

RANGEmaster

NEPORAZITELNÝ VÝKON



UŽÍVATEĽSKÝ A INŠTALAČNÝ MANUÁL

Nexus 110 Dual Fuel / Steam

U111021 - 01

Show off your kitchen with ...

This is #MyRangemaster

RANGEmaster

Simply snap and share a picture of your kitchen and tag #MyRangemaster for the chance to win £200 of Rangemaster cookware. If selected we will also send a photographer round to professionally photograph you at home with your range. You might even feature in some of the UK's top home interest titles!

To enter all you have to do is send in photos of your Rangemaster kitchen and tell us in one sentence **what makes Rangemaster the heart of your kitchen?** Entries can be posted on our Facebook page, Instagram or Twitter by tagging @RangemasterUK and using #MyRangemaster. Or, if you prefer, simply send in your entry via e-mail to marketing@agarangemaster.co.uk.

Rangemaster will feature a number of entries on the website online gallery and on the Rangemaster Facebook page, and some kitchens may be selected to be professionally photographed.

*Terms & Conditions Apply



To enter simply

SNAP



and

SHARE

#MyRangemaster



RANGEmaster COOKWARE

Our range cookers are well known for providing the best possible cooking performance and years of faithful service.

However, a great cooker alone cannot guarantee perfect results every time. The other vital ingredients are of course enthusiasm and quality cookware.

We offer cookware to work perfectly with all fuel types manufactured by Rangemaster, including induction hobs. You can be assured of functionality with style, as well as the quality and meticulous attention to detail you expect from the pioneers of range cooking.

Visit www.rangemastercookshop.co.uk

*Terms & Conditions

1. This is my Rangemaster is open to residents of UK mainland only, aged 18 years & over. 2. All entries should be submitted to the advertised e-mail address, or Rangemaster UK Facebook, Instagram or Twitter page using the advertised hashtag & tag. 3. If we would like to professionally photograph your kitchen, you will be contacted via e-mail, Facebook / Twitter message or Instagram comment. 4. We cannot guarantee your kitchen will be professionally photographed. 4. Any photographs received and professional photographs taken will belong to AGA Rangemaster plc with full usage rights. E&OE.

Obsah

1. Skôr ako začnete...	1	5. Čistenie vášho sporáka	26
Bezpečnostné pokyny	1	Základné informácie	26
Bezpečnosť pri elektrickom pripojení	1	Plynové horáky	26
Bezpečnosť pri plynovom pripojení	3	Čistenie keramickej platne	27
Ak cítite plyn	3	Grilovacia platňa	27
Zvláštny pach	3	Gril	28
Ventilácia	3	Multifunkčná rúra	29
Údržba	3	Parná rúra	30
Starostlivosť o varný panel	6	Prehľadná tabuľka čistenia	31
Starostlivosť o gril / Vysúvací gril	6	6. Odstraňovanie závad	32
Starostlivosť o sporák	6	7. Inštalácia	35
Čistenie	7	Vážený inštalatér...	35
2. Časti sporáka	8	Bezpečnostné pokyny a nariadenia	35
Plynové horáky	8	Zabezpečenie vetrania	35
Horák na Wok	9	Umiestnenie sporáka	36
Podstavec na Wok	9	Zmena na iný typ plynu	36
Keramická varná doska	10	Poloha sporáka	37
Platňa na grilovanie	11	Premiestnenie sporáka	37
Vysúvací gril	12	Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze	38
Zásuvka na kysnutie chleba	13	Premiestnenie sporáka po zapojení	38
Čistenie	14	Pripojenie	38
3. Multifunkčná rúra	15	Zmena na iný typ plynu	39
Ovládanie multifunkčnej rúry	15	Vyváženie sporáka	39
Príslušenstvo	17	Plynové pripojenie	40
Tipy na pečenie	20	Elektrické pripojenie	41
Prehľadná tabuľka pečenia	21	Záverečná kontrola	41
4. Parná rúra	22	Záverečná fáza montáže	41
Ovládanie parnej rúry	23	Starostlivosť o zákazníka	41
Funkcie parnej rúry	24	8. Zmena na iný typ plynu	42
Programy parnej rúry	24	Testovanie tlaku	43
Hodiny/ Časovač	25	9. Schéma zapojenia	44
		Doska s plošnými spojmi PCB	45

1. Skôr ako začnete...

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

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je navrhnutý iba na domáce použitie. Používanie na iné účely môže skrátiť životnosť a obmedziť záručnú dobu výrobku. Sporák NEMÔŽE byť použitý na vykurovanie kuchyne. Okrem straty záručnej doby, môže takéto konanie spôsobiť prehriatie ovládacieho panelu.

Tento spotrebič je sporák kategórie CatII2H3+. Od výroby je nastavený na zemný plyn (G20) pri 20 mbar. (Sada na konvertovanie zo ZP na LPG je súčasťou balenia.)

- 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.
- **UPOZORNENIE:** Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali vyhnúť kontaktu so spotrebičom, ak nie sú pod neustálym dozorom. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča môžu deti vykonávať len pod dozorom zodpovednej osoby.
- Sporák by nemal byť umiestnený na podstavci.
- Tento spotrebič je navrhnutý iba na domáce použitie. Používanie na iné účely môže skrátiť životnosť a obmedziť záručnú dobu výrobku.
- Pred tým ako rúry zapnete, si v časti *Príslušenstvo* prečítajte odsek o osadení roštov.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Horúcimi zostávajú aj potom, ako ste prestali variť. Budte 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.

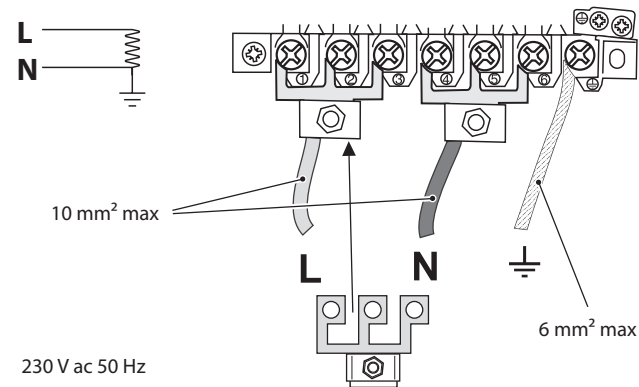
- **UPOZORNENIE:** Dlhý proces varenia musí byť pravidelne kontrolovaný. Krátky proces varenia musí byť neustále kontrolovaný.
- Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrch sálajúci teplo.
- Neinštalujte sporák za dekoratívne dvierka, aby ste sa vyhli prehriatiu.
- **UPOZORNENIE:** 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.
- Na čistenie sporáka nepoužívajte parný čistič.
- Vždy udržiavajte horľavé materiály (napr. záclony a horľavé tekutiny) v bezpečnej vzdialenosti od vášho sporáka.
- **NEPOUŽÍVAJTE** aerosólové spreje v blízkosti sporáka, pokiaľ je zapnutý

Bezpečnosť pri elektrickom pripojení

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

Elektrická inštalácia musí byť v súlade s normou BS 7671 alebo lokálnymi štátnymi normami a nariadeniami miestnych dodávateľov elektriny a plynu. Každá inštalácia musí byť v súlade s inštrukciami uvedenými v tomto manuáli.

Obr. 1.1



⚠ UPOZORNENIE: TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

Poznámka: Sporák 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.

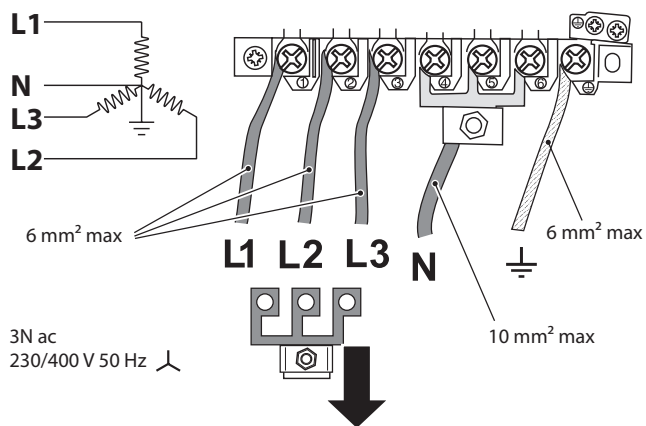
⚠ Sporák NESMIE byť zapojený do bežnej existujúcej siete.

K napájacej svorkovnici sa dostanete po demontáži jej krytu na zadnom paneli sporáka. Pripojte napájací kábel k správnym svorkám podľa typu vášho elektrického pripojenia (**obr. 1.1** a **obr. 1.2**). Skontrolujte, či sú drôty správne pripojené a skrutky na svorkovnici pritiažené. Sieťový kábel zaistíte pomocou káblovej svorky.

Klasifikácia minimálnej teploty: T105.

Pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča si prečítajte pokyny.

Obr. 1.2



Bezpečnosť pri plynovom pripojení

- Tento spotrebič patrí do triedy 2 podtrieda 1.
- Tento spotrebič sa dá zmeniť na iný typ plynu.
- Pred inštaláciou sa uistite, či je sporák vhodný na typ plynu a elektrického napätia vo vašej domácnosti. Informácie nájdete na nálepke.
- Nepoužívajte použité alebo neautorizované plynové súčiastky.
- Sporák pred servisovaním odpojte od elektrického a plynového prívodu.
- Keď opravujete alebo vymieňate plynovú súčiastku, pred začatím odpojte plynový prívod. Po dokončení skontrolujte, či je spotrebič plynotesný
- Uistite sa, že plynový prívod je otvorený, sporák je zapojený do elektrickej siete a zapnutý.

- Je v záujme vašej vlastnej bezpečnosti, aby plynový spotrebič inštaloval kvalifikovaný technik.
- Spotrebič ktorého palivo je LPG, nesmie byť nainštalovaný v miestnosti pod úrovňou zeme, napríklad pivnica.

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 propán-bután - BS 5482-1 (keď je spotrebič inštalovaný v príbytku na stálom mieste)
- Bezpečnostnými normami o inštalácií a používaní plynových spotrebičov.
- Platnými stavebnými normami a normami elektrickom pripojení.

Ak cítite plyn

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

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.

Pred prvým použitím grilu zapnite gril na 30 minút, zasuňte panvicu na grilovanie úplne dozadu a nechajte ju tam počas celej doby s otvorenými dvierkami.

Chladiaci ventilátor

Tento spotrebič môže mať chladiaci ventilátor. Za normálnych okolností bude chladiaci ventilátor ochladzovať predný panel a ovládacie gombíky, keď budú rúra alebo gril zapnuté.

Vetranie

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.

Údržba

- Doporučuje sa každoročný servis tohto sporáka.
- Skôr ako vymeníte pôvodnú žiarovku, vypnite napájanie z elektrickej siete. Uistite sa, že rúra je chladná.
- Nepoužívajte varné nádoby, ktoré presahujú predný panel sporáka.
- Pokiaľ manuál neodporúča inak, pred celkovým čistením alebo údržbou najprv nechajte sporák vychladnúť a potom ho odpojte od elektrického prívodu.
- Nepoužívajte kľučky dvierok alebo ovládacie gombíky na manévrovanie so sporákom.
- NIKDY neobsluhujte sporák s vlhkými rukami.
- Nepoužívajte utierku alebo iný hrubší textil namiesto rukavíc. Ak sa dostane do kontaktu s horúcim povrchom, môže začať horieť.

- Nepoužívajte žiadne ochranné kryty, fólie a prikrývky na varnú dosku. Sú zdraviu nebezpečné a môžu mať negatívny dopad na bezpečné používanie horákov.
- Nikdy nezohrievajte neotvorené nádoby s jedlom. Vzniknutý pretlak môže zapríčiniť výbuch nádoby a spôsobiť zranenie.
- NEPOUŽÍVAJTE nestabilné panvice a rukoväť panvíc umiestnite mimo okraja varnej dosky.
- Nikdy nenechávajte varnú plochu na vysokom stupni bez dozoru. Vykypené jedlo môže začať dymiť a mastné čiastočky môžu vzplanúť. Používajte hĺbkový termometer na masť vždy, keď môžete, aby ste predišli prehriatiu za bod dymenia.

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

- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou. Vypnite spotrebič a horiaci povrch zakryte pomocou pokrievky alebo hasiacej deky.
- NIKDY nenechávajte fritovací hrniec bez dozoru. Olej vždy zohrievajte pomaly a sledujte, ako sa zohrieva. Panvicu na vyprážanie naplňte olejom len do jednej tretiny.
- **Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrch sálajúci teplo.**
- Nikdy neskúšajte hýbať panvicou s horúcim olejom, hlavne s hlbokými fritézami. Počkajte, kým olej vychladne. Ak naplníte panvicu príliš veľkým množstvom oleja, po vložení jedla sa olej môže vyliť. Ak pri vyprášaní používate kombináciu olejov alebo masti, 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 vyprážete pri vysokej alebo stredne vysokej teplote, pozorne sledujte panvicu, pre riziko vyliatia oleja alebo prehriatia jedla.

- 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 viacúčelový suchý chemický alebo penový hasiaci prístroj.
- Účel tohto sporáka sa nemá meniť. Tento spotrebič sa nedá ovládať pomocou externého časovača alebo samostatným diaľkovým ovládačom.
- Nikdy neskladujte horľavé materiály v úložnom priestore, v rúre alebo v grilovacej komore. Mohli by vybuchnúť a poškodiť váš majetok.

Starostlivosť o rúru

- Vždy sa uistite, že ovládače sú v OFF pozícii (vypnuté) a či je celá sklenená plocha pred čistením varného panela chladná.
- Vždy používajte kuchynské rukavice ako ochranu pred popálením
- 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 (obr. 1.3).
- Vnútorňa strana dvierok je vyrobená z tvrdeného skla. Pri čistení dvierok buďte opatrní a snažte sa sklenený panel nepoškrabať.
- Náhodné poškodenie môže spôsobiť prasklinu na sklenených dverách.
- Vetracie otvory nechajte priechodné.
- Pri čistení sklenených dvierok rúry, nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky. Môžu poškrabať ich povrch, a sklo sa môže rozbiť.

- Uistite sa, že rošty sú zatlačené až k zadnej stene. Nezatvárajte dverka, ak rošty nie sú zasunuté.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie roštovvrytie roštov, izolácie a hornej steny rúry.
- Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dverka rúry otvorené dlhšie, než je potrebné. Ovládacie gombíky sa môžu prehriať
- Ak sa chystáte použiť časovač. Nepoužívajte rúru, ak je susedná rúra teplá.
- Nedávajte do rúry teplé jedlo. Ak sa chystáte použiť časovač.
- Nepoužívajte časovač, ak je rúra už teplá.
- Ak je to možné, používajte suché kuchynské rukavice. Použitie vlhkých rukavíc môže viesť pri kontakte s horúcou plochou k popáleniu parou.

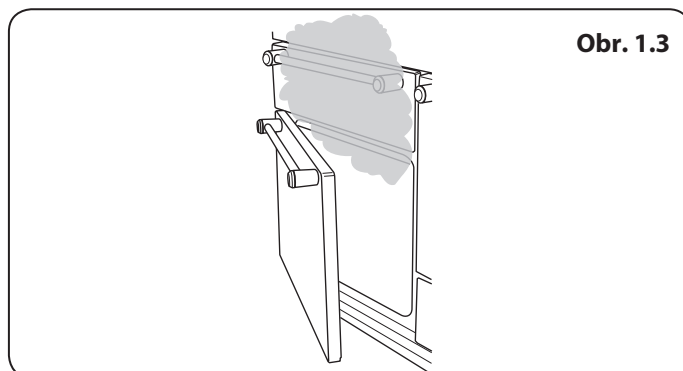
Rošty rúry

Pri osadzovaní vysúvacích roštov zaistíte prednú stranu roštu na koľajnici tak, ako je to zobrazené na **(obr. 1.4)**. Zadná strana roštu by mala byť umiestnená na koľajniciach, dorazená k zarážke **(obr. 1.4)**

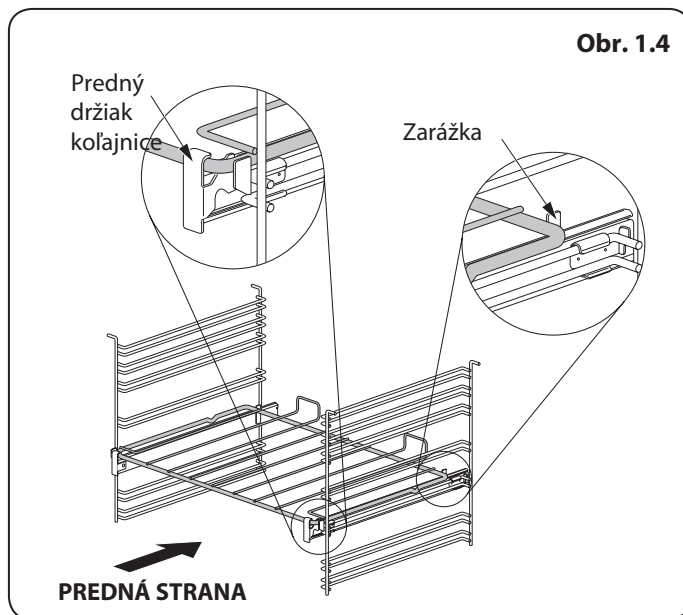
Rošty parnej rúry môžete osadiť tak, že zarovnáte rošt s drážkou v rebríkových podperách na rošty. Zatlačte rošt dovnútra až pokiaľ sa nezastaví na zarážke. Nadvihnite prednú stranu roštu tak, aby zadná strana roštu nezavadila o zarážku. Vyrovnajte rošt do úrovne drážky a zatlačte dozadu na doraz.

Starostlivosť o ohrevnú zónu

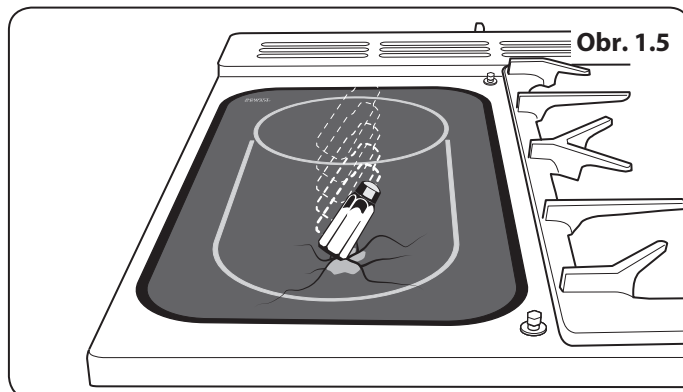
- Nikdy nepripravujte jedlo priamo na povrchu
- Nepoužívajte povrch ako dosku na krájanie.
- Ak varný panel práve nepoužívate nenechávajte na ňom žiadne domáce potreby, jedlo a horľavé materiály (napr. utierky, panvice obsahujúce olej).



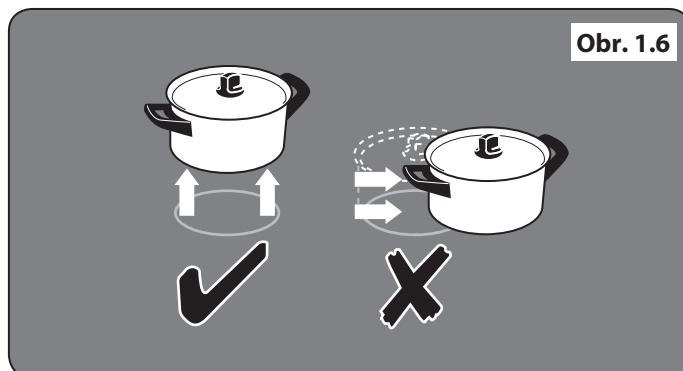
Obr. 1.3



Obr. 1.4



Obr. 1.5



Obr. 1.6

- Nekladte plasty, alobal a plastové obaly na varný panel.
- Nenechávajte ohrevnú zónu zapnutú, pokiaľ ju nepoužívate.
- Nepokladajte ťažké predmety na varnú zónu.

Hoci je keramický povrch pevný, spadnutie ťažkého alebo ostrého predmetu (napr. solníčky) môže spôsobiť jeho prasknutie (**obr.1.5**).

⚠ VAROVANIE: Ak nájdete na povrchu panela prasklinu, okamžite odpojte spotrebič. Vyhnite sa úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VAROVANIE: Ak nájdete na povrchu panela prasklinu, okamžite odpojte spotrebič od napájania a zabezpečte jeho opravu.

Hrnce na paneli vždy nadvihnite (**obr. 1.3**). Posúvaním hrncov môžete spôsobiť škvrny a škrabance. Pred odstránením varnej nádoby sa vždy uistite, že ovládače sú v OFF pozícii (vypnuté).

