



Navrhnuté so skúsenosťou



# Manuál

## Pokyny na inštaláciu a používanie

Classic Deluxe / Kitchener/ Professional+  
110 Dual Fuel

U110623-03B

Show off your kitchen with ...

# This is #MyRangemaster

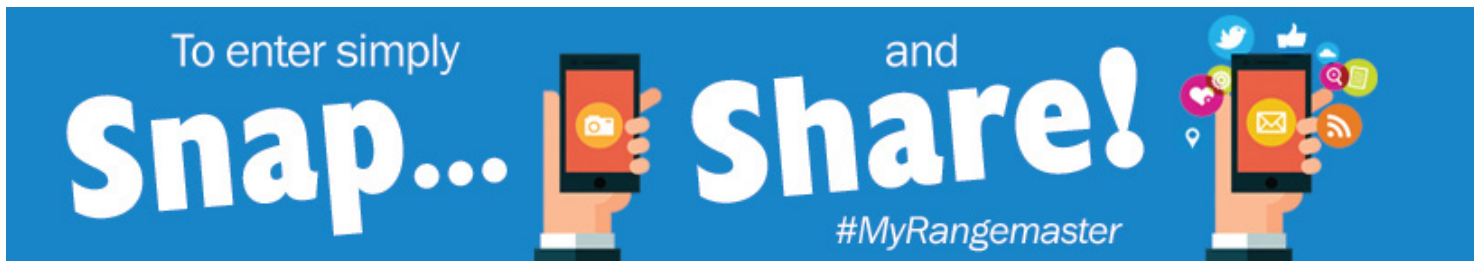
RANGEmaster

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



## 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](http://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

<b>1. Skôr ako začnete...</b>	<b>1</b>	<b>8. Čistenie vášho sporáka</b>	<b>25</b>
Bezpečnostné pokyny	1	Základné informácie	25
Bezpečnosť pri elektrickom pripojení	2	Plynové horáky	25
Bezpečnosť pri plynovom pripojení	2	Čistenie keramickej platne	26
Ak cítite plyn	2	Grilovacia platňa	26
Zvláštny pach	2	Gril	27
Ventilácia	3	Rúry	28
Starostlivosť o indukčnú varnú dosku	3	Prehľadná tabuľka čistenia	29
Starostlivosť o rúry	4		
Starostlivosť o varný panel	5	<b>9. Odstraňovanie závad</b>	<b>30</b>
Starostlivosť o gril / Vysúvací gril	5		
Chladiaci ventilátor	5	<b>10. Inštalácia</b>	<b>32</b>
Starostlivosť o sporák	5	Bezpečnostné pokyny a nariadenia	32
Čistenie	5	Zabezpečenie vetrania	32
		Umiestnenie sporáka	33
<b>2. Časti sporáka</b>	<b>6</b>	Zmena na iný typ plynu	33
Plynové horáky	6	Poloha sporáka	34
Horák na Wok	7	Premiestnenie sporáka	34
Podstavec na Wok		Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze	35
<i>(voliteľné príslušenstvo pri modeloch</i>		Premiestnenie sporáka po zapojení	35
<i>Professional+ a Kitchener)</i>	7	Pripojenie	36
Keramická varná doska <i>(Classic Delux)</i>	8	Zmena na iný typ plynu	36
Platňa na grilovanie	9	Vyváženie sporáka	36
Vysúvací gril	10	Plynové pripojenie	36
Zásuvka na kysnutie chleba	11	Elektrické pripojenie	37
Rúry	12	Záverečná fáza montáže	38
Ovládanie rúr	14	Záverečná kontrola	38
Príslušenstvo	15	Starostlivosť o zákazníka	38
<b>3. Hodiny s dvoma gombíkmi</b>	<b>16</b>		
<b>4. Hodiny s tromi gombíkmi</b>	<b>19</b>	<b>11. Zmena na iný typ plynu</b>	<b>39</b>
<b>5. Hodiny so šiestimi gombíkmi</b>	<b>21</b>	Trysky	39
<b>6. Tipy na pečenie</b>	<b>23</b>	Nastavenie ovládača	39
<b>7. Prehľadná tabuľka pečenia</b>	<b>24</b>	Testovanie tlaku	40
		<b>12. Schéma zapojenia</b>	<b>41</b>
		<b>13. Technické údaje</b>	<b>43</b>
		Professional +	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 výrobu. Sporák NEMÔŽE byť použitý na vykurovanie kuchyne. Okrem straty záručnej doby takéto konanie môže spôsobiť prehriatie ovládacieho panelu.

