

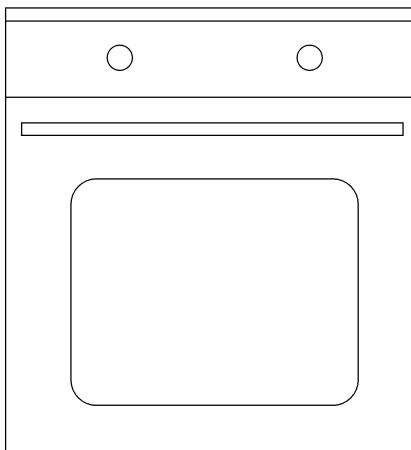
# **Zabudovaná rúra**

Používateľská príručka

**Kuchenka  
do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

BCM15400XG



## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

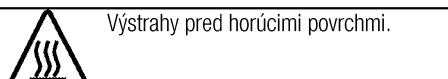
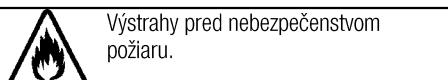
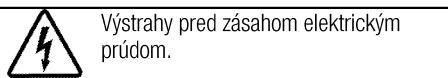
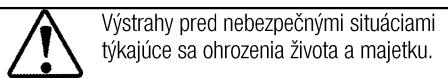
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamäťajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

### **Vysvetlivky k symbolom**

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Dôležité pokyny týkajúce sa  
bezpečnosti a životného prostredia.4**

Všeobecná bezpečnosť .....	4
Elektrická bezpečnosť .....	4
Bezpečnosť produktu .....	5
Zamýšľané použitie .....	6
Bezpečnosť detí .....	7
Likvidácia starého výrobku .....	7
Likvidácia obalového materiálu .....	7

**2 Všeobecné informácie 8**

Prehľad .....	8
Obsah balenia .....	9
Technické parametre .....	9

**3 Montáž 10**

Pred montážou .....	10
Montáž a pripojenie .....	12
Budúca preprava .....	13

**4 Prípravy 14**

Tipy na šetrenie energiou .....	14
---------------------------------	----

Prvé použitie .....	14
Nastavenie času .....	14
Prvé čistenie výrobku .....	14
Prvé zahriatie .....	14

**5 Práca s rúrou 16**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní .....	16
Práca s elektrickou rúrou .....	16
Prevádzkové režimy .....	16
Obsluha riadiacej jednotky rúry .....	18
Harmonogramy varenia .....	22
Prevádzka grilu .....	24
Varné harmonogramy pre grilovanie .....	24

**6 Údržba a starostlivosť 25**

Všeobecné informácie .....	25
Čistenie ovládacieho panela .....	25
Čistenie rúry .....	25
Odstránenie dvierok rúry .....	25
Odstránenie vnútorného skla dvierok .....	26
Výmena žiarovky v rúre .....	27

**7 Riešenie problémov 28**

# **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.**

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

## **Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

## **Elektrická bezpečnosť**

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napäťím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.

- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrhy. Inak sa izolácia káblov môže roztažiť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja.

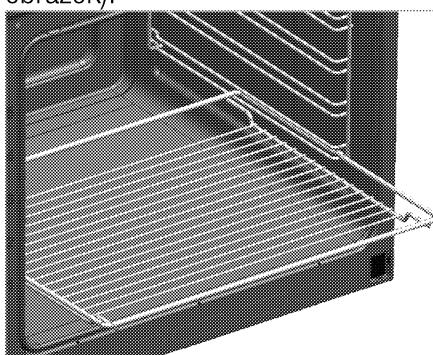
Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

### **Bezpečnosť produktu**

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznieť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári

- nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Neklaňte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtenej podstavce  
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenu poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenu poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.

#### Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

#### Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrevanie tanierov pod grilom,

na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

## Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, neukladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

## Likvidácia starého výrobku

**V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:**



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte miestne úrady.