- Nekladte nič medzi varný panel a dno panvice (napr. azbestové podložky, alobal, stojan na wok a pod.)
- Nepokladajte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varného varného panelu. Môže sa zohriať a popáliť vás.
- Účel tohto sporáka sa nemá meniť. Tento spotrebič sa nedá ovládať pomocou externého časovača alebo samostatným diaľkovým ovládačom.
- Vyhýbajte sa ohrievaniu prázdnych hrncov. Takto môžete zničiť varný panel aj hrniec.

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

Starostlivosť o varný panel

- Nedovoľte nikomu liezť po sporáku, stáť na ňom alebo sa zavesiť na jeho časti.
- Nepoužívajte povrch ako dosku na krájanie.
- Ak varný panel práve nepoužívate, nenechávajte na ňom žiadne domáce potreby, jedlo a horľavé materiály (napr. utierky, panvice obsahujúce olej).
- Nekladte plasty, alobal a plastové obaly na varný panel.
- Pred odstránením varnej nádoby sa vždy uistite, že ovládače sú v OFF pozícii (vypnuté).
- Vyhýbajte sa ohrievaniu prázdnych hrncov. Takto môžete zničiť varný panel aj hrniec.

Starostlivosť o vysúvací gril

- Keď používate gril, uistite sa, že pekáč je pevne zasunutý dozadu – na doraz. V opačnom prípade sa gombíky na ovládacom paneli stanú horúcimi na dotyk.
- Nenechávajte gril dlho zapnutý bez grilovacej panvice vnútri. Môže sa stať, že gombíky ovládacieho panela budú na dotyk horúce.
- Nikdy nezatvárajte dvierka grilu, keď je gril zapnutý.
- Keď používate gril, vonkajšie časti grilu môžu byť horúce. Nepúšťajte deti k sporáku.

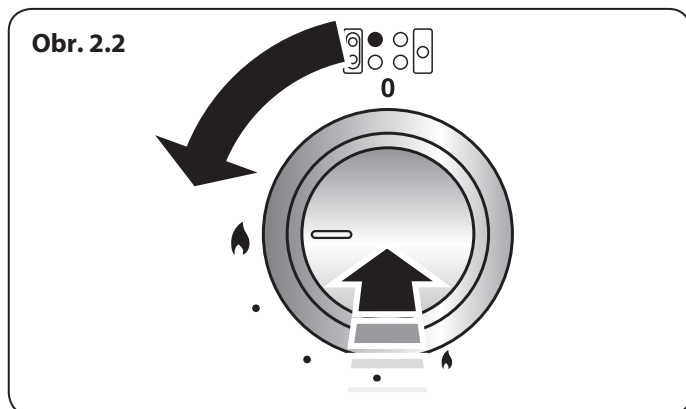
Starostlivosť o sporák

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

- Pred celkovým čistením odpojte sporák od elektriny a nechajte ho vychladnúť.
- 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 opatrný. Pri utieraní rozliateho jedla z horúceho povrchu mokrou špongiou alebo utierkou buďte obzvlášť opatrný. Para by vás mohla popáliť. Niektoré čistiace prostriedky môžu v kontakte s horúcim povrchom produkovať škodlivé výpary.
- Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá farieb, uhličitán sodný, žieraviny, biologické prášky, bielidlá, čistiace prostriedky na báze chlóru, hrubé abrazíva alebo soľ.
- Nemiešajte rozličné čistiace prostriedky – môžu spolu nebezpečne zreagovať.
- Všetky časti sporáka sa môžu čistiť horúcou mydlovou vodou.
- Dávajte však pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna zvyšná voda.
- Ak chcete odstrániť a umyť časti grilu, uistite sa, že sú studené, alebo použite rukavice.
- Na čistenie grilu nepoužívajte abrazívne sprostriedky.
- NEUMÝVAJTE koľajnice v umývačke na riad.
- NEUMÝVAJTE horáky v umývačke na riad.
- Na čistenie povrchu nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo prostriedky obsahujúce lieh.
- NEPOUŽÍVAJTE drôtenky, čistiace utierky určené na umývanie rúr alebo akékoľvek iné materiály, ktoré by mohli poškrabať povrch.
- 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.
- NEPOUŽÍVAJTE drôtenky, čistiace utierky určené na umývanie rúr alebo akékoľvek iné materiály, ktoré by mohli poškrabať povrch.
- Ak používate jeden z horákov, nepokúšajte sa iný horák rozobrať alebo vyčistiť okolie iného horáka. Mohli by ste dostať elektrický šok.

2. Časti sporáka



Sporák 110 dual fuel (**Obr. 2.1**) má nasledujúce časti:

- A. Varný panel - 4 horáky, Wok horák a keramická platňa
- B. Ovládací panel
- C. Vysúvací gril s grilovacím roštom so 4 grilovacími polohami
- D. Multifunkčná rúra
- E. Parná rúra
- F. Zásuvka na kysnutie chleba/Odkladacia zásuvka.

Horáky

Označenie pri každom ovládacom gombíku ukazuje, ktorý horák je gombíkom regulovaný.

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: Zatláčajte gombík a otočte smerom k symbolu väčšieho plameňa (🔥), (**obr. 2.2**).

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

Ak po pustení ovládacieho gombíka plameň zhasne, znamená to, že plyn neprechádza špeciálnym bezpečnostným zariadením. 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**). Na tomto sporáku je poloha nízkej intenzity plameňa až za polohou vysokej intenzity plameňa. Nenachádza sa medzi vysokou intenzitou a vypnutím.

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

Uistite sa, že plamene sú v strede panvice. 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 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 používaniu nestabilných alebo zdeformovaných varných nádob, ktoré 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.

Nepoužívajte kuchynské nádoby, ktorým sa prekrývajú hrany na varnej doske.

Horák na wok

Horák na wok je navrhnutý tak, aby rovnomerne zohrieval veľkú plochu. Je ideálny na veľké varné nádoby a prudké orestovanie (**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 rozlejete. Rozliatu tekutinu sa snažte utrieť pokiaľ je smaltový povrch ešte teplý.

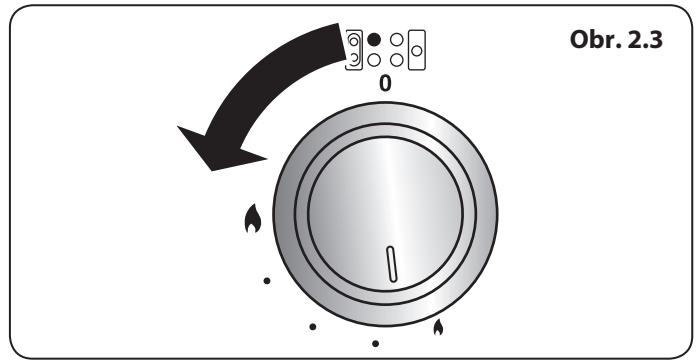
Poznámka: Hliníkové varné nádoby môžu zanechať kovové stopy na varnej mriežke. Neopplyvní to trvácnosť smaltovej vrstvy a stopy môžete vyčistiť vhodným čistiacim prostriedkom na kovové škrvny.

Podstavec na wok

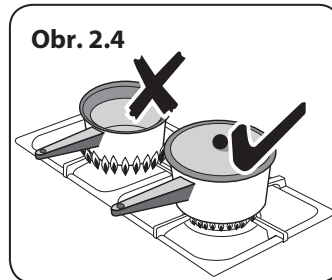
Podstavec na wok je navrhnutý tak, aby do neho zapadol 35 cm wok. Ak používate iný typ woku, uistite sa, že dobre sedí na podstavci. Rôzne typy wokov sa veľmi líšia vo veľkosti a tvare. Je dôležité, aby wok dosadol na varnú mriežku. Ak je príliš malý podstavec ho správne nezaistí (**Obr. 2.9**).

Podstavec na wok je určený iba na horák na wok. Keď pokladáte podstavec, uistite sa, že je správne umiestnený a či je wok dobre podoprený varnou mriežkou (**Obr. 2.10**).

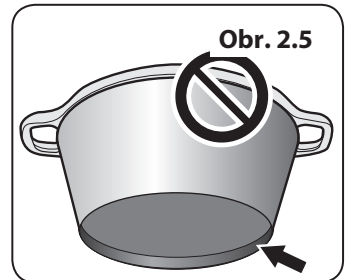
Platňa na grilovanie je počas používania veľmi horúca. Nechajte ju vychladnúť predtým ako ju uchopíte.



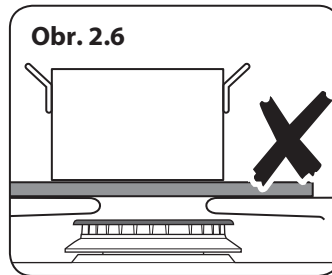
Obr. 2.3



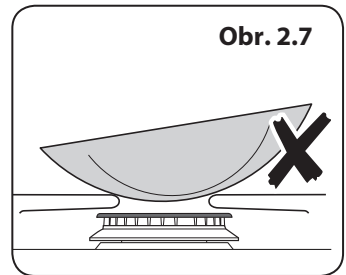
Obr. 2.4



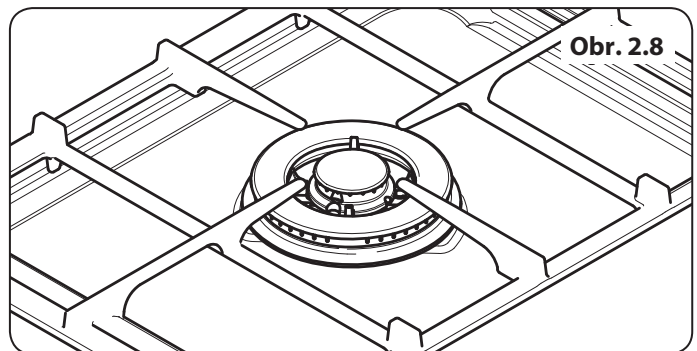
Obr. 2.5



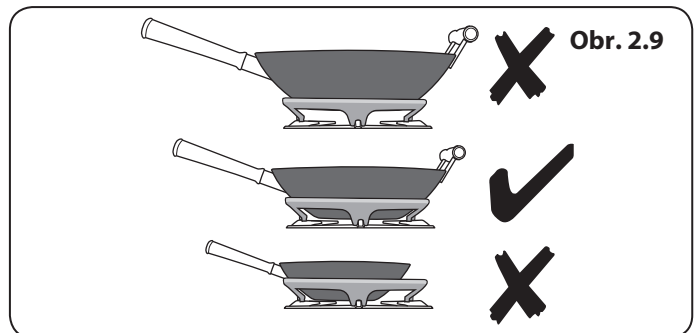
Obr. 2.6



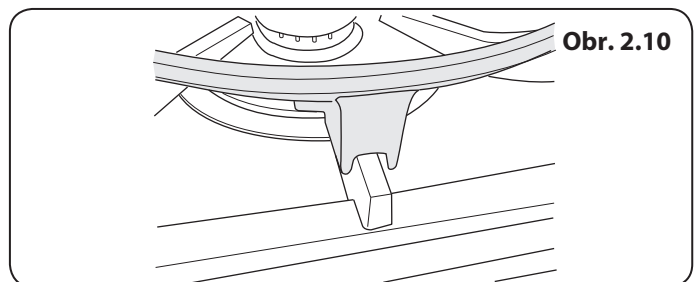
Obr. 2.7



Obr. 2.8

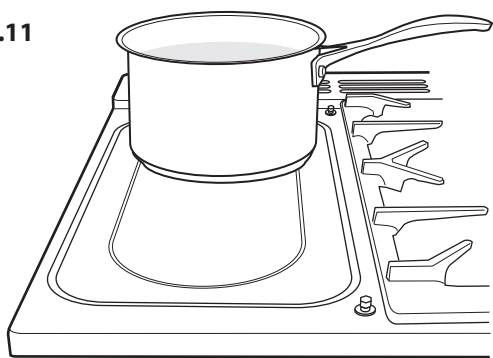


Obr. 2.9



Obr. 2.10

Obr. 2.11



Keramická platňa

Keramická platňa, ktorá sa nachádza na ľavej strane horáka, má dva účely. Môžete ju využiť ako keramickú varnú dosku a variť na nej zvyčajným spôsobom (**Obr. 2.11**) alebo ju môžete použiť na ohrievanie dodanej grilovacej platne.

Kruh v zadnej časti platne je určený na varenie vo varných nádobách.

V keramickej zóne sa nachádzajú dva vyhrievacie telesá, pomocou ktorých môžete vyhriať celú plochu platne alebo iba polovicu (**obr. 2.12**).

Ak chcete vyhriať iba zadný okruh, otočte ovládacím gombíkom proti smeru hodinových ručičiek (**obr. 2.13**).

Keď zapnete keramickú zónu, neonové svetlo nad ovládacími gombíkmi zasvieti a zostane svietiť až pokiaľ povrch zóny nevychladne.

Veľkú kanvicu na zohrievanie vody môžete položiť cez obidve časti keramickej platne.

Dávajte si pozor vždy, keď sa chcete dotknúť povrchu, pretože aj po vypnutí môže byť povrch teplejší, ako predpokladáte.

Používajte iba nádoby vhodné pre keramické varné panely.

Odporúčame nádoby z antikorovej a smaltovanej ocele, pretože dna hrncov a panvíc z medi a hliníka zanechávajú na paneli stopy, ktoré sa ťažko odstraňujú.

Hrnce a panvice by mali mať hrubé, hladké a ploché dno (**obr. 2.14**). Zabezpečí sa tým najväčší prenos tepla z panela na nádobu, čo prispieva k rýchlemu a energeticky úspornému vareniu. Nikdy nepoužívajte woky so zaguľatenými dnami, ani s podstavcom.

Najvhodnejšie sú nádoby, ktoré majú v studenom stave dno veľmi jemne vypuklé dovnútra. Ak priložíte pravítko krížom cez dno, uvidíte malú medzierku v strede (**obr. 2.15**). Keď sa takýto typ varných nádob zohrieva, kovový materiál sa rozpína, a dobre prilne k varnému povrchu.

Uistite sa, že dno nádoby je čisté a suché, aby ste predišli pripaľovaniu zvyškov na varný panel. Pomôžete tým tiež predísť škrabancom a usadeninám (ako napr. vodný kameň).

Používajte vždy nádoby s rovnakou veľkosťou (alebo o niečo väčšie), ako je označená plocha na povrchu varného panela (**obr. 2.16**). Používaním menších nádob plytváte teplom a akákoľvek rozliata tekutina na platni prihorí. Použitie pokrievky urýchli varenie.

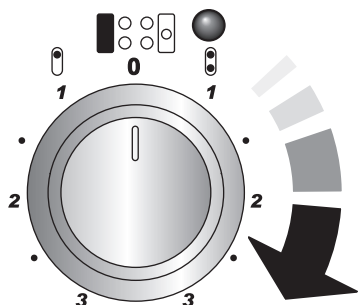
Hrnce na paneli vždy nadvihnite. Posúvaním hrncov môžete spôsobiť škrvny a škrabance. Skôr ako vezmete hrnce z platne, otočte ovládače do vypnutej polohy.

Pri varení na paneli môžete vidieť, že varná plocha, ktorú používate, svieti a zhasína. Zapríčiňuje to bezpečnostné zariadenie, ktoré obmedzuje teplotu varného panela. Je to úplne v poriadku, najmä keď varíte pri vysokých teplotách. Ak sa to však stáva často pri použití určitej nádoby, znamená to, že nádoba nemusí byť vhodná – môže byť príliš malá alebo nerovná pre keramický panel.

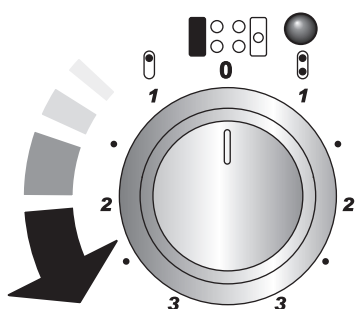
Pre efektívnejšie ohrievanie pred pridaním jedla najprv predhrejte nádobu na 10 minút.

Používajte iba tepluvzdorné nádoby.

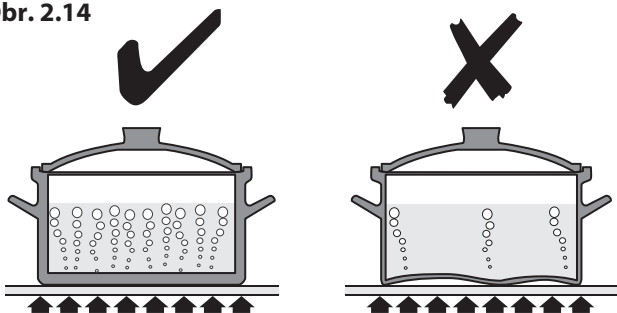
Obr. 2.12



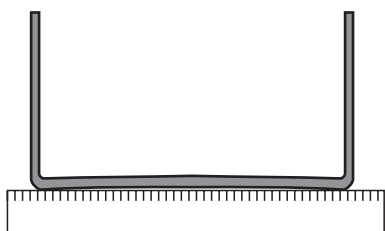
Obr. 2.13



Obr. 2.14



Obr. 2.15



Platňa na grilovanie

Platňa (**obr. 2.17**) je navrhnutá tak, aby bezpečne zapadla na vodiace trny nad keramickou vyhrievacou zónou (**obr. 2.18**). Nepoužívajte platňu nad horákmi. Nebude tam pevne držať a navyše môžete poškodiť nelepivý povrch platne.

Ak chcete vyhriať celú plochu keramickej zóny, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek (**obr. 2.19**).

Neónové svetlo nad ovládacím gombíkom keramickej zóny zasvieti, keď zapnete keramickú zónu a zostane svietiť až pokiaľ povrch zóny nevychladne.

Platňa 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.

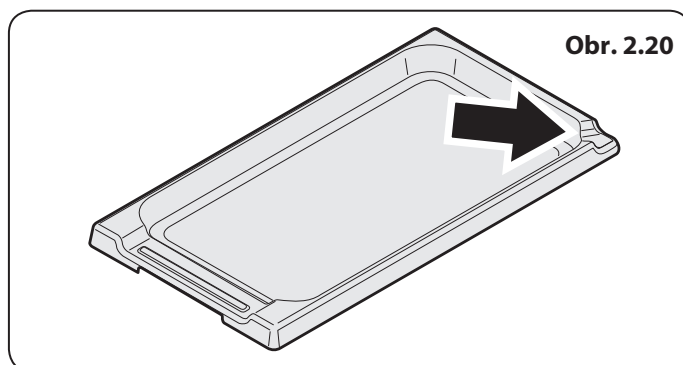
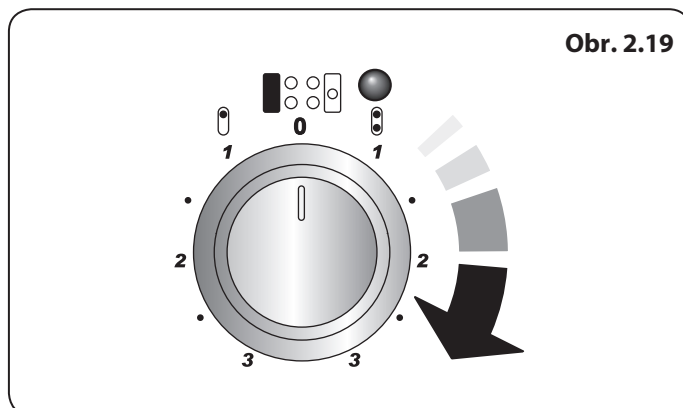
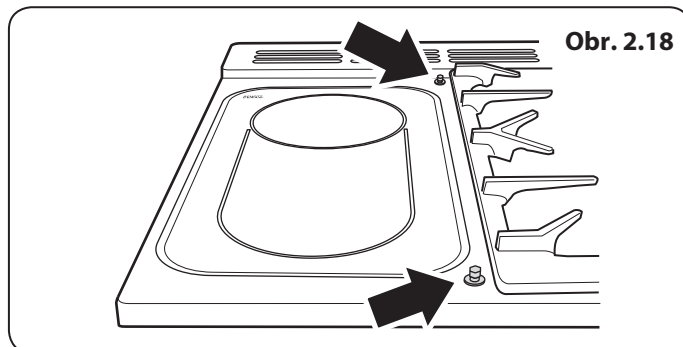
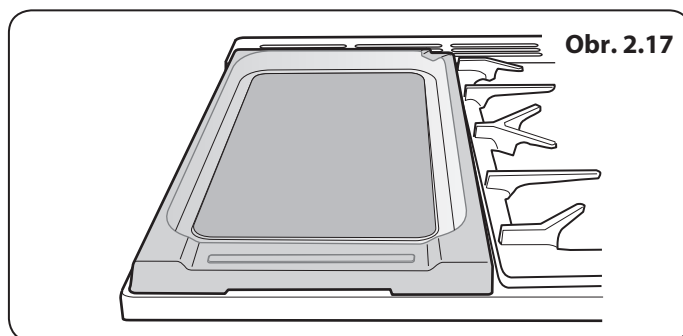
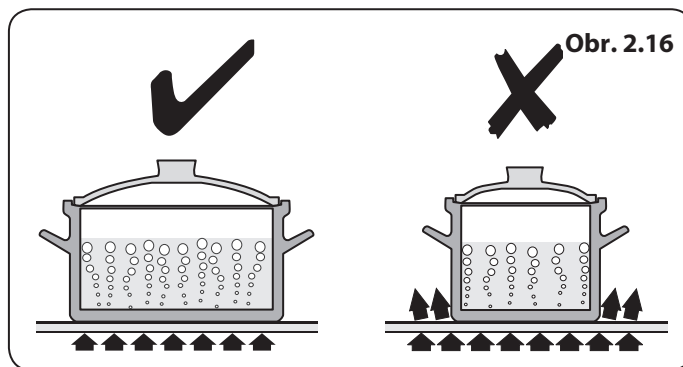
Platňu môžete pred použitím jemne potrieť kuchynským olejom.

