



UŽÍVATEĽSKÝ A INŠTALAČNÝ MANUÁL

Kombinovaný sporák Professional+ FX 90

POMALY PEČENÉ JAHŇACIE STEHNO



INGREDIENCIE

- 2-3 veľké vetvičky rozmarínu
- 4 veľké strúčiky cesnaku - prekrojené po dĺžke
- 1.8 kg jahňacieho stehna
- 8 plátkov/filiet ančovičiek , prekrojených na polku
- 100ml olivový olej
- 250 ml suché biele víno
- morská soľ a česťvo namleté čierne korenie

POSTUP

1. Predhrejete rúru na 220 °C (pri konvenčnej rúre), 200 °C (pri teplovzdušnej rúre) alebo otočte plynový ovládač na pozíciu 7.
2. Vytiahnite malé vetvičky rozmarínu a odložte spolu s cesnakom stranou.
3. Pomocou špičky noža spravte po obvode mäsa 20 2,5 cm hlbokých rezov. Cesnak, rozmarín a ančovičky zatlačte do vzniknutých dier. Položte stehno na veľký pekáč a polejte olivovým olejom. Olej dobre vmasírujte do mäsa. Posloďte, okoreňte čiernym korením a zalejte vínom a 250 ml vody.
4. Vložte do rúry a nechajte 15 min. osmažiť na vysokej teplote, potom znížte teplotu na 130 °C (pri konvenčnej rúre), alebo 110 °C (pri teplovzdušnej rúre) alebo na pozíciu 1 plynového ovládača a pečte 4-5 hodín. Mäso polievajte približne každých 30 minút. Pravidelné polievanie pomáha vytvoriť na mäse glazúru a udržiava ho šťavnaté. Ak sa tekutina z plechu vyparí, pridajte viac vína alebo vody. Tekutina by mala byť v plechu počas celej doby pečenia.
5. Mäso je hotové, keď sa začne oddeľovať od kosti. V tomto momente by mala vnútorná teplota mäsa dosahovať 90 °C. Vyberte ho z rúry a položte ho na servírovací podnos. Pred naporcovaním ho zakryte fóliou a nechajte ho odstáť v teple po dobu 30-45 minút.
6. Nalejte výpek do vysokého skleneného pohára a nechajte odstáť. Lyžičkou odoberte tuk z povrchu výpeku. Malo by vám zostať dostatok zredukovanej šťavy. Ak nie, tak ju prelejte naspäť do plechu, dolejte víno a vodu a zapnite rúru. Potom pomocou lyžičky vyberte lepkavú hmotu z plechu. Nechajte zovrieť, až kým nevznikne hmotu syropovej konzistencie. Ochutnajte a prípadne dokoreňte.

MALINOVÉ SOUFFLÉ



INGREDIENCIE

- 400 g malín
- 1čajovú lyžičku citrónovej šťavy
- 100 g práškového cukru
- 2 čajové lyžičky crème de framboise (malinový likér)
- 1 čajovp lyžičku kukuričnej múky
- 180 g vaječných bielok (okolo 6)
- Štipku kypriaceho prášku a trochu citrónovej šťavy
- práškový cukor na posypanie

POSTUP

1. Prepasírujte maliny cez jemné sitko, tak aby ste získali 180 g pyré. Vložte do varnej nádoby s hrubým dnom. Pridajte citrónovú šťavu a za občasného miešania zredukujte na hustý džem. Dávajte pozor, aby džem neprihorel.
2. Nasypťe 45 g cukru do čistej panvice. Roztopte ho a nečajte ho vriieť, pokiaľ sa konzistencia nezmení na hustý syrup. (121 °C na hĺbkovom termometri na cukor). Ak nemáte termometer, skontrolujte konzistenciu tak, že namočíte lyžičku do syruhu a potom rýchlo do studenej vody. Chladnuci syrup by sa mal dať sformovať medzi prstami do guľičky. Buďte opatrní, pretože syrup môže byť veľmi horúci. Keď dosiahne správnu konzistenciu, vmiešajte ho do džemu.
3. Zmiešajte likér s kukuričnou múkou a primiešajte ho do džemu. Prelejte džem do malej misky, posypte práškovým cukrom a zakryte fóliou.
4. Predhrejete rúru (nie gril) na 180 °C (rošt číslo 2) pri konvenčnej rúre, 160 °C pri teplovzdušnej rúre, alebo otočte plynový ovládač do pozície 4 (stredný rošt)
5. Vyšľahajte bielka s kypriacim práškom až kým pena nestuhne. Potom pridajte zbytok cukru. Jemne vmiešajte vyšľahané bielka do džemu, tak aby boli v zmesi viditeľné tenké biele pásy
6. Lyžičkou naberte zmes do štyroch veľkých maslom vytretých a pocukrovaných nádob. Položte ich na plech a pečte po dobu 10 mnút.
7. Posypte práškovým cukrom.

Obsah

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|---|-----------|
| 1. Skôr ako začnete... | 1 | 6. Čistenie vášho sporáka | 16 |
| Inštalácia a údržba | 1 | Denná starostlivosť | 16 |
| Zvláštny pach | 1 | Čistenie rozliatej tekutiny | 16 |
| Ak cítite plyn | 1 | Plynové horáky | 16 |
| Ventilácia | 1 | Grilovacia platňa | 17 |
| Bezpečnostné pokyny | 1 | Podstavec na Wok | 17 |
| Starostlivosť o sporák | 2 | Rúra a deliaci panel | 17 |
| Čistenie | 2 | Ovládací panel a dvierka rúry | 17 |
| 2. Časti sporáka | 3 | Čistenie dverí | 18 |
| Plynové horáky | 3 | Prehľadná tabuľka čistenia | 19 |
| Horák na Wok | 4 | 7. Inštalácia | 19 |
| Podstavec na Wok | 4 | Vážený inštalatárny technik | 19 |
| Platňa na grilovanie | 5 | Zabezpečenie vetrania | 19 |
| Multifunkčná rúra | 5 | Umiestnenie sporáka | 20 |
| Panel na šetrenie energie | 7 | Zmena na iný typ plynu | 20 |
| Ovládanie rúry | 8 | Poloha sporáka | 21 |
| Hodiny | 8 | Premiestnenie sporáka | 21 |
| Príslušenstvo | 10 | Vyváženie sporáka | 22 |
| Svetlá rúry | 10 | Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze | 23 |
| Úložný priestor | 11 | Plynové pripojenie | 23 |
| 3. Tipy na pečenie | 12 | Testovanie tlaku | 23 |
| Pečenie v multifunkčnej rúre | 12 | Elektrické pripojenie | 24 |
| Pečenie pomocou časovača | 12 | Záverečná kontrola | 24 |
| Všeobecné tipy na pečenie | 12 | Záverečná fáza montáže | 25 |
| 4. Prehľadná tabuľka pečenia | 13 | Starostlivosť o zákazníka | 25 |
| 5. Odstraňovanie závad | 14 | 8. Zmena na iný typ plynu | 26 |
| | | Trysky | 26 |
| | | Nastavenie tela ovládača | 26 |
| | | Nalepenie nálepky | 27 |
| | | Testovanie tlaku | 27 |
| | | 9. Servis | 28 |
| | | 10. Schémy zapojenia | 33 |
| | | 11. Technické údaje | 34 |

1. Skôr ako začnete...

Ďakujeme, že ste si kúpili tento sporák. Váš nový sporák vám poskytne roky bezproblémového varenia, ak ho inštalujete a budete používať správne. Ak ste doteraz kombinovaný sporák nepoužívali, je dôležité, aby ste si nasledujúcu časť prečítali obzvlášť pozorne.

! Upozornenie: Tento spotrebič je navrhnutý iba na domáce použitie. Používanie na iné účely, na vykurovaní kuchyne, môže skrátiť životnosť a obmedziť záručnú dobu výrobku. Okrem straty záručnej doby takéto konanie môže spôsobiť plutvanie palivom a prehriatie ovládacieho panelu.

! Tento spotrebič je určený pre Veľkú Britániu a Írsko. Tento sporák je typ spotrebiču Cat II_{2H3+}. Jeho výrobné nastavenie je: zemný plyn G20 - 20 mbar. (Súprava na zmenu typu plynu na LPG je k dispozícii.)

Inštalácia a údržba

Sporák musí inštalovať odborný plynár. Elektrická inštalácia musí byť v súlade s normou BS 7671. Každá inštalácia musí byť v súlade s inštrukciami uvedenými v tomto manuáli, prípadnými lokálnymi štátnymi normami a nariadeniami miestnych dodávateľov elektriny a plynu.

Uistite sa, že sporák je zapojený do elektrickej siete a plynový prívod je zapnutý. (Sporák potrebuje elektrický prívod.)

Nastavte hodiny, aby ste sa uistili, že všetky rúry fungujú (pozrite časť Hodiny).

Servis sporáka má byť vykonávaný kvalifikovaným servisným technikom a môžu sa použiť iba schválené náhradné súčiastky

Pred čistením alebo vykonaním akejkoľvek údržby vždy nechajte sporák vychladnúť a potom ho odpojte od napätia, ak v tejto príručke nie je uvedené inak.

Zvláštne pachy

Ak používate sporák prvýkrát, môže vypúšťať jemný zápach.

Toto by malo prestať po krátkom používaní. Pred prvým použitím sporáka sa uistite, že ste odstránili všetky obaly, potom na rozptýlenie výrobných zápachov nechajte rúry zapnuté na 200° C počas jednej hodiny.

Uistite sa, že miestnosť je dobre vetraná vonkajším vzduchom, napr. otvorenými oknami (pozrite časť Ventilácia).

Ľudia, ktorí majú problémy s dýchacími cestami a alergiami, by sa nemali počas tejto doby nachádzať v miestnosti

Ak cítite plyn

- Nezapínajte ani nevypínajte elektrické spínače
- Nefajčite
- Nepoužívajte žiaden otvorený plameň
- Plyn vypnite pri plynovom merači alebo plynovom ventilu
- Otvorte dvere a okná aby sa plyn vyvetral.
- Zábraňte ľuďom vstúpiť do zamorenej oblasti
- Zavolajte vašemu dodávateľovi plynu

Ak používate vo Veľkej Británii a Írsku zemný plyn, zavolajte spoločnosti National Grid na: 0800 111 999.

Vetranie

UPOZORNENIE: Používanie sporáka produkuje v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo a vlhkosť. Uistite sa, že vaša kuchyňa je dobre vetraná: ponechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo inštalujte digestor, ktorý odvádza vzduch von. Ak máte zapnuté viaceré platne, alebo je sporák zapnutý dlhšiu dobu, otvorte okno alebo zapnite odsávač vzduchu.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

! Účel tohto sporáka sa nemá meniť.

! Tento spotrebič smie byť obsluhovaný deťmi od 8 rokov, osobami s obmedzenými fyzickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností len pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo ak dostali inštrukcie potrebné na použitie tohto spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča môžu deti vykonávať len pod dozorom zodpovednej osoby.

! UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Horúcimi zostávajú aj potom, ako ste prestali variť. Buďte opatrní a vyhýbajte sa dotyku s horúcimi telesami. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali vyhnúť kontaktu so spotrebičom, ak nie sú pod neustálym dozorom.

! VAROVANIE: Dlhý proces varenia musí byť pravidelne kontrolovaný, krátky proces varenia musí byť kontrolovaný neustále. Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrch sálajúci teplo.

! Neinštalujte sporák za dekoratívne dvierka, aby ste sa vyhlí prehriatiu.

! Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické a mentálne schopnosti a chýbajú im dostatočné skúsenosti a vedomosti. S výnimkou situácií, ak sú pod dohľadom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť alebo dostali inštrukcie potrebné na použitie tohto spotrebiča.

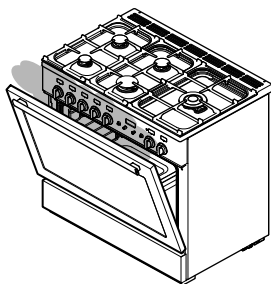
! Na čistenie sporáka nepoužívajte parný čistič.

! Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Horúcimi zostávajú aj potom, ako ste prestali variť. Nedovoľte bábätkám, batolátam a malým deťom zdržiavať sa v blízkosti sporáka. Keď používate spotrebič, nikdy nenoste voľný alebo visiaci odev.

Vždy sa uistite, že ovládače sú v OFF pozícii (vypnuté) keď rúru nepoužívate alebo keď začnete čistenie sporáka.

! Nenechávajte dvierka rúry otvorené dlhšie, než je potrebné. Keď je rúra zapnutá, ovládací panel sa môže prehriať a stať sa horúcim na dotyk.

Pečenie jedla s vysokým obsahom vody môže po otvorení dvierok rúry spôsobiť popálenie parou. Pri otváraní dvierok rúry sa postavte do dostatočnej vzdialenosti a umožnite, aby sa akákoľvek para rozptýlila



⚠ Pri čistení sklenených dvierok rúry, nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky. Môžu poškrabať ich povrch, a sklo sa môže rozbiť.

Vždy udržiavajte horľavé materiály (napr. záclony a horľavé tekutiny) v bezpečnej vzdialenosti od vášho sporáka.

⚠ NEPOUŽÍVAJTE aerosólové spreje v blízkosti sporáka, pokým je zapnutý.

Ak je to možné, používajte suché kuchynské rukavice. Použitie vlhkých rukavíc môže pri kontakte s horúcou plochou spôsobiť popálenie parou. Nepoužívajte utierku alebo iný hrubší textil namiesto rukavíc. Ak sa dostane do kontaktu s horúcim povrchom, môže začať horieť.

⚠ NIKDY neobsluhujte sporák s vlhkými rukami.

⚠ Nepoužívajte hliníkovú fóliu na zakrytie roštov obložení alebo stropu rúry.

⚠ Nepoužívajte žiadne ochranné kryty, fólie a prikrývky na varnú dosku. Sú zdraviu nebezpečné a môžu mať negatívny dopad na bezpečné používanie horákov.

⚠ Nepokladajte žiadne objekty na sklenené dvierka rúry. Napriek tomu že, sklo je veľmi pevné, úder hranou alebo padajúci objekt môže spôsobiť že sklo praskne alebo sa rozbije.

⚠ Nikdy nezohrievajte neotvorené nádoby s jedlom. Vzniknutý pretlak môže zapríčiniť výbuch nádoby a spôsobiť zranenie.

⚠ NEPOUŽÍVAJTE nestabilné panvice a rukoväte umiestnite mimo okraja varnej dosky.

⚠ Nikdy nepoužívajte varné nádoby, ktoré presahujú predný panel sporáka.

Nikdy nenechávajte varnú plochu na vysokom stupni bez dozoru. Vykypené jedlo môže začať dymiť a masťné čiastočky môžu vzplanúť. Používajte hĺbkový termometer na masť vždy, keď môžete, aby ste predišli prehriatiu za bod dymenia.

⚠ UPOZORNENIE!

Varenie s olejom alebo masťou bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

⚠ NIKDY nenechávajte fritovací hrniec bez dozoru. Olej vždy zohrievajte pomaly a sledujte, ako sa zohrieva. Panvicu na vyprážanie naplňte olejom len do jednej tretiny. Ak naplníte panvicu príliš veľkým množstvom oleja, po vložení jedla sa olej môže vyliť. Ak pri vyprážaní používate kombináciu olejov alebo masť, pred zohriatím ich spolu pomiešajte, aby sa rozpustili.

Jedlá na vyprážanie by mali obsahovať čo najmenej vody. Námraza na zmrazených alebo vlhkosť na čerstvých jedlách môže spôsobiť prskanie horúceho oleja nad panvicou aj cez jej okraje. Keď vyprážate pri vysokej alebo stredne vysokej teplote, pozorne sledujte panvicu, pre riziko vyliatia oleja alebo prehriatia jedla. Nikdy neskúšajte hýbať panvicou s horúcim olejom, hlavne s hlbokými fritézami. Počkejte, kým olej vychladne. Za normálnych okolností bude chladiaci ventilátor pracovať, keď budú rúra alebo gril zapnuté. V prípade poruchy ventilátora, okmažite sporák vypnite a kontaktujte vášho inštalačného technika alebo autorizovaný servis. Ak sú rúry zapnuté, nepoužívajte vrch vetráka (otvor pozdĺž zadnej časti sporáka) na ohrev tanierov, hrncov, sušenie utierok alebo zmäkčovanie masla.

⚠ Nepoužívajte vodu na hasenie ohňa z mastnoty. Nikdy nedvíhajte horiacu panvicu. Vypnite ovládače. Zahaste horiaci povrch panvice úplným zakrytím pomocou dobre tesniacej pokrievky alebo pekáčom. Ak je to možné, použite viac-účelový suchý chemický alebo penový hasiaci prístroj.

Dávajte pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna voda.

Za normálnych okolností bude chladiaci ventilátor pracovať, keď budú rúra alebo gril zapnuté. V prípade poruchy ventilátora, okmažite sporák vypnite a kontaktujte vášho inštalačného technika alebo autorizovaný servis.

Iba určité druhy sklenených, sklokeramických, keramických alebo iných smaltovaných nádob sú vhodné na ohrev na varnom paneli; ostatné môžu pri náhlej zmene teploty prasknúť.

⚠ Tento spotrebič je ťažký, buďte opatrní pri jeho premiestňovaní.

⚠ Tento spotrebič sa nedá ovládať pomocou externého časovača alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

Starostlivosť o sporák

Na vonkajších okrajoch rúry sa môžu objaviť kondenzované kvapky vody. Počas varenia je potrebné utierať vlhké časti suchou handrou. Zabráňte tak vzniku škvŕn a vyblednutiu farby

Čistenie

V záujme hygieny a bezpečnosti je potrebné udržiavať sporák vždy čistý, pretože nánosy mastnoty a iných zvyškov jedál môžu spôsobiť požiar.

Čistite len časti uvedené v tejto príručke.

Pri čistení buďte opatrní. Ak na utretie rozliatej tekutiny z horúceho povrchu používate mokрую špongiu alebo handru, vyhňte sa popáleniu parou. Niektoré čistiace prostriedky môžu v kontakte s horúcim povrchom produkovať škodlivé výpary.

2. Časti sporáka



Kombinovaný sporák s jednou rúrou (**obr.2-1**) má nasledujúce časti

- A. 5 horákov vrátane horáka na Wok
- B. Ovládací panel so zabudovaným časovčom
- C. Multifunkčná rúra
- D. Úložný priestor

Horáky

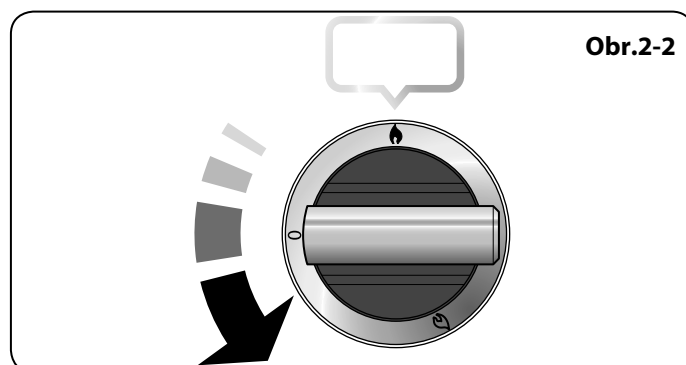
Označenie pri každom ovládacom gombíku ukazuje ktorý horák gombík reguluje.

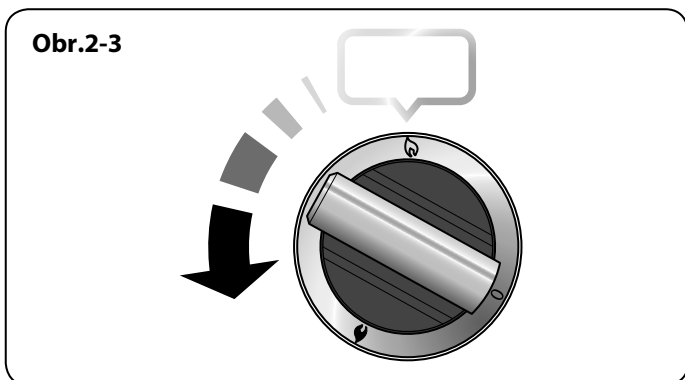
Každý horák má špeciálne bezpečnostné zariadenie ktoré odstaví prívod plynu, keď plameň zhasne.

Ak stlačíte gombík zapalovania (elektrickú iskru), iskra sa objaví pri každom horáku - tento jav je normálny. Ak používate jeden z horákov, nepokúšajte sa iný horák rozobrať alebo vyčistiť okolie iného horáka. Mohli by ste dostať elektrický šok.

Zapálenie horáka: Zatlačte gombík a otočte smerom k symbolu väčšieho plameňa (🔥), (**obr.2-2**).

Zapľovanie by malo zaiskriť a zapáliť plyn. Podržte gombík zatlačený dovnútra po dobu 10 sekúnd. To umožní plynu prejsť do horáka.





Ak sa stane, že sa horák vypne keď pustíte gombík, bezpečnostné zariadenie sa nevyplô. Otočte gombíkom do vypnutej polohy a počkajte 1 minútu, potom sa pokúste ešte raz. Tentokrát podržte gombík zatlačený o trochu dlhšie.

Otáčaním ovládacieho gombíka proti smeru hodinových ručičiek, nastavíte požadovnú intenzitu plameňa (obr.2-3).

