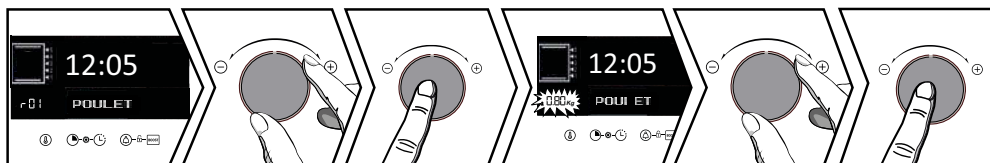
### REŽIM „SPRIEVODCA PAROU“

Vyberte funkciu „Sprievodca parou“

Rúra na pečenie ponúka rôzne druhy potravín: Kuracie mäso, veľké ryby a pečené mäso (teľacie, bravčové).



Tabuľka KOMBINOVANÝCH automatických funkcií S parou		
Jedlo	Potraviny	Množstvo vody, ktoré sa má pridať
A Hydina	A1 Kurča	500 ml vlažnej vody do 45 mm viacúčelového plechu
	A2 Perličky	
	A3 Kačica	
	A4 Morka	
B Ryby	B1 Veľké ryby	
	B2 Platýs	
	B3 Malé ryby	
	B4 Filety	
C Pečené mäso	C1 Pečené teľacie	
	C2 Bravčové pečené	



Pomocou voliča + a - vyberte svoju skupinu potravín, potvrdte stlačením voliča. Potom pomocou voliča + a - vyberte svoju potravinu, potvrdte stlačením voliča.

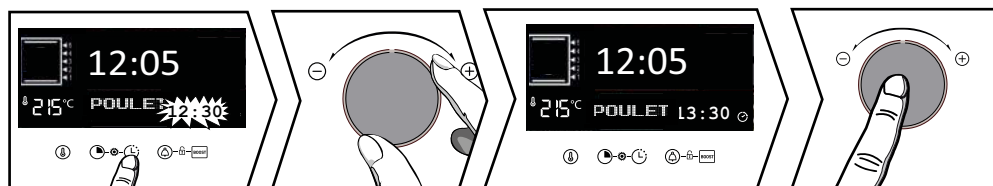
Hmotnosť bliká ; zadajte skutočnú hmotnosť vášho jedla pomocou ovládača + a -, potom potvrdte stlačením ovládača.

**Umiestnite 45 mm viacúčelový plech (s vlažnou vodou) na spodné vodidlo, úroveň 1 a jedlo, ktoré chcete piecť, na vodidlo na úrovni 3.**

Nemusíte nič iné nastavovať, teplota a čas pečenia sa vypočítajú automaticky.

V prípade potreby upravte koniec pečenia a potom potvrdte. Vaše pečenie začne okamžite.

#### • Zmena ukončenia pečenia



Stlačte tlačidlo , bliká koniec doby pečenia.

Pomocou voliča + a - opäť nastavte koniec pečenia. Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká. Zobrazí sa naprogramované pečenie, vaše pečenie sa skončí vo zvolenom čase.



### ČISTENIE INTERIÉRU – EXTERIÉRU

- Čistenie vnútra rúry pyrolýzou




#### POZOR


Vytiahnite príslušenstvo rúry pred začatím čistenia pyrolýzou. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

- Okamžité automatické čistenie

Ovládač by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Pomocou funkčného ovládača  zvolíte samočistiaci cyklus:



Umiestnite ovládač na túto funkciu .

Vyberte si pyrolýzu pomocou voliča + a - podľa toho, ako je vaša rúra znečistená. Podľa vášho výberu

**P01:** PYRO 2H

**P02:** Zobrazí sa PyroExpress\* alebo PYRO ECO 1H30.

Potvrďte pomocou voliča + a -, spustí sa pyrolýza. Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvierka sa odomknú. Vráťte volič funkcií do polohy 0.

### \*PyroExpress za 59 minút

*Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.*

*Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny.*



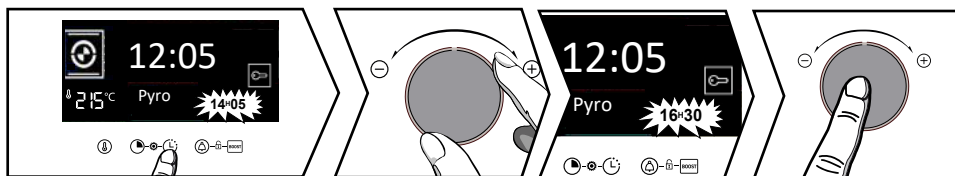
Pyro „Express 59 minút“

Keď sa táto indikácia zobrazí na obrazovke, máte možnosť spustiť „PyroExpress za 59 minút“.