Pred začiatkom varenia nenahrievajte platňu na grilovanie dlhšie ako **5 minút**. Dlhšie predhrievanie ju môže poškodiť.

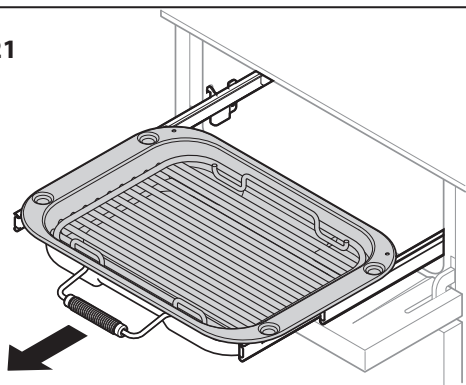
V pravom zadnom rohu platne je otvor (**Obr. 2.20**) takže nadbytočný tuk môžete po dokončení varenia vyliat.

Budte opatrní, platňa môže byť veľmi horúca.

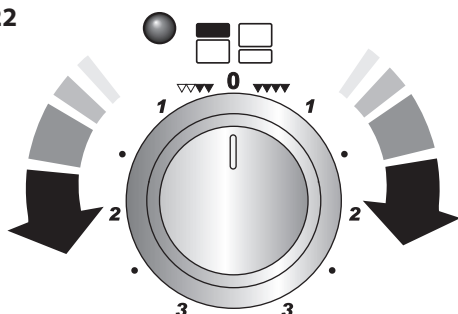
Ak chcete platňu vyčistiť, nechajte ju po skončení varenia najprv vychladnúť.



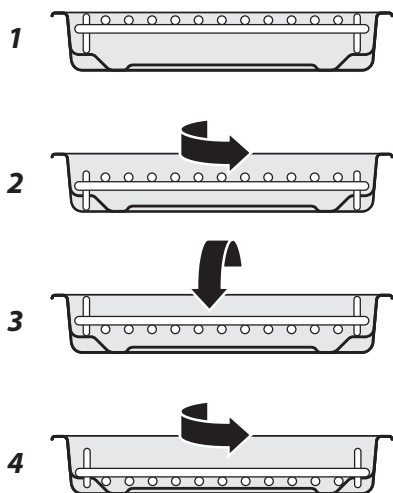
Obr. 2.21



Obr. 2.22



Obr. 2.23



Výsuvný Gril

Otvorte dverka a uchopením rúčky vyťahnite grilovacu panvicu (obr. 2.21).

Gril má dve výhrevné telesá, ktoré umožňujú buď vyhriať celú plochu panvice, alebo iba pravú polovicu.

Požadovanú teplotu nastavíte otočením ovládacieho gombíka. Na rozohriatie celého grilu treba otočiť gombíkom v smere hodinových ručičiek (obr. 2.22).

Na rozohriatie pravej polovice otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek. Neónové kontrolné svetlo pri grile sa zapne.

Pre lepší výsledok nechajte grilovacu panvicu v grilovacej komore a vyhrievajte požadovanú plochu grilu 2 minúty. Počas predhrievania grilu môžete poukladať jedlo na vyberateľný grilovací rošt.

⚠ Nenechávajte gril dlho zapnutý bez grilovacej panvice vnútri. Môže sa stať, že gombíky ovládacieho panela budú na dotyk horúce.

Ak je gril predhriaty, vezmite grilovacu panvicu a vložte do nej grilovací rošt s jedlom. Zasuňte panvicu do grilovacej komory. Uistite sa, že je dobre zasunutá dovnútra.

⚠ VAROVANIE: vonkajšie časti grilu môžu byť horúce. Nepúšťajte deti k sporáku, vonkajšie časti grilu môžu byť horúce. Nepúšťajte deti k sporáku.

Grilovací rošt môžete pretočiť a získať tak štyri grilovacie polohy. Rošt môžete otočiť z predu dozadu alebo prevrátiť zhora nadol (obr. 2.23).

Nenechávajte grill dlho bez grilovacej panvice vo vnútri.

⚠ Nikdy nezatvárajte dverka grilu, keď je gril zapnutý!

⚠ VAROVANIE: Tento spotrebič je navrhnutý iba na varenie. Nesmiete ho používať na iné účely ako napríklad na vykurovanie.

Zásuvka na kysnutie cesta

Zásuvka na kysnutie cesta sa nachádza na pravej spodnej strane sporáka (**obr. 2.24**). Vnútri zásuvky na kysnutie cesta sú otvory ktoré umožňujú teplému vzduchu z výhrevných telies prúdiť do vnútra.

Teplota v zásuvke na kysnutie cesta je ideálna na kysnutie všetkých typov cesta. Sladké cesto, slané cesto, bezlepkové cesto, kváskové cesto, cesto s čerstvým ale aj sušeným droždím ale aj cesto podľa receptára Rangemaster Good Housekeeping Cookery.

Zásuvku predhrejте, aby bola vyhriata a pripravená na vaše cesto.

Zásuvka sa ovláda pomocou stláčacieho gombíku (**obr. 2.25**). Nie je nutné nastavovať teplotu. Teplota je prednastavná. V zásuvke na kysnutie cesta je priestor pre:

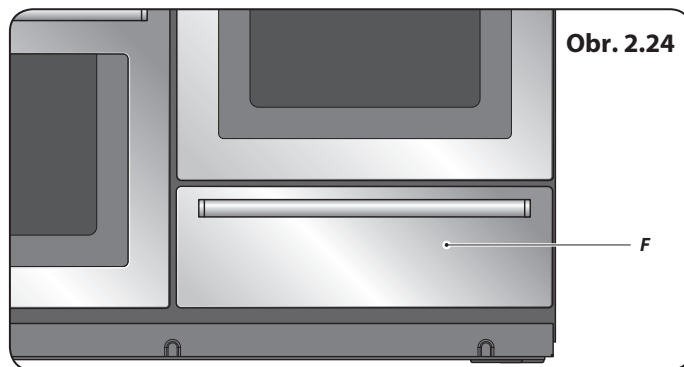
- Plechy na pečenie – nie väčšie ako 340 mm x 340 mm. Rohlíky alebo žemle môžete nechať nakysnúť na plechu a potom vložiť priamo do predhriatej rúry.
- Na nakysnutie cesta na dvoch plechov naraz použite rošt na vychladnutie alebo mriežku. Položte ho na vrch plechu. Pamätajte, že cesto počas kysnutia zväčší svoj objem. Preto ponechajte medzi plechmi priestor na nakysnutie.
- 3 litre cesta
- 3 x 0,9 kilový plech
- 4 x 0,450 kilový plech

Doba kysnutia závisí na type a množstve cesta. Riadte sa podľa receptu a cesto počas kysnutia sledujte.

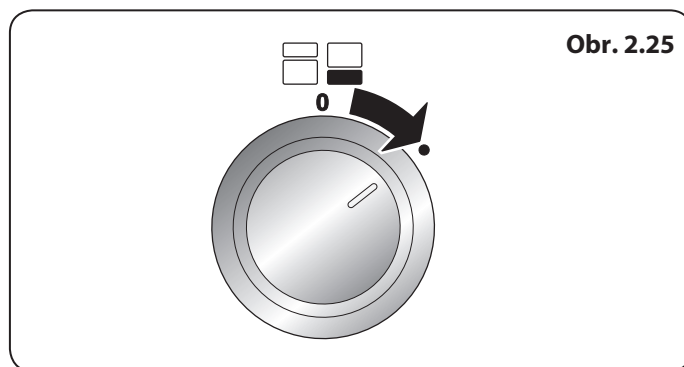
Ak chcete použiť veľký plech na pečenie, položte rošt na dno zásuvky a plech položte na rošt. Tak umožníte, aby teplý vzduch prúdil až k cestu.

Ak pripravujete väčšie množstvo kysnutého cesta, ktoré obsahuje viac ako 500 gramov múky, cesto rozdeľte do dvoch mís alebo nádob. To uľahčí proces kvasenia.

Cesto počas kvasenia kontrolujte. Čerstvé droždie kvasí veľmi rýchlo, obzvlášť ak má prvú etapu kvasenia za sebou. Prvá fáza pomáha upiecť nadýchaný bochník chleba.



Obr. 2.24



Obr. 2.25

TIPY

Nieste si istý kapacitou vašich plechov?

- Pol kilová nádoba na kysnutie cesta udrží 800 ml vody
- Kilová nádoba na kysnutie cesta udrží 1,5 l vody
- Cesto prekryte kuchynskou fóliou natretou olejom, buďte opatrní a nepripevnite fóliu príliš tesno, aby nebránila cestu rásť.

Zásuvku na kysnutie cesta môžete využiť aj ako odkladací priestor. Predtým ako do nej vložíte veci ktoré chcete uskladniť, zásuvku najprv vypnite a nechajte ju vychladnúť

Čistenie

Zásuvku na kysnutie cesta umývajte teplou jarovou vodou, a mäkkou handričkou. Opláchnite a vytrite do sucha.

Zásuvka na kysnutie cesta je ideálna na úschovu plechov, pekáčov a iných domácich potrieb.

Vnútro 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.

3. Multifunkčná rúra

Hodiny musia byť nastavené na presný čas ešte predtým ako rúra začne pracovať. Pre detailné informácie o nastavení presného času si pozrite časť *Hodiny*.

Označenia ľavostranná rúra alebo pravostranná rúra sa udáva z čelného pohľadu.

Ľavostranná rúra je multifunkčná rúra a pravostranná rúra je parná rúra.

Multifunkčná rúra (ľavostranná rúra)

Rovnako ako teplovzdušná rúra multifunkčná rúra má ventilátor a dve výhrevné telesá – jedno je viditeľné na vrchu rúry a druhé pod jej dnom. Pri vkladaní alebo vyberaní vecí z rúry buďte opatrní a vyhnite sa dotyku horného telesa a deflektora telesa.

Tabuľka 3.1 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.

Ovládanie multifunkčnej rúry

Obr. 3.1 zobrazuje dotykový ovládací panel multifunkčnej rúry (ľavá strana).

Nastavenie funkcie

Stlačte a podržte gombík "Standby" (1). Na displeji sa zobrazí symbol teplovzdušnej rúry a teplota nastavená na 180 °C. Rúra začne piecť v tomto nastavení po 5 sekundách.

Svetlá rúry sa zapnú. Budú svietiť 2 minúty a potom sa vypnú. Svetlá rúry môžete kedykoľvek vypnúť stlačením gombíka (4).

Ak chcete zmeniť funkciu stlačte a držte gombík funkcia (2) až pokiaľ nezačne blikať symbol varenia.

Pomocou gombíkov [+] alebo [-] (5 or 6) nastavte požadovanú funkciu (5 or 6). Rúra začne piecť po 5 sekundách.

Poznámka: Prepínaním medzi funkciami zrušíte nastavenie vami zadanej teploty na pôvodnú prednastavenú teplotu 180 °C.

Nastavenie teploty

Stlačte a podržte gombík "Teplota" (3), až pokiaľ displej nezačne blikať

Pomocou gombíkov [+] alebo [-] (5 or 6) nastavte požadovanú teplotu. Rúra začne piecť v novonastavenej teplote po 5 sekundách.

Ak vyberiete nižšiu teplotu rúra bude musieť najprv vychladnúť.

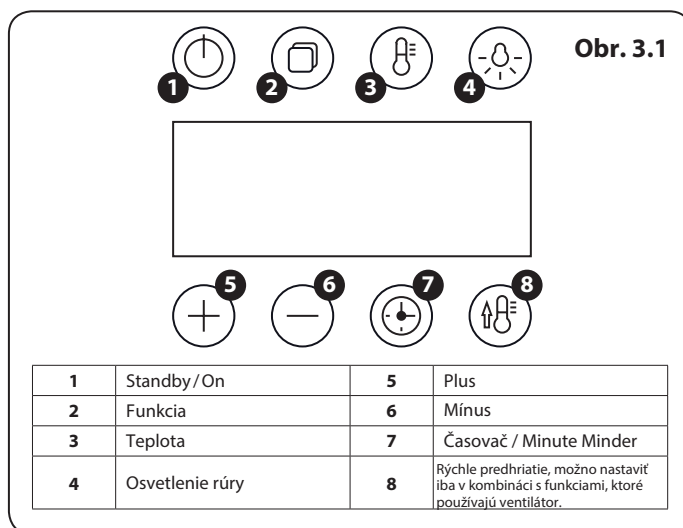
Poznámka : Ak počas pečenia chcete vedieť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte gombík "Teplota".

Vypnutie multifunkčnej rúry

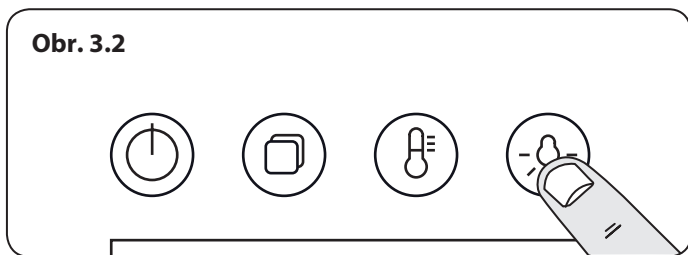
Multifunkčnú rúru vypnete stlačením gombíka "Standby / On" (1).

Symbol	Funkcia	Použitie
	Teplovzdušná rúra	Ideálna na pečenie, teplo rovnomerne rozložené po celej ploche
	Duo	Mierne zohrievanie pomocou spodného ohrevu a ventilátor. Vhodná na múčniky, torty a koláče, napríklad kiš koláč.
	Konvenčná rúra	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie v spodných častiach rúry
	Spodný ohrev	Na vytvorenie chrumkavej spodnej vrstvy pri jedlách ako pizza, múčniky a koláče
	Gril	Pri tejto funkcii vyžaruje teplo z výhrevného telesa grilu.
	Teplovzdušný gril	Grilovanie mäsa a rýb so zatvorenými dvierkami
	Rúra s podporou ventilátora	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie
	Delikatesy	Vhodná na pečenie jedál so zložitou prípravou, ako creme brulee, , slepé pečenie, pečenie vo vodnom kúpeli
ECO	ECO funkcia	Funkcia šetriaca energiu pre jedlá ktoré sa pripravujú 45 minút alebo menej
	Rozmrazovanie	Na rozmrazenie malých kúskov potravín bez tepla

Tabuľka 3.1



Obr. 3.2



Funkcia ECO

Táto funkcia je vhodná pre jedlá, ktoré nevyžadujú dlhšiu prípravu ako 45 minút. Pri pečení s funkciami ktoré používajú ventilátor šetrí energiu. Bez predhrievania.

Poznámka: Počas používania funkcie ECO, musia dvierka rúry zostať zatvorené. Ak sa tak nestane, rúra bude pokračovať v pečení aj po uplynutí prednastavených 45 minút.

Funkcia ECO je vhodná na pečenie nasledujúcich jedál:

- Predpripravené polotovary - polotovary ktorých maximálna doba pečenia z vychladené stavu je 45 minút, Jedlá nesmú byť zmrazené.
- Cookies, brownies a podobné pečené jedlá ktoré neobsahujú droždie.

Odporúčame vám, aby ste skontrolovali, či je jedlo dôkladne upečené. Ak si nie ste istý, nechajte ho piecť dlhšiu dobu.

Rýchle predhriatie

Funkcia rýchleho predhriatia umožňuje predhriať rúru oveľa rýchlejšie ako je bežné. Rúra sa predhreje rýchlejšie pomocou vyhrievacieho telesa ventilátora a tepla jedného z horných vyhrievacích telies.

Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, ozve sa pípnutie. Cyklus rýchleho predhriatia sa ukončí a aktivuje sa vybratá funkcia.


Funkcia rýchleho predhriatia môže byť aktivovaná iba v kombinácii s funkciami, ktoré používajú ventilátor.

Osvetlenie rúry

Stlačte príslušné tlačidlo na zapnutie osvetlenia rúry (**obr. 3.2**).

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

Uzamknutie displeja

Ak chcete uzamknúť displej, naraz stlačte a podržte gombíky [+] a [-]. Všetky ostatné gombíky budú deaktivované. Na displeji sa zobrazí symbol zámku .

Ak chcete displej odomknúť, znovu naraz stlačte a podržte gombíky [+] a [-]. Symbol zámku zmizne.

Príslušenstvo

Vysúvacie rošty rúry

Ľavostranná rúra je dodaná s dvomi vyťahovacími roštami.

Pri osadzovaní vysúvacích roštov osadzte prednú stranu roštu na koľajnice tak, ako je to zobrazené na **(obr. 3.3)**. Zadná strana roštu by mala byť umiestnená na koľajniciach, dorazená k zarážke **(obr. 3.3)**.

Vysúvacie rošty a koľajnice sa dajú ľahko vytiahnuť a premiestniť.

Odstránenie vysúvacích roštov

Nadvihnute zadnú stranu roštu tak, aby mu v ceste nezavadzala zarážka. Potom rošt odháknite z predného držiaka.

Odstránenie koľajníc vysúvacích roštov

Pootočte koľajnicou z rebríkových podpier. Najprv odistite spodnú stranu koľajnice. Potom odháknite hornú stranu koľajnice z podpery a vytiahnite **(obr. 3.4)**.

Osadenie koľajníc vysúvacích roštov

Najprv osadzte zadnú stranu koľajnic na hornú priečku páru rebríkovej podpery. Potom osadzte prednú stranu koľajnice na rovnakú priečku. Spodnú stranu koľajnice zatlačte a zaistíte o spodný priečku. **(obr. 3.5)**.

Uistite sa, že koľajnice sú osadené na rovnakej úrovni na oboch stranách **(obr. 3.6)**.

Prednú stranu koľajnic spoznáte podľa predného držiaka **(obr. 3.3)**.

⚠ NEUMÝVAJTE koľajnice v umývačke na riad.