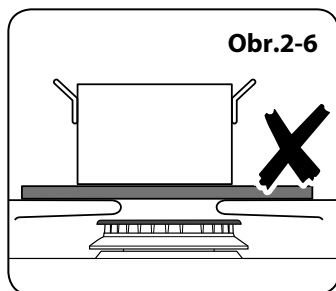
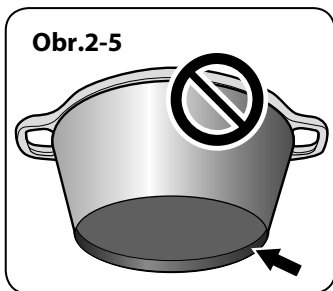
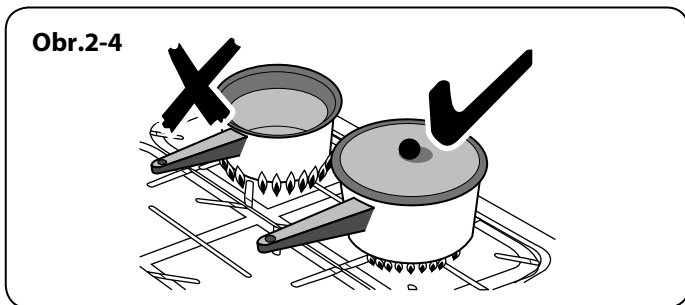
Ak sa stane, že horák sa vypne keď pustíte gombík, otočte gombíkom do vypnutej polohy a pred ďalším zapálením počkajte 1 minútu.,

Uistite sa, že plamene sú v strede panvice. Z bezpečnostných dôvodov nastavujte výšku plameňa tak, aby nepresahoval spodný okraj varnej nádoby. Používanie pokrievky pomôže zohriať obsah panvice rýchlejšie (obr.2-4).

Ak používate veľké varné nádoby naraz, mali by byť od seba dobre oddelené. .

Nemali by ste používať varné nádoby alebo kanvice s konkávnym alebo konvexným dnom (dnom vypuklým smerom von alebo do vnútra) (obr.2-5).

Neodporúčame vám, používať pomôcky na zmiernenie ohrievania, ako sú napríklad azbestové podložky alebo mriežky (obr.2-6). Môžu mať dopad na výkon horáku a poškodiť varnú mriežku. Ich použitie zbytočne mrhá palivom.



Vyhňte sa používanie nestabilných alebo zdeformovaných varných nádob, ktorý sa môžu ľahko prevrhnúť. Tiež sa vyhňte varným nádobám s veľmi malým priemerom dna, napríklad nádoby na zohrievanie mlieka (obr.2-7).

Minimálny odporúčaný priemer varnej nádoby je 120 mm. Maximálny odporúčaný priemer varnej nádoby je 260 mm.

@MagpibSVhSd é`áVaTkl]fač bWZg0 a]dSW

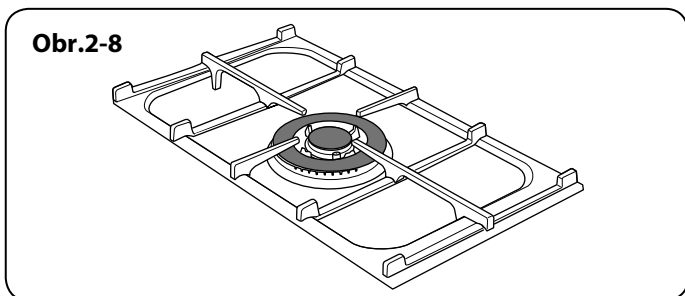
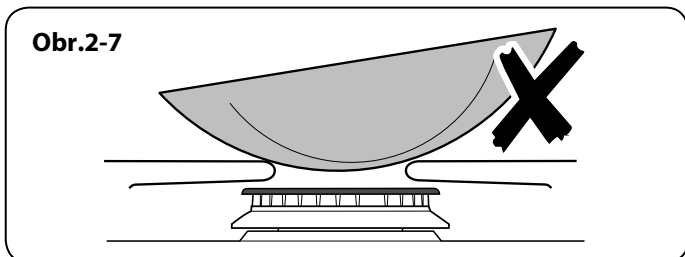
Horák na Wok

Horák na Wok je navrhnutý tak, aby rovnomerne zohrieval veľkú plochu. Je ideálny na veľké varné nádoby a prudké orešovanie (obr.2-8).

Zohrievanie malých varných nádob je efektívnejšie na vyššie spomenutých horákoch.

Smaltový povrch sporáka a okolie horákov by ste mali utrieť hneď, ako čokoľvek rozležete. Rozliatu tekutinu sa snažte utrieť pokiaľ je smaltový povrch ešte teplý.

Poznámka: Hliníkové varné nádoby môžu zanechať kovové stopy na varnej mriežke. Neovplyvní to trvácnosť smaltovej vrstvy a stopy môžete vyčistiť vhodným čistiacim prostriedkom na kovové škrvny.

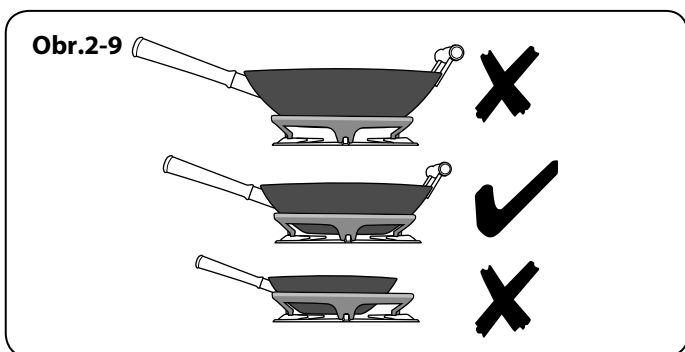


Podstavec na wok

Podstavec na wok je navrhnutý tak aby do neho zapadol 35 cm wok. Ak používate iný typ woku, uistite sa, že dobre sedí na podstavci. Rôzne typy wokov sa veľmi líšia vo veľkosti a tvare. Je dôležité aby wok dosadol na varnú mriežku, ak je príliš malý podstavec ho správne nezaistí. (obr.2-9).

Podstavec na wok je určený iba na horák ha wok. Keď pokládte podstavec, uistite sa, že je správne umiestnený a či je wok dobre podoprený varnou mriežkou (obr.2-10).

Podstavec je počas a po použití veľmi horúci - nechajte ho dobre vychladnúť, predtým ako sa ho dotknete.



Platňa na grilovanie

Platňa sa nasadzuje na ľavú stranu varnej dosky (začnite prednou stranou) (**obr.2-11**). Je navrhnutá tak, aby ste potraviny grilovali priamo na jej povrchu. Nepokladajte na ňu žiadne varné nádoby. Platňa na grilovanie má nelepivý povrch a kovové domáce potreby jej povrch poškodia. Používajte drevené výrobky alebo výrobky s tepluvzdorného plastu.

⚠ Nepokladajte platňu na varný panel krížom - nebude dobre sedieť a bude nestabilná.

⚠ Nepokladajte platňu na iné horáky. Nie je navrhnutá tak aby sadla do iných vlysov na varnej doske.

Odstraňte ľavú varnú mriežku. Umiestnite grilovanciu platňu na vlys varnej dosky. Uistite sa, že je bezpečne zaistená.

Platňu môžete pred použitím jemne potrieť olejom. Zapáľte plynové horáky. Nastavte požadovanú výšku plameňa.

Pred položením jedla, predhrejte platňu na maximálne 5 minút. Dlhšie predhrievanie ju môže poškodiť. Otočením ovládacích gombíkov na symbol najnižšieho plameňa znížte teplotu.

Okolo platne vždy vytvorte priestor pre únik plynu.

Ak chcete platňu vyčistiť, nechajte ju po skončení varenia najprv vychladnúť. Keď grilovaciu platňu umývate v umývačke riadu, reziduá z umývačky riadu sa môže zachytiť na zadnej strane grilovacej platne. Tento jav je normálny a nemá dopad na výkon platne.

Multifunkčná rúra

Táto rúra je multifunkčná rúra (**obr.2-12**). Okrem výhrevných telies okolo ventilátorov, má dodatočné výhrevné telesá na hornej stene rúry a pod spodnou stenou rúry. Pri vkladaní alebo vyberaní vecí z rúry buďte opatrní a vyhňte sa dotyku horného telesa.

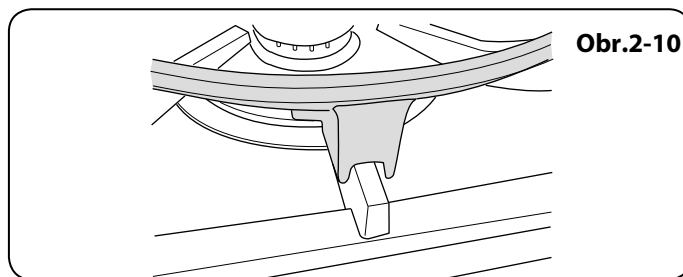
Multifunkčná rúra má tri hlavné funkcie: pečenie pomocou **teplovzdušnej rúry, rúry s podporou ventilátora a konvenčnej rúry**. Tieto funkcie sú vhodné na upečenie väčšiny jedál.

Zapekacie teleso a spodný ohrev sa môžu použiť v posledných fázach procesu pečenia na prispôsobenie výsledku podľa vašich požiadaviek.

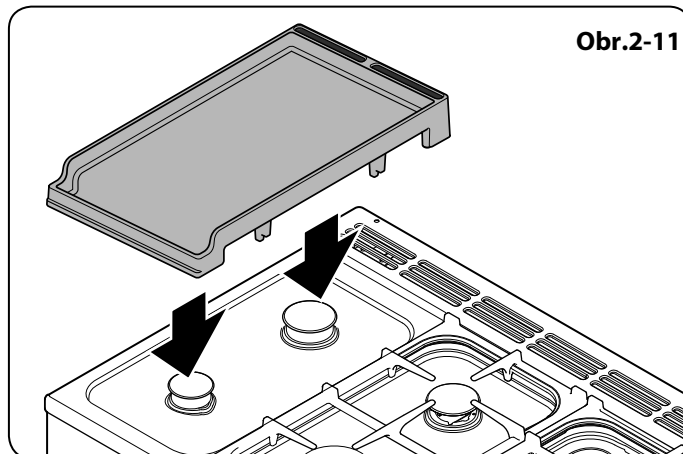
Na bezpečné rozmrazenie malých zmrazených potravín môžete využiť funkcie ako **teplovzdušné grilovanie** alebo **rozmrazovanie**

Tabuľka 2-1 ponúka prehľad funkcií.

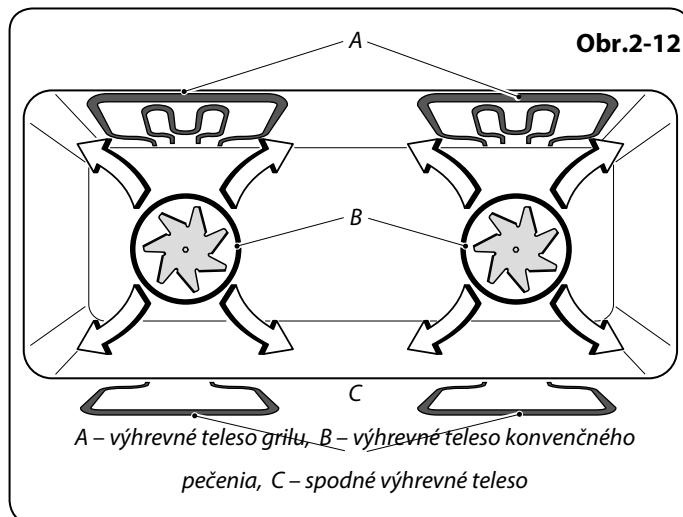
Multifunkčné rúry majú rôzne možnosti využitia. Odporúčame, aby ste boli opatrní a oboznámili sa s každou funkciou. Majte na pamäti, že všetky funkcie sa nedajú využiť na všetky typy potravín a jedál.



Obr.2-10



Obr.2-11



Obr.2-12

A – výhrevné teleso grilu, B – výhrevné teleso konvenčného pečenia, C – spodné výhrevné teleso

| Funkcia | Použitie |
|-----------------------------|--|
| Rozmrazovanie | Na rozmrazenie malých kusov potravín bez tepla |
| Teplovzdušná rúra | Ideálna na pečenie, teplo rovnomerne rozložené po celej ploche |
| Teplovzdušné grilovanie | Grilovanie mäsa a rýb so zatvorenými dvierkami |
| Rúra s podporou ventilátora | Funkcia vhodná na opekanie a pečenie |
| Konvenčná rúra | Funkcia vhodná na opekanie a pečenie v spodnej časti rúry |
| Zapekacie teleso | Na vytvorenie zlatistej a chrumkavej hornej vrstvy na jedlách posypaných syrom |
| Spodný ohrev | Na vytvorenie chrumkavej spodnej vrstvy pri jedlách ako sú pizza, kiš koláč alebo iné múčniky a koláče |

Tabuľka 2-1

Funkcie multifunkčnej rúry (obr.2-13)

Rozmrazovanie



Táto funkcia ovláda ventilátor, ktorý rozprúdi iba chladný vzduch. Uistite sa, že ovládací gombík teploty je na 0°C a rúra nesála žiadne teplo. Funkcia umožňuje rozmraziť malé kusy jedla ako zákusky, krémové koláče a kusy mäsa, rýb a múčnikov

Rozmrazovanie týmto spôsobom urýchli proces a chráni jedlo od hmyzu. Kusy mäsa, rýb a múčnikov umiestnite na stojan nad pekáčom, ktorý zachytáva kvapky. Po rozmrazovaní umyte stojan a pekáč.

Jedlo rozmrazujte so zatvorenými dvierkami na rúre. Týmto spôsobom nerozmrazujte veľké kusy, ako napr. celé kurčatá a roštenku. Rozmrazovanie takýchto kusov potravín odporúčame spraviť v chladničke.

Zabezpečte, aby boli mliečne výrobky a mäso pred pečením úplne rozmrazené.



Teplovzdušná rúra

Táto funkcia ovláda ventilátor a okolité vyhrievacie teleso. V celej rúre je rovnomerné teplo, čo umožňuje rýchlo upiecť veľké množstvá jedla.

Teplovzdušné pečenie je zvlášť vhodné na pečenie na niekoľkých roštoch naraz. Pri receptoch určených pre pečenie v konvenčnej rúre je potrebné znížiť teplotu približne o 10° C.

Ak si prajete predhriať rúru, pred vložением jedla, počkajte, pokiaľ kontrolka zhasne.



Teplovzdušné grilovanie

Táto funkcia ovláda ventilátor, pokiaľ je vrchné teleso zapnuté. Vyvíja rovnomernejšie, menej prudké teplo ako bežný gril. Panvica je navrhnutá tak, aby umožnila vzduchu cirkulovať. Tento spôsob grilovania je ideálny pre hrubé kusy mäsa alebo ryby, keďže cirkulujúci vzduch znižuje prudkosť tepla z grilu. Dvierka rúry majú byť počas doby grilovania zatvorené, čím šetríte energiu. Tento spôsob grilovania nevyžaduje toľko pozorovania a otáčania jedla ako bežné grilovanie. Pred pečením zapnite funkciu predhrievania.

Poznámka: Pri grilovaní panvice plnej jedla vám odporúčame na dosiahnutie najlepšieho výsledku panvicu na grilovanie položiť na druhý najvyšší rošt.



Rúra s podporou ventilátora

Táto funkcia ovláda ventilátor, ktorý poháňa vzduch vyhrievaný telesami na vrchu a spodku rúry.

Vďaka kombinácii teplovzdušného a bežného pečenia (vrchný a spodný ohrev) je táto funkcia ideálna na pečenie jedla, ktoré potrebuje úplné prepečenie, ako napr. veľké kusy mäsa.

Pri tejto funkcii je tiež možné piecť naraz na dvoch roštoch, hoci počas doby pečenia bude potrebné vymeniť ich polohu, pretože teplo zhora je intenzívnejšie ako teplo zdola.

Toto je rýchly a najintenzívnejší spôsob pečenia; dohliadajte

na pečené jedlo, pokiaľ nezískate potrebné skúsenosti s využívaním tejto funkcie.



Konvenčná rúra (horný a spodný ohrev)

Táto funkcia kombinuje ohrev z vrchného a spodného telesa. Je zvlášť vhodná na opekanie a pečenie zákuskov, koláčov a keksíkov.

Potraviny sa na vrchnom rošte upečú a zapečú rýchlejšie ako na spodnom rošte, lebo teplo navrchu rúry je väčšie ako zospodu, tak ako pri funkcii pečenia s podporou ventilátora. Podobné kusy bude potrebné pri pečení poprehadzovať, aby boli rovnomerne upečené. To znamená, že jedlá, ktoré vyžadujú rozličné teploty, sa môžu piecť spolu, využívaním chladnejšej zóny v dolnej polovici rúry a teplejšieho priestoru navrchu.

Niektoré potraviny sa na vrchnom rošte upečú a zapečú rýchlejšie ako na spodnom rošte, preto odporúčame takéto jedlo umiestniť na spodný rošt. Je možné, že budete musieť znížiť teplotu rúry.

Zapekacie teleso



Táto funkcia používa iba vrchné teleso rúry. Je vhodná na zapekanie alebo dokončovanie cestovinových jedál, zeleniny v omáčkach, lasagní, a jedál na zapečenie, ktoré sú horúce už pred zapnutím horného telesa.

Spodný ohrev



Táto funkcia používa iba spodné teleso. Týmto spôsobom upečiete dochrumkava spodok vašej pizze, kiš koláča alebo dokončíte pečenie múčnikov na nižšom rošte. Mierny ohrev je tiež vhodný na pomalé pečenie dusených jedál v strede rúry alebo na ohrev tanierov.

Zapekanie a spodný ohrev sú užitočné prídavné funkcie vašej rúry, ktoré vám dávajú flexibilitu pri dokonalom dokončovaní jedál. Používanie týchto funkcií vám pomôže vylepšiť vaše kulinárske umenie.

Panel na šetrenie energie

Na šetrenie energie môžete použiť rozdelujúci panel (**obr. 2-14**). Keď panel vložíte do rúry, výhrevné telesá na pravej strane rúry budú vyhrievať iba pravú stranu rúry. Použitie panelu šetrí energiu a je vhodný na pečenie väčšiny jedál. Pri používaní panelu sa môžu v ľavej strane objaviť kondenzované kvapky vody – tento jav je normálny.

Ak pečiete veľké množstvo jedla alebo pečiete pre špeciálne príležitosti, panel odstráňte. Odstránenie panelu spôsobí, že výhrevné telesá na ľavej strane zároveň s telesami na pravej strane začnú vyhrievať rúru.

Panel môžete využívať pri všetkých funkciách rúry. Dodané roštu môžete používať v oboch prípadoch.

Odstránenie deliaceho panelu

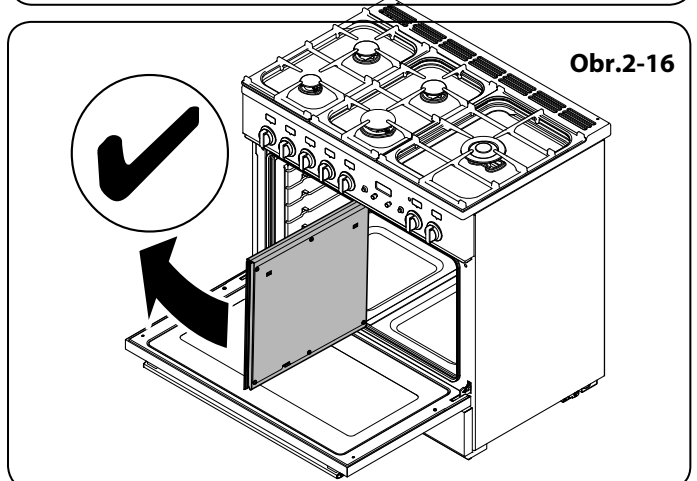
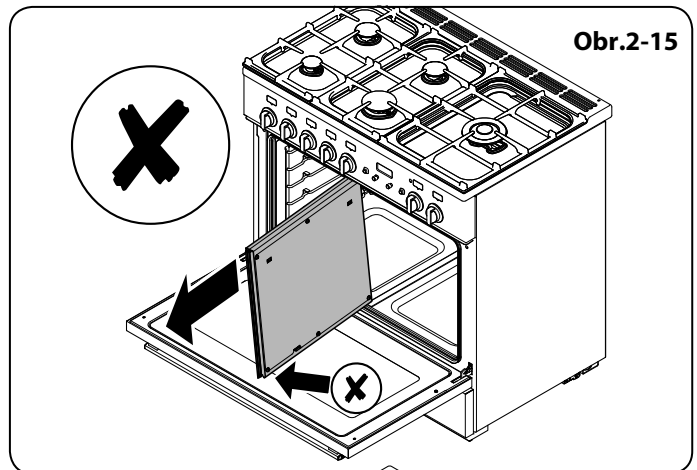
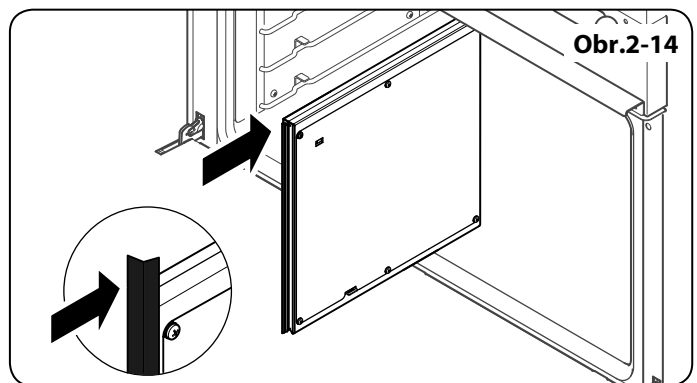
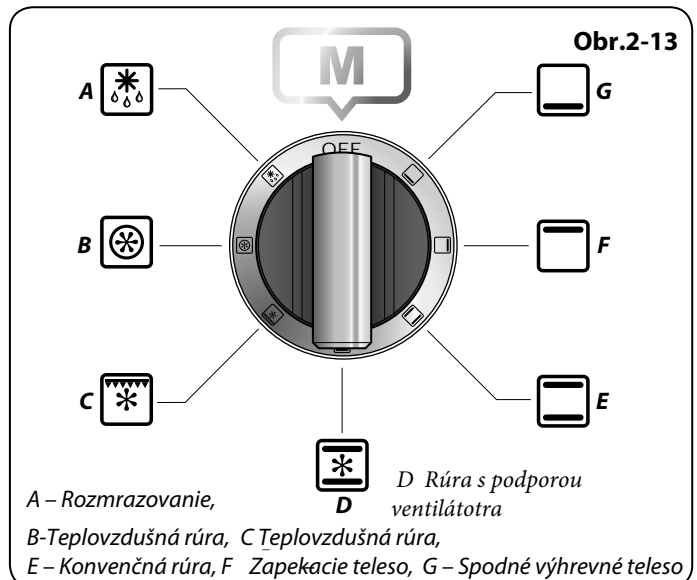
⚠ UPOZORNENIE!
Pri vyberaní deliaceho panelu buďte opatrní a dávajte pozor aby ste nepoškrabali vnútorné sklo dvierok rúry. Škrabance na skle môžu spôsobiť napätie a môžu spôsobiť že dvierka nebudú fungovať správne.