Tento spotrebič je sporák kategórie CatII2H3+. Je od výroby 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.
- 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.
- Tento spotrebič je navrhnutý iba na domáce použitie. Používanie na iné účely môže skrátiť životnosť a obmedziť záručnú dobu výrobu.
- 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.
- Dlhý proces varenia musí byť pravidelne kontrolovaný, krátky proces varenia musí byť kontrolovaný neustále.
- Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrch sálajúci teplo.
- Neinštalujte sporák za dekoratívne dverka, aby ste sa vyhli prehriatiu.
- 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.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu na zakrytie roštov obložení alebo stropu rúry.
- NEPOUŽÍVAJTE aerosólové spreje v blízkosti sporáka, pokiaľ je zapnutý

## Bezpečnosť pri elektrickom pripojení

**Sporák musí inštalovať odborný plynár.**

**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. Každá inštalácia musí byť v súlade s inštrukciami uvedenými v tomto manuáli, prípadnými lokálnymi štátnymi nor-mami a nariadeniami miestnych dodávateľov elektriny a plynu**

Pred inštaláciou alebo používaním tohoto spotrebiča si prečítajte pokyny.

- Tento spotrebič je ťažký, budte opatrní pri jeho premiestňovaní.
- Sporák môže byť umiestnený v kuchyni alebo jedálni, ale NIE v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha.
- Tento spotrebič musí byť uzemnený.
- Sporák NESMIE byť zapojený do bežnej existujúcej siete.
- Je normálne, ak ovládací panel varnej dosky pri prvom nastavení 2 sekundy bliká. Nastavte hodiny, aby ste sa uistili, že rúra funguje (pozrite časť Hodiny).
- Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými nariadeniami a v dobre vetranom priestore.
- Neodborná inštalácia môže znehodnotiť vašu záruku a mať právne dôsledky.
- Spotrebič neinštalujte na vyvýšenej platforme, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.
- V žiadnom prípade sa nesnažte hýbať so sporákom, pokiaľ je zapojený v elektrine.
- Pred znovu zapojením do elektrickej siete skontrolujte,

## 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 o elektrickom pripojení.

## Ak cítite plyn

- Nezapínajte ani nevypínajte elektrické spínače
- Nefajčite
- Nepoužívajte žiaden otvorený plameň
- Plyn vypnite pri merači alebo plynovom ventilu
- 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 by ste ho mali zapnúť na 30 minút, zasunúť panvicu na grilovanie úplne dozadu a nechať ju tam počas celej doby s otvorenými dvierkami.

Uistite sa, že miestnosť je dobre vetraná vonkajším vzduchom, napr. otvorenými oknami (pozrite časť Ventilácia). Ľudia, ktorí majú problémy s dýchacími cestami a alergiami, by sa nemali počas tejto doby nachádzať v miestnosti.

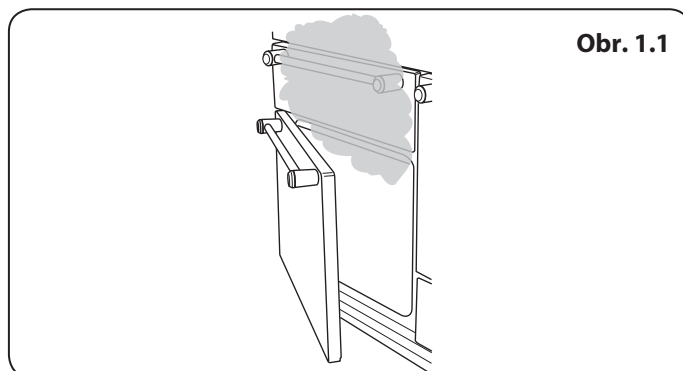
## Vetranie

**UPOZORNENIE:** Používanie sporáka produkuje v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo a vlhkosť. Uistite sa, že vaša kuchyňa je dobre vetraná: ponechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo inštalujte digester, 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.
- **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 rukoväte panvíc umiestnite mimo okraja varnej dosky.
- **Nikdy** nenechávajte varnú plochu na vysokom stupni bez dozoru. Vykypené jedlo môže začať dymiť a masť čiastočky môžu vzplanúť. Používajte hĺbkový termometer na masť vždy, keď môžete, aby ste predišli prehriatiu za bod dymenia.