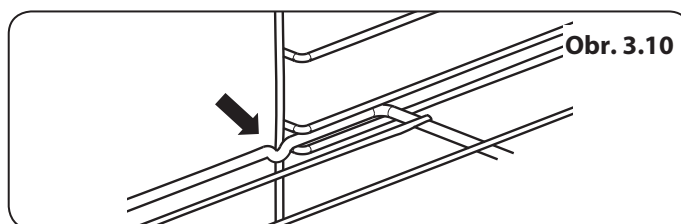
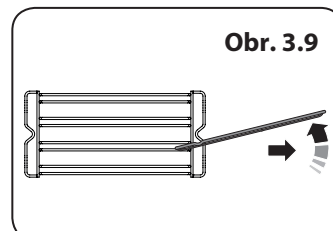
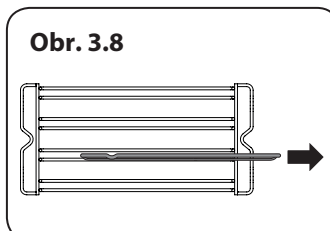
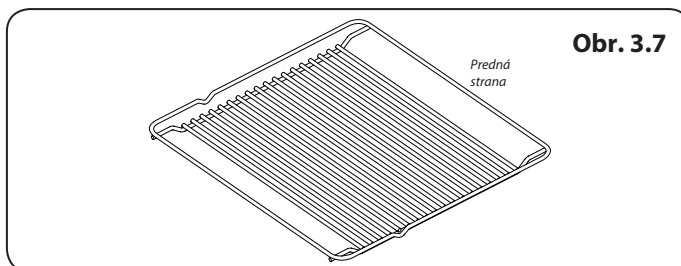
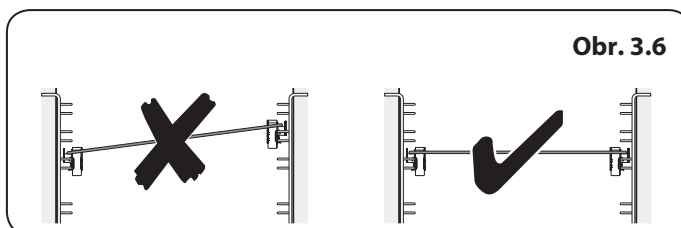
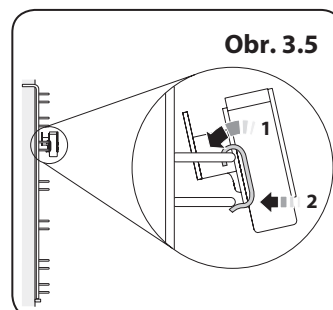
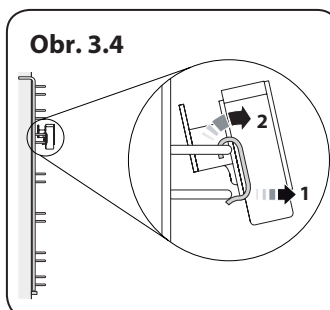
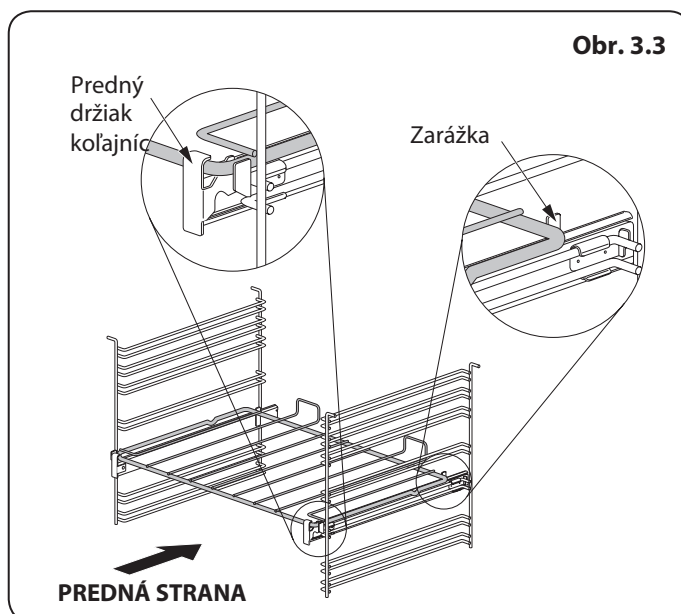
Rošty parnej rúry

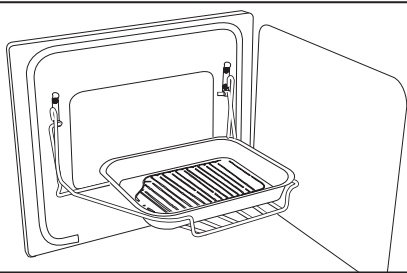
Rošty parnej rúry **(obr. 3.7)** sa pri vyťahovaní dopredu zastavia ale napriek tomu sa dajú ľahko vybrať a znovu osadiť.

Potiahnite rošt dopredu až pokiaľ sa jeho zadná strana zastaví na zarážkach, ktoré sa nachádzajú na stenách rúry. **(obr. 3.8)**.

Nadvihnute prednú stranu roštu tak, aby jeho zadná strana mohla prejsť popod zarážku a potiahnite rošt dopredu. **(obr. 3.9)**.

Rošty parnej rúry môžete osadiť tak, že zarovnáte rošt s drážkou v rebríkových podperách na rošty. Zatlačte rošt dovnútra až pokiaľ sa nezastaví na zarážke. Nadvihnute prednú stranu roštu tak, aby zadná strana roštu nezavadila o zarážku. Vyrovnajte rošt do úrovne drážky a zatlačte dozadu na doraz **(obr. 3.10)**.



Obr. 3.11

Držiak pekáča (doplnková výbava)

Držiak pekáča (**obr. 3.11**) sa zmestí iba do ľavostrannej rúry. Pečenie s držiakom na pekáč je veľmi jednoduché, pretože ku grilu sa dá prístupíť hneď, ako otvoríte dvierka.

Maximálna hmotnosť, ktorú môžete položiť na držiak pekáča, je 5,5 kg (12 lb). Držiak pekáča by sa mal používať iba s dodaným plechom na pečenie, ktorý je špeciálne navrhnutý tak, aby zapadol do držiaka. Akákoľvek iná nádoba by mohla byť nestabilná.

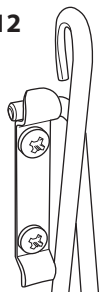
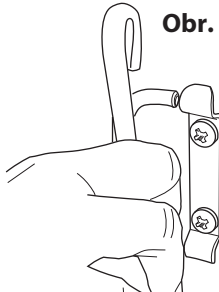
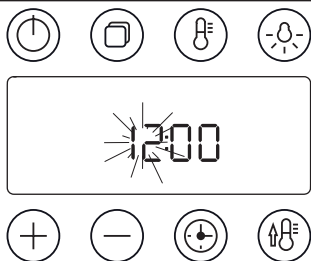
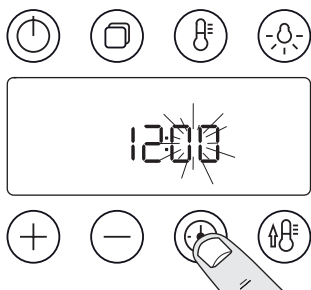
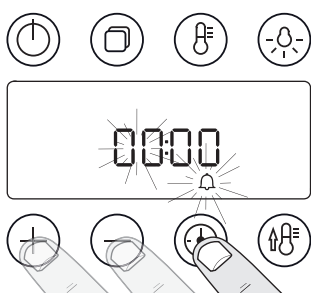
Držiak pekáča môže mať dve polohy. Je nutné, aby ste jeden z roštov vybrali a druhý dali do takej výšky rúry, aby sa držiak pekáča zmestil do rúry.

Ak je držiak pekáča v najvyššej polohe, na spodnom rošte v spodnej časti rúry môžete piecť iné jedlá.

Ak používate držiak pekáča v najnižšej polohe, iné jedlá môžete piecť v spodnej časti rúry alebo na rošte umiestnenom v hornej polohe.

Ak chcete osadiť držiak pekáča, umiestnite jednu časť na držiak na dvierkach (**obr. 3.12**).

Potom zaklapnite druhú stranu do druhého držiaka (**obr. 3.13**).

Obr. 3.12**Obr. 3.13****Obr. 3.14****Obr. 3.15****Obr. 3.16**

Hodiny / Časovač

Hodiny musia byť nastavené na presný čas ešte predtým, ako začne multifunkčná alebo parná rúra pracovať.

Nastavenie hodín

1. Po zapojení do elektrickej siete a zapnutí sporáka začnú hodiny na displeji blikať (**obr. 3.14**).
2. Počas toho ako hodiny blikajú stlačte gombíky [+] alebo [-] a nastavte čas v hodinách.
3. Stlačte gombík časovača a na displeji začnú blikať minúty. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] a nastavte čas v minútach (**obr. 3.15**).

Ak chcete prestaviť čas, stlačte gombík časovača a podržte, až pokiaľ začnú hodiny blikať. Potom pomocou gombíkov [+] alebo [-] postupujte podľa vyššie opísaných pokynov.

Poznámka: Ak nestlačíte žiaden gombík, hodiny po 5 sekundách uložia aktuálny čas.

Nastavenie odpočítavania minút

Odpočítavanie minút môžete využiť na nastavenie pripomenky, keď je hlavná rúra zapnutá ale aj vypnutá.

Funkcia odpočítavania minút poskytuje možnosť nastavenia odpočítavania času od 00:01h do 23:59 h, po uplynutí ktorého sa ozve pípanie.

Časovač zobrazuje *hodiny : minúty*

1. Pre prístup do funkcie odpočítavania minút, stlačte gombík časovača jeden krát (**obr. 3.16**).
2. Políčko s hodinami začne blikať. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas v hodinách (**obr. 3.16**).
3. Stlačte gombík časovača ešte raz a na displeji začnú blikať minúty. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas v minútach. Odpočítavanie sa autoamticky spustí po 3 sekundách a na displeji sa zobrazí symbol [🔔].

- Po uplynutí nastaveného času zapípa alarm. Po 10 sekundách sa pípanie automaticky zastaví.
- Ak chcete anulovať odpočítavanie minút alebo nastaviť nový čas, stlačte gombík hodín pokiaľ je symbol odpočítavania [↻] aktívny .

Nastavenie ukončenia pečenia multifunkčnej rúry na požadovanú hodinu

- Pre nastavenie funkcie a teploty pozrite časť *Ovládanie multifunkčnej rúry* na strane 15.
- Stlačte a podržte gombík časovača, až pokiaľ sa na displeji zobrazí symbol doby pečenia [▶] (**obr. 3.17**). Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v hodinách.
- Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v minútach. Rúra automaticky začne piecť po 5 sekundách a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Po uplynutí požadovaného času zapípa alarm a rúra prestane piecť. Na displeji sa zobrazí nápis 'End'. Vyberte jedlo z rúry a zavrite dverka.
- Ak alarm nevypnete, pípanie sa 2 krát zopakuje a potom sa automaticky vypne.

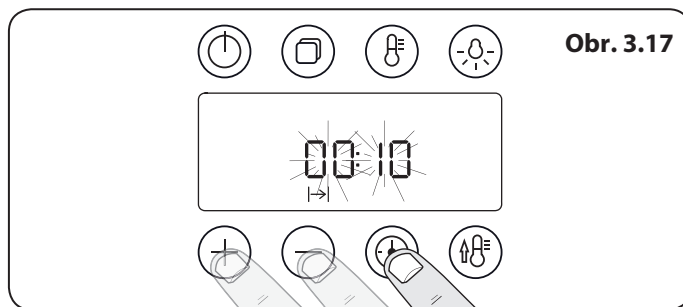
Automatické zapnutie a vypnutie rúry multifunkčnej rúry

Automatické zapnutie a vypnutie pečenia multifunkčnej rúry môžete nastaviť kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“.

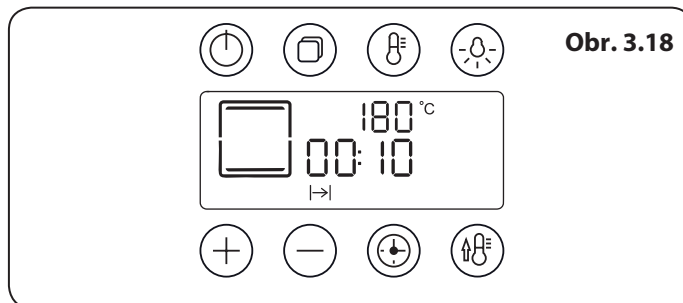
Začiatok času pečenia sa nedá nastaviť - nastavuje sa automaticky kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“.

- Nastavte požadovanú funkciu a teplotu. Pozrite časť *Ovládanie multifunkčnej rúry* na strane 15.
- Stlačte a podržte gombík časovača, až pokiaľ sa na displeji zobrazí symbol doby pečenia [▶]. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v hodinách. Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v minútach (**obr. 3.17**).
- Pre nastavenie času ukončenia pečenia [→] stlačte gombík časovača. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia v hodinách. Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia v minútach.
- Rúra sa po 3 sekundách prepne do režimu Standby. Na displeji sa zobrazí doba pečenia (**obr. 3.18**) a čas ukončenia pečenia (**obr. 3.19**). Ak chcete zrušiť zvolený výber, prepnite funkciu.
- Po uplynutí času ukončenia pečania zapípa alarm a rúra prestane piecť. Na displeji sa zobrazí nápis 'End'. Vyberte jedlo z rúry a zavrite dverka.
- Ak alarm nevypnete, pípanie sa 2 krát zopakuje a potom sa automaticky vypne.

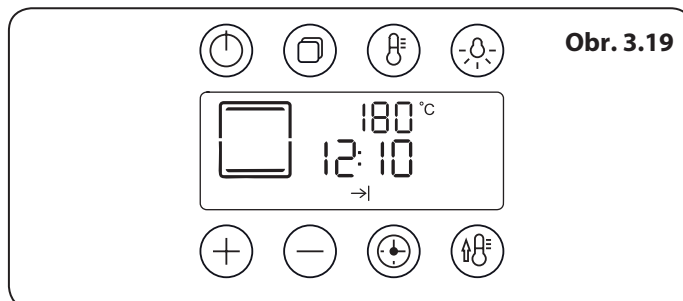
Poznámka: **Obr. 3.18** a **obr. 3.19** zobrazuje funkciu konvenčnej rúry len pre ilustráciu. Nastavenie doby pečenia a času ukončenia pečenia je dostupné pri všetkých funkciách.



Obr. 3.17



Obr. 3.18



Obr. 3.19

Typy na pečenie

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.

Nepoužívajte rúru, ak je susedná rúra teplá.

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

Všeobecné typy na pečenie

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

Plech 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.

Na dosiahnutie rovnomerného zapečenia používajte nádoby, ktorých najväčší odporúčaný rozmer je 340 x 340 mm.

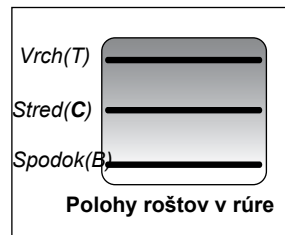
Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dvierka otvorené dlhšie, ako je nutné. V opačnom prípade sa panel s ovládacími gombíkmi ohreje do horúca.

- Medzi nádobami na rovnakom rošte vždy nechajte medzeru asi na šírku prsta, aby teplo mohlo voľne cirkulovať.
- Ak pridávate k jedlu ktoré pripravujete 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.
- Podložky pre rúry Cook & Clean (pozrite časť *Čistenie sporáka*) sa čistia lepšie, ak nie sú znečistené masťou. Mäso pri pečení zakryte.
- Ak chcete ohriať tanier, 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.

Prehľadná tabuľka pečenia

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

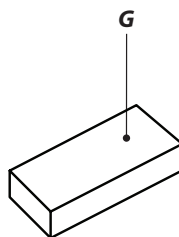
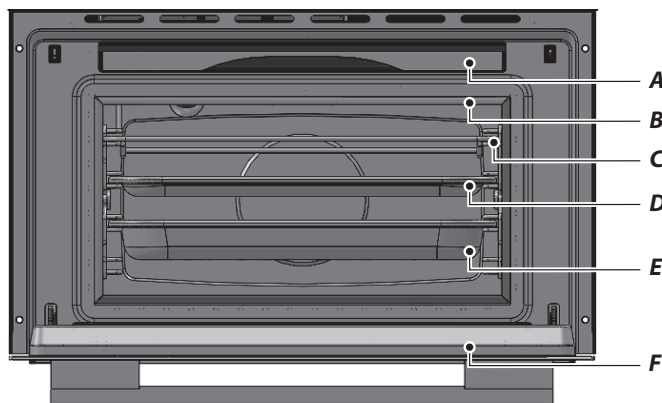
V teplovzdušnej rúre a v konvenčnej rúre sa jedlo pečie na nižšej teplote. Keď pečiete jedlá podľa receptu, znížte teplotu o 10° C a skráťte dobu pečenia o 5 – 10 minút. Teplota v teplovzdušnej rúre sa nemení v závislosti od výšky polohy, preto môžete použiť ktorýkoľvek rošt.



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	<p>Dôkladne rozmrzte potraviny y 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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Používanie konvenčnej rúry: pre rovnomerné zapečenie vám odporúčame nepoužívať väčší plech ako 340 mm x 340 mm. Tak zabezpečíte dobrú cirkuláciu. Ak pečiete na dvoch plechoch naraz, mali by ste ich približne v polovici pečenia vymeniť. V teplovzdušnej rúre môžete piecť naraz na troch plechoch, ale uistite sa, že medzi roštmi rúry nechávate aspoň jednu drážku voľnú.</p>	
	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		
	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 nákyt	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		
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		
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		
210 mm plech	180(C/B)	170	30-40 minút		
Dezerty					
Koláčiky z lineckého cesta	200(C/B)	190	20-30 minút na predhriatom plechu		
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 nákyt	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		

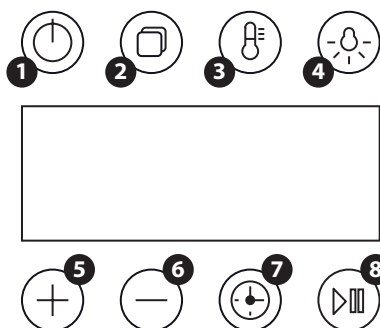
4. Parná rúra

Obr. 4.1



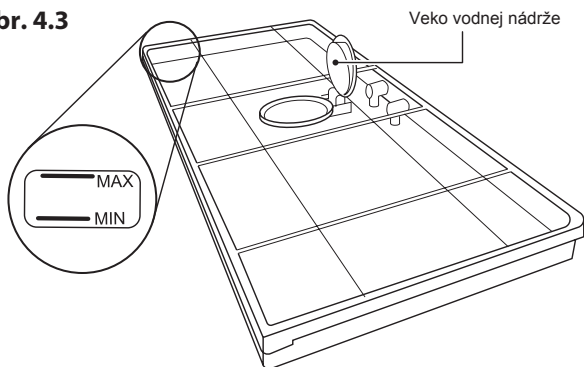
Písmeno	
A	Vodná nádrž
B	Tesnenie dverí
C	1 x Mriežka
D	1 x Pekáč
E	1 x Perforovaný pekáč
F	Dvere
G	Špongia

Obr. 4.2



1	Standby/On	5	Plus
2	Funkcia	6	Mínus
3	Teplota	7	Časovač
4	Osvetlenie rúry	8	Start / Pause

Obr. 4.3



Parná rúra (pravostranná rúra)

Parná rúra je zobrazená na **obr. 4.1**.

Obr. 4.2 zobrazuje dotykový ovládací panel parnej rúry.

Hladina vody

Ak chcete naplniť vodnú nádrž alebo skontrolovať hladinu vody, vodnú nádrž nadvihnite a vytiahnite von z parnej rúry. (**obr. 4.1**).

Nadvihnite veko a opatrne naplňte vodou z vodovodného kohútika alebo z malého džbánu, maximálne po značku (**obr. 4.3**). Ak voda pretečie, vytrite okolie do sucha.


Hodiny ľavostrannej rúry musia byť nastavené na presný čas ešte predtým, ako rúra začne pracovať. Pre detailnejšie pokyny ako nastaviť presný čas, pozrite časť *Hodiny*.

Označenia ľavostranná rúra alebo pravostranná rúra sa udáva z čelného pohľadu.

Ľavostranná rúra je multifunkčná rúra a pravostranná rúra je parná rúra.

Poznámka: Presný čas nie je zobrazený na ovládacom paneli parnej rúry.

Zamknutie displeja

Ak chcete uzamknúť displej, naraz stlačte a podržte gombíky [+] a [-]. Všetky ostatné gombíky budú deaktivované. Na displeji sa zobrazí symbol zámku [].

Ak chcete displej odomknúť znovu naraz stlačte a podržte gombíky [+] a [-]. Symbol zámku zmizne.

Hygiena

Pamätajte:

- Pred použitím vymeňte vodu v nádrži. Displej vám zobrazí pripomienku (**obr. 4.9**).
- Vyčistite parnú rúru po každom použití.

Spodná strana parnej rúry zostať po použití

HORÚCA. Pri čistení rúry buďte obzvlášť opatrní.

- Venujte pozornosť intervalu odstránenia hrdze

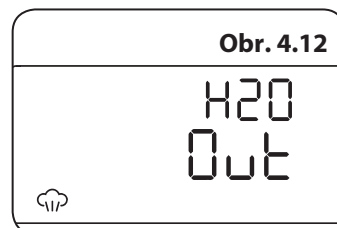
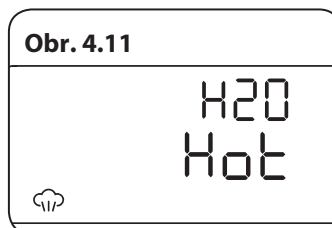
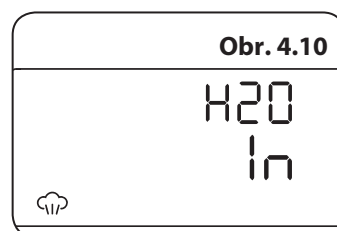
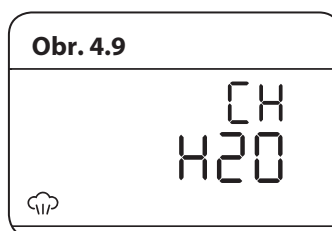
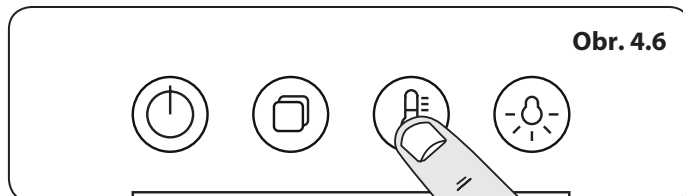
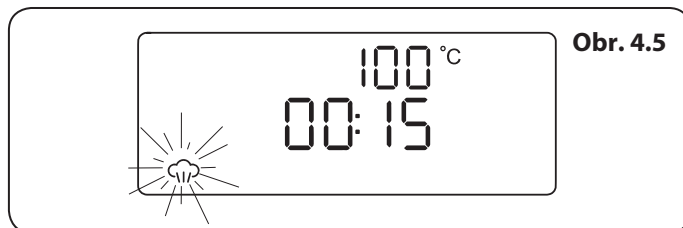
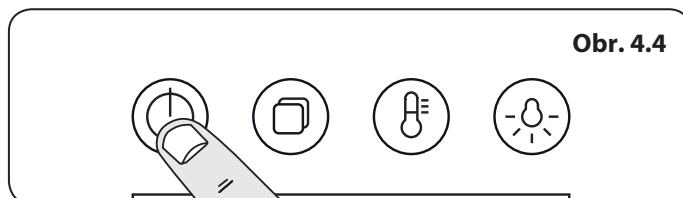
Ovládanie parnej rúry

Poznámka: Pri prvom zapnutí parnej rúry sa môže spustiť cyklus čerpania vody (**obr. 4.12**). Tento jav je normálny. Je nutné nechať cyklus dokončiť. Bude trvať približne 2 minúty.