⚠ Uistite sa, že sporák je chladný predtým ako sa pokúsíte deliaci panel vybrať.

Úplne otvorte dvierka rúry a odstráňte rošty rúry. Deliaci panel pri odstraňovaní jemne nadvihnite, a podržte ho zo spodnej strany. Tak sa vyhnete tomu, aby sa kovová základňa dotkla sklenených dvierok (**obr.2-15 a obr.2-16**).

Pred odstránením deliaceho panelu vám odporúčame prehodiť cez sklenené dvierka rúr utierku. Zabráňte tomu, aby ste poškrabali vnútornú stranu dverí.

Nepokladajte a nepusúvajte po sklenených dvierkach kovové predmety vrátane varných nádob. Takýmto správaním môžete poškrabať dvierka, a následne nemusia správne fungovať.



Ovládanie rúry

Multifunkčná rúra má dva ovládacie gombíky. Gombík výberu funkcie a gombík nastavenia teploty (**obr.2-17**).

Otočte gombík výberu funkcie na funkciu pečenie. **Obr.2-18** ukazuje gombík nastavený na pečenie v konvenčnej rúre. .

Otočte gombíkom nastavenia teploty na požadovanú teplotu. Kontrolka rúry budú svietiť pokiaľ rúra nedosiahne požadovanú teplotu. Kontrolka rúry sa počas pečenia bude vypínať a zapínať v závislosti od toho, ako si rúra bude udržiavať prednastavenú teplotu (**obr.2-19**).

Hodiny

Nastavenie presného času

Hodiny s LCD displejom sú zobrazené na obrázku (**obr. 2-20**). Keď hodiny zapnete prvýkrát, na displeji začnú striedavo blikať symboly [0.00] a [!]. Na nastavenie času podržte gombík časovača a otočte ho na

symbol [⊕]. Zároveň otočte druhým nastavovacím gombíkom doprava alebo doľava podľa toho, aký je aktuálny čas. Nezabudnite, že režim je 24-hodinový. Uvoľnite gombík časovača a sám sa vráti do vertikálnej polohy na manuálne pečenie.

Dôležité: Rúra nebude fungovať, pokiaľ nenastavíte hodiny.

Poznámka: Pred nastavením požadovanej funkcie a teploty najprv nastavte hodiny.

Nastavenie časovača

Na nastavenie časovača otočte gombík časovača smerom doprava na symbol [⊕] – gombík by mal zacvaknúť (**obr. 2-21**).

Otočte druhým nastavovacím gombíkom a nastavte požadovaný čas (**obr.2-22**).

Ak chcete mať prehľad o presnom čase, gombík môžete vrátiť naspäť do vertikálnej polohy [⊕] alebo ho nechajte v pôvodnej polohe [⊕] a displej vám bude ukazovať odrátavanie času.

Na zastavenie pípania, ktoré sa ozve po uplynutí času, otočte nastavovacím gombíkom proti smeru hodinových ručičiek.

- Doba pečenia je dĺžka doby, počas ktorej má rúra piecť.
- Čas ukončenia je presný čas, kedy má rúra prestať piecť.

Nastavenie ukončenia pečenia na požadovanú hodinu

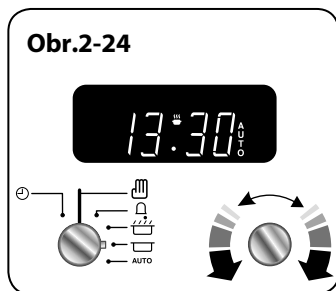
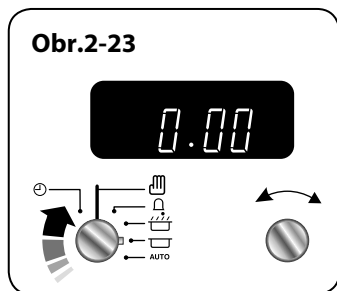
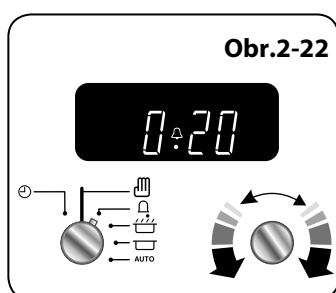
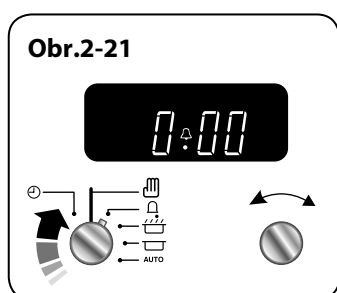
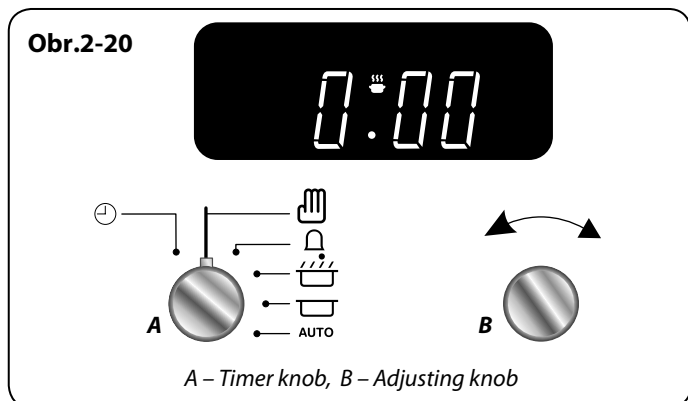
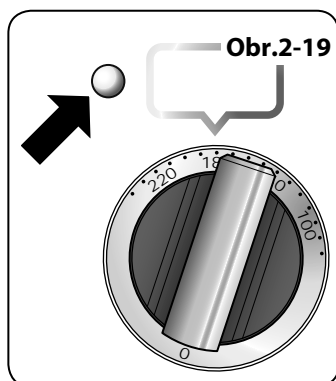
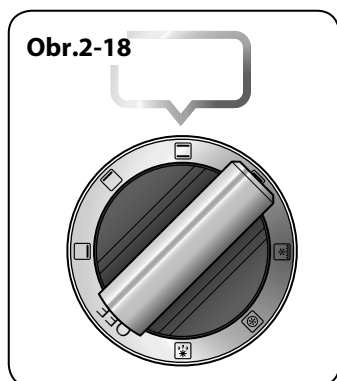
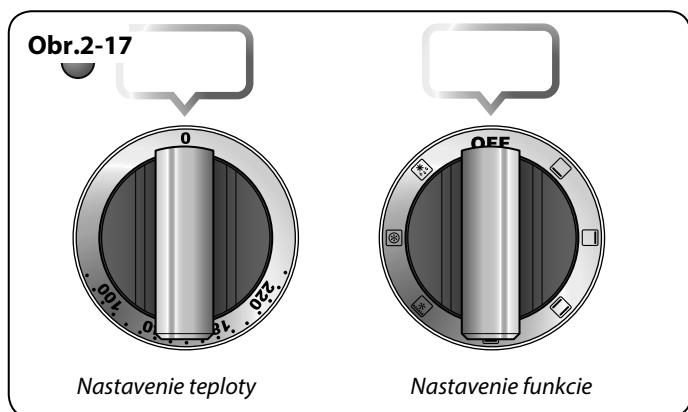
Otočte gombík tak, aby ukazoval na symbol [⊖] (**obr.2-19**).

Použite nastavovací gombík a nastavte čas ukončenia pečenia. Začiatok pečenia môžete nastaviť na akýkoľvek čas v rámci nasledujúcich 24 hodín. Na displeji sa objaví nápis AUTO (**obr.2-20**).

Ak chcete, aby displej ukazoval hodinky, otočte gombík časovača na nápis AUTO

Keď rúra dosiahne 'čas ukončenia pečenia', rúra zapípa.

Otočením gombík časovača do vertikálnej polohy na symbol [⊕], prepnete na manuálny režim.



Automatické zapnutie a vypnutie rúry pomocou časovača

Čas sa nedá nastaviť priamo – nastavuje sa automaticky kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“.

Otočte gombík časovača na symbol [☰] (**obr. 2-25**).

Otočte nastavovací gombík a nastavte takú dobu pečenia, akú potrebujete (**obr. 2-26**).

Otočte gombík časovača do pozície [☰]. Na displeji sa zobrazí aktuálny (presný) čas a doba pečenia, ktorú ste nastavili. Použite nastavovací gombík, aby ste nastavili požadovaný čas ukončenia pečenia (**obr.2-27**).

Za časom ukončenia pečenia sa zobrazí malý nápis AUTO. Nastavte požadovanú teplotu rúry. Otočte gombík časovača do pozície AUTO.

Keď sa pečenie skončí, ozve sa pípanie. Ak chcete rúru prepnúť na manuálne pečenie, otočte gombík časovača do vertikálnej pozície [☷].

Ak nie ste doma, neobávajte sa pípania – samo sa po chvíli vypne. Po návrate domov otočte časovač do vertikálnej pozície. [☷].

Chcete prepnúť na manuálne pečenie, ale na displeji sa zobrazuje nápis AUTO

Ak chcete zrušiť automatické nastavenie, časovač mierne pootočte smerom k symbolu [☹] a potom pustite.

Zámok

Aktivovanie zámku

Uistite sa, že hodiny sú nastavené na manuálny režim a zrušte všetky aktívne programy.

Otočte časovač do pozície [☹] podržte približne 8 sekúnd. Na displeji sa objaví nápis ON (**obr.2-28**).

Držte gombík časovača na symbole [☹], a zároveň točte nastavujúcim gombíkom v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa na displeji neukáže symbol [?] a nápis OF (**obr. 2-29**). Potom gombíky pustite.

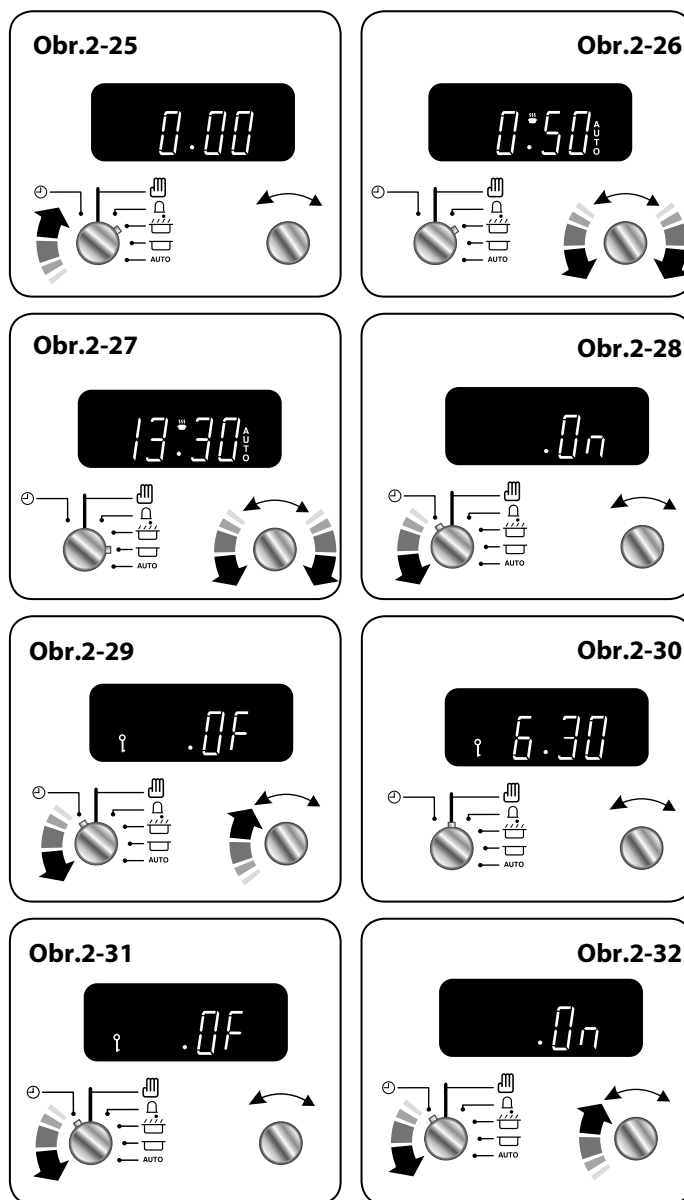
Keď je zámok aktivovaný, rúra je zamknutá a nezapne sa. Na displeji sa zobrazí presný čas a symbol kľúčika (**obr.2-30**).

Vypnutie zámku

Otočte gombík časovača na symbol [☹] a podržte po dobu 8 sekúnd. Na displeji sa objaví nápis OF (**obr.2-31**).

Držte gombík časovača na symbole [☹], a zároveň točte nastavujúcim gombíkom v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa neobjaví na displeji symbol [?] a nápis ON (**obr. 2-32**). Potom gombíky pustite.

Po pár sekundách sa na displeji objaví aktuálny čas. Teraz môžete rúru používať ako zvyčajne.



Príslušenstvo

Každá rúra je dodaná s nasledujúcim príslušenstvom:

- Dva zdvojené rošty (bez použitia deliaceho panelu) (**obr.2-33**)
- Podpera na pekáč na grilovanie (**obr.2-34**)
- Dva pekáče na grilovanie s mriežkami (**obr.2-35**)
- Tri jednoduché rošty, (s použitím deliaceho panelu)(**obr.2-36**)
- 4 rebríkové podpery na rošty (**obr.2-37**)
- Jeden deliaci panel (**obr.2-38**)

Rošty rúry

Všetky rošty sa dajú osadiť do ktorejkoľvek pozície. Rošty rúry sú vo svojej pozícii dobre zaistené. Nepohnú sa ak ich potiahnete dopredu. Napriek tomu sa ľahko vyberajú a osadzujú.

Odstránenie a osadenie rebríkových podpier na rošty

Najprv nadvihnite háky podpier z dvoch otvorov na bočných stenách rúry alebo na deliacom paneli potom uvoľnite spodnú stranu podpier zo zábran.

Pri osadzovaní pred vloženíím hákov do otvorov, najprv vložte spodnú časť podpier do zábran.

Odstránenie a osadenie roštov.

Potiahnite rošt smerom dopredu až do bodu pokiaľ sa nezastaví na podperách rúry (**obr.2-39**). Nadvihnite prednú stranu tak, aby zadná strana roštu prešla medzi drážkami podpier rúry a potom potiahnite smerom dopredu (**obr.2-40**).

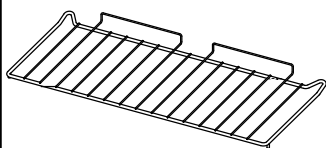
Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí. Uistite sa, že rošt zatlačíte do rúry na doraz.

Osvetlenie rúry

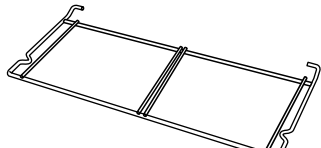
Stlačte príslušné tlačidlo na zapnutie osvetlenia rúry (**obr.2-41**).

Ak sa svetlo v rúre nezapne, skôr ako začnete vymieňať žiarovku, vypnite elektrické napájanie. Podrobné informácie o výmene žiarovky osvetlenia rúry nájdete v časti *Odstraňovanie závad*.

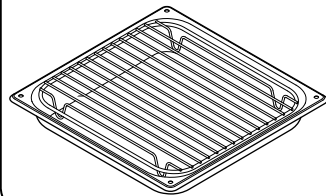
Obr.2-33



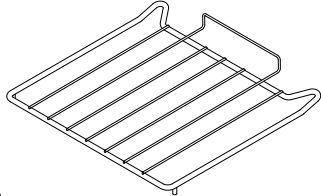
Obr.2-34



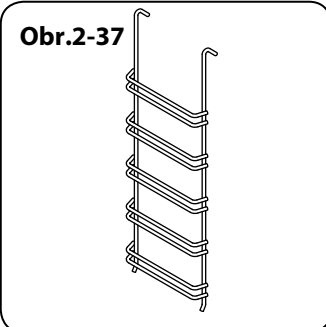
Obr.2-35



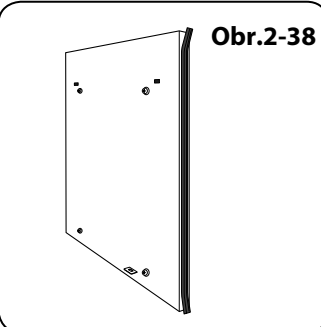
Obr.2-36



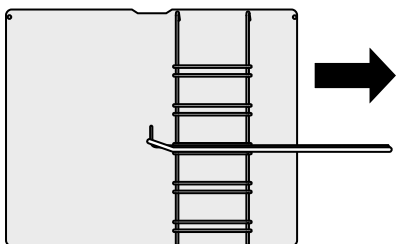
Obr.2-37



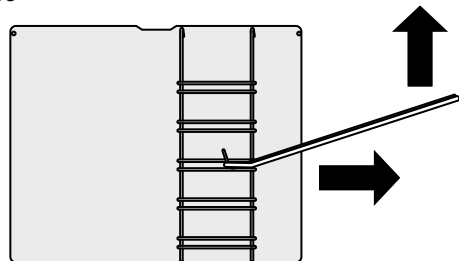
Obr.2-38



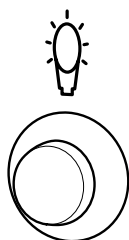
Obr.2-39



Obr.2-40



Obr.2-41



Úložný priestor

Spodný úložný priestor je určený na úschovu plechov, pekáčov a iný domácich potrieb.

Vnútro úložného priestoru môže byť veľmi horúce. Neukladajte do neho žiadne domáce potreby ktoré by sa mohli roztopiť alebo vzbĺknuť. Nikdy neskladujte horľavé materiály v úložnom priestore. To znamená papier, plast alebo textil, napríklad kuchárske knižky, plastové domáce potreby, utierky, ale aj horľavé tekutiny. Neskladujte v blízkosti spotrebiča veci, ktoré by mohli vybuchnúť, ako napríklad spreje.

▲ Horľavé materiály by mohli vybuchnúť a poškodiť váš majetok.

V prípade čistenia sa úložná zásuvka sa dá úplne vybrať.

Odstránenie úložnej zásuvky

Vytiahnite zásuvku dopredu

Aby ste uvoľnili zásuvku z koľajníc, potiahnite konce plastových západiek - smerom dole na ľavej strane, smerom hore na pravej strane (**obr.2-42**). Zároveň ťahajte zásuvku dopredu smerom preč od koľajníc.

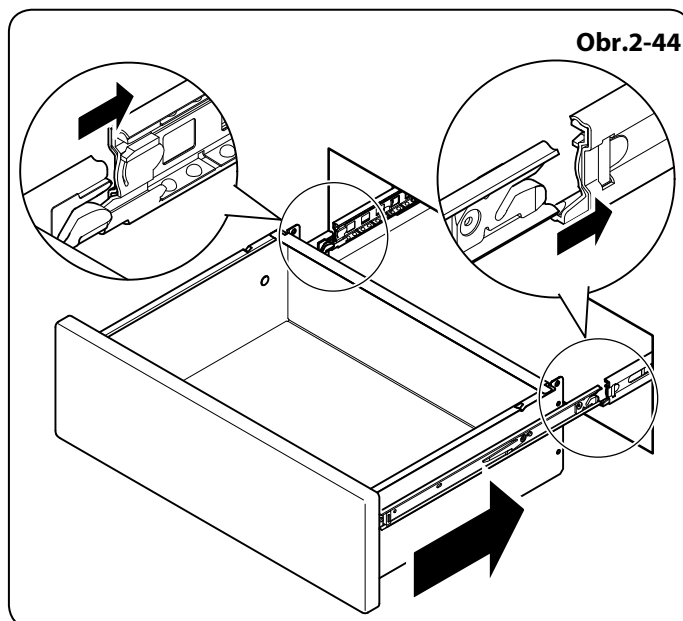
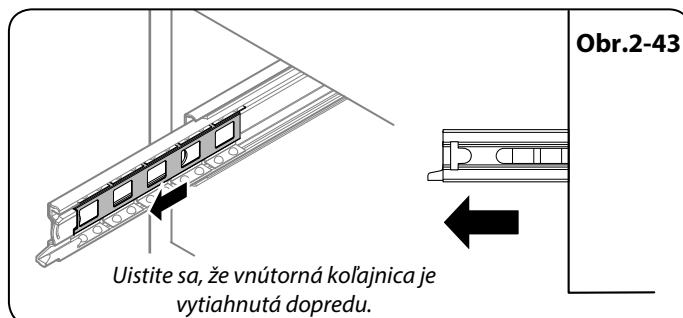
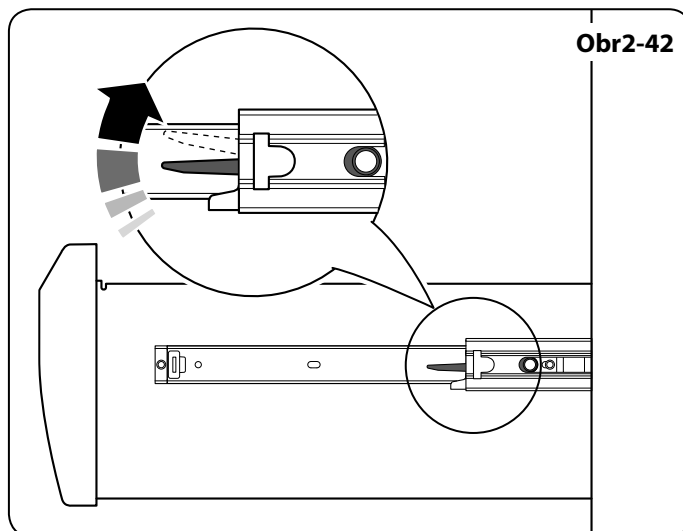
Kvôli bezpečnosti zatlačte koľajnice naspäť.