## **V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:**

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EU) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

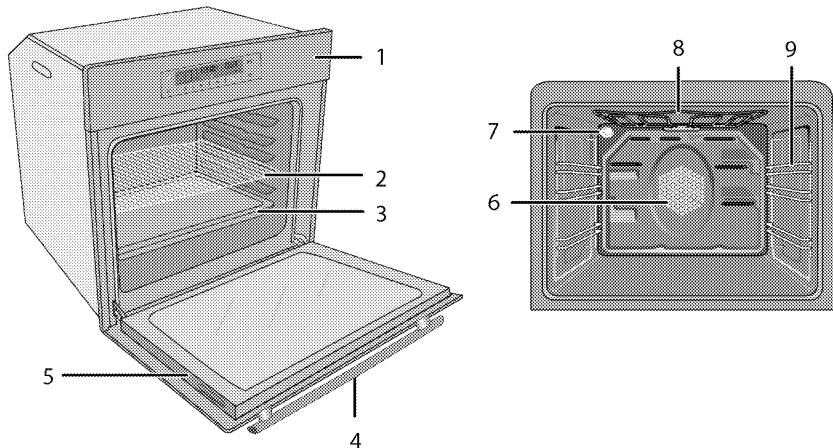
## **Likvidácia obalového materiálu**

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu.

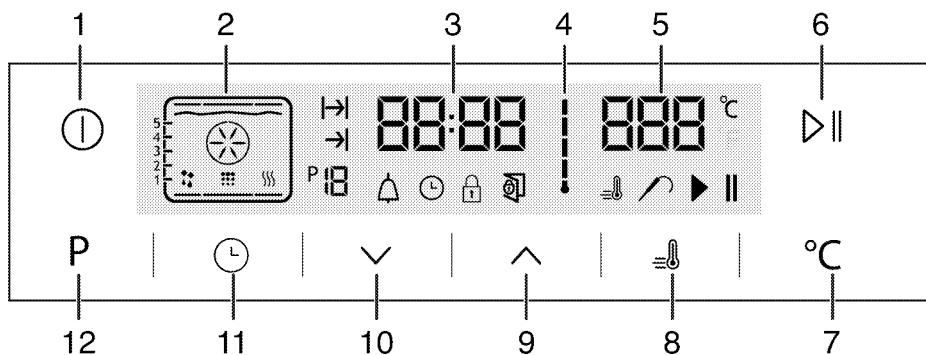
Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad

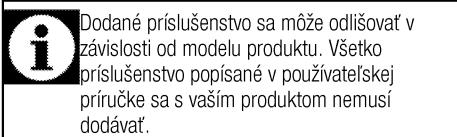


- |   |                 |   |   |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel  | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo                                  |
| 3 | Plech           | 8 | Horný ohrevný provok                    |
| 4 | Rúčka           | 9 | Polohy políc                            |
| 5 | Dvierka         |   |   |



- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP.                                | 7  | Tipka za nastavitev teploty            |
| 2 | Zobrazenie funkcií                                | 8  | Symbol posilňovača (rýchle ohrevanie)  |
| 3 | Poličko indikátora aktuálneho času                | 9  | Tlačidlo plus                          |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry                     | 10 | Tlačidlo mínus                         |
| 5 | Pole indikátora teploty                           | 11 | Tlačidlo nastavenia                    |
| 6 | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenia) | 12 | Tipka za vrnítev na zaslon s funkciami |

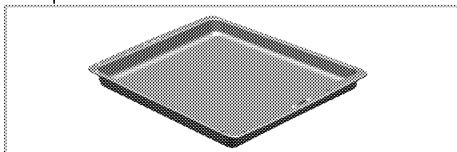
## Obsah balenia



### 1. Používateľská príručka

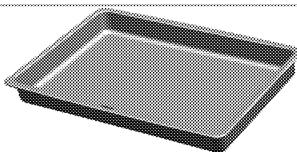
### 2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



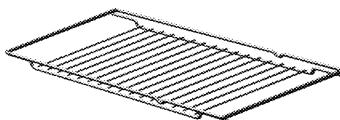
### 3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



### 4. Drôtená polička

Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



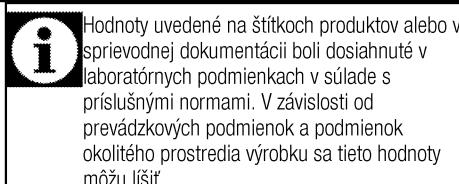
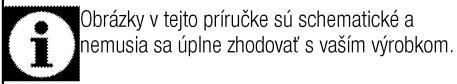
## Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.9kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dĺžka kábla	max. 2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	455 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**450 alebo 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

# Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrevania za pomocí ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrevanie za pomocí ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrevanie.