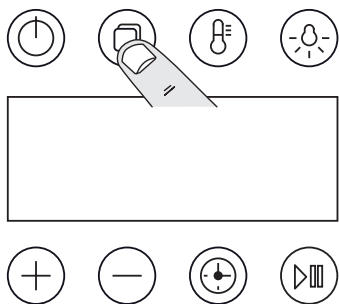
1. Ak chcete zapnúť parnú rúru, stlačte a podržte gombík Standby (**obr. 4.4**). Na displeji sa zobrazí teplota (maximálne 100 °C) a 15 minútový časový údaj. Symbol pary bude blikať (**obr. 4.5**).
2. Ak chcete nastaviť teplotu stlačte a podržte gombík so symbolom teploty (**obr. 4.6**) a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovanú teplotu (**obr. 4.7**).
3. Ak chcete nastaviť dobu pečenia, jedenkrát stlačte gombík časovača a pomocou gombíkov [+] alebo [-] zadajte dĺžku doby pečenia v hodinách (**obr. 4.8**). Ak chcete zadať dĺžku doby pečenia v minútach, stlačte gombík časovača ešte raz.
4. Stlačte gombík start / pause. Budete požiadany o výmenu vody vo vodnej nádrži (**obr. 4.9**). Pozrite časť *Vodná hladina* na strane 22. Ak sa čerstvá voda vo vodnej nádrži už nachádza, stlačte start alebo počkajte. Spotrebič začne čerpať vodu z vodnej nádrže do boileru (**obr. 4.10**).
5. Rúra sa začne zohrievať na požadovanú teplotu. Aktuálnu teplotu v rúre môžete skontrolovať stlačením gombíka teploty (**obr. 4.6**). Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, cyklus varenia sa začne a na displeji budú blikať desatiné bodky v časovom údaji.

Po ukončení cyklu varenia sa na displeji zobrazí [END] a 10 krát sa ozve pípnutie. Toto sa zopakuje dva krát. Osvetlenie rúry sa zapne a na 2 minúty sa spustí ventilátor.
6. Po ukončení cyklu varenia sa na displeji zobrazí nápis *H2O HOT* (**obr. 4.11**), to znamená, že voda v boileri je horúca a po dosiahnutí požadovanej teploty bude prečerpaná späť do vodnej nádrže. Počas prečerpávania bude na displeji zobrazený nápis *H2O OUT* (**obr. 4.12**). Nechajte cyklus dokončiť.
7. Parnú rúru môžete opäť ihneď použiť stlačením gombíkov [+] alebo [-].
8. Stlačením gombíka Pause môžete cyklus pečenia kedykoľvek prerušiť.

Poznámka: Je normálne, že počas používania z parnej rúry vychádza para. Tento jav nie je nebezpečný.



Obr 4.13



Funkcie parnej rúry

Parná rúra má 3 hlavné funkcie:

Naparovanie



Grilovanie



Odstránenie hrdze



Zapnite rúru a pomocou gombíkov [+] alebo [-] navoľte požadovanú funkciu.

Prednastavené programy

Parná rúra má prednastavené programy pre rôzne typy jedál.

Stlačením a podržaním gombíku Standby zapnete parnú rúru a získate prístup do prednastavených programov.

Stlačte a podržte gombík so symbolom programu (**obr. 4.13**). Na displeji sa zobrazí [**A1**]. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] navoľte požadovaný program.

Novým stlačením a podržím gombíku so symbolom program získate prístup do nasledujúceho súboru prednastavených programov pre ryby. Na displeji sa zobrazí [**b1**]

Tretím stlačením a podržím gombíku so symbolom program získate prístup do súboru programov pre mäso. Na displeji sa zobrazí [**C1**]

Tabuľka 4.1 ponúka prehľad prednastavených programov

Zelenina					
Program	Typ zeleniny	Teplota (°C)	Čas (min)	Nádoba	Úroveň
A1	Ružičky brokolice strednej veľkosti	100	8	Perforovaná	2
A2	Nakrájaná mrkva	100	8	Perforovaná	2
A3	Nové zemiaky	100	18	Perforovaná	2
A4	Zelené fazuľky	100	6	Perforovaná	2
A5	Špargľa	100	4	Perforovaná	2
Ryba					
Program	Typ ryby	Teplota (°C)	Čas (min)	Nádoba	Úroveň
b1	120g fileta lososa	90	4	Perforovaná	2
b2	Surové tigríe krevety	90	5	Perforovaná	2
b3	Údenáče	100	6	Perforovaná	2
b4	Fileta tresky	100	8	Perforovaná	2
b5	Mušle	90	8	Perforovaná	1/2
Mäso					
Program	Typ mäsa	Teplota (°C)	Čas (min)	Nádoba	Úroveň
C1	Fašírka	100	8	Solid	2
C2	Morčací rezeň a kuracie prsia	100	10	Solid	2
C3	Klobása / párky	100	10	Perforovaná	2
C4	Vajíčko na mätko (veľké) (izbovej teploty)	100	6	Perforovaná	2
C5	Vajíčko na tvrdo (veľké) (izbovej teploty)	100	10	Perforovaná	2

Potraviny by mali byť na plechu rovnomerne rozložené.

Tabuľka 4.1

Hodiny / Časovač

Hodiny nad multifunkčnou rúrou musia byť nastavené na presný čas ešte predtým, ako začne multifunkčná alebo parná rúra pracovať.

Pre detailnejšie pokyny ako nastaviť presný čas, pozrite časť *Nastavenie hodín* na strane 18.

Poznámka: Presný čas sa nezobrazuje na ovládaní parnej rúry. Je automaticky nastavený podľa ovládania multifunkčnej rúry.

Displej zostane prázdny až pokiaľ parnú rúru nezapnete.

Nastavenie ukončenia pečenia parnej rúry na požadovanú hodinu

1. Zapnite rúru a nastavte požadovanú teplotu. Pozrite časť *Ovládanie parnej rúry* na strane 23.
2. Stlačte gombík časovača a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v hodinách. Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v minútach (**Obr. 4.14**).
3. Stlačte gombík Start / Pause.

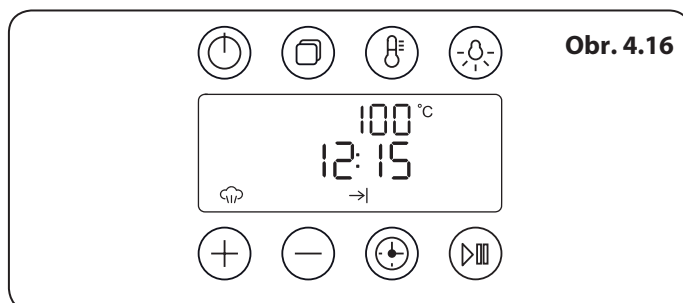
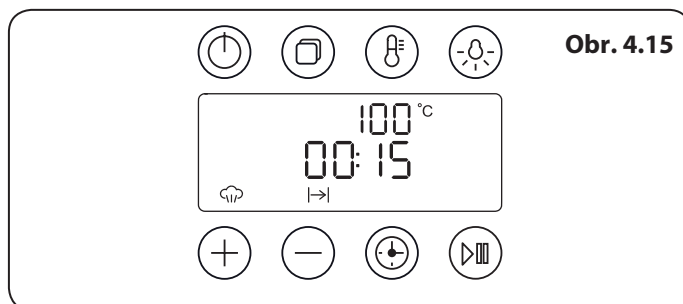
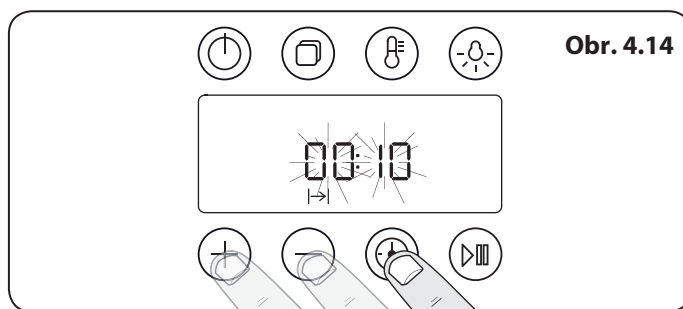
Automatické zapnutie a vypnutie rúry pomocou časovača.

Automatické zapnutie a vypnutie pečenia parnej rúry môžete nastaviť kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“.

Začiatok času pečenia sa nedá nastaviť - nastavuje sa automaticky kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“.

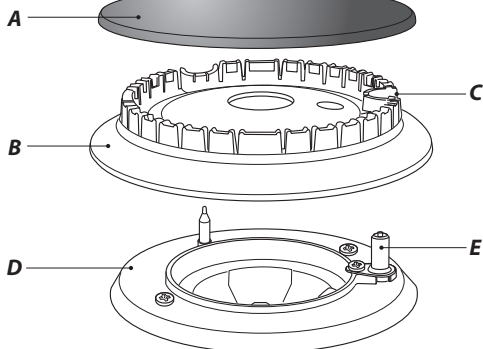
1. Zapnite rúru a nastavte požadovanú teplotu. Pozrite časť *Ovládanie parnej rúry* na strane 23.
2. Stlačte gombík časovača. Na displeji sa zobrazí symbol doby pečenia [▶]. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v hodinách. Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte dobu pečenia v minútach.
3. Pre nastavenie času ukončenia pečenia [→] stlačte gombík časovača. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia v hodinách. Stlačte gombík časovača ešte raz a pomocou gombíkov [+] alebo [-] nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia v minútach.
4. Stlačte gombík Start / Pause. Na displeji sa zobrazí doba pečenia (**obr. 4.15**) a požadovaný čas ukončenia pečenia (**obr. 4.16**).
5. Po uplynutí požadovaného času zapípa alarm a rúra prestane piecť. Na displeji sa zobrazí nápis 'End'.

Ak počas pečenia chcete vedieť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte gombík "Teplota" a na displeji sa sa zobrazí aktuálna teplota.



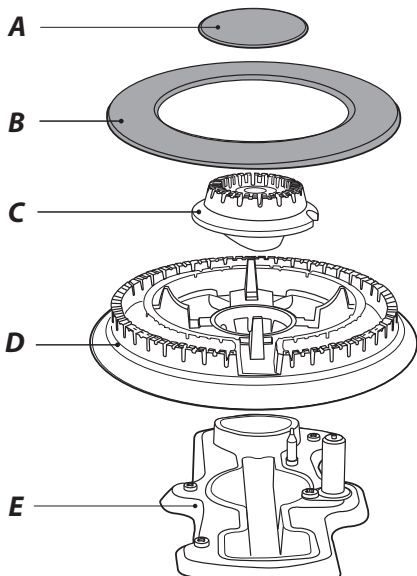
5. Čistenie sporáka

Obr. 5.1



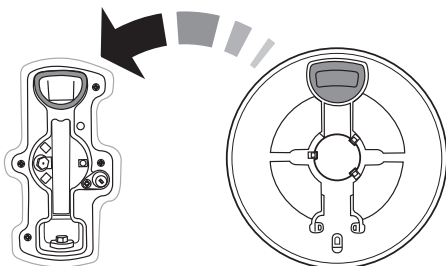
A – veko, B – hlavica, C – výrez, D – základňa, E – iskra

Obr. 5.2

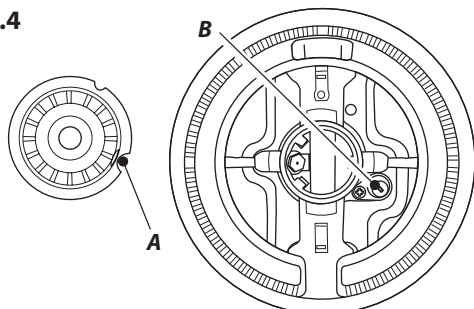


A – veko vnútorného horáka, B – veko vonkajšieho horáka,
C – vnútorná hlavica horáka, D – hlavica vonkajšieho horáka,
E – základňa

Obr. 5.3



Obr. 5.4



A – výrez na iskru, B – iskra

Dôležité upozornenie

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

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

Nemiešajte rozličné čistiace prostriedky – môžu spolu nebezpečne zreagovať.

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

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

Plynové horáky

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

Nikdy nekladajte hlavy horáka do umývačky 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. 5.1**).

Horák na Wok

Horák na wok sa dá v prípade čistenia vybrať a rozobrať.

Pri montáži horáka na wok (**obr. 5.2**), otočte hlavicu horáka a lokalizujte výrez v tvare písmena D (**obr. 5.3**). 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 iskru na jeho okraji. Výrez na elektrickú iskru nastavte nad elektrickú iskru a vnútorný horák vložte do veľkej hlavice horáka (**obr. 5.4**).

Potom osadte dve veka. Uistite sa, že dobre sedia na horáku.

Skontrolujte, či nie sú otvory horáka zablokované. V prípade zablokovania, odstráňte blokujúce čističky pomocou drôtu.

Podstavec na Wok

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

Čistenie keramickej platne

Denná starostlivosť

V prvom rade sa uistite, že svetelný indikátor nesvieti a varná plocha je chladná.

Do stredu každej plochy, ktorú idete čistiť, naneste malé množstvo krému na čistenie keramických varičov, približne vo veľkosti mince. Navlhčite čistú papierovú utierku a rozotierajte čistiaci krém po povrchu. Na záver poutierajte varnú plochu s čistou suchou papierovou utierkou.

Čistenie rozliatej tekutiny

Ak sa vám počas varenia jedlo rozleje alebo vykypí, vypnite varný panel a poutierajte oblasť okolo horúcej zóny čistou papierovou utierkou. Ak je jedlo rozliate alebo rozsypané (okrem cukrov horúcej oblasti, varný panel nečistite, pokiaľ úplne nevychladne a postupujte podľa pokynov (časť *Čistenie pripečeného*).

Ak na varnom povrchu niečo roztopíte alebo rozležete jedlo s vysokým obsahom cukru (lekvár, paradajkový pretlak atď.) rozliate jedlo OKAMŽITE ODSTRÁŇTE škrabkou, kým je varný panel ešte horúci.

DÔLEŽITÉ: Použite kuchynské rukavice, aby ste sa ochránili pred prípadným popálením.

Zoškrabte hlavnú časť rozliateho alebo roztopeného jedla z varnej zóny a posuňte do studenej oblasti. Varný panel potom vypnite (OFF) a nechajte ho pred ďalším čistením vychladnúť. Keď sa varná plocha ochladí a svetelné indikátory zhasnú, postupujte podľa dennej starostlivosti uvedenej vyššie.

Čistenie prihoreteho jedla

Uistite sa, že svetelné indikátory nesvietia a varný panel je chladný. Nadmerné prihoreneniny odstráňte pomocou škrabky so žiletkou. Škrabku držte približne v uhle 30° k povrchu a zoškrabte prihoreninu, ako keby ste odstraňovali farbu z okna (**obr. 5.5**).

Ak ste už so škrabkou odstránili všetko, čo sa dalo, postupujte podľa dennej starostlivosti uvedenej vyššie.

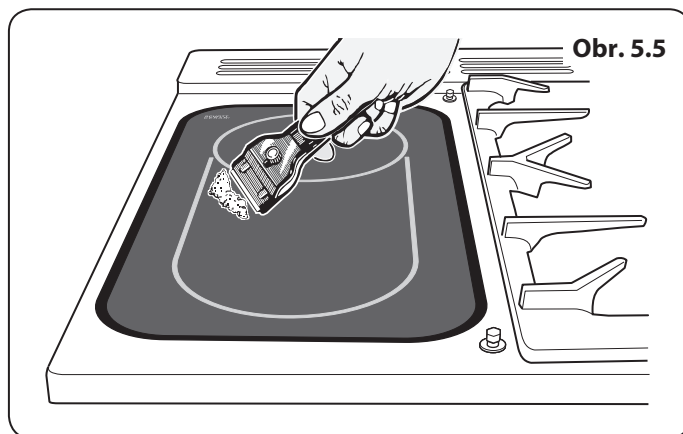
Odstránenie kovových stôp

Posúvanie varných nádob po varnom paneli - obzvlášť nádob, ktoré obsahujú hliník alebo meď – môže zanechať kovové stopy na keramickom povrchu. Tieto stopy vyzerajú ako škrabance ale dajú sa jednoducho odstrániť (pozri časť *Čistenie*). Ak sa kovové stopy odstraňujú obzvlášť ťažko, použite čistiaci krém a žiletku.

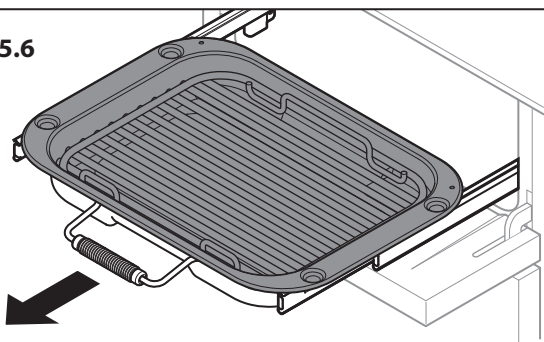
Platňa na grilovanie

Vždy po použití platňu vyčistite. Predtým ako ju odstránite zo sporáka počkajte, kým platňa vychladne. Ponorte platňu do horúcej jarovej vody. Použite mäkkú handričku. Pri veľkom znečistení používajte iba nylonové kefy.

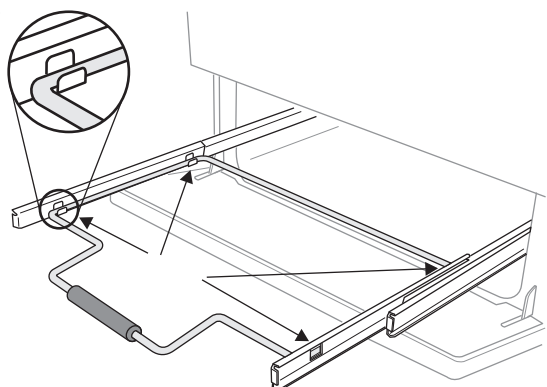
Poznámka: Keď grilovacia platňu umývate v umývačke riadu, reziduá z umývačky riadu sa môžu zachytiť na zadnej strane grilovacej platne. Tento jav je normálny a nemá dopad na výkon platne.



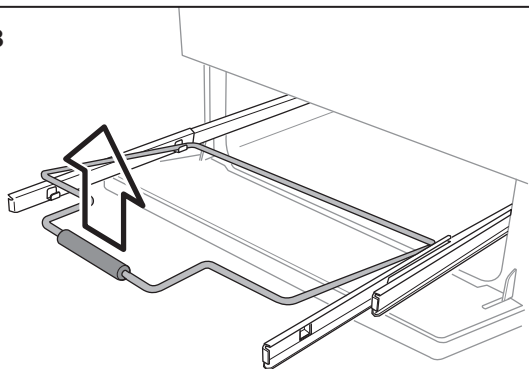
Obr. 5.6



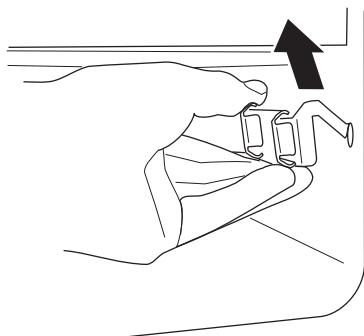
Obr. 5.7



Obr. 5.8



Obr. 5.9



Grily

Nádoba a mriežka sa majú umývať v horúcej mydlovej vode. Grilovacia nádoba sa môže umývať aj v umývačke.

Po grilovaní mäsa ich nechajte namočené pár minút v dreze. Tvrdé časti môžete z mriežky odstrániť pomocou nylonovej kefky.

Ak chcete odstrániť a umyť časti grilu, uistite sa, že sú studené, alebo použite rukavice.

Nepoužívajte žiadne abrazívne látky.

Vysúvací gril

Grilovacia panvica sa dá jednoducho vybrať a nasledovne vyčistiť:

Vyťahnite vysúvací gril dopredu za rúčku (**obr. 5.6**).

Nadvihnite grilovacia panvica z nosnej konštrukcie. Nosná konštrukcia je na stranách pripevnená ku koľajničkám dvoma západkami (**obr. 5.7**).