Osadenie úložnej zásuvky

Úplne vytiahnite koľajnice smerom von až na doraz (**obr.2-43**).

Opatrne umiestnite zásuvku medzi koľajnice a položte ju na ne (**obr.2-44**).

Zatlačte zásuvku dozadu tak, aby západky zapadli do pôvodnej polohy.



3. Tipy na pečenie

Pečenie s multifunkčnou rúrou

Pamätajte: Nie všetky režimy sú vhodné na prípravu všetkých jedál. Doby pečenia sú mienené len ako návod.

Pečenie pomocou časovača

Ak chcete piecť niekoľko jedál naraz, vyberte si také jedlá, ktoré vyžadujú približne rovnaký čas pečenia. Tepelnú úpravu jedál možno mierne spomaliť použitím malých nádob a ich prikrytím hliníkovou fóliou, alebo mierne urýchliť pečením menších množstiev či umiestnením do väčších nádob.

Ak plánujete začiatok pečenia nastaviť na neskorší čas, vyhýbajte sa rýchlo sa kaziacim potravinám, ako je bravčovina alebo ryba, a to hlavne v prípade, ak je mäso ponorené do horúcej vody.

 **Nedávajte do rúry teplé jedlo**

 **Nepoužívajte rúru, ak je už rozohriata.**

Celý kus hydiny musí byť pred vložením do rúry úplne rozmrazený. Pred servírovaním skontrolujte, či sú mäso a hydina úplne upečené.

Všeobecné tipy na pečenie

Rošty rúry by mali byť vždy pevne zasunuté dozadu až na doraz.

Plechý na pečenie by mali byť umiestnené tak, že predné okraje roštu a plechu sú na rovnakej úrovni. Ostatné nádoby by mali byť umiestnené do stredu. Uistite sa, že nádoby sa počas pečenia nedotýkajú zadnej časti rúry, jedlo by sa mohlo pripáliť.

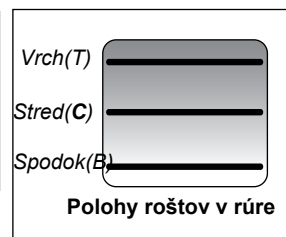
Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dvierka otvorené dlhšie, ako je nutné. V opačnom prípade sa panel s ovládacími gombíkmi ohreje do horúca.

- Medzi nádobami na rovnakom rošte vždy nechajte medzeru približne na šírku prsta, aby teplo mohlo voľne cirkulovať.
- Ak pridávate k jedlu pečenému na oleji zeleninu, úplne ju vysušte alebo potrite olejom, aby ste znížili prskanie oleja.
- Ak pečiete jedlo, ktoré by mohlo vyvrieť alebo sa počas pečenia preliať, položte ho na plech na pečenie.
- Ak chcete ohriať taniere, uložte ich do grilovacej komory. Počas pečenia stúpa z rúry dostatočné teplo, aby ich ohrialo.
- Ak chcete pripiecť spodok múčnika, skôr ako dáte múčnik do pekáča, pekáč 15 minút predhrejte.

4. Prehľadná tabuľka pečenia

Nastavenia teploty a doby pečenia v nasledovnej tabuľke slúžia **LEN AKO NÁVOD**. Na uspokojenie individuálnych chutí zmeňte teplotu.

V teplovzdušnej rúre a v konvenčnej rúre sa jedlo pečie na nižšej teplote. Keď pečiete jedlá podľa receptu, znížte teplotu o 10° C a skráťte dobu pečenia o 5 – 10 minút. Teplota v teplovzdušnej rúre sa nemení v závislosti od výšky polohy, preto môžete použiť ktorýkoľvek rošt.



| Potraviny | Teplota konvenčnej rúry °C Pozícia roštu | Teplota teplovzdušnej rúry °C | Približná doba pečenia | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|---|--|---|
| Mäso | | | | | |
| Hovädzie (bez kosti) | 160 (C) | 150 | 30 – 35 minút na 500g +30 – 35 minút | Dôkladne rozmrázte potraviny a až ku kosti. Mäso sa môže piecť pri teplote 220° C (210° C v teplovzdušnej rúre) čas pečenia podľa odporúčania. Pri plnkách a plnených roľkách pridajte približne 10 minút na 500g alebo pečte na 200° C (190° C) počas 20 minút a potom 160° C (150° C). | |
| | 200 (C) | 190 | 20 – 25 minút na 500g +20 – 25 minút | | |
| Jahňacie | 160 (C) | 150 | 30 – 35 minút na 500g +30 – 35 minút | | |
| | 200 (C) | 190 | 25 – 30 minút na 500g +25 – 30 minút | | |
| Bravčové | 160 (C) | 150 | 35 – 40 minút na 500g +25 – 30 minút | | |
| | 200 (C) | 190 | 25 – 30 minút na 500g +25 – 30 minút | | |
| Hydina | | | | | |
| Kuracie | 160 (C) | 150 | 20 – 25 minút na 500g +20 – 25 minút | | Pri hydine s plnkou pečte na 200° C (190° C) počas 20 minút a potom na teplote 160° C (150° C). Nezabudnite prirátat hmotnosť plnky do doby pečenia. V prípade čerstvej alebo zmrazenej hydiny v obale postupujte podľa pokynov na obale. Hydinu pred pečením dôkladne rozmrazte. |
| | 200 (C) | 190 | 15 – 20 minút na 500g +15 – 20 minút | | |
| Morčacie | 160 (C) | 150 | 20 minút na 500g +15 minút | | |
| | 200 (C) | 190 | 15 minút na 500g +15 minút | | |
| Kačacie | 160 (C) | 150 | 25 – 30 minút na 500g | | |
| | 200 (C) | 190 | 20 minút na 500g | | |
| Dusené jedlá | 140-150 (C) | 130-140 | 2 – 4 hodiny (podľa receptu) | | |
| Yorkshirský nákyp | 220 (C) | 210 | veľký koláč (plech)30 – 35 minút, malé porcie 10 – 20 minút | | |
| Koláče | | | | | |
| Bohaté ovocné koláče | 140 (C/B) | 130 | 45-50 na 500g zmesi | Používanie konvenčnej rúry: Ak pečiete naraz na dvoch plechoch, nechajte medzi nimi aspoň jednu drážku voľnú. Plech na pečenie položte tak, aby jeho predná strana lícovala s prednou stranou roštu rúry. | |
| Ovocné koláče (180 mm plech) | 150 (C/B) | 140 | 2-2½ hodiny | | |
| Ovocné koláče (230 mm plech) | 150 (C/B) | 140 | do 3½ hodiny | | |
| Piškótový múčnik | 160 (C/B) | 150 | 80 – 90 minút | Ak pečiete na dvoch plechoch naraz, mali by ste ich približne v polovici pečenia vymeniť. | |
| Torty | 190 (C/B) | 180 | 15 – 25 minút | | |
| Čajové pečivo a pagáče | 220 (C/B) | 210 | 10 – 15 minút | | |
| Korpusy z piškótového cesta | | | | | |
| 180 mm plech | 180(C/B) | 170 | 20-30 minút | V teplovzdušnej rúre môžete piecť naraz na troch plechoch, ale uistite sa, že medzi roštmi rúry nechávate aspoň jednu drážku voľnú. | |
| 210 mm plech | 180(C/B) | 170 | 30-40 minút | | |
| Dezerty | | | | | |
| Koláčiky z líncekého cesta | 200(C/B) | 190 | 20-30 minút na predhriatom plechu | V teplovzdušnej rúre môžete piecť naraz na troch plechoch, ale uistite sa, že medzi roštmi rúry nechávate aspoň jednu drážku voľnú. | |
| Ovocné koláčiky | 200(C/B) | 190 | 35-45 minút | | |
| Koláčiky/tortičky | 200(C/B) | 190 | 10-20 minút podľa veľkosti | | |
| Koláčiky z lístkového cesta | 230(C/B) | 200 | 20-40 minút podľa veľkosti | | |
| Snehové pusinky | 100(C/B) | 90 | 2-3 hodiny | | |
| Koláče s vaječným krémom | 160(C/B) | 150 | 45-60 minút | | |
| Koláčiky z bábovkového cesta | 190(C/B) | 180 | 40-45 minút | | |
| Mliečny nákyp | 140-150(C) | 130-140 | 2-3 hodiny | | |
| Chlieb | 220(C) | 210 | 20-30 minút | | |
| Ryby | | | | | |
| Filety | 190(C/B) | 180 | 15-20 minút | | |
| Celá ryba | 190(C/B) | 180 | 15-20 minút na 500g | | |
| Steak | 190(C/B) | 180 | podľa hrúbky steaku | | |

5. Odstraňovanie závad

Zapaľovanie horákov alebo horáky sú pokazené

Je napájanie zapnuté?

Je elektrická iskra alebo horák zanesený popolom?

Sú kryty na horákoch správne umiestnené?

Pozri časť manuálu s názvom *Čistenie*.

Pamätajte že každý horák má bezpečnostnú poistku, ktorá zasaví prívod plynu keď plameň zhasne. Keď zapaľujete horák, podržaním ovládacieho gombíka umožníte plynu prejsť cez bezpečnostné zariadenie. Tým sa senzor plameňa zohreje a ovláda bezpečnostné zariadenie. Podržte gombík stlačený niekoľko sekúnd, aby plyn prišiel horákom. Zapaľovanie by malo zaiskriť a zapáliť plameň.

Ak sa stane, že sa horák vypne keď pustíte gombík, bezpečnostné zariadenie sa nevyplo. Otočte gombíkom do vypnutej polohy a počkajte 1 minútu, potom sa pokúste ešte raz. Tentokrát podržte gombík zatlačený o trochu dlhšie.

Horáky sa nezapália?

Ak sa nezapáli len jeden horák, uistite sa že všetky súčiastky boli správne nasadené naspäť po umytí a utretí.

Uistite sa, že nemáte problém s dodávkou plynu. Ak máte iné plynové spotrebiče, skontrolujte ich.

Vidíte iskru keď stlačíte gombík? Ak nie, skontrolujte, či je elektrické pripojenie v poriadku.

Z rúry sa dymí

Keď varíte jedlá s veľkým obsahom vody, viditeľná para môže stúpať na zadnej mriežky. Pri otváraní dvierok rúry sa postavte do dostatočnej vzdialenosti a umožnite, aby sa akákoľvek para rozptýlila

Ventilátor rúry je hlučný

Zvuk ventilátora rúry sa môže pri jej zahrievaní meniť – je to v úplnom poriadku

Aké čistiace prostriedky sa odporúčajú na čistenie tohoto sporáka?

Pre kompletný zoznam odporúčených čistiacich prostriedkov, pozri časť manuálu s názvom *Čistenie*.

⚠ Neodporúčame vám používať korozívne čistiace prostriedky alebo kaustické čistiace prostriedky (prostriedky obsahujúce lúh). Môže poškodiť váš spotrebič

Keď používam rúry, ovládače sa zahrievajú.

Ako tomu môžem predísť?

Je to spôsobené teplom, ktoré stúpa hore z rúry alebo grilu a zahrieva ich. Nenechávajte dvierka rúry otvorené.

Ak mám problém s inštaláciou a nemôžem zohnať na opravu pracovníka, ktorý sporák zapájal, kto znáša náklady?

Vy. Servisné spoločnosti účtujú výjazdy, ak opravujú prácu, ktorú vykonal iný pracovník. Je vo vašom záujme, aby ste našli pracovníka, ktorý vám vykonal inštaláciu.

Jedlo sa pečie príliš pomaly, príliš rýchlo, alebo sa spáli

Doba pečenia sa môže odlišovať od vašich predchádzajúcich rúr.

Skontrolujte, že máte nastavenú odporúčanú teplotu a jedlo je položené na odporúčanom rošte. Pozrite si inštrukcie v časti manuálu *Sprievodca pečením*.

Nastavenia teploty a doby pečenia v nasledovnej tabuľke slúžia len ako návod.

Uspokojenie individuálnych chutí môže vyžadovať zníženie alebo zvýšenie teploty. Skúste piecť na inej teplote.

Rúra nepečie rovnomerne

Ak pečiete veľký kus jedla, počas pečenia ho treba obracať.

Ak využívate dva rošty, skontrolujte, či je v rúre dost priestoru, aby teplo mohlo cirkulovať. Keď vložíte nádobu na pečenie do rúry, uistite sa, že je umiestnená v strede roštu.

Skontrolujte, či tesnenie dverí nie je poškodené .

Skontrolujte, či sporák stojí rovno – voda v miske položenej na rošte má mať všade rovnakú hĺbku. (Ak je napríklad hĺbka vzadu väčšia, potom zadnú časť sporáka treba nadvihnúť alebo znížiť prednú časť)

Ak sporák nie je vyrovnaný, požiadajte o jeho vyrovnanie vášho dodávateľa.

Rúra sa nezapne

Je rúra pod elektrickým prúdom?

Ak nie , možno je problém v dodávke elektrického prúdu.

Skontrolujte, či nie je vypadnutý istič okruhu, v ktorom je zapojený sporák.

Nastavili ste funkciu pečenia?

Teplota v rúre stúpa so starnutím spotrebičar

Ak ste ovládačom znížili teplotu bez požadovaného výsledku, alebo sa teplota znížila len na krátky čas, možno potrebujete nový termostat. Výmenu by mal urobiť servisný pracovník.

Nefunguje osvetlenie rúry

Žiarovka sa pravdepodobne vypálila. Náhradnú žiarovku si môžete kúpiť (nevzťahuje sa na ňu záruka) v obchode s elektrospotrebičmi. Požiadajte o 15 W/ 230 V žiarovku PRE RÚRY (**obr. 5-1**). Musí to byť špeciálna žiarovka odolná voči teplu do 300° C.

Skôr ako odstránite pôvodnú žiarovku, vypnite napájanie z elektrickej siete. Uistite sa, že rúra je chladná. Otvorte dvere rúry a vyberte rošty.

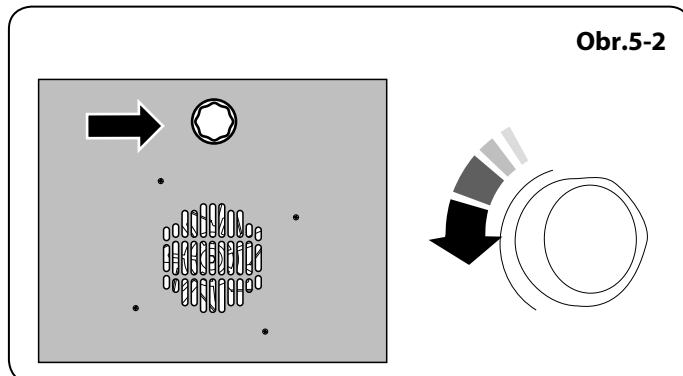
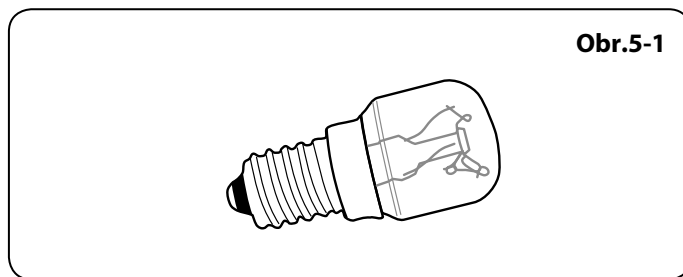
Odkrúťte žiarovku otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. Môže byť zabezpená (**obr. 5-2**).

Chráňte si prsty rukavicou pre prípad, že by žiarovka praskla. Odkrúťte starú žiarovku.

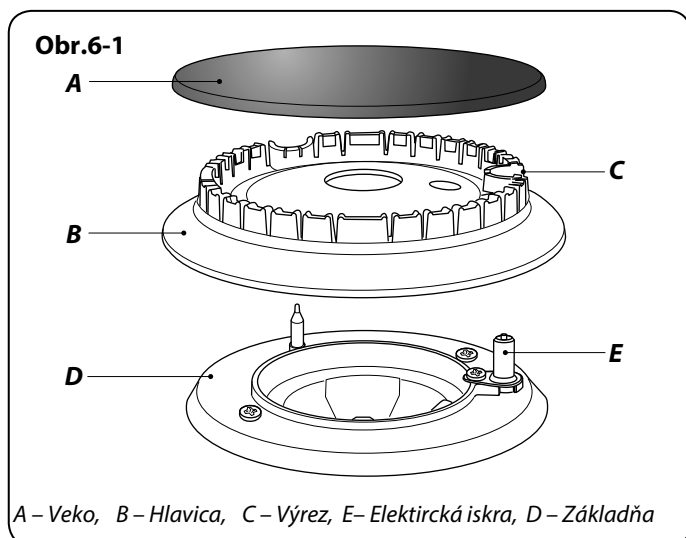
Zakrúťte novú žiarovku a potom namontujte na pôvodné miesto kryt na žiarovku. Zapnite prívod elektriny a skontrolujte, či žiarovka svieti.

Dvierka rúry nie sú vycentrované

Sporák nebol správne vyvážený. Sporák môžete vyvážiť pomocou nastavovacích nožičiek a zadných koliesok. Vyváženie sporáku skontrolujte pomocou vodováhy. Vodováhou skontrolujte prednú stenu a bočné steny komory rúry.



6. Čistenie sporáka



Pred celkovým čistením odpojte sporák od elektriny a nechajte ho vychladnúť.

⚠ Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá farieb, uhličitán sodný, žieraviny, biologické prášky, bieliadlá, čistiace prostriedky na báze chlóru, hrubé abrazíva alebo soľ.

⚠ Nemiešajte rozličné čistiace prostriedky – môžu spolu nebezpečne reagovať.

Všetky časti sporáka sa môžu čistiť horúcou mydlovou vodou. Dávajte však pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna zvyšná voda.

Pred ďalším použitím nezabudnite zapojiť spotrebič do elektrickej siete a znovu nastaviť hodiny.

Denná starostlivosť

Čistenie sporáka nie príjemná činnosť. Je však nutná, aby si sporák zachoval svoj vzhľad a výkonnosť. Nezabudnite, že je vždy lepšie utrieť rozliate jedlo okamžite. Vyhnite sa tomu, aby sa jedlo pripálilo. Pripálené jedlo sa neskôr odstraňuje ťažšie.

Uistite sa, že prúdeniu vzduchu a horenie nič nezabraňuje - napríklad nahromadené nánosy mastnoty.

Pri zemnom plyne by mali mať plamene modrastú farbu, nanajvýš s žltkastým okrajom.

Plamene propánbutánu sú "jemnejšie" môžu mať jemne žltkastú špičku.

Ak majú plamene dlhú špičku bielej farby, mali by ste kontakovať vášho inštaláčného technika.

Čistenie rozliatej tekutiny

Ak sa vám počas varenia jedlo rozleje alebo vykypí, ihneď vypnite horák a nechajte ho vychladnúť. Neumývajte ho pokiaľ nie je úplne chladný. Až potom varný panel utrite.

Dávajte pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna voda

Plynové horáky

Hlavice horáka a kryty na horáky sa dajú v prípade čistenia vybrať

⚠ Hlavice horákov neumývajte v umývačke riadu.

Uistite sa, že sú úplne suché predtým ako ich znovu osadíte.

Jednoduché horáky

Pri osadzovaní hlavice horáka sa uistite, že dobre zapadne do základne a že elektrická iskra zapadne do výrezu. Skontrolujte, či je hlavica horáka vyrovnaná a že veko je správne vycentrované na hlavici horáka (**obr.6-1**).

Horák na Wok

Pri montáži horáka na wok (**obr.6-2**) otočte hlavicu horáka a lokalizujte výrez v tvare písmena D (**obr.6-3**). Natočte hlavicu tak, aby sa pozícia písmena D zhodovala s pozíciou písmena D v základni horáka. Prevráťte hlavicu ešte raz a osadte ju na horák. Pri osadzovaní malého vnútorného horáka najprv lokalizujte výrez na elektrickú iskrú na jeho okraji. Výrez na elektrickú iskrú nastavte nad elektrickú iskrú a vnútorný horák vložte do veľkej hlavice horáka (**obr.6-4**).

Potom osadte dve veká. Uistite sa, že dobre sedia na horáku. Skontrolujte, či nie sú otvory horáka zablokované. V prípade zablokovania, odstráňte blokujuce čiastočky pomocou drôtu.

Platňa na grilovanie

Platňu vždy po použití umyte. Nechajte ju najprv úplne vychladnúť. Ponorte ju najprv do horúcej mydlovej vody. Použite mäkkú utierku a akékoľvek tvrdé škrvny jemne odstráňte nylonovou drôtenkou.

Keď grilovacie platňu umývate v umývačke riadu, reziduá z umývačky riadu sa môže zachytiť na zadnej strane grilovacej platne. Tento jav je normálny a nemá dopad na výkon platne.

Podstavec na Wok

Pri čistení vám odporúčame, používať horúcu jarovú vodu, navlhčenú jarovú utierku, krémové čistiace prostriedky alebo nylonovú drôtenku.