\*\* Pozrite si časť *Montáž, strana 10.*



### 3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré výkonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.



Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.

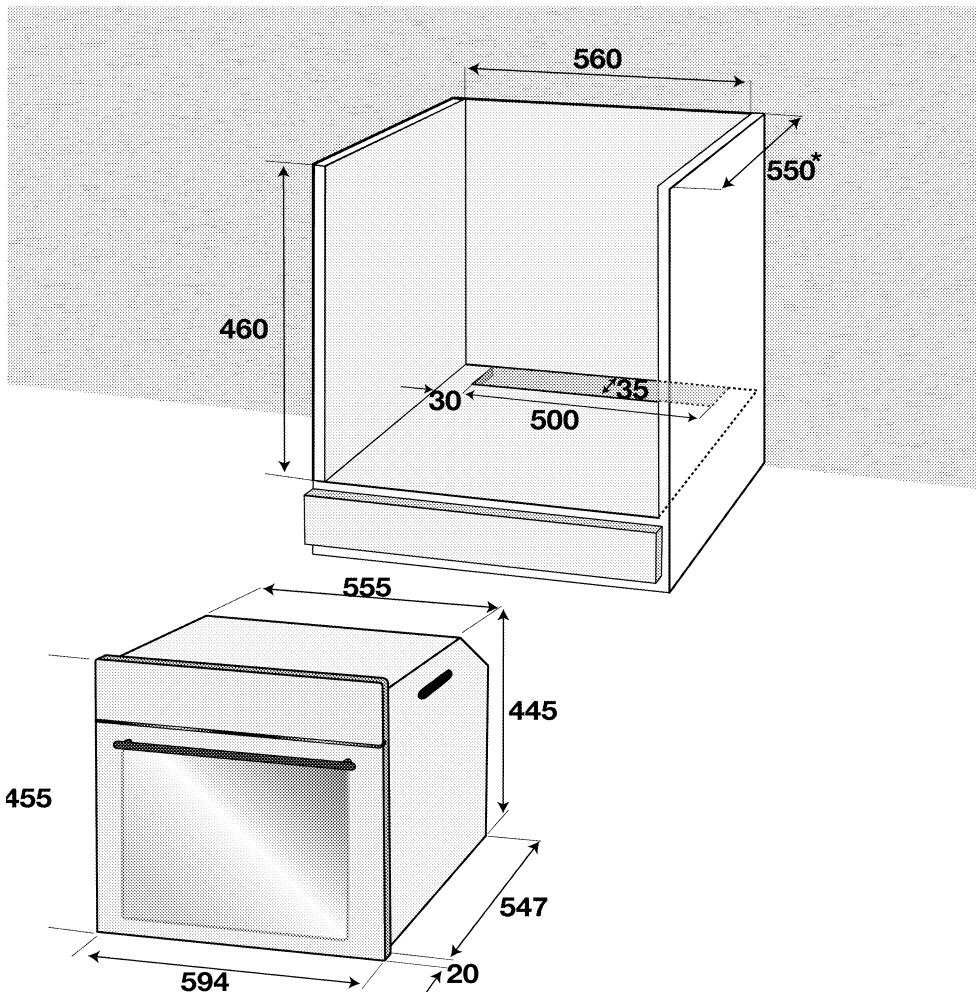


Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.