Na oboch stranách zaistite bočnú koľajnicu rukou a druhou rukou vyťahnite nosnú konštrukciu zo západiek (**obr. 5.8**).

Kvôli bezpečnosti zasuňte koľajnice do grilovacej komory.

Ak potrebujete vytiahnuť bočné koľajnice aby, ste mohli vyčistiť grilovacia komoru, môžete ich zvesiť z bočných strán grilovacej komory (**obr. 8.9**) a utrieť ich mäkkou handrou a jemným čistiacim prostriedkom.

NEUMÝVAJTE koľajnice v umývačke na riad.

Keď ste skončili, nasadte koľajnice naspäť na bočné strany grilovacej komory. Aby ste umiestnili nosný rám, najprv koľajnice na oboch stranách vyťahnite dopredu, podržte ich a zatlačte rám smerom dole.

Ovládací panel a dvierka

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky vrátane krémových prostriedkov. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku použite tekuté čistiace prostriedky.

Na čistenie dvierok môžete použiť tekutý čistiaci prostriedok alebo mäkkú handru namočenú v teplej jarovej vode. Takisto môžete postupovať pri čistení ovládacieho panelu.

Po umytí vyleštite suchou handrou.

Vonkajší sklenený panel dverí

Vonkajší panel dverí sa dá odstrániť, aby sa vnútorné sklo dalo vyčistiť. Posuňte sporák dopredu, aby ste získali prístup k bočným stenám rúry (pozri časť *Priestranie sporáka* v časti *Inštalácia*).

Jemne pootvorte dvere rúry a vyberte skrutky z bočnej strany dverí. Dva na každej strane (**obr. 5.10**).

Opatrne dvere nadvihnite vonkajší panel dverí. Teraz môžete vyčistiť sklenený panel z vnútornej strany. Dávajte si pozor, aby vám do izolácie nezatiekla voda a aby ste ju nepoškodili.

Poznámka: V prípade, že dvierka majú trojité sklo dva vnútorné panely sú spojené a nemali by ste sa pokúšať ich oddeliť. Po vyčistení opatrne osadte vonkajší panel a zaistite ho skrutkami po stranách.

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

Multifunkčná rúra

Panely 'Cook & lean'

Hlavná rúra má vnútri panely Cook & Clean s špeciálnou smaltovou vrstvou na povrchu, ktorá je čiastočne samočistiaca. Nezabráni všetkým škvrnám na vnútornom obložení rúry, no pomáha zredukovať množstvo manuálneho čistenia.

Tieto panely fungujú lepšie pri teplote nad 200 °C. Ak pečiete väčšinou pri teplote nižšej ako 200 °C, príležitostne vyberte panely a utrite utierkou z mikrovlákna a horúcou mydlovou vodou. Nechajte panely vyschnúť, nasadte ich a nechajte rúru zapnutú na 200 °C po dobu jednej hodiny. Tento proces zabezpečí, že panely budú fungovať efektívne.

Vytiahnutie obložení rúry

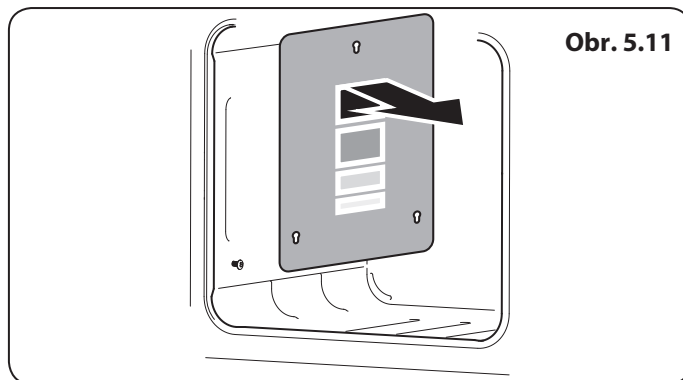
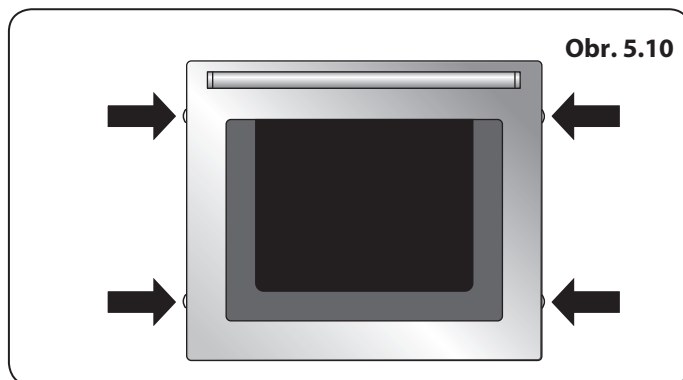
Niektoré obloženia rúry sa dajú vybrať.

Ak chcete vyčistiť smaltové vnútro rúry, musíte najprv vybrať rošty a potom panely Cook & Clean. Každá strana rúry je primontovaná štyrmi skrutkami. Aby ste vytiahli obloženie rúry, nemusíte skrutky vyberať. Nadvihnite každý bočný panel smerom hore, čím sa vytiahnu zo skrutiek. Potom ich potiahnite dopredu (**obr. 5.11**).

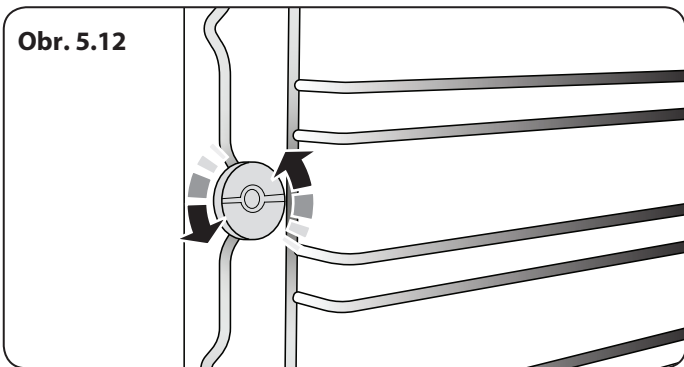
Ak sú obloženia odstránené, smaltové vnútro rúry môžete čistiť.

NEPOUŽÍVAJTE drôtenky, čistiace utierky určené na umývanie rúr alebo akékoľvek iné materiály, ktoré by mohli poškrabať povrch.

Osadte v opačnom poradí.



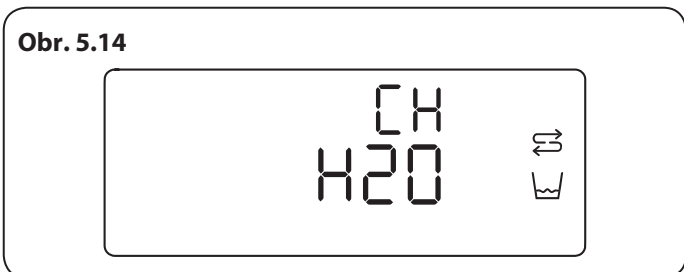
Obr. 5.12



Obr. 5.13



Obr. 5.14



Parná rúra

⚠ Pred čistením rúry alebo údržbou odpojte sporák od elektriny. Za účelom predĺženia životnosti parnej rúry dodržujte prosím nasledujúce pokyny:

Posmaltované a nerezové časti by mali byť umývané vo vlažnej vode bez použitia abrazívnych práškov alebo korozívnych prostriedkov, ktoré by mohli poškrabať, zafarbiť alebo poškodiť povrch vnútra rúry. Po umytí vám odporúčame dôkladne opláchnuť a vysušiť.

Vnútro rúry by malo byť umývané teplou jarovou vodou hneď po použití, ešte kým je stále teplé. Po umytí vám odporúčame vnútro rúry dôkladne opláchnuť a vysušiť.

⚠ Spodná strana parnej rúry zostane po použití HORÚCA. Pri čistení rúry buďte obzvlášť opatrný.

Ak chcete odstrániť rebríkové podpery odskrutkujte zaistujúce skrutky (**obr. 5.12**)

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky (napr. čistiace prášky), abrazívne špongie na riad alebo kyseliny (ako napríklad prostriedky na odstránenie vodného kameňa atď), mohli by poškodiť posmaltované časti rúry. Ak sa olejové škvry a zatvrdnutá špina nedajú odstrániť, použite špeciálne prostriedky vhodné na čistenie rúr.

Na čistenie vnútra rúry nikdy nepoužívajte parný čistič.

Použite prostriedok, ktorý je vhodný na odstraňovanie hrdze na kávovaroch. Nepoužívajte penový čistiaci prostriedok.

Nepoužívajte šmirglové čistiace kamene a oceľové drôtenky. Mohli by poškodiť povrch rúry.

⚠ Dôležité: neumývajte vodnú nádrž v umývačke riadu

Odstránenie hrdze (manuálne)

Poznámka: Ak sa cyklus odstránenia hrdze raz spustí, už nie je možné ho zastaviť a musí sa dokončiť (približne 30 minút).

Displej zapnete stlačením a podržaním gombíku "Standby". Pomocou gombíkov [+] alebo [-] môžete vybrať funkciu odstraňovania hrdze [☞].

Pre spustenie cyklu stlačte gombík Start / Pause.

Naplňte vodnú nádrž 0,5 litrom prostriedka na odstraňovanie hrdze (**obr. 5.13**). Po osadení vodnej nádrže sa cyklus spustí.

Cyklus trvá približne 30 minút. Po ukončení cyklu bude nutné vymeniť vodu 2 krát (**obr. 5.14**). Počas výmeny bude voda čerpaná cez boiler, aby sa odstránil prostriedok na odstránenie hrdze.

Po ukončení sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí nápis [End].

Odstránenie hrdze (automatické)

Po 48 hodinách používania boileru si parná rúra automaticky vyžiada cyklus odstránenia hrdze. Postupujte podľa vyššie opísaných pokynov v časti *Odstránenie hrdze (manuálne)*.

Tabuľka čistenia

Uvedené čistiace prostriedky sú dostupné v supermarketoch alebo u predajcov elektrospotrebičov.

(tabuľka 5.1)

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 Mosadz	Teplá mydlová voda, mäkká handrička 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 čistočne 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 5.1

6. Odstraňovanie závad

Zapaľovanie horákov alebo horáky sú pokazené

Je napájanie zapnuté? Svietia hodiny?
Ak nie, je možné že problém je v elektrickej sieti.

Je elektrická iskra alebo horák zanesený popolom?

Uistite sa, že všetky súčiastky horáku sú správne nasadené (pozri časť *Čistenie*).

Horáky sa nezapália

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.

Skontrolujte či hodiny svietia.

Z rúry sa dymí

Keď varíte jedlá s veľkým obsahom vody, viditeľná para môže stúpať zo zadnej mriežky.

Pri otváraní dvierok rúry sa postavte do dostatočnej vzdialenosti a umožnite, aby sa akákoľvek para rozptýlila.

Aké čistiace prostriedky sa odporúčajú na čistenie tohoto sporáka?

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

Neodporúčame vám používať abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť váš spotrebič.

Ventilátor rúry je hlučný

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

Ak mám problém s inštaláciou a nemôžem zohnať pracovníka na opravu, 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.

Výpadok prúdu

V prípade výpadku elektrického prúdu nezabudnite znovu nastaviť hodiny a uistite sa, že rúra pokračuje v pečení v nastavenom programe.

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

Doba pečenia sa môže odlišovať od vašich predchádzajúcich rúr.

Skontrolujte, či pečiete podľa odporúčanej dĺžky doby a polohy roštov. Pozrite si príručku na pečenie. Nastavenia regulácie rúry a doby pečenia sú iba informačné.

Aby ste dosiahli výsledok, aký chcete, individuálne chute môžu vyžadovať rôzne nastavenia teploty.

Rúra nepečie rovnomerne

Nepoužívajte pekáče alebo nádoby na pečenie väčšie ako 330 x 290 mm.

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

Ak využívate dva rošty, skontrolujte, či je v rúre dosť 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 a či sú príchytky dverí nastavené tak, aby dvere pevne doliehali na tesnenie.

Skontrolujte, či sporák stojí rovno – voda v miske položenej na rošte má mať všade rovnakú hĺbku. Časť sporáka treba nadvihnúť alebo znížiť prednú časť. Ak sporák nie je vyrovnaný, požiadajte o jeho vyrovnanie vášho dodávateľa.

Rúra sa nezapne

Je napájanie zapnuté? Svietia hodiny? Ak nie, potom môže byť problém s elektrickým napájaním.

Je istič napájania sporáka zapnutý?

Bol už nastavený aktuálny čas?

Bol už nastavený aktuálny čas?

Je symbol zámku [🔒] zobrazený na displeji? Viac informácií o vlastnostiach zámku hodín nájdete v návode v časti *Hodiny*.

Teplota v rúre stúpa so starnutím spotrebiča

Ak ste ovládačom neznižovali teplotu, alebo ste ho používali iba krátky čas, možno potrebujete nový termostat. Výmenu by mal urobiť servisný pracovník.

Predný panel je horúci, keď používate rúru alebo gril

Sporák chladený ventilátorom. Ak je predný panel príliš horúci keď, používate rúru, mohlo sa stať, že zlyhal ventilátor. V tom prípade kontaktujte svojho inštaláčného technika alebo kvalifikovaného opravára.

Keď používam rúru alebo gril, 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.

Keď používate gril, uistite sa, že pekáč je pevne zasunutý dozadu na doraz.

Vždy keď používate gril, nechajte dvierka grilovacej komory otvorené.

Osvetlenie multifunkčnej rúry nefunguje

Žiarivka sa pravdepodobne vypálila. Náhradnú žiarivku si môžete kúpiť (nevzťahuje sa na ňu záruka) v obchode s elektrospotrebičmi. Požiadajte o halogenovú žiarivku **40W - 230V (G9)**(obr. 6.1).

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

Odkrúťte kryt žiarivky otočením proti smeru hodinových ručičiek o štvrtinu otáčky. Môže byť zabezpená (obr. 6.2).

Vytiahnite starú žiarivku. Pri manipulácii s novou žiarivkou sa snažte nechytať prstami sklo. Mastnota z vašich rúk by mohla spôsobiť, že sa žiarivka predčasne pokazí. Novú žiarivku zatlačte a zakliknite na miesto.

Osadte kryt žiarivky tak, že ním otočíte v smere hodinových ručičiek o štvrtinu otáčky. Zapnite istič a skontrolujte, či žiarivka svieti.

Dvierka rúry niesú vycentrované

Spodné pánty dvierok obidvoch rúr sa dajú nastaviť (obr. 6.3)

Uvoľnite skrutky spodného pántu a pomocou plochého skrutkovača a nastavovacej skrutky prestavte uhol dvierok (obr. 6.4).

Zatiahnite skrutky na pántoch dverí.

Osvetlenie parnej rúry nefunguje

Žiarivka sa pravdepodobne vypálila. Náhradnú žiarivku si môžete kúpiť (nevzťahuje sa na ňu záruka) v obchode s elektrospotrebičmi. Požiadajte o halogenovú žiarivku 40W - 230V (G9)(obr. 6.1).

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

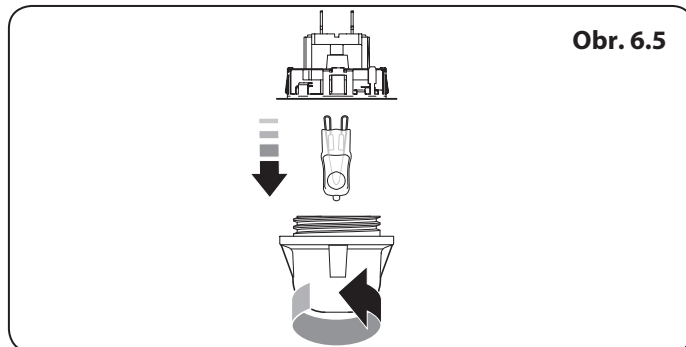
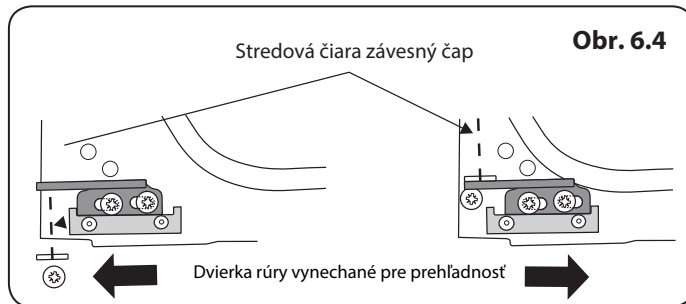
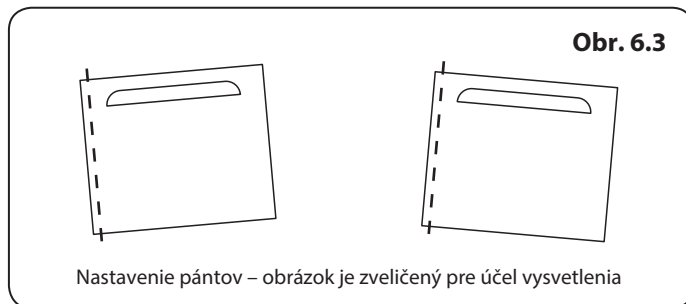
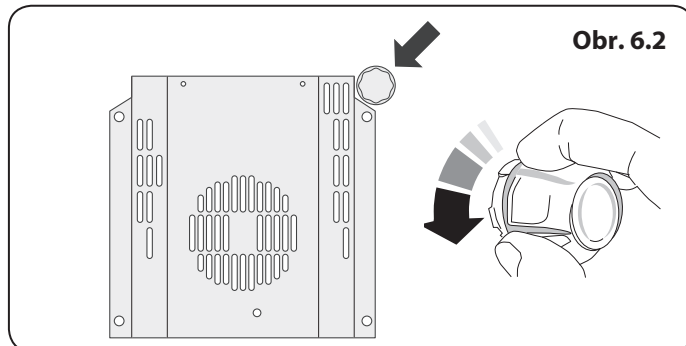
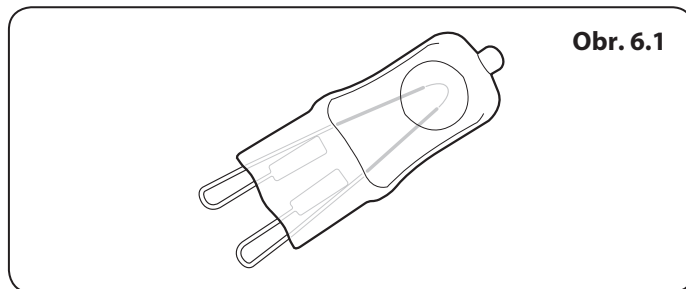
Odkrúťte kryt žiarivky otočením proti smeru hodinových ručičiek. Môže byť zabezpená (obr. 6.5).

Vytiahnite starú žiarivku. Pri manipulácii s novou žiarivkou sa snažte nechytať prstami sklo. Mastnota z vašich rúk by mohla spôsobiť, že sa žiarivka predčasne pokazí. Novú žiarivku zatlačte a zakliknite na miesto.

Osadte kryt žiarivky tak, že ním otočíte v smere hodinových ručičiek. Zapnite istič a skontrolujte, či žiarivka svieti.

Vlhkosť je viditeľná na dvierkoach varnej rúry.

Tento jav je normálny. Po ukončení varenia utrite nadbytočnú vlhkosť.



Poruchové kódy

Multifunkčná rúra		
Poruchové kódy	Opis poruchy	Poznámka
HE 1	Skrat alebo otvorený obvod NTC sezora rúry	
HE 2	Skrat teplomera na maso	Neaplikovateľné
HE 3	Komunikačný problém medzi UI a PCB	

Parná rúra		
Poruchové kódy	Opis poruchy	Poznámka
HE 1	Skrat alebo otvorený obvod NTC sezora rúry	
HE 2	Skrat alebo otvorený obvod senzora vodného boliera	
HE 3	Spínač senzora vodnej hladiny - Horný alebo spodný senzor	
HE 4	After press button 8, door switch short circuit	
HE 5	Prázdna vodná nádrž	
HE 6	Zlyhanie spínača dverí (skrat)	

7. Inštalácia

Vážení inštalační technik,

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

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

Zabezpečenie vetrania

Tento spotrebič nie je napojený na odsávacie zariadenie produktov spaľovania. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi pre inštaláciu. Zvláštnu pozornosť treba venovať príslušným požiadavkám na vetranie.

Všetky miestnosti majú mať otváracie okno alebo jeho ekvivalent. V niektorých miestnostiach je k otváracím oknám potrebné aj trvalé odsávanie.

Bezpečnostné pokyny a nariadenia

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.

Pred inštaláciou sa uistite, že máte vhodný typ napätia a plynu. Pozri nálepku s údajmi o šarži.

Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými nariadeniami a v dobre vetranom priestore.

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.

Tento spotrebič sa dá zmeniť na iný typ plynu.

INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

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 výrobu.

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

Tento spotrebič je nastavený na G20 20 mbar Cat II_{2H3+}.