Rúra a deliaci panel

Rúru a deliaci panel čistíte s prostriedkami na čistenie rúr, vhodnými na smaltový povrch.

Dôležité: Pred čistením deliaceho panelu odstráňte silikónové tesnenie z predného kraja - niektoré čistiace prostriedky určené na umývanie rúr môžu tesnenie poškodiť. Tesniaci pásik odstránite tak, že ho uvoľníte z hákov jemným natiahnutím na oboch koncoch.

Ovládací panel a dvierka

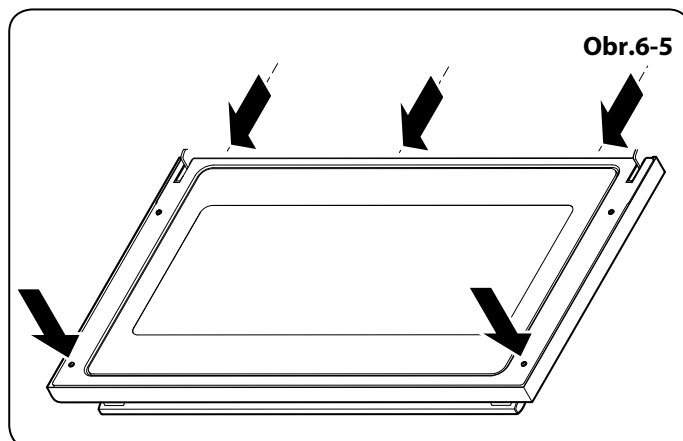
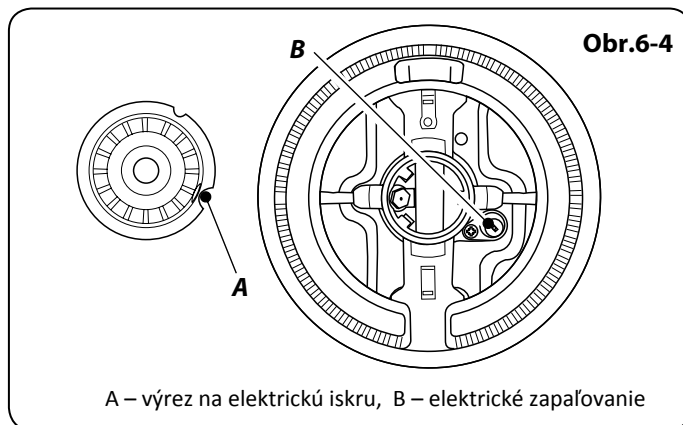
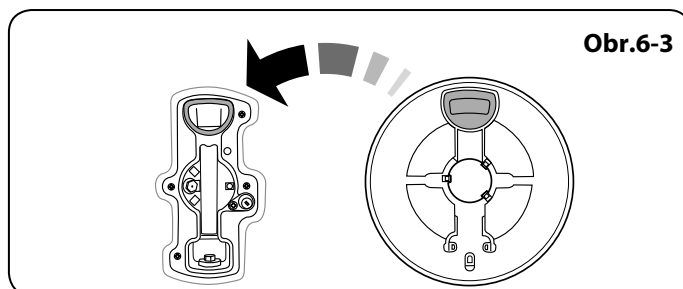
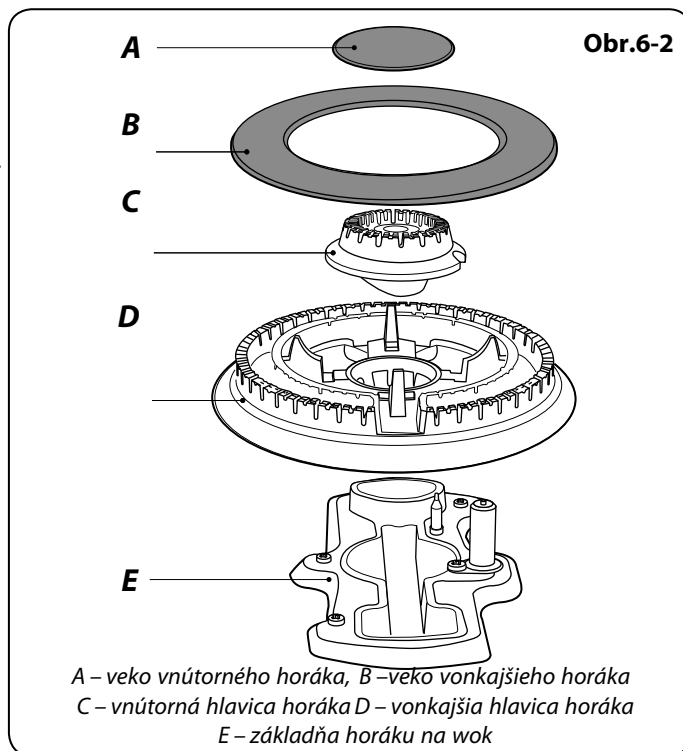
Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky vrátane krémových prostriedkov. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku použite tekuté čistiace prostriedky. Ovládací panel a gombíky by sa mali umývať len mäkkou handrou vyžmýchanou v horúcej mydlovej vode. Dávajte však pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna zvyšná voda.

Po umytí vyleštite suchou handrou. Dvierka umývajte len mäkkou handrou vyžmýchanou v horúcej mydlovej vode.

Odstránenie vonkajšieho panelu dverí

Vonkajší panel dverí sa dá odstrániť, aby sa vnútorné sklo dalo vyčistiť. Otvorte dvere a vyberte dve skrutky z vnútornej strany dverí (**obr.6-5**). Zatvorte dvere a odstráňte 3 skrutky zo spodného okraja dverí. Opatrne dvere nadvihnite za rukoväť.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.



Tabuľka čistenia

Uvedené čistiace prostriedky sú dostupné v supermarketoch alebo u predajcov elektropotrebičov

(tabuľka 6-1)

Na smaltované povrchy použite čistiaci prostriedok, ktorý je odporúčaný na smalt.

Odporúča sa pravidelné čistenie. Rozliate jedlo okamžite poutierajte, aby sa povrch ľahšie čistil.

| Varný panel | | |
|--|--|--|
| Časť | Povrch | Odporúčaný spôsob čistenia |
| Varný pane (vrátane horákov a viek) | Smalt alebo antikorová oceľ | Horúca mydlová voda, mäkká utierka; akékoľvek tvrdé škrvny jemne odstráňte nylonovou drôtenkou. |
| Keramická /indukčná varná doska | Tvrdené sklo | Horúca mydlová voda, krémové čistiace prostriedky, príp. drôtenka, ak je to potrebné. |
| Platňa na grilovanie (iba niektoré modely) | Nelepivý povrch | Počkajte, kým platňa vychladne. Umyte horúcou mydlovou vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky/ drôtenky. Umývačka riadu. |
| Ohrievacia plocha (iba niektoré modely) | Tvrdené sklo | Horúca mydlová voda, krémový čistič, príp. drôtenka, ak je to potrebné. |
| Vonkajšia časť sporáka | | |
| Časť | Povrch | Odporúčaný spôsob čistenia |
| Dvere, okolie dverí a vonkajšia časť zásuvky | Smalt alebo lak | Horúca mydlová voda, mäkká handrička; akékoľvek tvrdé škrvny jemne odstráňte s tekutým saponátom. |
| | Antikorová oceľ | Napr. E handrička (Cornet) alebo Vileda mikrovláknová utierka alebo podobné univerzálne utierky |
| Steny a spodná časť | Lakovaný povrch | Horúca mydlová voda, mäkká handrička |
| Zadný ochranný panel /vetracia mriežka | Smalt alebo antikorová oceľ | Horúca mydlová voda, mäkká handrička; ak je to potrebné, opatrne čistite krémovým čistiacim prostriedkom. |
| Ovládací panel | Lak, smalt alebo antikorová oceľ | Teplá mydlová voda; na čistenie značiek na paneli nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. |
| Ovládače/rukoväte | Plast/chróm, lakovaná alebo leštená mosadz | Teplá mydlová voda, mäkká handrička |
| | Mosadz | Leštadlo na mosadz |
| Sklo na dvierkach rúry /sklenené veko (iba niektoré modely) | Tvrdené sklo | Horúca mydlová voda, krémový čistič, príp. drôtenka, ak je to potrebné. |
| Rúry | | |
| Časť | Povrch | Odporúčaný spôsob čistenia |
| Steny, dno a horná časť rúry – NIE panely Cook & Clean (pozrite pokyny nižšie) | Smalt | Akýkoľvek špeciálny čistiaci prostriedok na rúry, ktorý je vhodný na smalt. POZOR: PRI KOROZÍVNYCH/ LEPTAVÝCH ČISTIACICH PROSTRIEDKOCH NA RÚRY POSTUPUJTE PODĽA POKYNOV VÝROBCU. Zabráňte kontaktu s výhrevnými telesami rúry. |
| Panely rúry Cook & Clean (iba niektoré modely) | Špeciálny smalt čiastočne samočistiaci | Tento povrch je samočistiaci pri teplote 200 °C a vyššej, alebo môžete panely vybrať a umyť ich horúcou mydlovou vodou a nylonovou kefkou |
| Rošty rúry, držiak pekáča, rošty grilu, stojan praktického grilu (iba niektoré modely) | Chróm | Čistiaci prostriedok na vnútro rúry vhodný na chróm, mydlom nasiaknutá hubka, umývačka riadu |
| Panvica na grilovanie/pekáč na mäso (iba niektoré modely) | Smalt | Horúca mydlová voda, mydlom nasiaknutá hubka (Brillo), umývačka riadu |

Tabuľka 6-1

7. Inštalácia

Vážení inštalační technici,

skôr ako začnete s inštaláciou, vyplňte, prosím, nasledovné údaje. Ak bude mať váš zákazník problémy súvisiace s vašou inštaláciou, jednoducho vás bude môcť kontaktovať.

| |
|---|
| Meno inštalačného technika |
| |
| Spoločnosť pre ktorú technik pracuje |
| |
| Telefónne číslo technika |
| |
| Sériové číslo výrobku |
| |

Musíte brať na vedomie nasledovné bezpečnostné požiadavky a normy.

- !** Inštalácia tohto sporáku musí byť v súlade s inštrukciami tohto manuálu a musí zodpovedať príslušným štátnym predpisom a požiadavkám miestnej dodávateľskej spoločnosti elektriny.
- !** Tento spotrebič patrí do triedy 2 podtrieda 1
- !** Tento spotrebič sa dá zmeniť na iný typ plynu.
- !** Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými nariadeniami a v dobre vetranom
- !** Pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča si prečítajte pokyny.
- !** Je v záujme vašej vlastnej bezpečnosti, aby plynový spotrebič inštaloval kvalifikovaný technik. Neodborná inštalácia môže znehodnotiť vašu záruku a mať právne dôsledky.

Britské normy :

Britské normy a štandardy sú nasledovné:

Je v záujme vašej vlastnej bezpečnosti, aby plynový spotrebič inštaloval kvalifikovaný technik. Autorizovaný plynový inštalatéri inštalujú váš spotrebič bezpečne a v súlade s požadovanými štandardmi.

Sporák musí byť inštalovaný v súlade s :

- **Všetkými platnými Britskými normami a zásadami konkrétne s normami BS 5440 Časť 2.**
- **Pre zemný plyn – BS 6172 a BS 6891.**
- **Pre propánbután - BS 5482-1 (keď je spotrebič inštalovaný v príbytku na stálom mieste), BS 5482-2, (keď je spotrebič inštalovaný v karavane alebo inom mobilnom príbytku), alebo BS 5482-3, (keď je spotrebič inštalovaný na lodi).**
- **Bezpečnostnými normami o inštalácií s používaní plynových spotrebičov.**
- **platnými stavebnými normami a normami o elektrickom pripojení.**

Írske normy:

Inštalácia musí byť vykonaná kompetentnou osobou v súlade s aktuálnym vydaním zbierky zákonou IS 813 "o inštalácii plynových spotrebičov v domácnosti", s aktuálnymi stavebnými normami a aktuálnymi zákonmi ETCI o inštalácii elektrických spotrebičov.

Zabezpečenie vetrania

Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odsávanie vzniknutých výparov. Špeciálnu pozornosť by ste mali venovať normám týkajúcich sa vetrania. Všetky izby by mali mať okno, ktoré sa dá otvoriť, alebo iné zodpovedajúce vetranie. Niektoré izby vyžadujú okrem okna dodatočné odvetranie.

Britské normy

Izba v korej sa sporák nachádza by mala mať prívod vzduchu v súlade s normou BS 5440 časť 2. Všetky miestnosti by mali mať okno, ktoré sa dá otvoriť, alebo iné zodpovedajúce vetranie. Niektoré miestnosti vyžadujú okrem okna dodatočné odvetranie. Sporák by ste nemali inštalovať v miestnosti s posteľou menšou ako 20 m³. Inštalácia sporáku v miestnosti, ktorá je menšia 5 m³ vyžaduje dodatočné odvetranie s účinnou odťahovou plochou 100 cm². Inštalácia sporáku v miestnosti, ktorá je väčšia ako 5 m³ a menšia ako 10 m³ vyžaduje dodatočné odvetranie s účinnou odťahovou plochou 50 cm². Inštalácia sporáku v miestnosti, ktorá je väčšia ako 11 m³ nevyžaduje žiadne dodatočné odvetranie.³

Ak sú v tej istej miestnosti inštalované iné palivo spaľujúce spotrebiče, požiadavky na dodatočné odvetranie nájdete v aktuálnej vyhláške BS 5440 časť 2.

Írske normy:

Postupujte podľa aktuálneho vydania vyhlášky IS 813, ktorá vám objasní požiadavky na odvetrávanie.

INŠTÁLCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Umiestnenie sporáka

Sporák môže byť umiestnený v kuchyni alebo jedálni, ale NIE v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha.

Tento spotrebič je navrhnutý iba na domáce použitie. Používanie na iné účely môže skrátiť životnosť a obmedziť záručnú dobu výrobku.

Poznámka: Spotrebič na propánbutánový plyn by nemal byť inštalovaný v izbe alebo priestore, ktorý je pod úrovňou zeme (napríklad pivnica).

Zmena na iný typ plynu

Všetky modely dodávame nastavené na zemný plyn skupiny H.

Sada na zmenu sporáku na iný typ plynu je k dispozícii.

Ak chcete spotrebič konvertovať na iný typ plynu, odporúčame vám urobiť tak ešte pred inštaláciou.

Po zmene spotrebiča na iný typ plynu nalepte nálepku na typový štítok. To pomôže identifikovať typ plynu na ktorý je spotrebič nastavený.

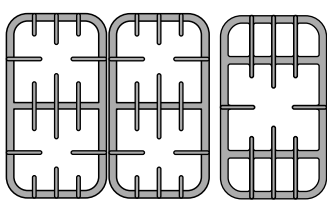
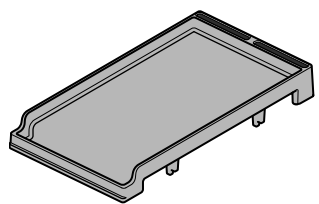
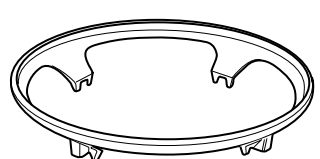
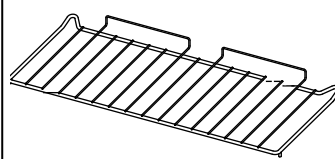
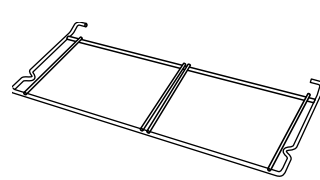
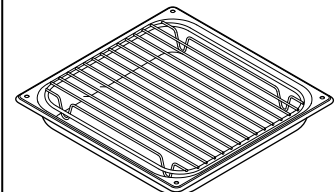
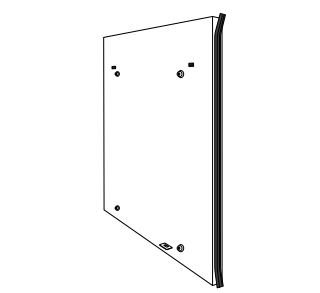
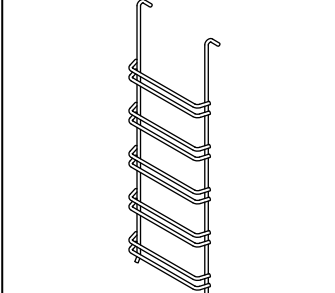
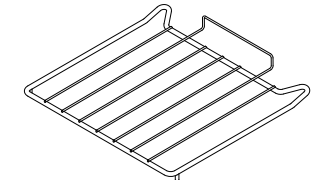
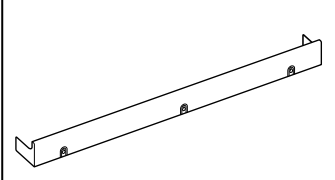
Na úspešnú inštaláciu budete potrebovať:

- Stabilizačnú konzolu: Ak prívod plynu prichádza do sporáka cez flexibilnú hadicu, musíte osadiť stabilizačnú konzolu alebo reťaz
Stabilizačný plech a reťaz nie sú dodané so sporákom, ale dajú sa kúpiť vo väčšine železiarstiev.
- Tester tlaku plynu/manometer.
- Flexibilnú plynovú hadicu: Musí byť v súlade s platnými normami.
- Multiméter: elektrická skúšačka

Taktiež budete potrebovať nasledovné náradie:

1. elektrickú vŕtačku.
2. vŕtáky (sú potrebné iba vtedy, ak osadzujete sporák na kamennú alebo betónovú podlahu)
3. hmoždinky (sú potrebné iba vtedy, ak osadzujete sporák na kamennú alebo betónovú podlahu)
4. meracie pásmo
5. križový šraubovák
6. plochý šraubovák
7. 4 imbusové kľúče veľkosti 3 mm a 4 mm
8. vodováhu
9. ceruzku
10. nastaviteľný kľúč
11. skrutky na osadenie stabilizačnej konzoly
12. nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm

Kontrola častí

| | |
|--|---|
| <i>Varné mriežky</i> | <i>Grilovacia platňa</i> |
|  |  |
| <i>Podstavec na Wok</i> | <i>Zdvojený rošt</i> |
|  |  |
| <i>Podpera na grilovací plech</i> | <i>2 grilovacie panvice a mriežky</i> |
|  |  |
| <i>Deliaci panel</i> | <i>4 bočné podpery na rošty</i> |
|  |  |
| <i>3 jednoduché rošty</i> | <i>Sokel</i> |
|  |  |

INŠTÁLCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Poloha sporáka

Obr. 7-1 a **obr. 7-2** ukazujú minimálnu odporúčanú vzdialenosť od sporáka k vedľajším plochám.

Sporák by nemal byť položený na podstavci.

Okolie varnej dosky by malo byť v rovnakej výške alebo vyššie ako akýkoľvek susedný pracovný povrch. Nad rovinou varnej dosky je potrebné vynechať medzeru 75 mm medzi každou stranou sporáka a akoukoľvek susednou vertikálnou plochou.

Pri nehorľavých povrchoch (ako sú nenatreté kovové alebo keramické obkladačky) sa medzera môže zmenšiť na 25 mm. Minimálna požadovaná vzdialenosť medzi vrchom varnej dosky a horizontálnym horľavým povrchom je 650 mm.

**Akýkoľvek odsávač pár je potrebné inštalovať v súlade s pokynmi jeho výrobcu.*

***Akýkoľvek ochranný kryt musí byť osadený v súlade s pokynmi výrobcu. Mali by ste rátať s rezervou pre odvetrávaciu mriežku, ktorá je osadená na varnej doske.*

Medzi zariadeniami odporúčame dodržať medzeru 905 mm, aby ste v prípade potreby mohli zo sporákom hýbať. Sporák neumiestnite na tesno

– je potrebné nechať priestor na čistenie a servisnú údržbu spotrebiča.

Premiestnenie sporáka

! V žiadnom prípade sa nesnažte hýbať so sporákom, pokiaľ je zapojený v elektrine.

! Sporák je veľmi ťažký. Buďte veľmi opatrní.

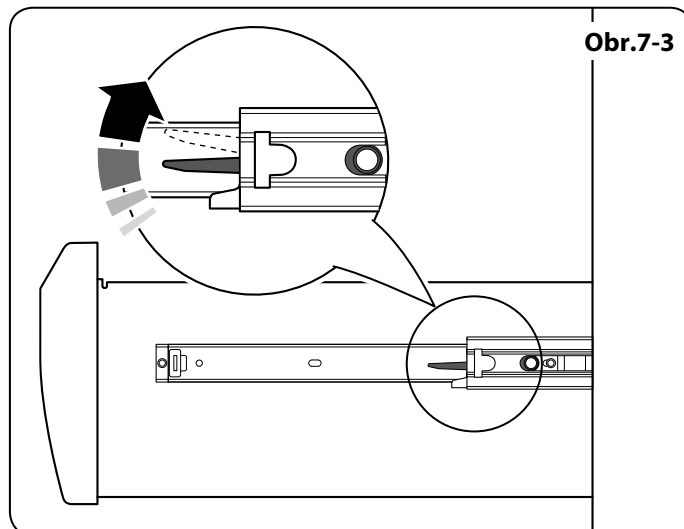
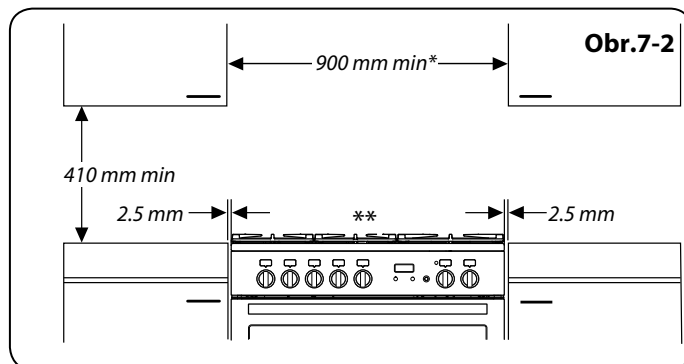
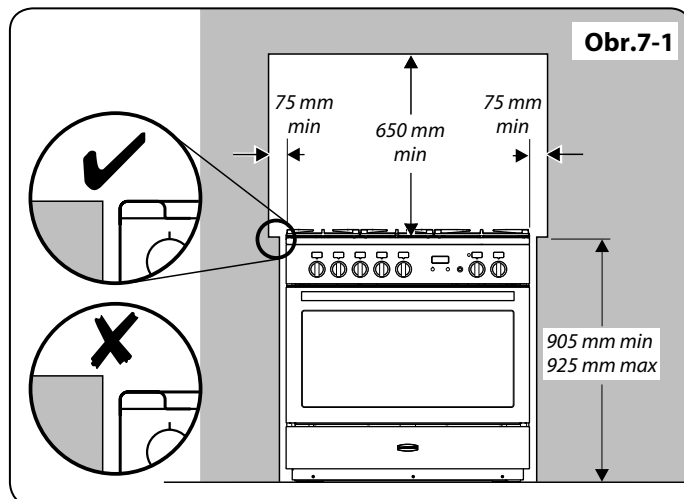
Odporúčame, aby so sporákom narábali dvaja ľudia. Uistite sa, že pokrytie podlahy pevne drží, alebo ho odstráňte, aby ste zabránili jeho porušeniu, keď sa bude hýbať so sporákom. Na uľahčenie manipulácie sa na zadnej strane nachádzajú dve vyrovnávacie kolieska a dve šraubovacie nožičky na prednej strane.