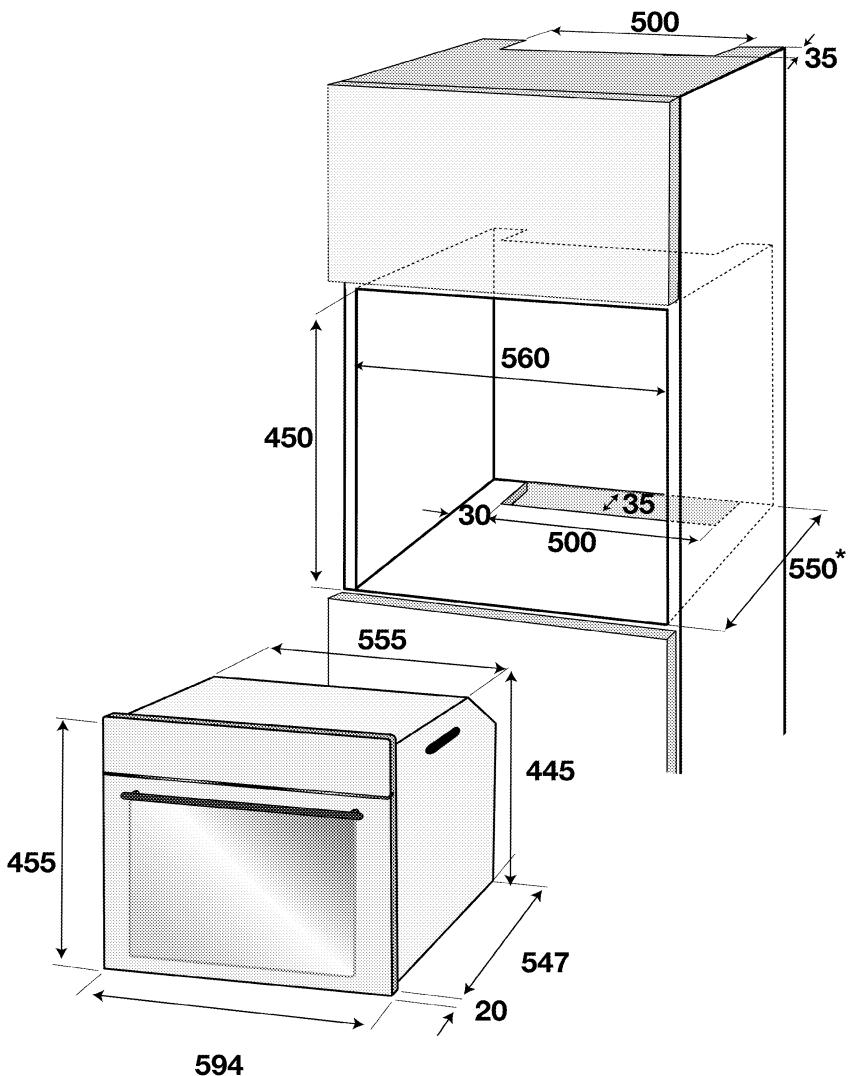
### Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrínky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



\* min.



**594**

\* min.

## **Montáž a pripojenie**

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnimi pravidlami pre montáž.

### **Elektrické pripojenie**

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránnej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorm alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez

namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



### **NEBEZPEČENSTVO:**

Výrobok musí k sietovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnéne osoby.



### NEBEZPEČENSTVO:

Sietový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sietový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sietového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítek.
- Sietový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začiatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sietového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

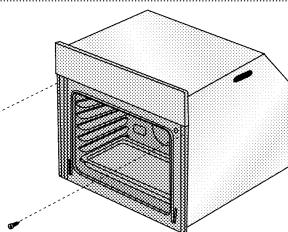


Zástrčka sietového kabla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sietový kábel do zásuvky.

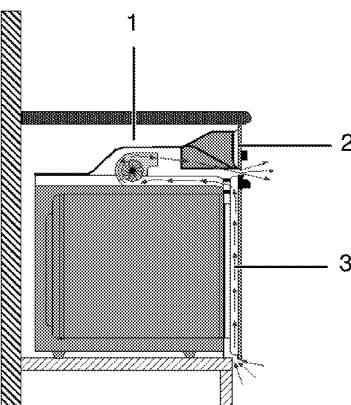
### Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sietový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

### Per výrobky s chladiacim ventilátorom



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dverka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skriňu, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

### Záverečná kontrola

1. Zapojte sietový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

### Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabici z výrobku a výrobok prepriavte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zlepťte páskou.
- Aby ste drôtenému griliu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dverok rúry, na vnútornú stranu dverok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zlepťte páskou dverka rúry s bočnými stenami.
- Na dvojanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