- Varenie s olejom alebo masťou bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **NIKDY** nenechávajte fritovací hrniec bez dozoru. Olej vždy zohrievajte pomaly a sledujte, ako sa zohrieva. Panvicu na vyprážanie naplňte olejom len do jednej tretiny.
- **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 vyliatť. Ak pri vyprážaní používate kombináciu olejov alebo masť, pred zohriatím ich spolu pomiešajte, aby sa rozpustili.
- Jedlá na vyprážanie by mali obsahovať čo najmenej vody. Námraza na zmrazených alebo vlhkosť na čerstvých jedlách môže spôsobiť prskanie horúceho oleja nad panvicou aj cez jej okraje. Keď vyprážate pri vysokej alebo stredne vysokej teplote, pozorne sledujte panvicu, pre riziko vyliatia oleja alebo prehriatia jedla. r.
- **Nepoužívajte** vrch vetráka (otvor pozdĺž zadnej časti sporáka) na ohrev tanierov, hrncov, sušenie utierok alebo zmäkčovanie masla.
- **Nepoužívajte** vodu na hasenie ohňa z mastnoty. Nikdy nedvíhajte horiacu panvicu. Vypnite ovládače. Zahaste horiaci povrch panvice úplným zakrytím pomocou dobre tesniacej pokrievky alebo pekáčom. Ak je to možné, použite viac-účelový suchý chemický alebo penový hasiaci prístroj.
- 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.



Obr. 1.1

## 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. 1.1**).
- Vnútorňa strana dvierok je vyrobená z tvrdého 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.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie roštovrytie roštov, izolácie a hornejštyeny rúry.
- Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dvierka rúry otvorené dlhšie, než je potrebné. Ovládacie gombíky sa môžu prehriať
- Nepoužívajte časovač, ak je jedna z rúr zohriata.
- Nedávajte do rúry teplé jedlo. Ak sa chystáte použiť časovač.
- Ak sa chystáte použiť časovač. Nepoužívajte rúru, ak je susedná rúra teplá.
- Ak je to možné, používajte suché kuchynské rukavice. Použitie vlhkých rukavíc môže viesť pri kontakte s horúcou plochou k popáleniu parou.

## 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 ohrievanie 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 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).
- 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. soľničky) môže spôsobiť jeho prasknutie (**obr. 1.2**).

**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 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 náhlejšej zmene teploty prasknúť.

## Starostlivosť o 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.

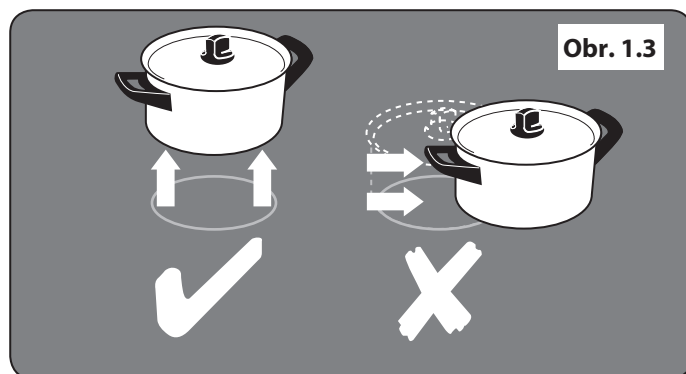
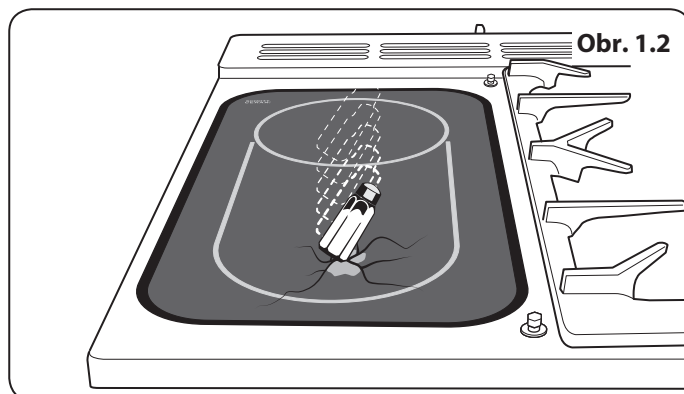
## Starostlivosť o sporák

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 (**obr. 1-5**).