Odstránenie úložného priestoru

Zásuvku úplne vytiahnite.

Aby ste uvoľnili zásuvku z koľajníc, zatlačte konce plastových západiek smerom dole na ľavej strane, smerom hore na pravej strane (**obr.7-3**). Zároveň ťahajte zásuvku dopredu smerom preč od koľajníc.

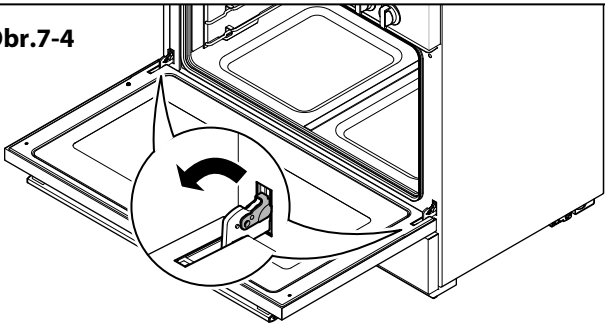
Kvôli bezpečnosti zatlačte koľajnice naspäť a zásuvku odložte na bezpečné miesto.



INŠTÁLCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Obr.7-4



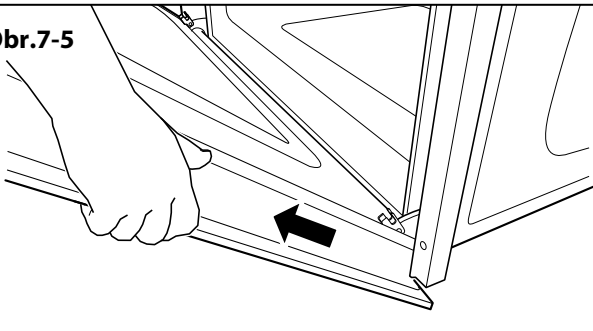
Odstránenie dvierok rúr

Pri odstraňovaní dverí najprv úplne otvorte dvierka. Vyklopte poistku pántu v tvare písmena U dopredu (**obr.7-4**). Uchopte dvierka za kraje, nadvihnite smerom hore a potiahnite dopredu (**obr.7-5**).

Zníženie dvoch zadných koliesok

Ak chcete nastaviť výšku zadnej strany sporáka, najprv nasadíte nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm na šesťuholníkovú maticu (**obr.7-5**). Otočte maticu v smere hodinových ručičiek na zvýšenie polohy, na zníženie polohy ňou točte v protismere.

Obr.7-5



Spravte 10 úplných (360°) otáčok v smere hodinových ručičiek.

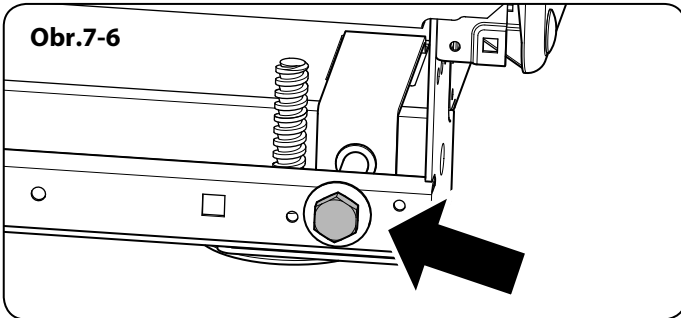
Uistite sa, že ste znížili obidve zadné kolieska.

Záverečná fáza

Odstráňte kartón zo zadného rohu polystyrénovej / kartónovej podložky. Uchopte sporák za predný panel a jemne ho nadvihnite (**obr.7-7**).

Opatrne zosunite sporák dozadu z polystyrénovej podložky. Podložku odstráňte. Zatlačte sporák tesne k jeho konečnej polohe a ponechajte toľko miesta, aby ste sa za dostali

Obr.7-6



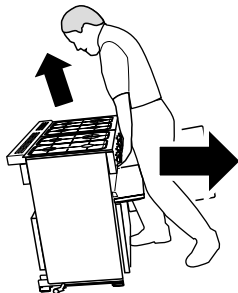
⚠ Nemanipulujte sporákom ťahaním za ovládacie gombíky.

Vyváženie

Na kontrolu roviny odporúčame použiť vodováhu, a to na jednom rošte v niektorej rúre.

Umiestnite sporák na určené miesto. Dávajte pozor, aby sa neskrížil v medzere medzi kuchynskou linkou – sporák alebo linka by sa mohli poškodiť.

Obr.7-7



Transportné kolieska môžete použiť na nastavenie sporáka do roviny. Výšku zadnej strany sporáka nastavíte otáčaním nastavovacej matice, ktorá sa nachádza na predných rohoch spodku sporáka. Na zvýšenie alebo zníženie prednej strany sporáku otáčajte nastavovacími nožičkami.

INŠTÁLČIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze

Pokiaľ nie je uvedené inak, sporák pripojený flexibilnou hadicou musí byť zaistený vhodným stabilizačným zariadením.

Vhodné stabilizačné zariadenia sú zobrazené na **obr.7-8**, **obr.7-9** a **obr.7-10**.

Ak používate stabilizačnú reťaz (**obr.7-8**), reťaz musí byť krátka a musí byť pevne pripevnená k zadnej strane sporáka. Ak používate stabilizačnú konzolu (**obr.7-9** a **obr.7-10**), nastavte konzolu tak, aby ste nastavili čo najmenší priestor medzi konzolou a otvorom na konzolu na zadnej strane sporáka.

Osadte sporák na konzolu tak, aby bol čo najbližšie k stene a konzola sa s rámom sporáka prekrývala čo najviac.

Plynové pripojenie

Plynové pripojenie musí byť v súlade s platnými normami. Plynová hadica nie je dodaná so sporákom. Môžete ju zakúpiť vo väčšine špecializovaných obchodov.

Prívod plynu musí byť ukončený prírubou pre plynové pripojenie smerujúcou dole.

Hadica by mala byť pripojená tak že obe, vstupná aj výstupná prípojka sú vo vertikálnej polohe, takže vysiaca hadica je v tvare písmena U.

Ideálne by malo byť plynové pripojenie v tieni, tak ako je zobrazené na obrázku. (označené písmenom A)

Prípojka na spotrebič je umiestnená hneď pod varnou na zadnej strane sporáka.

Flexibilná hadica pre zemný musí byť v súlade s normou BS 669.

Hadica na propánbután by mala byť schopná zniesť tlak 50 mbar a teplotu 70 °C. Mala by byť označená červeným pásikom, prúžkom alebo nápisom.

Ak máte pochybnosti, kontaktujte vášho dodávateľa.

Zašróbujte koniec hadice so závitom do vstupnej plynovej prípojky

Po dokončení inštalácie plynového pripojenia, otestováním tlaku skontrolujte, či je sporák bezpečne pripojený s

Testovanie tlaku

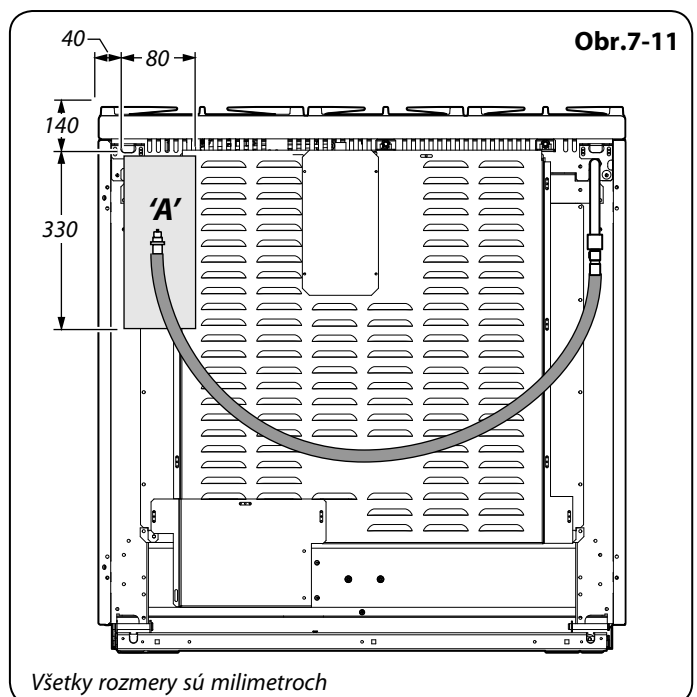
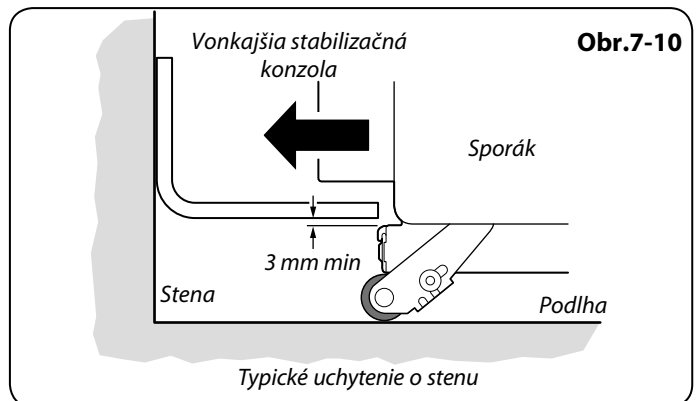
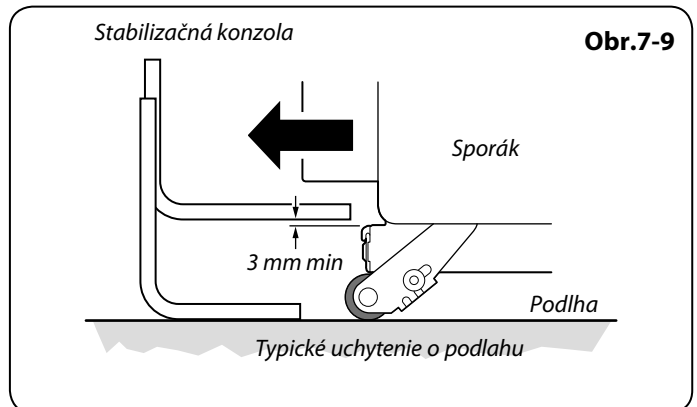
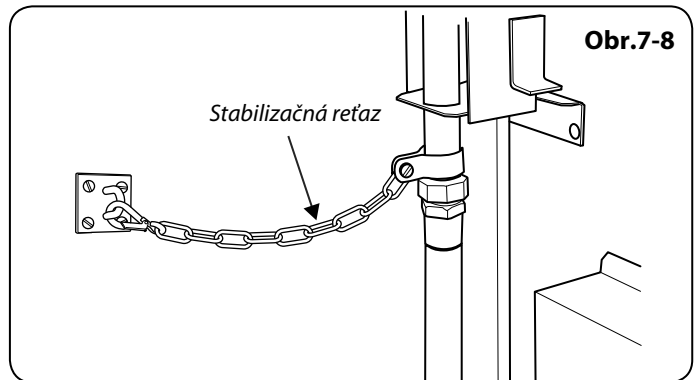
Tlak plynu sa dá odmerať pri triske horákov (nie horák na Wok)

Nadvihnite hlavicu horáka a tlakomer osadte na trysku. Zapnite horák a zároveň zapnite a zapáľte jeden z ostatných horákov.

Pri zemnom plyne by mal tlak 20 mbar.

Pri propánbutáne by mal byť tlak 29 mbar pre bután a 37 mbarov pre propán.

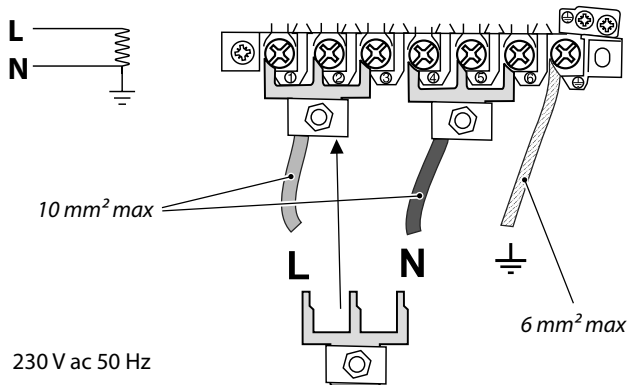
Poskladajte horáky naspäť a uistite sa, že sú zložené správne.



INŠTÁLČIA

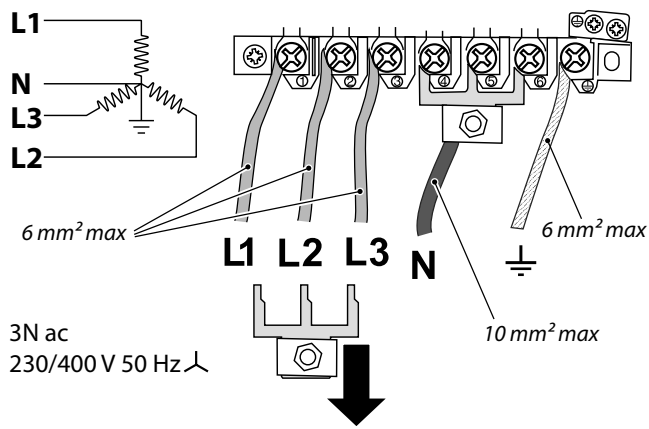
Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Obr.7-12



230 V ac 50 Hz

Obr.7-13



3N ac
230/400 V 50 Hz

Elektrické pripojenie

Tento spotrebič musí inštalovať kvalifikovaný elektrikár v súlade s príslušnými predpismi a požiadavkami dodávateľskej spoločnosti elektriny.

UPOZORNENIE: TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

Ističe

Používanie vášho sporáka spolu s inými domácimi spotrebičmi môže spôsobovať nepríjemné výpadky elektriny, preto vám odporúčame ochrániť sporák samostatnými ochrannými prvkami, ako sú samostatný prúdový chránič alebo istič.

AK SI NIESTE ISTÝ, PROSÍM, KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO A KOMPETENTNÉHO ELEKTRIKÁRA.

Poznámka: Sporák by musí byť pripojený k sieti spĺňajúcej parametre uvedené na štítku sporáka. Mal by byť pripojený cez viacpólový vypínač okruhu so vzdialenosťou medzi svorkami minimálne 3mm, ktorý úplne odpája spotrebič od siete.

Celkový elektrický príkon spotrebiča je približne 3.6 kW. Veľkosť kábla by mal spĺňať požiadavky na takéto zariadenie a zároveň by mal byť v súlade s miestnymi normami. K napájacej svorkovnici sa dostanete po demontáži jej krytu na zadnom paneli sporáka. Pripojte napájací kábel k správny svorkám podľa typu vášho elektrického pripojenia (pozri obr. 7-12 a 7-13). Skontrolujte, či sú drôty správne pripojené a skrutky na svorkovnici pritiažené. Zaisťte hlavné káblr pomocou svorky.na kábel.

Tento spotrebič je typ X, ktorý spĺňa podmienky na ochranu pred prehriatím okolitých povrchov.

Záverečná kontrola

Kontrola varného panelu

Skontrolujte každý horák jednotlivo. Každý horák má bezpečnostnú poistku, ktorá zasaví prívod plynu keď plameň zhasne.

Zatlačte gombík a otočte smerom k symbolu väčšieho plameňa (🔥).

Zapaľovanie by malo zaiskriť a zapáliť plyn. Podržte gombík zatlačený dovnútra po dobu 10 sekúnd, to umožní plynu prejsť do horáka.

Ak sa stane že horák sa vypne keď pustíte gombík, bezpečnostné zariadenie sa nevypllo. Otočte gombíkom do vypnutej polohy a počkajte 1 minútu, potom sa pokúste ešte raz. Tentokrát podržte gombík zatlačený o trochu dlhšie.

Kontrola rúry

Zapnite rúru a skontrolujte, či sa rúra zohrieva. Skontrolujte či funguje osvetlenie rúry. Rúru vypnite.

Poznámka: Záruka nezahŕňa žiarovku.

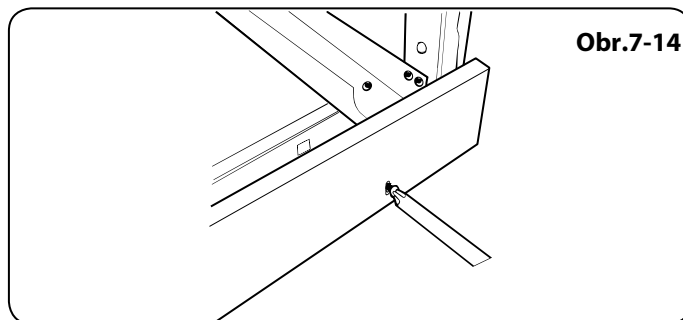
INŠTÁLCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Záverečná fáza montáže

Osadenie soklu

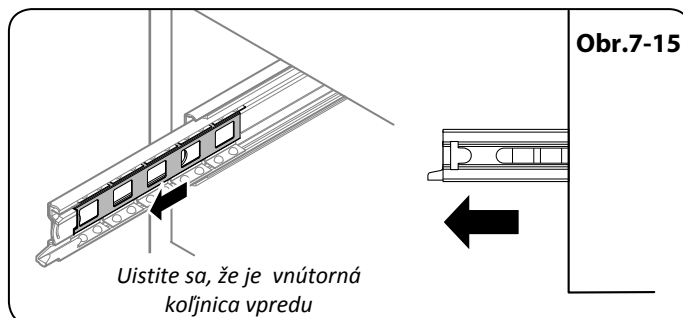
Uvoľnite 3 skrutky, ktoré sa nachádzajú pozdĺž predného spodného rohu (**obr.7-14**). Pomocou týchto skrutiek pripevnite sokel (Rôznofarebné skrutky nájdete v balení s prísušenkou)



Osadenie úložného priestoru

Pri osadení úložného priestoru vyťahnite koľajnice úplne dopredu (**obr.7-15**). Uistite sa, že je vnútorná koľajnica vpredu

Opatrne premiestnite zásuvku medzi koľajnice a položte ju na ne (**obr.7-16**). Zatláčajte zásuvku dovnútra až kým západky nezapadnú na svoje miesto.



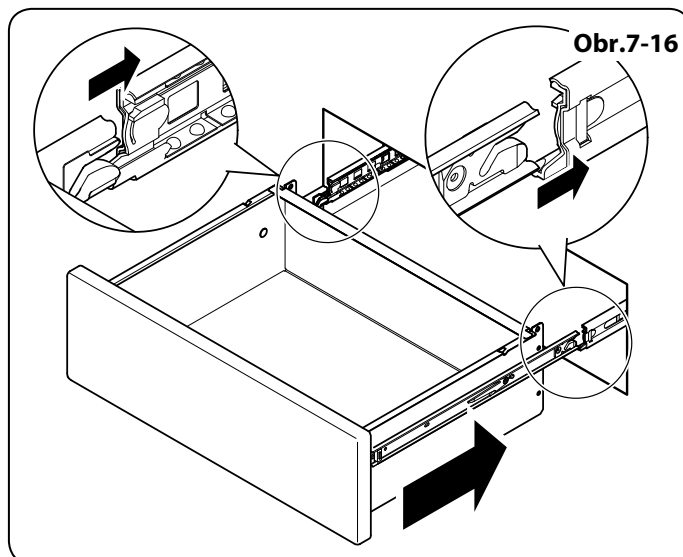
Osadenie dverí

Pri osadení dverí zatahnite pánty naspäť na pôvodné miesto. Otočte poistky v tvare písmena U tak, aby zapli do pántov.

Starostlivosť o zákazníka

Vážený inštalatér, prosíme vás o vyplnenie vašich údajov v manuáli, informujte zákazníkov ako používať sporák a odovzdajte im inštrukcie.