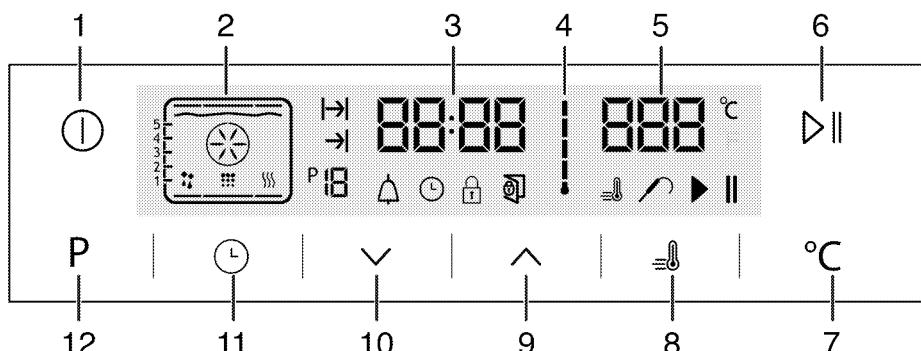
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporuča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hned za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

### Prvé použitie

#### Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
  - 2 Zobrazenie funkcií
  - 3 Poličko indikátora aktuálneho času
  - 4 Symbol vnútornej teploty rúry
  - 5 Pole indikátora teploty
  - 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začiatok/konec pečenia)
  - 7 Tipka za nastavitev teploty
  - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
  - 9 Tlačidlo plus
  - 10 Tlačidlo minus
  - 11 Tlačidlo nastavenia
  - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
- Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol (1), dotknite sa tlačidiel /, aby ste nastavili hodiny.
  - Potvrdte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rást/hýbať sa smerom nahor od **12:00**. Aktivuje sa symbol (1), ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hned po nastavení času.

#### Prvé čistenie výrobku

- Niektoré saponaté alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.  
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponaté, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.  
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Odstráňte všetky obalové materiály.
  - Vytierajte povrhy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

#### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



### VAROVANIE

Horúce povrhy spôsobujú popáleniny!  
Výrobok môže byť počas používania horúci.  
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov,  
vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte  
mimo dosahu detí.

Ked' vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z  
horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné  
rukavice určené na použitie v rúre.

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 24*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 24*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín  
počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne.  
Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby  
ste odstránili dym a zápach. Zabráňte  
priamemu vdychovaniu dymu a zápacu, ktorý  
sa vytvára.

### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



#### VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!  
Výrobok môže byť počas používania horúci.  
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov,  
vnútorných častí rúry, chrievačov atď. Držte  
mimo dosahu detí.

Ked' vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z  
horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné  
rukavice určené na použitie v rúre.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože  
môže unikať para.

Unikajúca para vám môže obaríť ruky, tvár  
a/alebo oči.

#### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepisivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využíte priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Ked' je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

#### Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýší výkon varenia.
- Mäso s kostami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

#### Tipy na grilovanie

Ked' grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenu mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru.  
Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

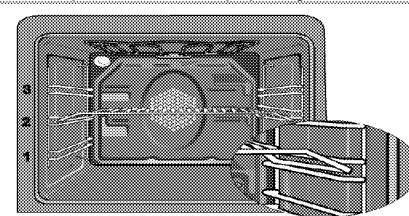
Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieť.

#### Práca s elektrickou rúrou

##### Pohyby podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenu mriežku správne umiestnili na drôtenu podstavcu. Drôtenu mriežku musí byť vložená medzi drôtene podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

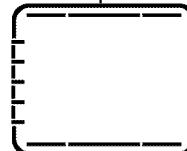
Nedovoľte, aby drôtenu mriežku stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenu mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.



##### Prevádzkové režimy

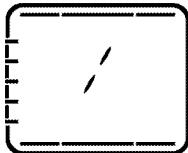
Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže lísiť od usporiadania na vašom výrobku.