## 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.
- Odporúčame keramický povrch umývať po každom použití. Zabránite tak vzniku škrabancov a nánosu špiny. Pri výbere čistiaceho prostriedku by ste mali byť opatrní. Niektoré čistiace prostriedky môžu v kontakte s horúcim povrchom produkovať škodlivé výpary.
- Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá farieb, uhličitan sodný, žieraviny, biologické prášky, bielidlá, čistiace prostriedky na báze chlóru, hrubé abrazíva alebo soľ.
- Nemiešajte rozličné čistiace prostriedky – môžu spolu nebezpečne reagovať.
- Všetky časti sporáka sa môžu čistiť horúcou mydlovou vodou.
- Dávajte však pozor, aby do spotrebiča nezatiekla žiadna zvyšná voda.
- Ak chcete odstrániť a umyť časti grilu, uistite sa, že sú studené, alebo použite rukavice.
- Na čistenie grilu nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- 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 knihy, 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.

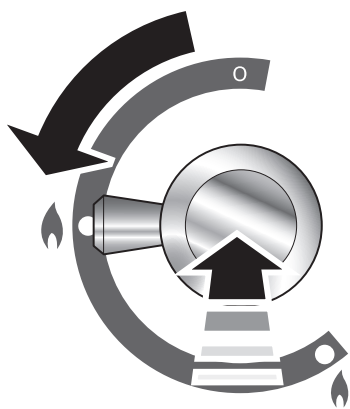


## 2. Časti sporáka

Obr. 2.1



Obr. 2.2



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

- A.** Varný panel - 4 horáky a Wok horák
- B.** Ovládací panel
- C.** Oddelený gril alebo zasúvací gril,
- D.** Tradičná rúra (*Kitchener, Professional+*) alebo multifunkčná rúra (*Classic Deluxe*)
- E.** Teplovzdušná rúra
- F.** Odkladacia zásuvka.

### Horáky

Označenie pri každom ovládacom gombíku ukazuje ktorý horák gombík reguluje.

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

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

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

**Poznámka:** Pri modeli Classic Deluxe, jednoducho zatlačte a otočte ovládací gombík.

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 ste gombík držali príliš krátko. Otočte gombíkom do vypnutej polohy a počkajte 1 minútu, potom sa pokúste ešte raz. Tentokrát podržte gombík zatlačený o trochu dlhšie.

Otáčaním ovládacieho gombíka proti smeru hodinových ručičiek, nastavíte požadovnú intenzitu plameňa (**Obr. 2.3**).

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

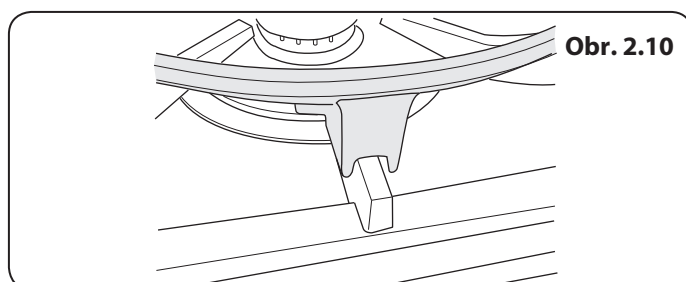
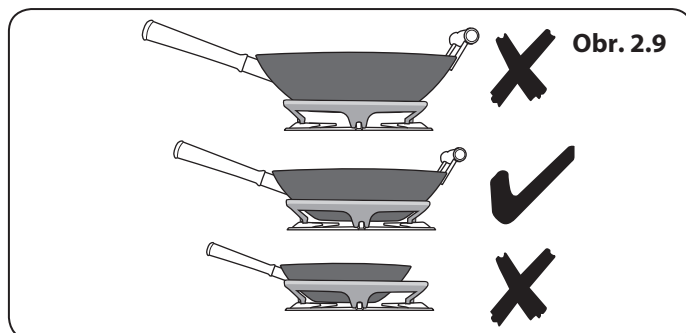
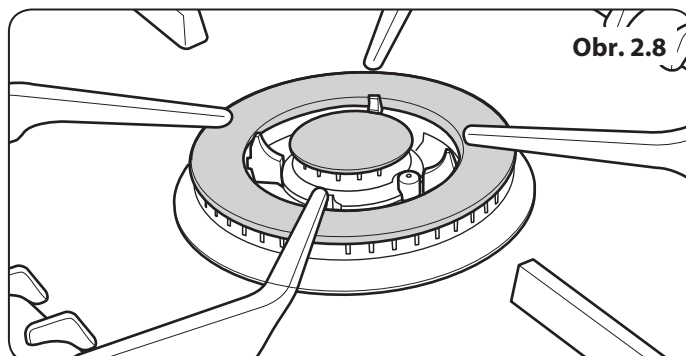
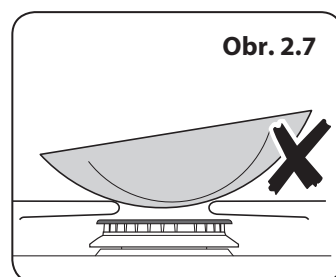
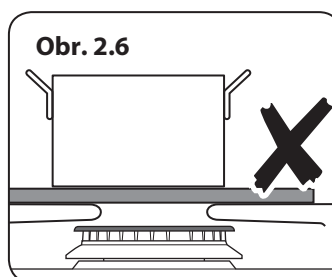
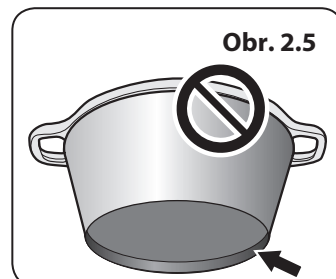
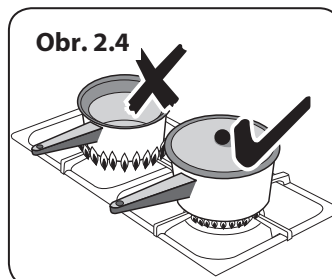
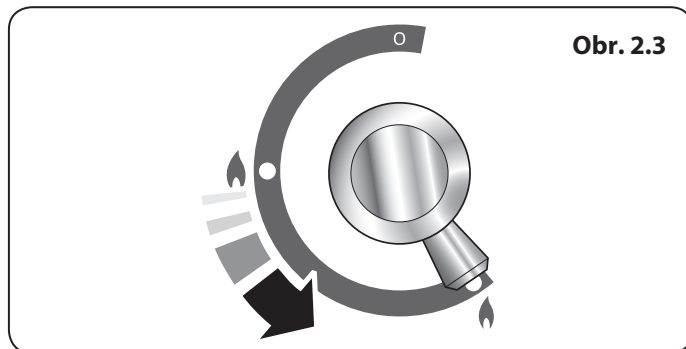
Nemali by ste používať varné nádoby alebo kanvice s dnom vypuklým smerom von alebo do vnútra (**Obr. 2.5**).