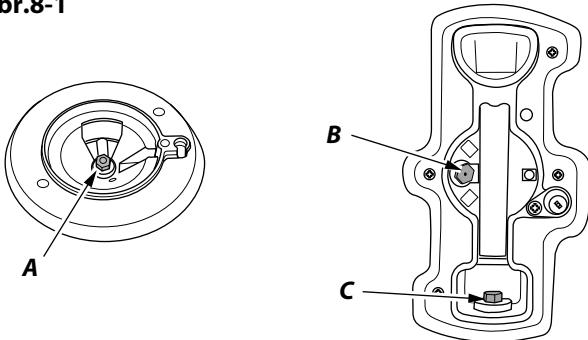
Ďakujeme



UPOZORNENIE – ÚDRŽBA A OPRAVA MUSÍ BYŤ VYKONÁVANÁ IBA PRACOVNÍKOM AUTORIZOVANÉHO SERVISU.
Sporák pred servisovaním odpojte od elektrického a plynového prívodu. Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované

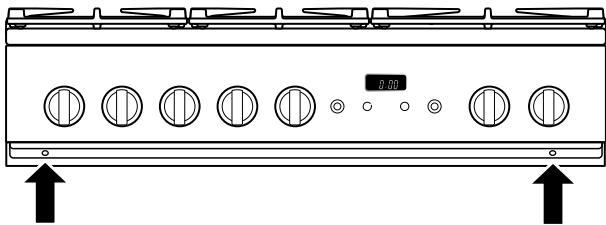
8. Konverzia na propánbután

Obr.8-1

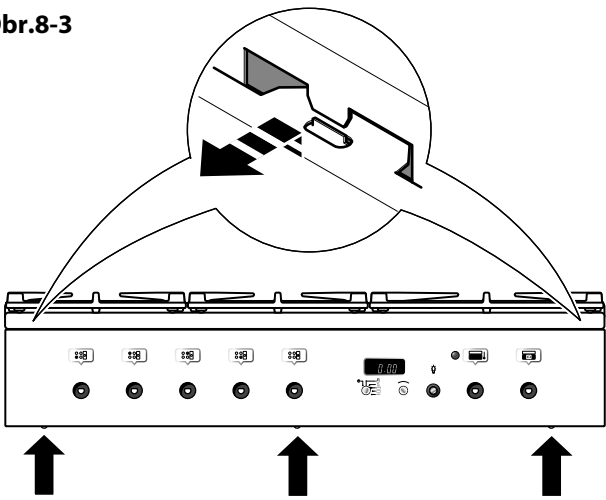


A – Tryska, B – vnútorný vstrekovací ventil, C – vonkajší vstrekovací ventil

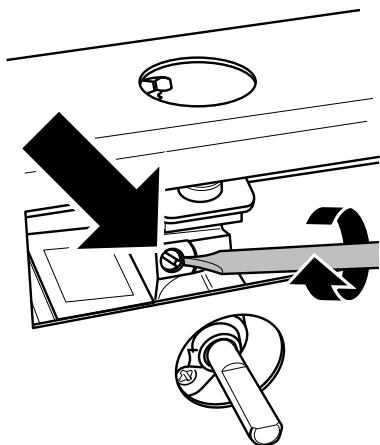
Obr.8-2



Obr.8-3



Obr.8-4



V časti 'Technické údaje' na konci tohto manuálu skontrolujte, či je sporák konvertovateľný na typ plynu ktorý chcete použiť.

- ⚠ Konverzia musí byť vykonaná kvalifikovaným odborníkom. Musí byť v súlade s nasledujúcimi pokynmi a príslušnými predpismi aj požiadavkami dodávateľskej spoločnosti.
- ⚠ Neodborná konverzia môže okrem znehonotenia záručnej doby a skrátenia životnosti viesť k právnym dôsledkom.
- ⚠ Konverzia musí byť vykonaná v súlade s ostatnými pokynmi tohto manuálu, obzvlášť s pokynmi súvisiacimi so štandardmi, umiestnením sporáka, pripojením a použitím vhodnej hadice.
- ⚠ Keď opravujete alebo vymieňate plynú súčiastku, pred začatím odpojte plynový prívod. Po dokončení skontrolujte, či je spotrebič plynotesný.
- ⚠ Nepoužívajte použité alebo neautorizované plynové súčiastky.
- ⚠ Pred konverziou odpojte spotrebič od elektrického prívodu. Pred znovuzapojením skontrolujte, či je spotrebič bezpečne zapojený.

Vstrekovacie ventily

Odstráňte veká hlavice horákov. Odstráňte staré trysky. Osadte nové trysky. Pre správny typ tryskov pozri časť "Technické údaje". Poskladajte v opačnom poradí (obr. 8-1).

Nastavenie tela ovládacích gombíkov

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte všetky ovládacie gombíky. Otvorte dverka rúry. Odstiňte dve skrutky na ovládacom paneli. (obr.8-2) a odstráňte ich. Odstráňte tri zaisťujúce skrutky zo spodnej strany panelu. Ovládací panel by mal trochu klesnúť. Otvory v paneli, ktoré sú umiestnené na oboch koncoch jeho horného kraja, držia na výbežkoch vnútorného panelu (obr.8-3)

Nadvihnite ovládací panel tak, aby mu výbežky nebránili v pohybe a potiahnite ho dopredu.

Budte opatrní, aby ste nepoškodili, alebo príliš nanatiahli elektrické rozvody.

Nastavenie obtokovej skrutky

Otočte obtokovú skrutku na každom ovládací v smere hodinových ručičiek na doraz (obr.8-4). Osadte ovládací panel naspäť.

Nálepka

Na typovom štítku spotrebiča prelepte zemný plyn nálepkou s označením propánbutánu.

Testovanie tlaku

Pripojte spotrebič k plynovému prívodu.

Skontrolujte, či je spotrebič plynotesný.

Tlak plynu sa dá odmerať pri triske horákov (nie horák na Wok)

Nadvihnite hlavicu horáka a tlakomer osadíte na trysku.

Zapnite a zapáľte iný horák. Otočte a stlačte ovládací gombík horák na ktorom je nasadený tlakomer.

Pri zemnom plyne by mal tlak 20 mbar.

Pri propánbutáne by mal byť tlak 29 mbar pre bután a 37 mbarov pre propán.

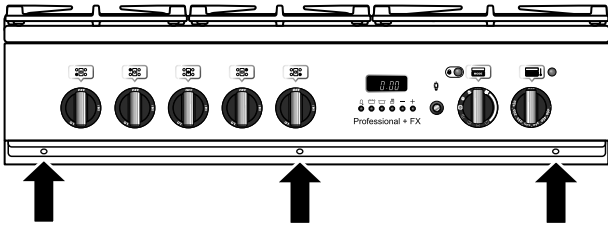
Po skontrolovaní tlaku otočte ovládacie gombíky do pôvodnej polohy.

Poskladajte horáky naspäť a uistite sa že sú zložené správne.

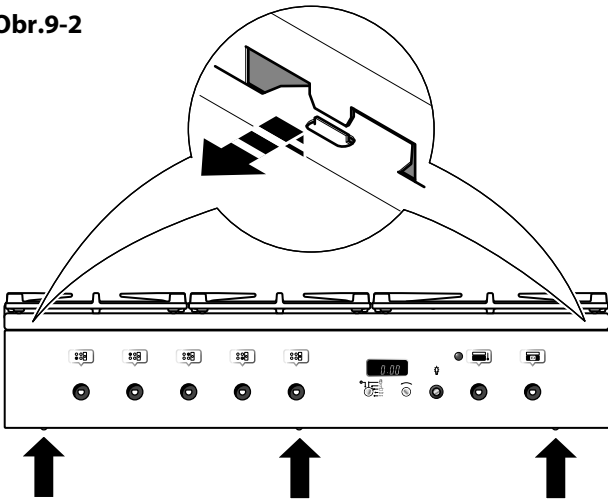
Skontrolujte, či všetky horáky fungujú správne.

9. Servisovanie

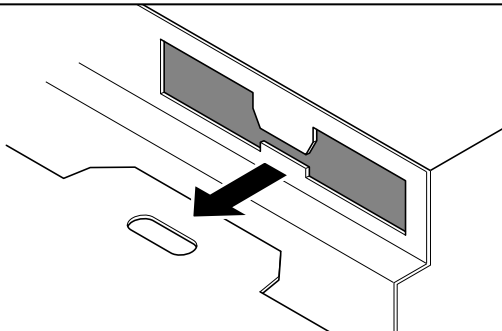
Obr.9-1



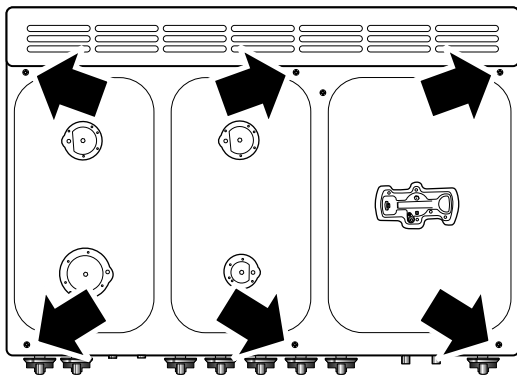
Obr.9-2



Obr.9-3



Obr.9-4



⚠ PRED OPRAVOU ALEBO VÝMENOU PLYNOVEJ SÚČIASTKY, ODPOJTE PLYNOVÝ PRÍVOD

Účel tohto spotrebiča sa nemá meniť!

Po skončení servisovania skontrolujte, či je plynové pripojenie spotrebiča bezpečné. Pri kontrolovaní úniku plynu nepoužívajte jarovú vodu - môže spôsobiť koróziu. Použite produkty, ktoré sú špeciálne vyrobené na detekciu úniku plynu.

Nepoužívajte použité alebo neautorizované plynové súčiastky.

Pred začatím servisovania odpojte spotrebič od elektrického prívodu, obzvlášť v prípade odstraňovania nasledujúcich častí: ovládací panel, bočné steny, varná dosku alebo ktorákoľvek elektrická súčiastka.

Pred znovuzapojením skontrolujte, či je spotrebič bezpečne zapojený.

1. Odstránenie ovládacieho panelu

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte všetky ovládacie gombíky. Otvorte dverka rúry. Odistite štyri skrutky na ovládacom paneli (obr.9-1). Odstráňte tri zaisťujúce skrutky zo spodnej strany panelu. Ovládací panel by mal trochu klesnúť. Otvory v paneli, ktoré sú umiestnené na oboch koncoch jeho horného kraja (obr.9-2), držia na výbežkoch vnútorného panelu.

Nadvihnite ovládací panel tak, aby mu výbežky nebránili v pohybe a potiahnite ho dopredu (obr.9-3).

Zo zadnej strany odpojte elektrické rozvody. Nadvihnite panel a odstráňte ho zo sporáka.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Pri opätovnom zapájaní elektrických rozvodov, postupujte podľa schémy zapojenia.

2. Odstránenie varnej dosky

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte varné mriežky a hlavice horákov.

Odstráňte 10 skrutiek, ktoré zaisťujú horáky na varnej doske.

Odstráňte 6 skrutiek, ktoré zaisťujú varnú dosku na sporáku (obr.9-4).

Dávajte pozor, aby ste nepoškodili hlavice horákov. Nadvihnite varnú dosku a odstráňte ju zo sporáka.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí, špeciálnu pozornosť venujte správnejmu zapojeniu rozvodov.

Skontrolujte fungovanie horákov.

3. Odstránenie bočných stien

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte ovládací panel. Odstráňte tri skrutky zaisťujúce sokel a odstráňte ho.

Odstráňte skrutku umiestnenú v rohu pod krajom predného panela. Odstráňte skrutku zaisťujúcu bočnú stenu na hornom prednom kraji a dve skrutky na zadnej alebo bočnej stene. Potiahnutím panelu smerom od sporáka, panel vyberiete

4. Výmena vypínača osvetlenia rúry

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte ovládací panel (*krok 1*).

Poznámka: Starý vypínač môže byť pri odstraňovaní poškodený.

Uchopením tela vypínača za ovládacím panelom a prudkým otočením odstránite gombík vypínača a starý vypínač z jeho púzdra. Odstráňte púzdro vypínača odkrútením krídlovej matice a zatlačením púzdra dopredu.

Osadte nové púzdro do ovládacieho panelu. Najprv zarovnajte perko na tele púzdra s drážkou v ovládacom panelu, potom ho z predu zatlačte. Vypínač pri osadzovaní vedte do púzdra podľa drážiek. Nový gombík vypínača osadte zatlačením z predu.

Pri osadzovaní ovládacieho panelu postupujte v opačnom poradí. Skontrolujte, či vypínač funguje správne.

5. Výmena hodín

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte ovládací panel (*krok 1*). Vytiahnite ovládacie gombíky časovača.

Odstránením zaisťujúcich skrutiek uvoľníte časovač/zostavenie nosného držiaku z ovládacieho panela.

Odstráňte časovač z nosného držiaku zatlačením plastových výbežkov a zároveň ťahaním zostavy dopredu.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Pri opätovnom zapájaní elektrických rozvodov, postupujte podľa schémy zapojenia.

Skontrolujte, či časovač funguje správne.

6. Výmena termostatu

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Poznámka: V rúre sa nachádzajú dva termostaty. Hlavný termostat, ktorý kontroluje teplotu rúry, môže užívateľ nastaviť pomocou ovládacieho gombíka. Druhý termostat je bezpečnostný termostat, ktorý zabraňuje prehriatiu rúry v prípade, že hlavný termostat zlyhá.

Bezpečnostný termostat funguje iba v prípade, že hlavný termostat zlyhá.

Výmena hlavného termostatu

Odstráňte ovládací panel (*krok 1*) a varnú dosku (*krok 2*).

Odstráňte rošty rúr.

Odstráňte skrutky zadného panelu a vyberte zadný panel.

Zapojenie termostatu vedie zo zadnej strany ovládacieho panelu do dutej rúrky vedúcej do vnútra rúry. Keď pohnete kapilárou termostatu bude evidentné, ktorá z dvoch špirál je pripojená k rúre (**obr.9-5**).

Špirálu môžete odstrániť, keď uvoľníte príchytku.

Pri vyberaní kapiláry termostatu sledujte kadiaľ vedie.

Vyberte dve skrutky fixujúce termostat k vnútornej časti a odpojte káblovanie od termostatu.

Pri zapojení nového termostatu postupujte v opačnom poradí.

Uistite sa, že špirála je dobre pripevnená k zadnému krytu rúry.

Výmena bezpečnostného termostatu

Postupujte tak isto ako pri výmene hlavného termostatu. S tým, že kontrolné teleso je umiestnené na zadnom kryte.

7. Výmena tela ovládacích gombíkov.

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte ovládací panel (*krok 1*) a varnú dosku (*krok 2*).

Odpojte vedenie bezpečnostnej poistky zo zadnej strany ovládacieho gombíka. Odstráňte prírubu zo zadnej strany ovládacieho gombíka. Odstráňte skrutky, ktoré zaisťujú telo ovládacieho gombíka k plynovému prívodu.

Odpojte vedenie vypínača elektrickej iskry. Odstráňte telo ovládacieho gombíka a potom odstráňte staré tesnenie. Osadte tesnenie na nové telo ovládacieho gombíka.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí. Skontrolujte, či je plynové pripojenie bezpečné. Skontrolujte elektrickú iskru.

8. Výmena vstrekovacieho ventilu horáka

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte varnú mriežku, hlavicu a veko horáka. Odstráňte starú trysku. Osadte nový vsrtekovací ventil.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Skontrolujte, či je plynové pripojenie bezpečné.

9. Výmena zapalovania (elektrickej iskry)

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

Nadvihnite varnú mriežku a odstráňte veko horáka.

Odstráňte skrutku, ktorá zaisťuje elektrickú iskru. Elektrickú iskru potiahnite smerom hore, tak aby ste mohli chytiť jej vedenie medzi palec a ukazovák. Vytiahnite elektrickú iskru ale vedenie držte pevne medzi prstami.

Osadte novú elektrickú iskru k vedeniu a potom ju pripevnite k horáku. Osadte veko horáka.

10. Výmena horákov

Spotřebič odpojte od elektrického prívodu.

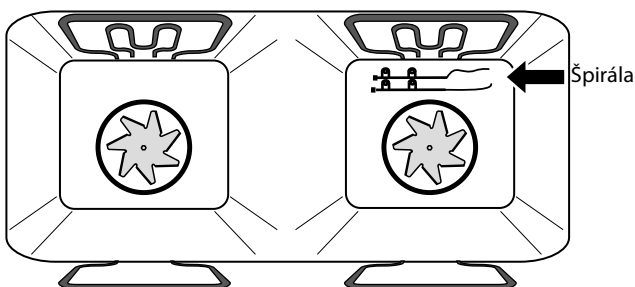
Odstráňte varnú dosku (*krok 2*). Všetky horáky okrem pravého horáka na Wok sú namontované na podporných ramenách. Pri tomto type horákov najprv odpojte prívodné vedenie pri horáku. Odstráňte skrutky zaisťujúce podporné ramená vpredu a vzadu. Nadvihnite podporné ramená s horákmi. Horáky sú pripevnené k podporným ramenám dvoma skrutkami. Odstráňte starý horák, ktorý chcete vymeniť a osadte nový horák. Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí. Skontrolujte, či horák funguje správne.

11. Pravý horák na Wok

Odpojte plynovú rúru pri horáku. Osadte nový horák. Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí. Skontrolujte, či horák funguje správne.

UPOZORNENIE – ÚDRŽBA A OPRAVA MUSÍ BYŤ VYKONÁVANÁ IBA PRACOVNÍKOM AUTORIZOVANÉHO SERVISU.
Sporák pred servisovaním odpojte od elektrického a plynového prívodu. Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

Obr.9-5



11. Odstránenie termočlánku horáka.

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte varnú dosku (krok 2).

Identifikujte termočlánok, ktorý chcete odstrániť. Odpojte vedenie pri ovládacom gombíku a nadvihnite druhý koniec termočlánku pri horáku.

Pri osadzovaní nového termočlánoku postupujte v opačnom poradí. Osadzte varnú dosku. Skontrolujte, či termočlánok funguje správne pri maximálnom a minimálnom nastavení ovládacieho gombíka.

12. Výmena generátoru elektrickej iskry

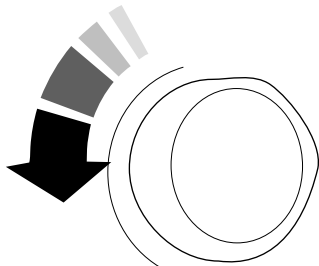
Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Odstráňte varnú dosku (krok 2).

Odpojte všetky vedenia z generátora a zaznačte si ich pozíciu. Vytiahnite generátor zo sporáka.

Osadzte nový generátor a zapojte vedia. Skontrolujte správne fungovanie zapalovania.

Obr.9-6



13. Výmena žiarovky

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

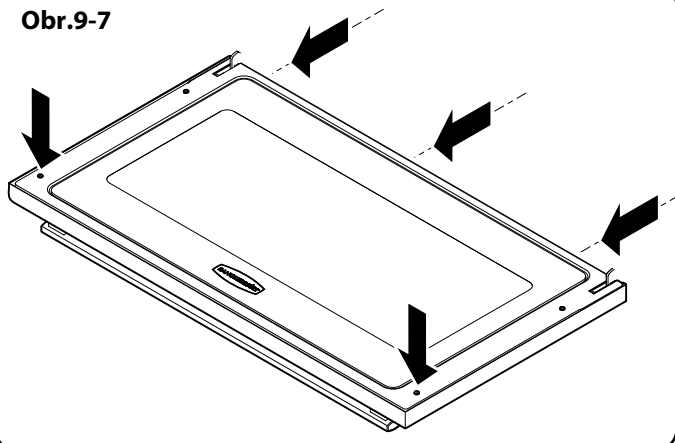
Uistite sa, že rúra je chladná. Otvorte dverka a vyberte

rošty. Odkrúťte kryt žiarovky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. Môže byť zabezpečený (obr.9-6).

Chráňte si prsty rukavicou pre prípad, že by žiarovka praskla. Odkrúťte starú žiarovku.

Zakrúťte novú žiarovku v smere hodinových ručičiek a potom namontujte na pôvodné miesto kryt na žiarovku. Zapnite prívod elektriny a skontrolujte, či žiarovka svieti. Nová žiarovka musí byť špeciálna žiarovka 15 W/240 V do rúr, odolná voči teplu do 300° C.

Obr.9-7



14. Výmena výpínača multifunkčnej rúry.

Vysuňte sporák od steny, tak aby ste mali prístup k zadnej strane sporáka. Odstráňte varnú mriežku a hlavice horákov. Odstráňte ovládací panel (krok 1) varnú dosku (krok 2).

Odstráňte skrutky zaisťujúce prednú stranu vypínača multifunkčnej rúry. Odpojte vedenie a odstráňte vypínač.

Osadzte nový vypínač.

15. Výmena vnútorného panelu dverí

Odstráňte dvere (pozri stranu 23 časť Odstránenie dvierok rúry).

Opatrne položte dvere, vonkajšou stranou hore, na čistý rovný povrch. Odstráňte 2 skrutky so šesťuholníkovou hlavou z vnútornej strany a 3 skrutky so šesťuholníkovou hlavou zo spodného rohu dverí (obr.9-7).

Odstráňte držiaky v rohu a nadvihnite vnútorný panel dverí. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili vnútorné sklo.

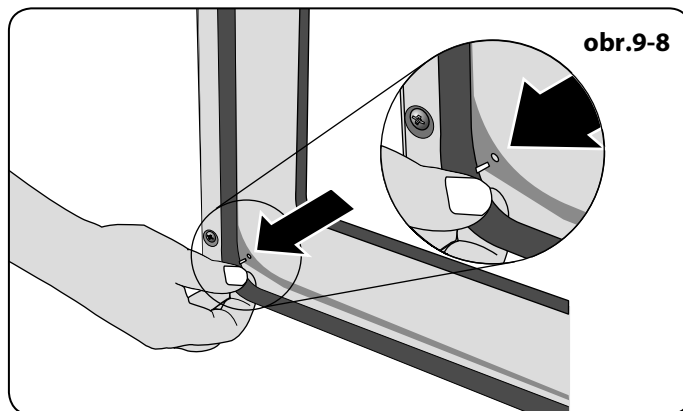
Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

16. Výmena pántu dverí rúry

Odstráňte dvere (pozri stranu 23 časť Odstránenie dvierok rúry).