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

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.

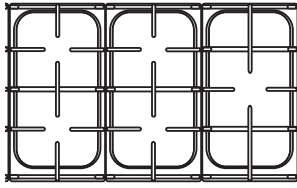
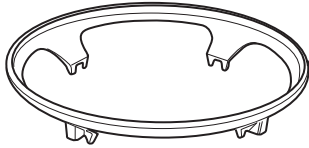
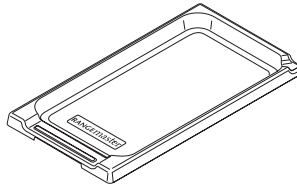
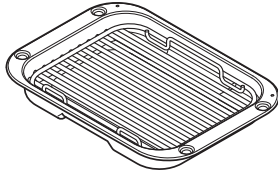
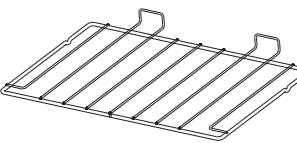
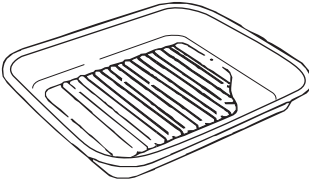
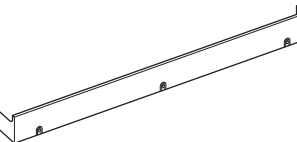
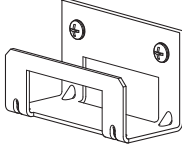
Na úspešnú inštaláciu budete potrebovať:

- 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.
- Multimeter: 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. krížový šraubovák
6. plochý šraubovák
7. vodováhu
8. ceruzku
9. nastaviteľný kľúč
10. skrutky na osadenie stabilizačnej konzoly
11. nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm

Kontrola častí

3 varné mriežky	Podstavec na Wok
	
grilovacia platňa	grilovacia panvica a mriežka
	
4 jednoduché rošty	Pekáč
	
Sokel	Stabilizačná konzola
	

INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne

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 je potrebné inštalovať v súlade s pokynmi jeho výrobcu. Mali by ste vytvoriť rezervu pre odvetrávajúcu mriežku, ktorá sa osádza k varnému panelu.

Povrch nábytku a steny izby dotýkajúce spotrebiča by mali byť odolné proti teplu, zašpineniu a pare. Určité typy vinylového alebo laminátového kuchynského nábytku sú obzvlášť náchylné na poškodenie teplom a zmenu farby. Pri bežnom používaní sporáka nemôžeme prebrať zodpovednosť za poškodenie akýchkoľvek materiálov, ktoré sa odlaminujú alebo zmenia farbu pri teplotách nižších ako 90 °C.

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

V prípade umiestnenia sporáka blízko rohu kuchyne je potrebné pre sporák vyčleniť priestor 130 mm, aby bolo možné otvárať dverka rúr (**obr. 7.3**). Skutočné roztvorenie dvierok je o niečo menšie, ale týmto sa zabezpečí ochrana rúk pri otvaraní dvierok.

Premiestnenie sporáka

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

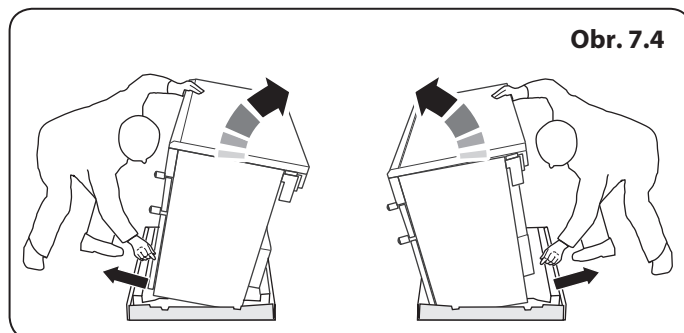
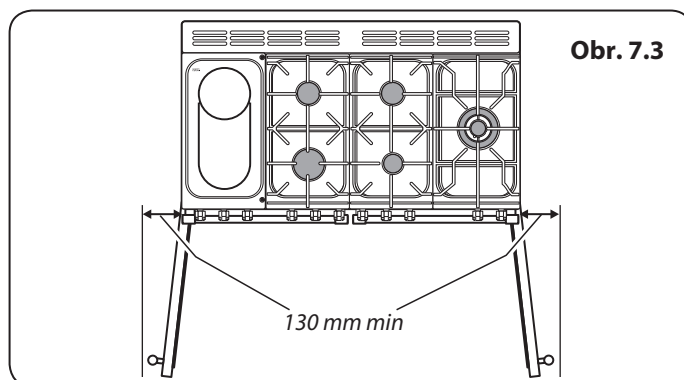
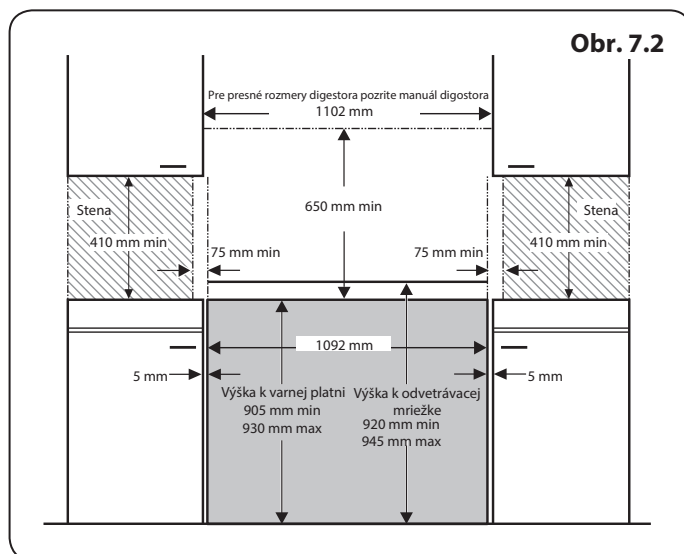
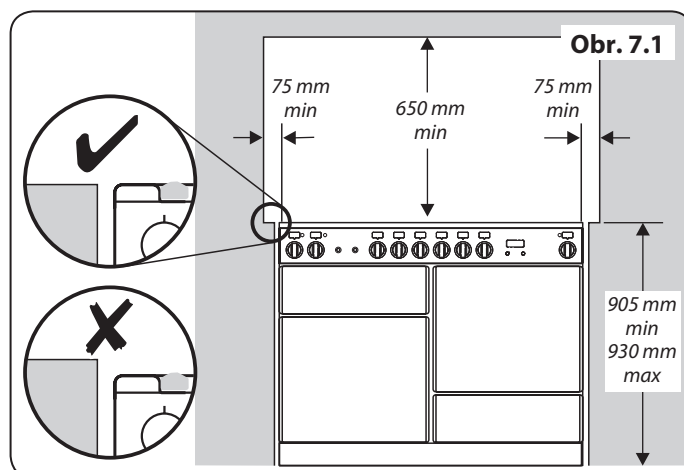
Sporák je veľmi ťažký. Budte veľmi opatrní.

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.

Odstráňte polystyrénové podložky. Nakloňte sporák dozadu a vytiahnite prednú polystyrénovú podložku (**obr. 7.4**).

Postup opakujte pri vytiahnutí zadnej podložky.



INŠTALÁCIA

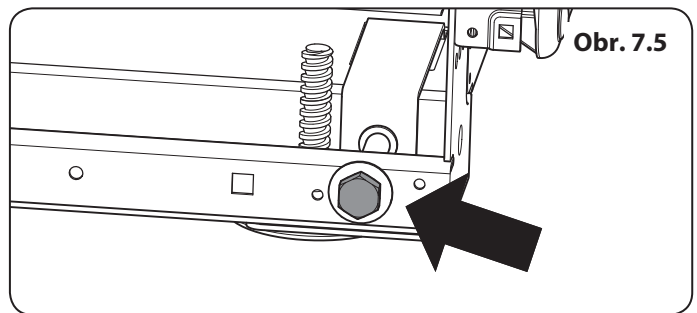
Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

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.

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

Uistite sa, že ste znížili **obidve** zadné kolieska.

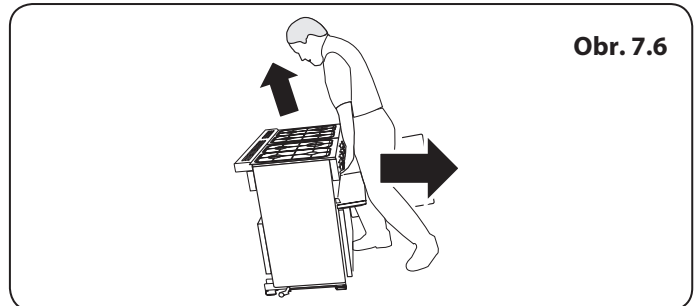


Umiestnenie

Odstráňte kartón zo zadného rohu polystyrénovej podložky. Otvorte dvierka grilu a ľavostrannej rúry, aby ste mohli sporák dobre uchopiť za predný panel a hýbať ním (**obr. 7.6**).

Opatrne zosunite sporák dozadu z polystyrénovej podložky. Podložku odstráňte.

Zatlačte sporák tesne k jeho konečnej polohe a ponechajte toľko miesta, aby ste sa zaň dostali.



Nepoužívajte kľučky dvierok alebo ovládacie gombíky na manévrovanie so sporákom.

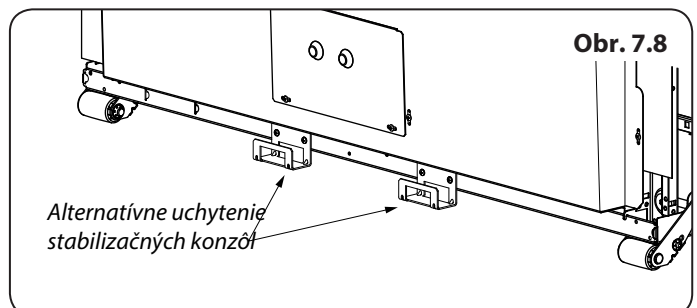
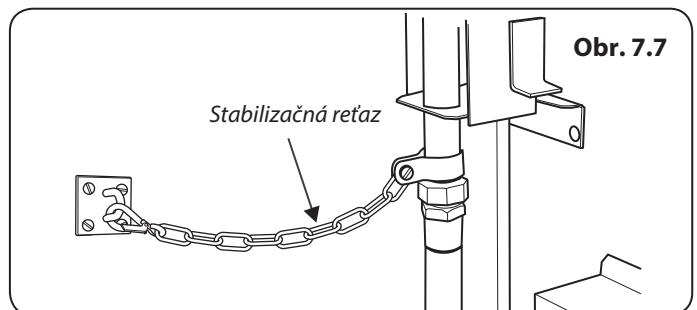
Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze

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

Vhodné stabilizačné zariadenia sú zobrazené na **obr. 7.7**, **obr. 7.8**, **obr. 7.9** a **obr. 7.10**.

Ak používate stabilizačnú konzolu (**obr. 7.7**) nastavte konzolu tak, aby ste nastavili čo najmenší priestor medzi konzolou a otvorom na konzolu na zadnej strane sporáka.

Ak používate stabilizačnú konzolu najprv pripevnite stabilizačné zariadenie na zadnú stranu sporáka (**obr. 7.8**). Potom nastavte konzolu tak, aby zapadla do otvorov na stabilizačnom zariadení (**obr. 7.9** a **obr. 7.10**).



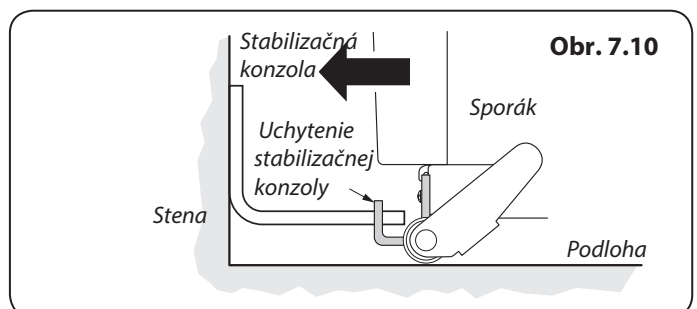
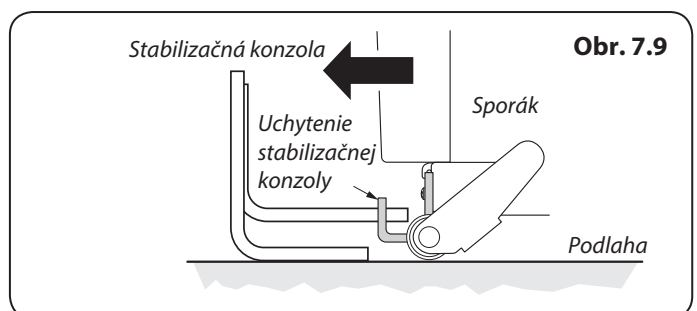
Premiestnenie sporáka po zapojení

Ak so sporákom po jeho zapojení potrebujete hýbať, uistite sa, že je odpojený od prívodu elektriny. Potom ako ho uchopíte za predný panel a jemne ho nadvihnete (**obr. 7.6**). Skontrolujte, či prívodový kábel nie je za sporákom zachytený.

Počas posúvania kontrolujte, či sú elektrický kábel a plynová hadica dostatočne voľné, aby ste mohli sporákom hýbať. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili prívodný kábel.

Ak je stabilizačná reťaz osadená, uvoľnite ju pri vysúvaní sporáka. Nezabudnite ju znova osadiť, keď sporák umiestnite na pôvodné miesto.

Keď sporák posuniete na svoje miesto, skontrolujte ešte raz, či nie je prívodový kábel zachytený za sporákom.



Konvertovanie - zmena na iný typ plynu

Ak idete prekonvertovať spotrebič na iný typ plynu, odporúčame, aby ste to urobili ešte pred inštaláciou. Pred konverziou spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny v sekcii venovanej konvertovaniu.

Vyváženie

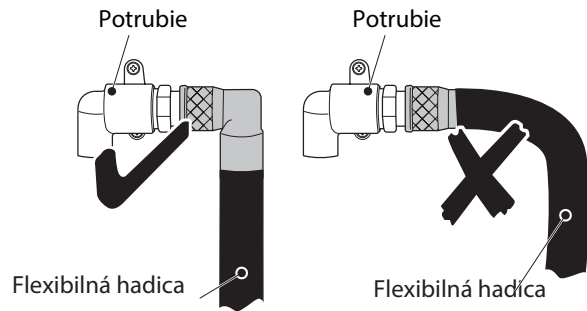
Na kontrolu roviny odporúčame použiť vodováhu, a to na jednom rošte v niektorej rúre. Umiestnite sporák na určené miesto. Dávajte pozor, aby sa neskrížil v medzere medzi kuchynskou linkou – sporák alebo linka by sa mohli poškodiť. Transportné kolieska môžete použiť na nastavenie sporáka do roviny. Výšku zadnej strany sporáka nastavíte otáčaním nastavovacej šesťuholníkovej matice, ktorá sa nachádza na predných rohoch spodku sporáka. Použite na to nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm.

Na zvýšenie alebo zníženie prednej strany sporáku otáčajte nastavovacími nožičkami.

INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne

Obr. 7.11



Plynové pripojenie

Plynové pripojenie musí byť v súlade s platnými normami.

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

Pri inštalácii tohoto spotrebiča vám odporúčame plynovú hadicu typu Micropoint.

Prívod plynu musí byť ukončený prírubou pre plynové pripojenie smerujúcou dole (**obr.7.11**).

Prípojka na spotrebič je umiestnená hneď pod varnou platňou na zadnej strane sporáku. Ak máte pochybnosti, kontaktujte vášho dodávateľa.

Kryty na zadnej strane sporáku limitujú pozíciu prípojky. Je ťažké poskytnúť presné rozmery, pretože výška sporáka je nastaviteľná a pripojenia sa od seba líšia.

Môžete použiť 900mm hadicu. Avšak 1250 mm dlhá hadica vám umožní viac flexibility pri umiestnení príruby a uľahčí premiestňovanie sporáka.

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) (**obr. 7.12**).

Flexibilná hadica pre zemný plyn musí byť v súlade s normou BS 669. Hadica na propánbután by mala byť schopná zniesť tlak 50 mbar a teplotu 70 °C. Ak máte pochybnosti, kontaktujte vášho dodávateľa. Zašróbujte koniec hadice so závitom do vstupnej plynovej prípojky. Po dokončení inštalácie plynového pripojenia, otestovaním tlaku skontrolujte, či je sporák bezpečne pripojený.

Testovanie tlaku

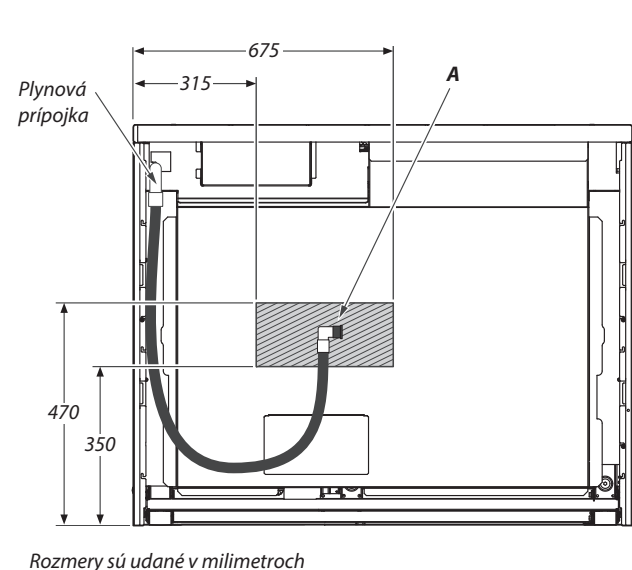
Tlak plynu sa dá odmerať pri tryske horákov (nie horák na Wok). Nadvihnite hlavicu horáka a tlakomer osadíte na trysku. Zapnite horák a zároveň zapnite a zapáľte jeden z ostatných horákov.

Otočte a stlačte ovládací gombík horák na ktorom je nasadený tlakomer nechajte ním prejsť plyn.

Pozri nálepku s údajmi o type plynu.

Po skontrolovaní tlaku otočte ovládacie gombíky do pôvodnej polohy. Poskladajte horáky naspäť a uistite sa, že sú zložené správne.

Obr. 7.12



Rozmery sú udané v milimetroch

INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

Elektrické pripojenie

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

UPOZORNENIE: TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

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.

Sporák NESMIE byť zapojený do bežnej existujúcej siete.

K napájacej svorkovnici sa dostanete po demontáži jej krytu na zadnom paneli sporáka. Pripojte napájací kábel k správnym svorkám podľa typu vášho elektrického pripojenia (**obr. 7.13** a **obr. 7.14**). Skontrolujte, či sú drôty správne pripojené a skrutky na svorkovnici pritiažené.

Záverečná fáza montáže

Osadenie jednoduchého soklu

Osadte vnútorný sokel na prednú spodnú časť sporáka a zafixujte 4 dodanými skrutkami (**obr. 7.17**). Osadte vonkajší sokel (2 skrutky, na každom konci jedna) na vnútorný sokel. Výška vonkajšieho soklu sa dá nastaviť posúvaním v drážke hore alebo dole (**obr. 7.18**).

Osadenie ochranného krytu (ľubovoľné)

Umiestnite ochranný kryt za varnú dosku a zafixujte dodanými skrutkami.