### ČISTENIE INTERIÉRU – EXTERIÉRU

- Čistenie vnútra rúry pyrolýzou



Máte možnosť odložiť začiatok pyrolýzy. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, stlačte tlačidlo 0 a pomocou voliča + a - nastavte nový čas ukončenia, potom potvrdíte stlačením voliča. Samočistenie sa spustí neskôr a skončí v novom plánovanom čase. Na konci čistenia vráťte funkčný volič do polohy 0.



### ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU

Použite jemnú handričku namočenú do čističa na sklo. Nepoužívajte čistiace krémy ani drapľavé špongie.

### Demontáž skla dvierok



#### UPOZORNENIE:

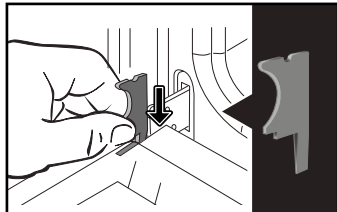
**Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.**

Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

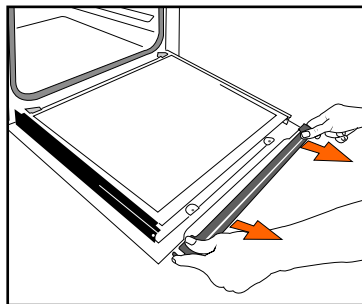
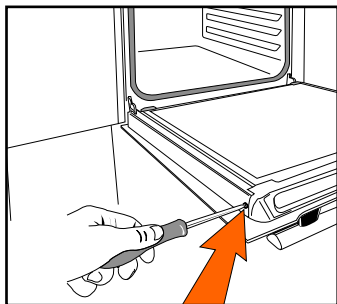
Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

#### • Čistenie skla dvierok

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou plastového klinu dodaného so zariadením.



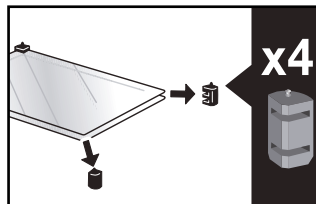
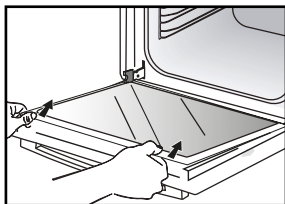
Pomocou torxového skrutkovača (T20) odskrutkujte dve skrutky umiestnené na každej strane stĺpikov dverí, potom odstráňte priečnik potiahnutím smerom k sebe.





### ⚠ DÔLEŽITÉ:

**Dodržte smer montáže tohto 1. skla (lesklá strana smerom k vám)**



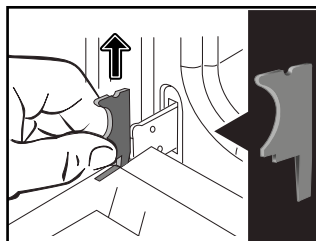
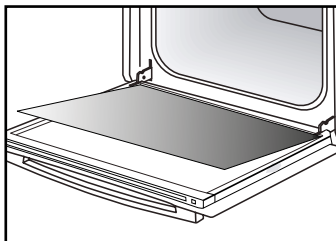
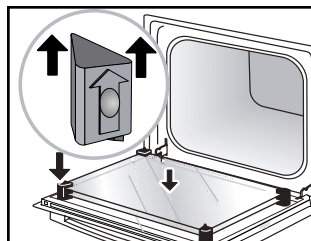
Vyťahnite prvé sklo: dverka pozostávajú z dvoch vnútorných skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby vyberte vnútorné sklá a očistite ich.

Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

### • Opätovná montáž skiel dverok

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

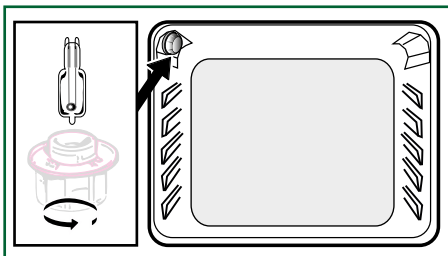
Vložte posledné sklo do zarážok, potom zmeňte polohu priečnika a priskrutkujte ho späť. Pred zatvorením dverok vyberte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.