##### 1. Horné a spodné ohrevanie



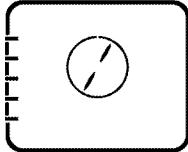
Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

- Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.
2. Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

3. Vyhrievanie ventilátorom

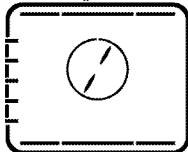


Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



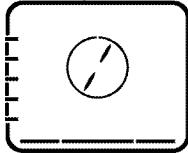
Ked' sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

4. Funkcia „3D“



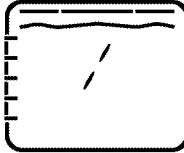
V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

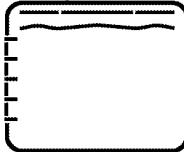
6. Úplné grilovanie + ventilátor



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

7. Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

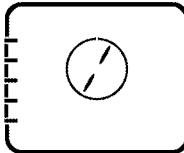
8. Grill



V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

9. Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali s pomocou

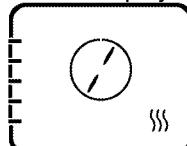
ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predĺží sa však o trošku čas varenia.  
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Pomalé varenie/Ekonomické vynášanie ventilátorom“.

#### 10. Spodné ohrievanie



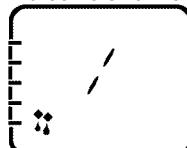
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

#### 11. Uchovanie teploty



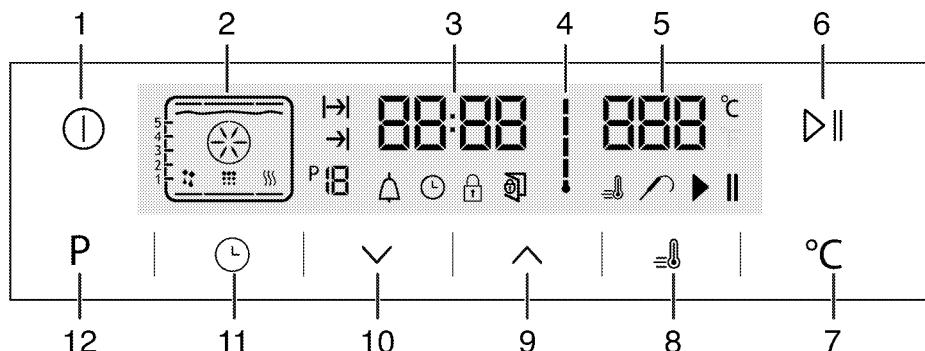
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobia.

#### 12. Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

#### Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Poličko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenia)
- 7 Tipka za nastavitev teploty
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo minus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Tipka za vrnritev na zaslon s funkciami

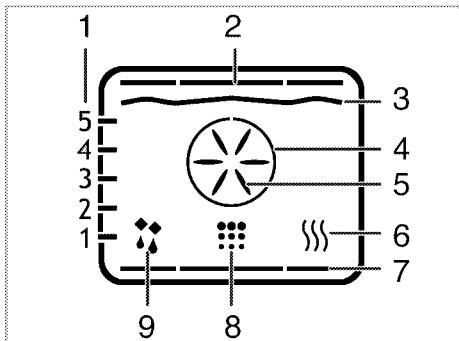
- : Symbol uzamknutia tlačidiel
- : Symbol za odprtú vratca
- : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- : Symbol sondy mäsa
- : Symbol za premor pečenia
- : Symbol za začetek pečenia

#### Tabuľka funkcií:

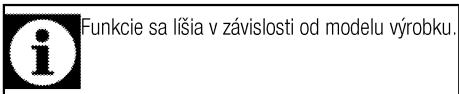
Tabuľka funkcií označuje prevádzkové funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.



- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia
- : Číslo funkcie
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodín



- 1 Polohy políc  
 2 Horný ohrievač  
 3 Grilový ohrievač  
 4 Posilňovač ohrievača  
 5 Ventilátor posilňovača  
 6 Uchovanie teploty  
 7 Spodný ohrevný prvok  
 8 Poloha čistenia  
 9 Prevádzka s polohou ventilátora



Tabuľka funkcí	Odporučaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	200	40 - 280
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	175	40 - 280
Varenie s asistenciou ventilátora	180	40 - 280
Funkcia „3D“	205	40 - 280
Funkcia pizza	210	40 - 280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	200	40 - 280
Upíné grilovanie	280	40 - 280
Nízky gril	280	40 - 280
Ekonomické vyrýhľadzovanie ventilátorom	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100

Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

- Počas vykonávania nastavení budú blikáť na hodinách príslušné symboly.
- Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorokoľvek funkcií alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
- Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

## Práca s rúrou

- Dotknite sa tlačidla na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).

Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

## Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla na otvorenie rúry sa na displeji zobráví prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
- Ak si zeláte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
- Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
- Vložte jedlo do rúry.
- Dotknutím sa tlačidla spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcií a zvyší vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla ►||.

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol ||.

- Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

#### Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistíť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastaví čas varenia, príčom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~.
- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla °C.

» Bude blikať symbol °C.

- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~.
- Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla °C.
- Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol ►| pre čas varenia.
- Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol ►|.

- Vložte jedlo do rúry.
- Dotknutím sa tlačidla ►|| spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia. Na displeji sa zobrazí symbol ►.

» Rúra sa predbere na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkciu a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
  - Alarm stisnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

#### Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Môžete sa uistíť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, príčom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~.

- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla °C.

» Bude blikať symbol °C.

- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~.
- Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla °C.
- Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol ►| pre čas varenia.
- Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol ►|.

- Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol ►| pre koniec času varenia.
- Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ~~~ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol ►|.

- Vložte jedlo do rúry.
- Dotknutím sa tlačidla ►|| spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol ►.

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.





## Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Potom, ako sa varenie začne v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.



Počas varenia v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverku.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mäso v ohňovzdornnej nádobe	Jedna úroveň	(*)	1	160	100 ... 120
Kuracie mäso v ohňovzdornnej nádobe	Jedna úroveň	(*)	1	160	70 ... 100
Fazúľa	Jedna úroveň	(*)	1	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdornnej nádobe	Jedna úroveň	(*)	1	160	130 ... 150
Stejk - celý	Jedna úroveň	(*)	1	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň	(*)	1	160	100 ... 120
Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň	(*)	1	185	35 ... 40
Koláčiky	Jedna úroveň	(*)	1	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň	(*)	1	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň	(*)	1	200	40 ... 45

- Predhrievajte 6 až 7 minút.
- Biele/červené mäso sa musí prevrátiť na panvici skôr, ako sa uvarí.
- Fazule sa pred varením musia nechať 30 minút vo vriacej vode. Konzervované fazule môžete priamo použiť.
- Zákrytie panvice zvýši výkon varenia.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predlžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predlžte dobu pečenia.

rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dosťatočne hnédá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčíte vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vaříčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo štavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzavorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

## Prevádzka grilu



### VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.  
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

### Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknutím sa tlačidla spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcií a zvyší vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

7. Grilovanie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla .

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

### Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznetiť.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Rypy	2..3	20...25 min. *
Kuracie plátky	2..3	25...35 min.
Jahňacie kotlety	2..3	20...25 min.
Pečené mäso	2..3	25...30 min. *
Tefacie kotlety	2..3	25...30 min. *
Hriankový chlieb	3	1..2 min.

\* v závislosti od hrúbky

# 6 Údržba a starostlivosť

## Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vycistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich priplieniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbicie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

## Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vycistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



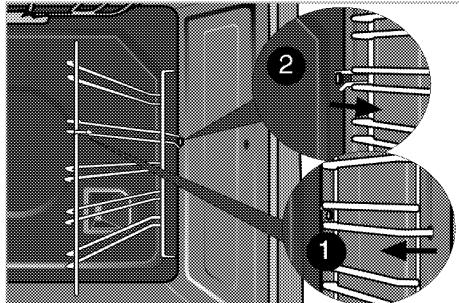
Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.

Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

## Čistenie rúry

### Ak chcete vycistiť bočnú stenu

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



### Čistenie dvierok rúry

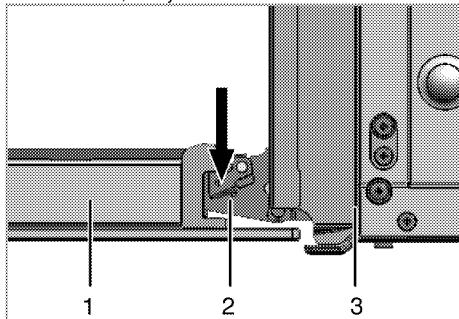
Ak chcete očистiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

## Odstránenie dvierok rúry

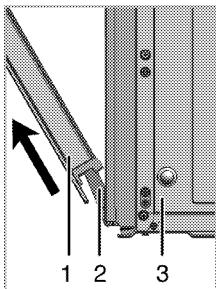
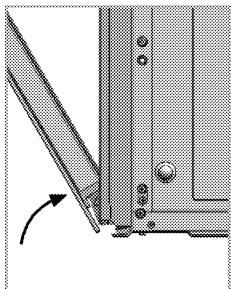
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



1 Predné dvierka

2 Pánt

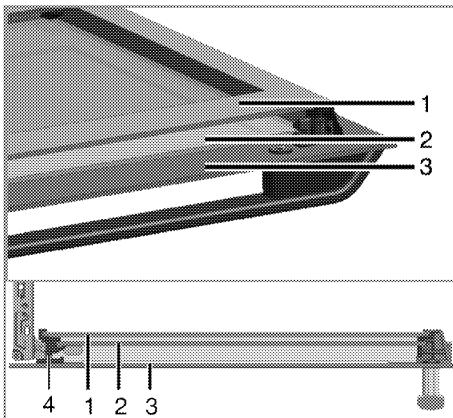
3 Rúra



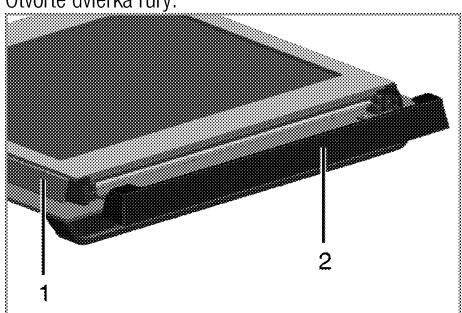
3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.



Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znova nasadzujete dvierka.



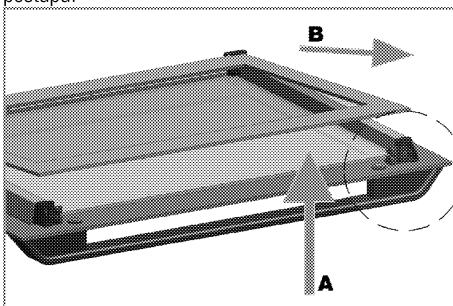
- 1 Najvnútorejší sklenený panel
  - 2 Vnútorný sklenený panel
  - 3 Vonkajší sklenený panel
  - 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný
- Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútorejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B. Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



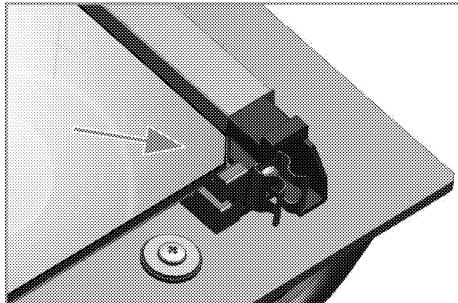
1 Rám

2 Plastový diel

Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opäťovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že pottlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudete počuť „cvaknutie“.

## Výmena žiarovky v rúre



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.  
Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!



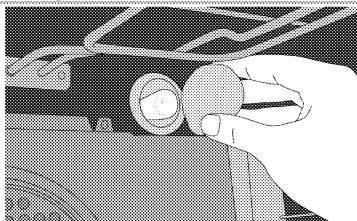
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 9*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže lísiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

### Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

## **7 Riešenie problémov**

### **Rúra emituje počas používania paru.**

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

### **Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.**

- Ked sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

### **Produkt nepracuje.**

- Sietová poistka je chybná alebo sa prepáliala. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

### **Osvetlenie rúry nefunguje.**

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

### **Rúra sa nezohrieva.**

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.