Starostlivosť o zákazníka

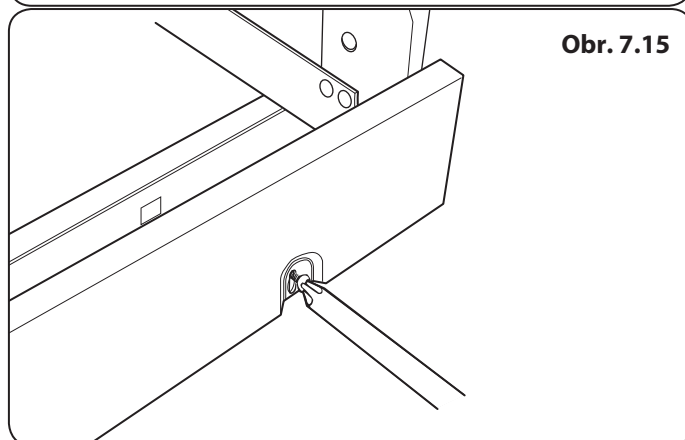
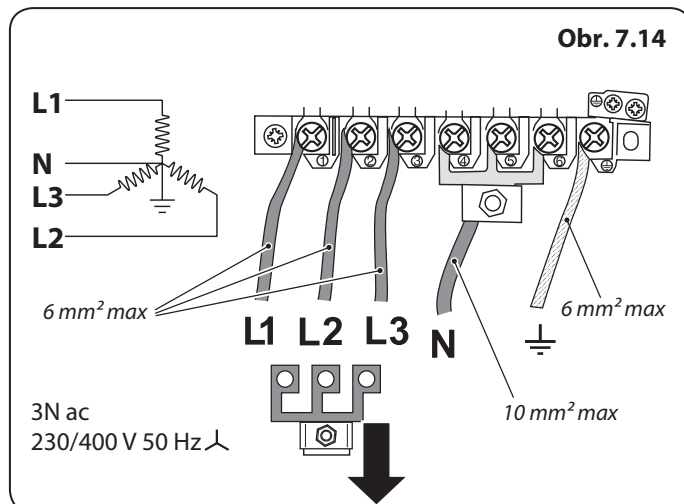
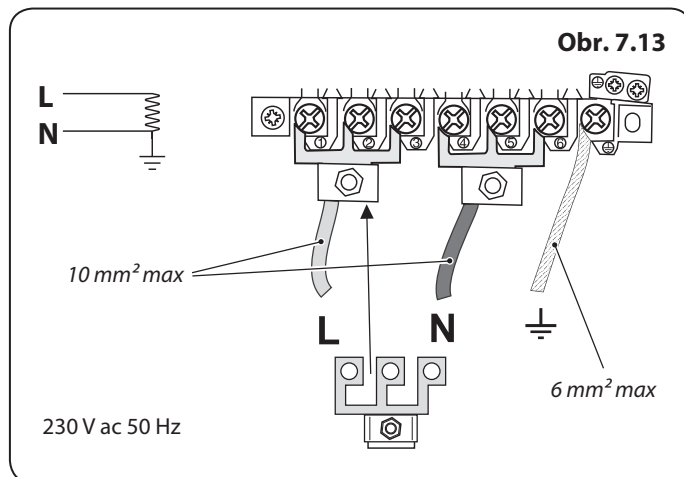
Vážení inštalatéri, prosíme vás o vyplnenie vašich údajov v manuáli, informujte zákazníkov ako používať sporák a odovzdajte im inštrukcie.

Ďakujeme.

Ističe

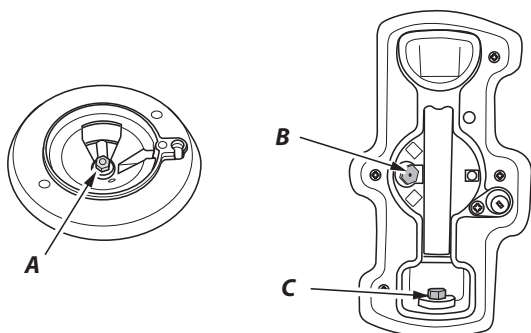
Používanie vášho sporáka spolu s inými domácimi spotrebičmi môže spôsobovať nepríjemné výpadky elektriny, preto vám odporúčame ochrániť sporák samostatnými ochrannými prvkami, ako sú samostatný prúdový chránič alebo istič.

AK STE SI NIE ISTÝ, PROSÍM, KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO A KOMPETENTNÉHO ELEKTRIKÁRA.



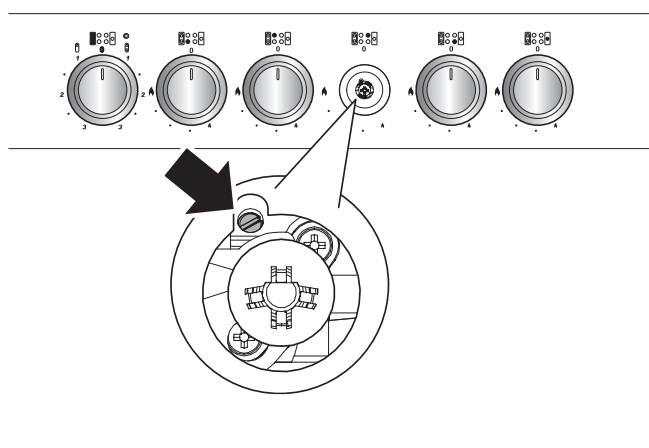
8. Konverzia na propánbután

Obr. 8.1



A – tryska, B – vnútorný vstrekovač, C – vonkajší vstrekovač

Obr. 8.2



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. Pred konvertovaním tohoto spotrebiča si pozorne prečítajte nasledovné pokyny

⚠ Neodborná konverzia môže okrem znehodnotenia záručnej doby a skrátenia životnosti viesť k právnym dôsledkom.

⚠ Keď opravujete alebo vymieňate plynovú 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 (**obr. 8.1**). Osadte nové trysky. Pre správny typ tryskov pozri časť "Technické údaje". Poskladajte v opačnom poradí.

Nastavenie obtokovej skrutky

Odstráňte ovládacie gombíky a otočte v smere hodinových ručičiek obtokovú skrutku každého ovládacieho gombíka až nadoraz (**obr. 8.2**). Osadte ovládacie gombíky.

Nálepka

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

Testovanie tlaku

Pripojte spotrebič k plynovému prívodu.

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

Nadvihnite hlavicu horáka a tlakomer osadíte na trysku.

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

Tlak by mal byť 29 mbar pre bután a 37 mbar pre propán.

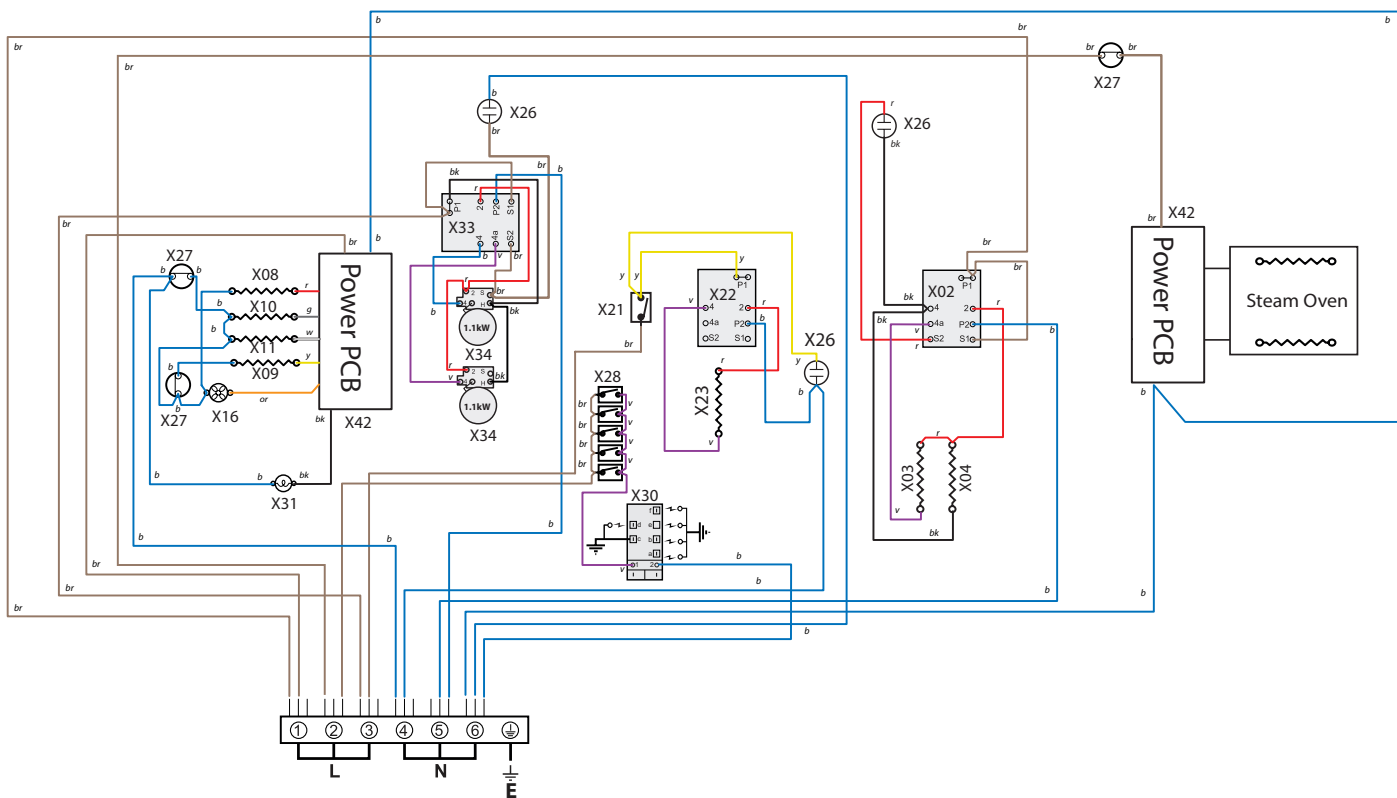
Po skontrolovaní tlaku otočte ovládacie gombíky do pôvodnej polohy a osadíte hlavicu horáka.

Osadíte veko horáka naspäť a uistite sa že horák je správne zložený.

Skontrolujte, či všetky horáky fungujú správne.

Skontrolujte, či je spotrebič plynotesný.

9. Schéma zapojenia



Kľúč

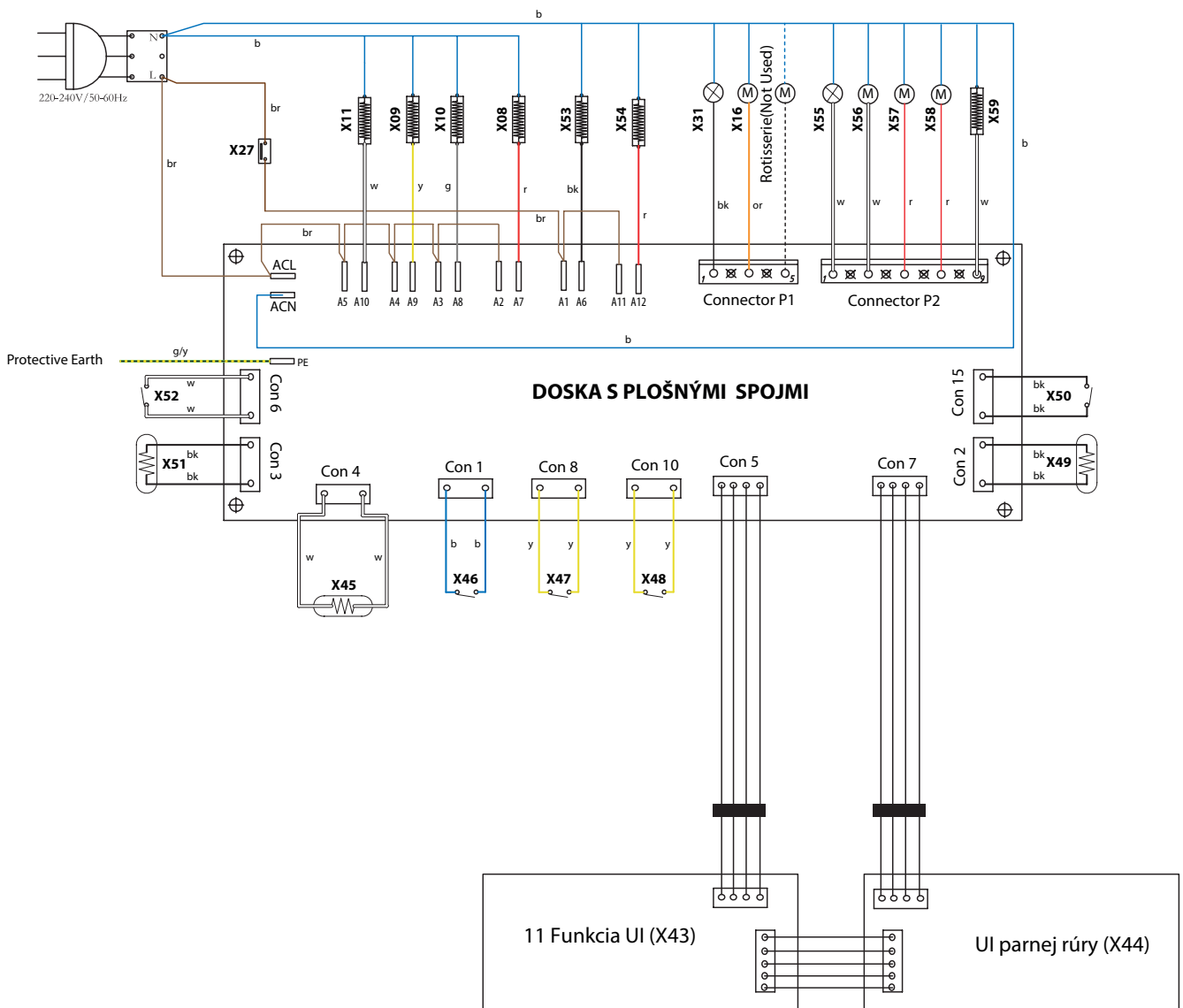
Zobrazené pripojenia v schémach sú jedнопólové. Spotrebič je určený pre elektrickú sieť s hodnotami 230V 50Hz.

Kód	Opis
X02	Regulátor výkonu grilu
X03	Teleso ľavostranného grilu
X04	Teleso pravostranného grilu
X08	Spodné teleso ľavostrannej rúry
X09	Teleso ventilátora ľavostrannej rúry
X10	Horné teleso ľavostrannej rúry (vonkajšie)
X11	Horné teleso ľavostrannej rúry (vnútorné)
X16	Ventilátor rúry
X21	Vypínač zásuvky na kysnutie cesta
X22	Regulátor výkonu zásuvky na kysnutie cesta
X23	Teleso zásuvky na kysnutie cesta

Kód	Opis
X26	Neónové svetlo
X27	Poistka termostatu
X28	Vypínač zapaľovania
X30	Generátor iskry
X31	Osvetlenie rúry
X33	Regulátor výkonu varného panelu
X34	Teleso varného panelu
X42	Doska s plošnými spojmi (Pamá a multifinkč. rúra)

Kód	Farba
b	Modrá
br	Hnedá
bk	Čierna
or	Orandžová
r	Červená
v	Fialová
w	Biely
y	Žltý
g/y	Zelený/žltý
gr	Sivý

Doska s plošnými spojmi



Kľúč

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

Kód	Opis
X43	Používateľské rozhranie (UI) MF rúry
X44	Používateľské rozhranie (UI) parnej rúry
X45	Senzor vodného boileru
X46	Zapínanie vodnej nádrže
X47	Vodný senzor (dolný)
X48	Vodný senzor (horný)
X49	Senzor teploty multifunkčnej rúry
X50	Senzor otvorených dveriek multifunkčnej rúry
X51	Senzor teploty parnej rúry
X52	Senzor otvorených dveriek parnej rúry

Kód	Opis
X53	Teleso vodného boileru
X54	Horné teleso parnej rúry
X55	Osvetlenie parnej rúry
X56	Načerpávanie vody
X57	Odčerpávanie vody
X58	Chladiaci ventilátor parnej rúry
X59	Spodné teleso parnej rúry

Kód	Farba
b	Modrá
br	Hnedá
bk	Čierna
or	Orandžová
r	Červená
v	Fialová
w	Biely
y	Žltý
g/y	Zelený/žltý
gr	Sivý

10. Technické údaje

KATEGÓRIA SPORÁKA: CatII2H3+.

Tento spotrebič je od výroby nastavený na zemný plyn skupiny H. Sada na konvertovanie zo ZP na LPG je súčasťou balenia.

VÁŽENÝ INŠTALAČNÝ TECHNIK: Prosím, nechajte tieto inštrukcie používateľovi.

UMIESTNENIE ÚDAJOV O ŠARŽE: zadná strana sporáka, sériové číslo pod dverkami rúry

DESTINÁCIA: GB, IE,SK

Pripojenie

Plyn (Rp ½ na pravej zadnej strane))		Elektrické
Zemný plyn	20 mbar	230/400V 50 Hz
Bután	29 mbar	
Propán	37 mbar	

Pozri typový štítok

Rozmery

Model	Nexus110 Dual Fuel	
Celková výška	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Celková šírka	1092 mm	
Celková hĺbka	607 mm bez rúkavätí, 648 mm s rúkaväťami	
Minimálny priestor nad varnou plochou	650 mm	

Klasifikácia varnej dosky

Varná doska	Obtoková skrutka*	Zemný plyn 20 mb		Propán-bután	
			Vstrekovač		Vstrekovač
Horák na Wok	57	3.5 kW	vnútorný 78	3.5 kW (246 g/h)	vnútorný 53
			vonkajší 126		vonkajší 82
Rýchly/ Veľký horák	40	3 kW	134	3.0 kW (210 g/h)	87
Stredne rýchly /Stredný horák	32	1.7 kW	109	1.7 kW (119 g/h)	68
Malý horák	28	1 kW	75	1.0 kW (70 g/h)	51

* Ventily tohto sporáka sú osadené nastaviteľnými obtokovými skrutkami. Sporák je dodaný s obtokovými skrutkami nastavenými na zemný plyn. Pre konverziu na propán-bután musíte obtokové skrutky zakrútiť na doraz..

Šetrenie energie pri varení na varnej doske

Používajte varné nádoby s plochým dnom.
Používajte varné nádoby správnej veľkosti.
Používajte varné nádoby s pokrievkou.
Minimalizujte množstvo tekutín a tukov.
Keď tekutina začne vriieť, znížte intenzitu plameňa. Spotreba je založená na G30.

Šetrenie energie pri varení v rúrach

Ak je to možné, jedlá varte naraz.
Nepredlžujte dobu predhrievania.
Nepredlžujte dobu pečenia.
Počas pečenia neotvárajte dvere.
Po skončení varenia nezabudnite spotrebič vypnúť.

Výkon varnej dosky

Značka	Rangemaster
Model	Nexus
Veľkosť	110
Typ	Dual Fuel/Para

Typ varnej dosky	Plynová
Počet plynových horákov	5
Pomocný / Malý horák (Energetická účinnosť plynového horáka)	-
Stredne rýchly/ Stredný horák (Energetická účinnosť plynového horáka)	58%
Stredne rýchly / Stredný horák (Energetická účinnosť plynového horáka)	58%
Rýchly /Veľký horák (Energetická účinnosť plynového horáka)	56%
Rýchly /Veľký horák (Energetická účinnosť plynového horáka)	-
Horák na wok (Energetická účinnosť plynového horáka)	53%
Horák na wok (Energetická účinnosť plynového horáka)	-
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky (*)	-

Typ varnej dosky	Radiant
Počet elektrických zón	2
Zóna 1 - Ø cm	14.5
Výhrevná technológia	
Energetická spotreba - Wh/kg	180
Zóna 2 - Ø cm	14.5
Výhrevná technológia	
Energetická spotreba - Wh/kg	180

Informácie označené (*) nie sú potrebné pri kombinovaných varných paneloch

Informácie o rúrach

Značka		Rangemaster
Model		Nexus
Typ rúry		Elektrická
Váha	kg	133
Počet komôr		2
Výkon ľavostrannej rúry		
Typ rúry		Elektrická
Typ komory		Multifunkčná
Výkon - bežnej záťaži	kW	2.2
Výkon - nútené prúdenie vzduchu	kW	2.5
Využitelný objem	Litre	79
Spotreba elektrickej energie pri bežnej záťaži	kWh / cyklus	1.01
Spotreba elektrickej energie- nútené prúdenie vzduchu	kWh / cyklus	0.88
Index energetickej účinnosti - pri bežnej záťaži		144
Index energetickej účinnosti - nútené prúdenie vzduchu		100
Index energetickej účinnosti - ECO režim	kWh / cyklus	87
Energetická trieda:		A

Dodatočné informácie	
Rúra spĺňa požiadavky normy EN 60350-1	
Celkový príkon @ 230V 50Hz	
Konvenčná rúra	2.2 kW
Multifunkčná rúra	2.5 kW
Multifunkčná rúra (s funkciou rýchleho zohrievania)	
Nútené prúdenie vzduchu	2.5 kW
	1.5 kW
	0.4 kW
	1.2 kW
Gril	2.3 kW
Rúra na pomalé pečenie	-
Zásuvka na kysnutie chleba	0.2 kW
Maximálny celkový elektrický výkon pri 230 V (vrátane varného panelu , osvetlenia, ventilátora, atď.):	6.95 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 Ð v manuáli vyhladajte kde sa typový štítok 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 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, pekáče na grilovanie, mriežky na grilovanie, filtre, žiarovka a iné spotrebné príslušenstvo.
- Akékoľvek poškodenie spôsobené inak ako pri bežnom použití.
- Porucha súvisiaca s rozliatím 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.

RANGEmaster

UNRIVALLED PERFORMANCE

Exkluzívny distribútor pre SR a ČR:

VERIX, s.r.o

Nezvalova 24, 821 06 Bratislava

verix@verix.sk, www.verix.sk

tel.+421 2 45 52 48 15

Mobil: +421 915 350 400

www.rangemaster.co.uk

For UK Trade Enquiries Tel: +44 (0)115 946 4000

Fax: +44 (0)115 973 6602

E-mail: sales@agarangemaster.co.uk

Rangemaster je obchodná značka spoločnosti AGA Rangemaster Limited

Registerovaná v Anglicku a Walse pod registračným číslom 354715

Registrované sídlo: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD, United Kingdom.

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.

AGA RANGEmaster



CE