### • Výmena žiarovky

### ⚠ DÔLEŽITÉ:

**Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychlad-**



### Technické údaje žiarovky:

**25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, objímka G9.**

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



### CHYBY A RIEŠENIA

#### **Rúra sa nezohrieva.**

Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Zvýšte zvolenú teplotu.

#### **Osvetlenie rúry nefunguje.**

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra na pečenie dobre pripojená.

#### **Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.**

Je to normálne, ventilácia môže pracovať až jednu hodinu po ukončení pečenia, aby sa znížila vnútorná a vonkajšia teplota rúry na pečenie. V prípade, že pracuje dlhšie než jednu hodinu, kontaktujte popredajný servis.

#### **Čistenie pyrolýzou nefunguje.**

Skontrolujte zatváranie dvierok. Môže ísť o chybu uzamykania dvierok alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

#### **Na displeji bliká symbol .**

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

#### **Varenie v bain-marie.**

Pri varení v bain-marie používajte ventilačné režimy.

#### **Hluk z vibrácií.**

Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

Nemá to žiadny vplyv na správne fungovanie zariadenia, no napriek tomu môže počas vetrania spôsobovať hluk z vibrácií. Vytiahnite zariadenie a premiestnite kábel. Dajte rúru naspäť.

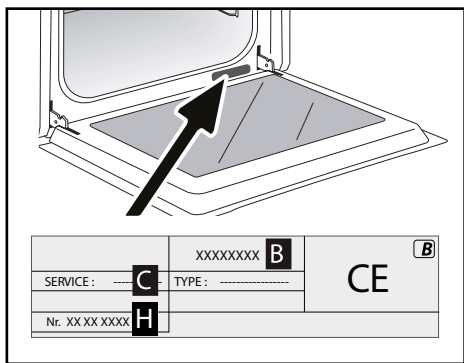


### ZÁSADY

Případné zásahy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti.

### ORIGINÁLNE DIELY

Počas zásahu požiadajte o výhradné použitie certifikovaných originálnych náhradných dielov.



- B: Obchodné referencie
- C: Referenčné číslo služby
- H: Sériové číslo
















# Tabuľka spôsobov pečenia

JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		*		min
	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN	ÚROVEN		
<b>Mäso</b>															
Pečené bravčové (1 kg)	200	2					180	2							60
Pečené teľacie (1 kg)	200	2					180	2							60 – 70
Hovädzí biftek krvavý (1 kg)	240	2													30-40
Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Veľké kusy hydiny	200	2													60 – 90
Kuracie stehná					220	3					210	3			20-30
Bravčový bok					210	3									30 – 40
Teľacie rebrá					210	3									20 – 30
Krvavý hovädzí bok (1 kg)					210	3					210	3			20 – 30
Baraní bok					210	3									20 – 30
<b>Ryby</b>															
Malé ryby					275	4									15 – 20
Stredná ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30 – 35
Rybie filé	220	3					200	3							15 – 20
<b>Zelenina</b>															
Gratinovaná (varená zelenina)					275	2									15
Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	2					180	2							45
Lazane	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
<b>Pečivo</b>															
Savojské sušienky – piškótový koláč			150	3								180	2		35
Okrúhle sušienky	220	3										180	2		15 – 20
Brioška	170	1	210									180	2		35 – 45
Brownies	180	2					175	3							20 – 25
Torta – cupcakes	180	1	180	1								180	2		45 – 50
Bublanina	200	2					180	3							30 – 35
Krémy	165	2													30 – 40

\* V závislosti od modelu



# Tabuľka spôsobov pečenia

JEDLÁ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		min	
		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ				
<b>Pečivo</b>																		
Sušienky – posypané	175	3																15 – 20
Kugelhopf			180	2										180	2			40 – 45
Malé modelové pusinky	100	2												100	3			60 – 90
Veľké modelové pusinky														100	3			70-90
Madlenky	220	3					200	3										5-10
Stredne veľká kapusta	200	3					180	3						180	3			30 – 40
Malé rúry z lístkového cesta	220	3					200	3										5-10
Bábovka	180	3												175	3			30 – 35
Krehké pečivo	200	1					195	1						180				30 – 40
Koláč z lístkového cesta	215	1					200	1										20 – 25
Koláčové cesto s droždím	210	1					200	1										10-30
<b>Ostatné</b>																		
Špízy	220	3			210	4												15 – 20
Paštéta v terine vo vodnom kúpeli	200	2					190	2										80 – 100
Pizza z lístkového cesta	200	2																30 – 40
Pizza z chlebového cesta																		15 – 18
Kiš	220	2																35 – 40
Soufflé														180	2			50
Torty	200	2																40 – 45
Chlieb	220						200		220									30 – 40
Opekaný chlieb	180				275	4 – 5												2 – 3
Hrniec s pokrievkou (dusenie)	180	2												180	2			90 – 180

\* V závislosti od modelu






















**Všetky teploty v °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriatu rúru.**

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia.