Opatrne položte dvere, vnútornou stranou hore, na čistý rovný povrch. Odstráňte 2 skrutky so šesťuholníkovou hlavou z vnútornej strany a 3 skrutky so šesťuholníkovou hlavou zo spodného rohu dverí (obr.9-7).

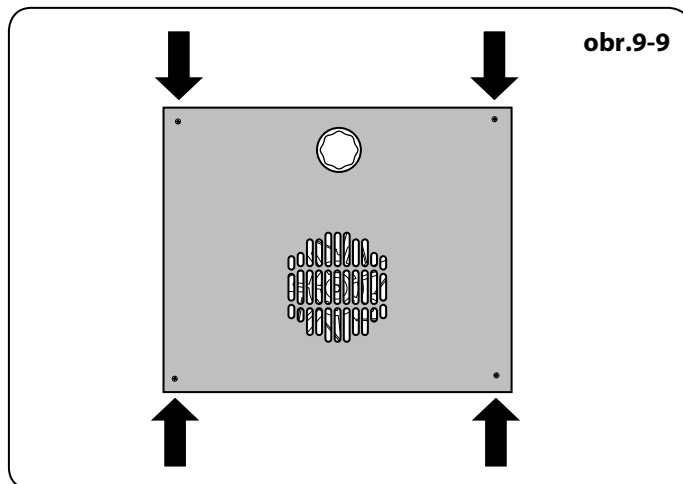
Nadvihnite vnútorný panel dverí a položte ho vonkajšou stranou hore na čistý rovný povrch. Odstráňte skrutky zaisťujúce pánt na mieste. Odstráňte pánt. Osadte nový pánt a dvere poskladajte v opačnom poradí.



17. Odstránenie tesnenia dverí rúry

Otvorte dvierka rúry. Tesnenie je pripevnené v rohoch k prednej strane sporáku pomocou malých hákov. Uchopte tesnenie v rohu a diagonálne ho ťahajte od stredu pomyselných dverí až dovedy, pokiaľ sa neuvoľní z háku (**obr.9-8**). Rovnako postupujte pri uvoľňovaní tesnenia zo všetkých hákov. Ak je tesnenie, tvrdé použite silu, staré tesnenie aj tak vyhodíte.

Pri osadzovaní nového tesnenia umiestnite spoj tesnenia na spodok. Zaháknite nové tesnenie do jedného z otvorov v rohu dverí. Potom postupne zachytávajte tesnenie dookola rámu.



18. Odstránenie vnútornej steny rúry.

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Otvorte dvierka rúry. Na pravej strane odskrutkujte 4 skrutky, ktoré zaisťujú špirálu termostu.

Odstráňte skrutky, ktoré zaisťujú vnútornú stenu rúry k sporáku (**obr.9-9**). Panel steny vytiahnite von.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí. Uistite sa, že všetky skrutky sú úplne zataiahnuté.

19. Výmena ventilátora

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

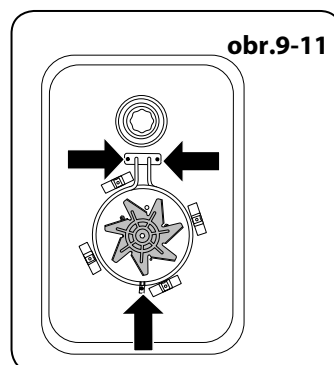
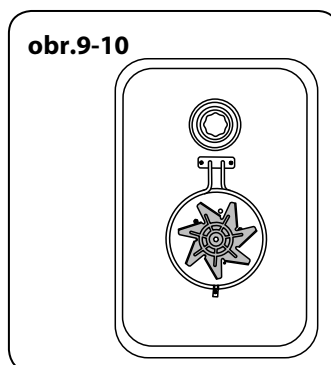
Vytiahnite sporák dopredu, tak aby ste mali prístup ku krytu na zadnej strane sporáka.

Odstráňte vnútornú stenu rúry (*pozri krok 18*).

Podržte lopatky ventilátora a odstráňte ľavotočivú maticu v strede, odstráňte mosdazné podložky, lopatky ventilátora a poistný krúžok (Seegerova poistka) (**obr.9-10**). Odstráňte skrutky, ktoré držia ventilátor a odstráňte ho zo zadnej komory ventilátora

Pri osadení nového ventilátora postupujte v opačnom poradí.

Skontrolujte, či rúra správne funguje.



20. Odstránenie výhrevného telesa ventilátora

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

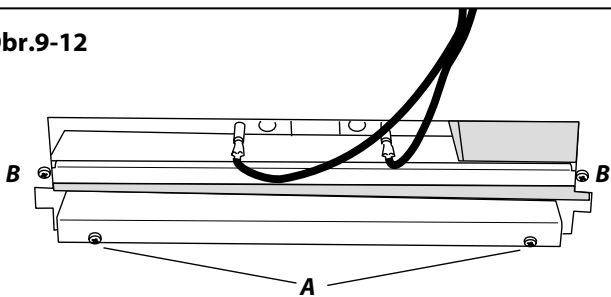
Odstráňte vnútornú stenu rúry (*pozri krok 18*).

Odstráňte skrutky, ktoré zaisťujú výhrevné teleso ventilátora k rúre a opatrne ho nadvihnite a vyberte ho (**obr. 9-11**).

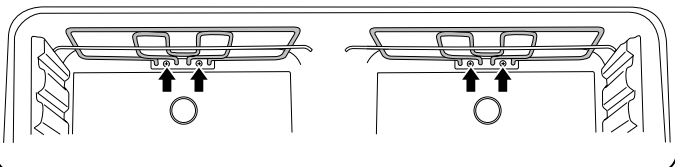
Odpojte vedenie, a pripojte ho k novému výhrevnému telesu. Pri osadení nového výhrevného telesa ventilátora postupujte v opačnom poradí.

UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A OPRAVA MUSÍ BYŤ VYKONÁVANÁ IBA PRACOVNÍKOM AUTORIZOVANÉHO SERVISU
Sporák pred servisovaním odpojte od elektrického a plynového prívodu .Po skončení inštalácie skontrolujte, či je elektrické a plynové pripojenie bezpečne nainštalované.

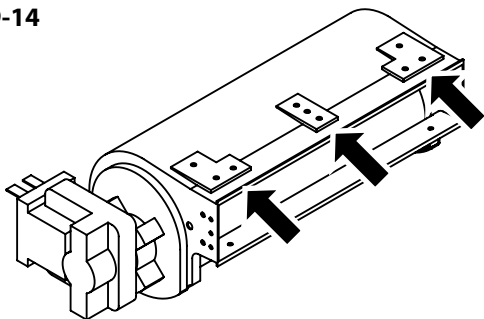
Obr.9-12



Obr.9-13



Obr.9-14



21. Odstránenie spodného a horného výhrevného telesa

Spotrebič odpojte od elektrického prívodu.

Spodné výhrevné teleso

Vytiahnite sporák dopredu, tak aby ste mali prístup ku krytu na zadnej strane sporáka. Odstráňte skrutky, ktoré zaisťujú kryt a odstráňte ho.

Odstráňte 2 skrutky 'A' a nechajte panel klesnúť. Odstráňte 2 skrutky 'B', spustíte nižšie horný panel a vytiahnite ho cez otvor v zadnej stene spráka (**obr.9-12**).

Odpojte vedenia terminálu a poznačte si ich pozície. Odstráňte skrutky zaisťujúce výhrevné teleso a vyberte ho.

Vymeňte výhrevné teleso. Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Horné výhrevné teleso

Odstráňte skrutky zaisťujúce uchytenie horného výhrevného telesa. Pri odstraňovaní výhrevných telies buďte opatrní. Nadvihnite ho, aby ste sa vyhli kontaktu s podpornou mrežou (**obr.9-13**).

Vymeňte výhrevné teleso. Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Skontrolujte, či rúra funguje správne.

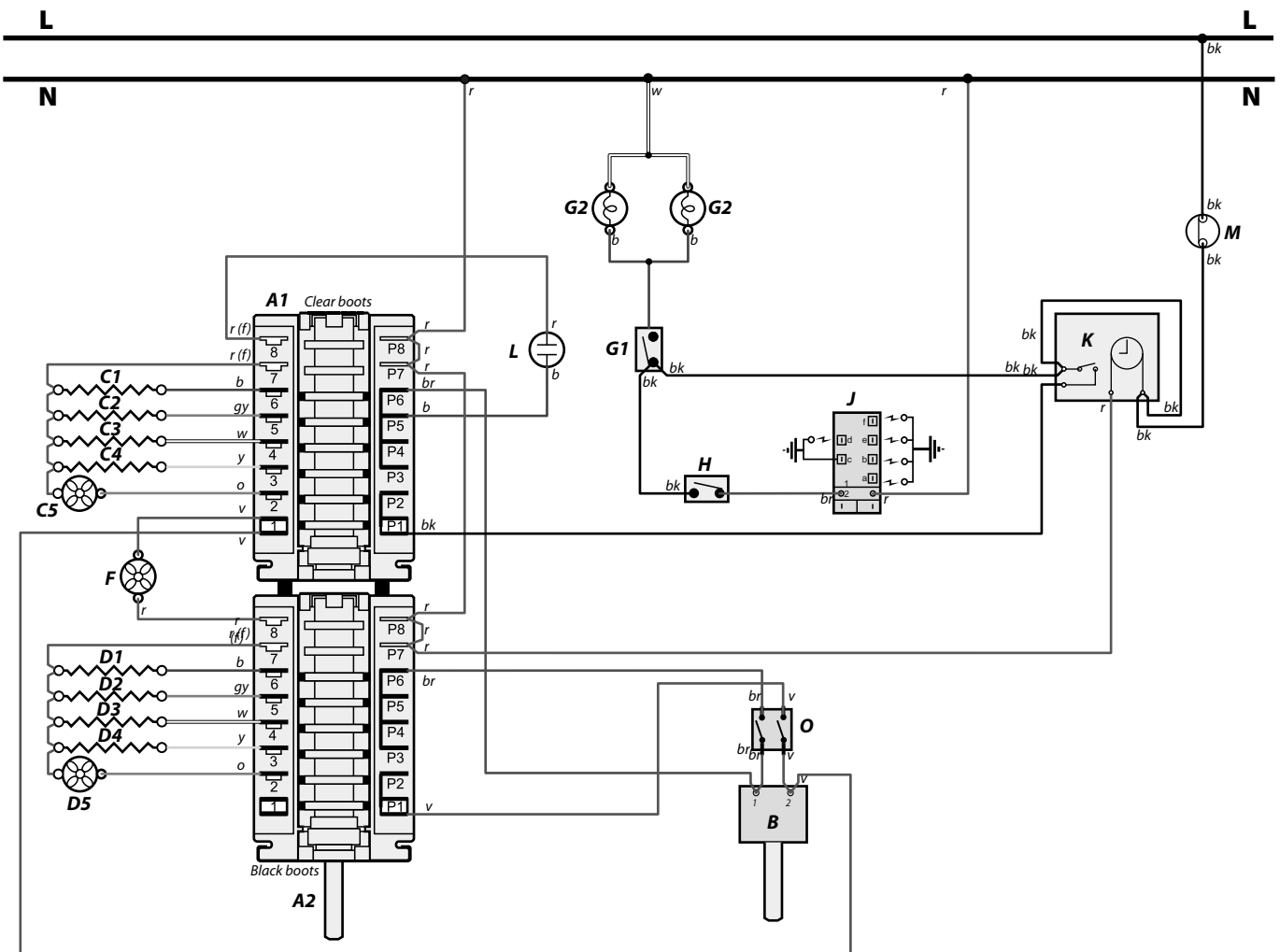
22. Výmena chladiaceho ventilátora

Odstráňte varnú dosku (*pozri krok 2*).

Odstráňte skrutky, ktoré pripevňujú chladiaci ventilátor k prírubu (**obr. 9-14**), a ventilátor nadvihnite a odstráňte.

Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

10. Schéma zapojenia



Kľúč

Zobrazené pripojenia v schémach sú jedнопólové. Spotrebič je určený pre elektrickú sieť s hodnotami 230v 50Hz.

| Kód | Opis |
|-----------|---------------------------------------|
| A1 | Hlavný spínač |
| A2 | Drone function controller |
| B | Teplotný spínač |
| C1 | Pravé spodné výhrevné teleso |
| C2 | Pravé horné vonkajšie výhrevné teleso |
| C3 | Pravé horné vnútorné výhrevné teleso |
| C4 | Pravé výhrevné teleso ventilátora |
| C5 | Pravý ventilátor |
| D1 | Ľavé spodné výhrevné teleso |
| D2 | Ľavé horné vonkajšie výhrevné teleso |
| D3 | Ľavé horné vnútorné výhrevné teleso |
| D4 | Ľavé výhrevné teleso ventilátora |
| D5 | Ľavý ventilátor |

| Kód | Opis |
|-----------|-------------------------|
| F | Chladiaci ventilátor |
| G1 | Vypínač osvetlenia rúry |
| G2 | Osvetlenie rúry |
| H | Ovládače horákov |
| J | Generátor iskry |
| K | Hodiny |
| L | Indikačné svetlo |
| M | Poistka termostatu |

| Kód | Farba |
|------------|-------------|
| b | Modrá |
| br | Hnedá |
| bk | Čierna |
| or | Orandžová |
| r | Čierna |
| v | Fialová |
| w | Biela |
| y | Žltá |
| g/y | zelená/žltá |
| gr | Sivá |

11. Technické údaje

TRIEDA SPORÁKA: II₂H₃+

Všetky modely dodávame nastavené na zemný plyn typu H. Sada na zmenu sporáku na iný typ plynu je k dispozícii.

VAŽENÝ INŠTALAČNÝ TECHNIK, prosím, nechajte tieto inštrukcie používateľovi.

UMIESTNENIE ÚDAJOV O ŠARŽE: Na spodnej strane komory úložného priestoru.

DESTINÁCIA: : GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, LU, CH, IT, SK, CZ

Pripojenie

| Plynové | | Elektrické |
|------------|---------|-----------------|
| Zemný plyn | 20 mbar | 230 / 400V 50Hz |
| Bután | 29 mbar | |
| Propán | 37 mbar | |

Pozrite štítok na spotrebiči.

Rozmery

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Celková výška | minimumálne 905 mm | maximumálne 925 mm |
| Celková šírka | 900 mm; pozri 'Umiestnenie sporáka' | |
| Celková hĺbka | 650 mm | |
| Minimálny priestor nad varnou doskou | 650 mm | |

Výkon

| Rúra | Plný | S deliacim panelom |
|-----------------------------|---------|--------------------|
| Výhrevné teleso ventilátora | 3.31 kW | 1.65 kW |
| Horné výhrevné teleso | 3.49 kW | 1.75 kW |
| Zapekacie teleso | 2.11 kW | 1.06 kW |
| Spodné výhrevné teleso | 1.38 kW | 0.69 kW |

| Varná doska | obtoková skrutka* | Zemný plyn 20 mb | | L.P.G. | |
|---------------|-------------------|------------------|-----------------------------|------------------|----------------------------|
| | | | Vstrekovací ventil | | Vstrekovací ventil |
| Horák na Wok | 57 | 3.5 kW | vnútorný 78 vonkajší 126 | 3.5 kW (246 g/h) | vnútorný 53 vonkajší 82 |
| Veľký horák | 40 | 3.0 kW | 134 | 3.0 kW (210 g/h) | 87 |
| Stredný horák | 32 | 1.7 kW | 109 | 1.7 kW (119 g/h) | 68 |
| Malý horák | 28 | 1.0 kW | 75 | 1.0 kW (70 g/h) | 51 |

*Ventili tohto sporáka sú osadené nastaviteľnými obtokovými skrútkami. Sporák je dodaný s obtokovými skrútkami nastavenými na zemný plyn. Pre konverziu na LPG plyn musíte obtokové skrútky zakrútiť na doraz.

Vlastnosti rúry

| | |
|---|----------------------|
| Energetická trieda: na stupnici od A (úspornejšia) do G (menej úsporná) | A |
| Spotreba energie pri bežnej záťaži | 0.99 kWh |
| Využitelný objem (litre) | 115 |
| Veľkosť | Veľký |
| Čas pečenia pri bežnej záťaži | 44 min. |
| Plocha pečenia | 2400 cm ² |

Celkový príkon: 230 V (približný celkový príkon vrátane osvetlenia rúr, ventilátora rúry atď.) 3.6 kW.



| | | | |
|---------------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Názov & Farba spotrebiča* | | | |
| Sériové číslo spotrebiča* | | | |
| Typ paliva* | | Zemný plyn <input type="checkbox"/> | LPG <input type="checkbox"/> |
| | | Kombinovaný <input type="checkbox"/> | Elektrický <input type="checkbox"/> |
| Meno & Adresa distribútora | | | |
| Dátum zakúpenia | | | |
| Meno & Adresa inštaláčného technika | | | |
| Telefónne číslo inštaláčného technika | | | |
| Dátum inštalácie | | | |

* Tieto informácie nájdete na typovom štítku spotrebiča – v manuáli vyhľadajte kde sa typový štítek na spotrebiči nachádza.

SLUŽBY PRE ZÁKAZNÍKA

Ak máte akékoľvek otázky ohľadom produktu, alebo v prípade, že máte zo spotrebičom po inštalácii problémy, kontaktujte nás na telefónnych číslach: + 421 2 45 52 48 15

NAŠE OTVÁRACIE HODINY:

PO-PIA: 10.00 - 18.00

SO: (individuálne stretnutie dohodnite na tel.č.: + 421 917 874 521)

ZÁRUKA

Záruka výrobcu pokrýva poškodený tovar a materiály našej značky pod dobu troch rokov, od dátumu zakúpenia tovaru. Záruka pokrýva mechanické poruchy, dokázateľné kozmetické a výrobné závady.

Akékoľvek poškodenie, škrvny, úlomky, ktoré identifikujete pri dodaní produktu, musíte nahlásiť do 90 dní. Je možné že budeme požadovať potvrdenie o nákupe na overenie platnosti záruky. Škrabance na povrchu varnej dosky musíte ohlásiť do 14 dní. Škrabance ktoré vzniknú používaním produktu a náhodne poškodenie záruka nepokrýva.

Na uplatnenie záruky by mal spotrebič spĺňať nasledovné požiadavky:

- Spotrebič bol správne inštalovaný v súlade s platnou legislatívou, platnými zákonmi a Európskymi normami, zapojený autorizovaným plynárom pre plynové spotrebiče a autorizovaným elektrikárom pre elektrické modely.
- Spotrebič bol používaný výhradne len na účel varenia v domácnosti
- Záruka nie je prenosná.
- Spotrebič bol používaný v súlade s návodom, nebol poškodený alebo upravovaný. Nebol opotrebovaný bežným domácim používaním a a boli dodržané odporúčania výrobcu k čisteniu materiálov spotrebiča.
- Nebol opravovaný osobami alebo spoločnosťami ktoré nie sú spoločnosťou AGA Rangemaster autorizované.

Výnimky:

- Časti spotrebiča ktoré trojročná záruka nepokrýva sú: varné mriežky, grilovacia panvica, podstavec na Wok, plechy na pečenie, peráče na grilovanie, mriežky na grilovanie, mreže, Akékoľvek poškodenie spôsobené inak ako príležitostným použitím.
- Porucha súvisiaca s rozliatim jedla alebo vody pri varení.

Táto záruka je nad rámec bežnej spotrebiteľskej záruky.

PO VYPRŠANÍ ZÁRUKY

Pre optimálny výkon vám odporúčame, aby ste spotrebiče značky Falcon pravidelne servisovali po celú dobu používania. Servisovanie by mal vykonávať kompetentný a kvalifikovaný inštaláčny technik.

V záujme vlastnej bezpečnosti sa vždy uistite, že servisné práce pre plynové spotrebiče vykonáva registrovaný plynár a pre elektrické modely autorizovaný elektrikár.

Náštevu autorizovaného inštaláčného technika si dohodnite na telefónnych číslach: +421 2 45 52 48 15 .

NÁHRADNÉ SÚČIASTKY

Kvôli bezpečnosti a optimálnemu výkonu spotrebiča, vám odporúčame používať iba originálne náhradné súčiastky. Náhradné súčiastky sú dostupné u vášho distribútora.

Radi vám pomôžeme na telefónnych číslach: +421 2 45 52 48 15, +421 917 874 521.

NORMY

Sporáky Falcon sú navrhnuté a vyrobené, tak aby spĺňali medzinárodné štandardy kvality a požiadavky BS EN ISO 9001, BS EN ISO 14001 a OHSAS 18001 o neustálom zlepšovaní výrobných procesov v zmysle dopadu na životné prostredie.

Sporáky Falcon spĺňajú základné požiadavky relevantných Európskych nariadení sú nositeľom označenia CE.



DIVERTIMENTI

DIVERTIMENTI, dcérska spoločnosť spoločnosti Falcon, je prístavom pre gurmánov a kuchárov už 45 rokov.

Rada kuchynských pomôcok DIVERTIMENTI uspokojí všetky vaše kulinárske túžby.

Na webstránke nájdete viac ako 4500 produktov.

www.divertimenti.co.uk



Spotrebiče Falcon
Clarence Street Royal
Leamington Spa
Warwickshire CV31
2AD
Tel 0870 755 6490
Fax 0192 631 1032

Dovozca pre SR a ČR:

VERIX, s.r.o

Vrakunská 29, 821 06 Bratislava, SK e-mail:
verix@verix.sk www.verix.sk

tel./fax: +421 2 45 64 33 68

Mobil: +421 915 350 40

Registerované v Anglicku a Walese. Registratčné číslo: 354715 Registračný úrad: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

Spoločnosť Falcon neustále hľadá vylepšenia v technických parametroch, dizajne a výrobe produktov, to znamená, že pravidelne dochádza k zmenám. Napriek tomu, že sa snažíme aktualizovať naše publikácie, tento manuál nepovažujte za neomylný návod k aktuálnym technickým parametrom.