<b>EKVIVALENTNÉ HODNOTY: HODNOTY T °C</b>									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

# TEST VHODNOSTI NA DANÝ ÚČEL

## PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	Režim pečenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	150	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	20 – 30	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	160	20 – 30	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	170	20 – 30	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 3	plech 45 mm + mriežka	170	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3		150	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 4	plech 45 mm + mriežka	150	25 – 35	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	80 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	80 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	80 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 4	áno

\* V závislosti od modelu

**POZNÁMKA:** Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

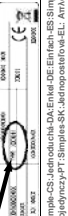
**EN** Information for domestic users (UE n° 662014)  
**ES** Información para los usuarios domésticos (UE n° 662014)  
**FR** Informations concernant les foyers domestiques (UE n° 662014)  
**CS** Informace týkající se tůh pro domácnosti (UE n° 662014)  
**DA** Oplysninger for oven til husholdning (UE n° 662014)  
**EL** Πληροφορίες για οικιακούς καυτήρες (UE n° 662014)

**DE** Informationen zur Haushaltsboföden (UE n° 662014)  
**ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)  
**FR** Informations relatives à foyers domestiques (UE n° 662014)  
**SK** Informácie o plynárove na pekanie pre domácnosť (UE n° 662014)  
**SV** Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

**PL** Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)  
**PT** Informações relativas à fornos domésticos (UE n° 662014)  
**SK** Informácie o plynárove na pekanie pre domácnosť (UE n° 662014)  
**SV** Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

Symbol	Válde	Unit	EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol
			EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol EN Symbol/FR Symbole/CS Znak/DA Symboel/DE Symbol/IT Simbolo/PT Símbolo/SK Symbol/EL Σμβολό/ET Sümbool/SV Symbol
Type name			EN Type name/FR Type du modèle/CS Modelo/DA Modelnavn/DE Typ/SK Model/PT Tipo de nome/SK Stanovišny Model/ET Model/SV Typ
Model identification			EN Model identification/FR Identification du modèle/CS Identifikace modelu/DA Modelidentifikation/DE Modellbezeichnung/ES Identificación del modelo/IT Identificativo del modello/NL Identificatie van het model/PT Identificador do modelo/SK Identifikacia modelu/EL Τοποθετημένο ποτήριό/ET Mõeldisloend/SV Modellnummer
Type of oven			EN Type of oven/FR Type de cuisson/CS Typ pečení/DA Cokningsmiddel/DE Ofentyp/SK Typ pečenia/PT Tipo de forno/ET Tüüp/SV Typ
Mass of the appliance	Simple = 34,3	kg	EN Mass of the appliance/FR Masse de l'appareil/CS Hmotnost spotřebiče/DA Masse af det apparat/NL Massa del apparecchio/PT Massa van het toestel/ES Masa de la cocina/FR Massa de la estufa/SK Hmotnosť spotrebiča/ET Toote raskus/SV Apparats massa
Number of cavities	1		EN Number of cavities/FR Nombre de cavités/CS Počet pekáčů/DA Antal hulrum/DE Anzahl der Garräume/ES Número de cavidades/IT Numero di cavità/NL Aantal ovenruimtes/PT Licença para cozer/PT Número de cavidades/SK Počet vlnových dŕaží
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity = 0,68	MWh/ electric cavity	EN Heat source per cavity (electricity or gas)/FR Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)/CS Zdroj tepla pekáčů (elektrická nebo plynová)/DA Varmekilde pr. ovn (elektricitet eller gas)/ES Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)/FR Fonte de calor de cașona (electricitate sau gaz)/SK Zdroj tepla na ovanenie (elektricitat alebo plyn)/DE Wärmekönde pro Ofen (elektrisch oder Gas)/PT Fonte de calor de cașona (eletricidade ou gás)/ET Küttevahvete allikas (elektriline või gaasiline)/SV Värmevärdslag (elektricitet eller gas)
Volume per cavity	V 67,0	l	EN Volume per cavity/FR Volume par cavité/CS Objem pekáčov/DA Volumen pr. ovn/DE Volumen in Garraum/ES Volumen por cavidad/IT Volume di cașona cavità/NL Volume per ovenruimte/PT Objeto de cozimento/PT Volume por cavidade/SK Objem na vlnovú dŕažu/ET Vahvuse kohta/ET Vahvuse kohta
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC 0,76	MWh/ electric cavity	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un chauffe-oven électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) CS Spotřeba energie (elektricitet) potřebná ohřátí normalizované náplně v jedné z pekáčů v běžném režimu provozu elektrického ohřeváče v standardním režimu během jednoho cyklu v režimu konvenční (koncová elektrická energie)/DA Krævet energiforbrug (elektricitet) til at opvarme et standardiseret ladd i et Garrum af en Elektricofen vedhørdning enezyklus i konventionel tilstand ES Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional IT Consumo energetico (elettricità) richiesto per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale NL Energieverbruik (elektricitet) bij verwarmen van een standaardlading in een conventioneel modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) PT Consumo de energia (eletricidade) necessária para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional SK Spotřeba energie (elektricitet) potrebná na ohřev standardizované náplně v jednom režimu na elektrickém ohřeváči během jednoho cyklu v konvenčním režimu provozu elektrického ohřeváče ET Küttevahvete (elektriline lõppenergia) vajadus soojendada standardiseeritud koormust ühe elektriõhvitajaga kütetükkide korras tavalises režiimis SV Konventionell lagret per kavit
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)			EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un chauffe-oven électrique pendant un cycle en mode forcé par ventilateur CS Spotřeba energie (elektricitet) potřebná ohřátí normalizované náplně v jedné z pekáčů v režimu konvenční (koncová elektrická energie)/DA Krævet energiforbrug (elektricitet) til at opvarme et standardiseret ladd i et Garrum af en Elektricofen vedhørdning med blæsende ventilator i standardiseret tilstand ES Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo forzado por ventilador IT Consumo energetico (elettricità) richiesto per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo forzato NL Energieverbruik (elektricitet) bij verwarmen van een standaardlading in een conventioneel modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) PT Consumo de energia (eletricidade) necessária para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de forçagem por ventilador SK Spotřeba energie (elektricitet) potrebná na ohřev standardizované náplně v jednom režimu na elektrickém ohřeváči během jednoho cyklu v režimu konvenční (koncová elektrická energie) ET Küttevahvete (elektriline lõppenergia) vajadus soojendada standardiseeritud koormust ühe elektriõhvitajaga kütetükkide korras tavalises režiimis SV Konventionell lagret per kavit
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)			EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un chauffe-oven électrique pendant un cycle en mode forcé par ventilateur CS Spotřeba energie (elektricitet) potřebná ohřátí normalizované náplně v jedné z pekáčů v režimu konvenční (koncová elektrická energie)/DA Krævet energiforbrug (elektricitet) til at opvarme et standardiseret ladd i et Garrum af en Elektricofen vedhørdning med blæsende ventilator i standardiseret tilstand ES Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo forzado por ventilador IT Consumo energetico (elettricità) richiesto per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo forzato NL Energieverbruik (elektricitet) bij verwarmen van een standaardlading in een conventioneel modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) PT Consumo de energia (eletricidade) necessária para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de forçagem por ventilador SK Spotřeba energie (elektricitet) potrebná na ohřev standardizované náplně v jednom režimu na elektrickém ohřeváči během jednoho cyklu v režimu konvenční (koncová elektrická energie) ET Küttevahvete (elektriline lõppenergia) vajadus soojendada standardiseeritud koormust ühe elektriõhvitajaga kütetükkide korras tavalises režiimis SV Konventionell lagret per kavit
Energy Efficiency Index per cavity	81,9	EEI cavity	EN Energy Efficiency Index per cavity/FR Indice d'efficacité énergétique par cavité/CS Index účinnosti energetické spotřeba na jednu pekáčovú dŕažu/DA Energiforbrugsindeks pr. ovnrumme/DE Energieeffizienzindex/ES Índice de eficiencia energética por cavidade/IT Indice di efficienza energetica per forno/ET Energiatõhususindeks ühe kütetüki kohta/ET Energiatõhususindeks ühe kütetüki kohta

00726581





Výhradný dovozca značky De Dietrich pre Slovenskú republiku: ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116  
022 01 Čadca  
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:  
tel.: +421 915 473 787  
email: [hlaseni.reklamaci@elmax.cz](mailto:hlaseni.reklamaci@elmax.cz)  
[www.de-dietrich.sk](http://www.de-dietrich.sk)