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 používanie nestabilných alebo zdeformovaných varných nádob, ktorý sa môžu ľahko prevrhnúť. Tiež sa vyhňte varným nádobám s veľmi malým priemerom dna, napríklad nádoby na zohrievanie mlieka (**Obr. 2.7**).

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

Kuchynské nádoby ktorým sa prekrývajú hrany na varnej doske nepoužívajte.



## 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 hned, ako čokoľvek rozležete. Rozliatu tekutinu sa snažte utrieť pokiaľ je smaltový povrch ešte teplý.

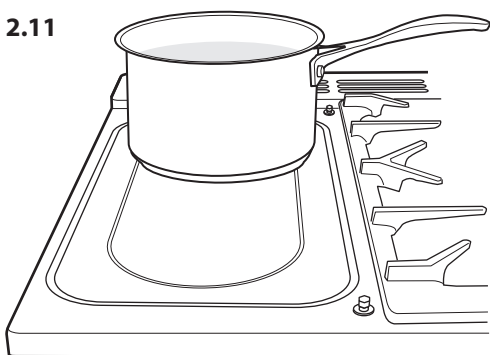
Poznámka: Hliníkové varné nádoby môžu zanechať kovové stopy na varnej mriežke. Neovplyvní to trvácnosť smaltovej vrstvy a stopy môžete vyčistiť vhodným čistiacim prostriedkom na kovové škvrny.

## Podstavec na Wok

(voliteľné príslušenstvo pri modeloch Professional+ a Kitchener)

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

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

**Obr. 2.11**

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

### Keramická platňa (Classic Deluxe)

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. Ak chcete vyhriať iba zadný okruh, otočte ovládacím gombíkom proti smeru hodinových ručičiek (**Obr. 2.12**).

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

Veľkú kanvicu na zohrievanie vody môžete položiť cez obidve časti keramickej platne. Ak chcete vyhriať celú plochu keramickej zóny, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek.

Dávajte si pozor vždy, keď sa chcete dotknúť povrchu, pretože i 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 pánvic z medi a hliníka zanechávajú na paneli stopy, ktoré sa ťažko odstraňujú.

Hrnce a panvice by mali mať hrubé, hladké a ploché dna (**Obr. 2.13**). 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 dna veľmi jemne vypuklé dovnútra. Ak priložíte pravítko krížom cez dno, uvidíte malú medzierku v strede (**Obr. 2.14**). When they heat up the metal expands and lies flat on the cooking surface.

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

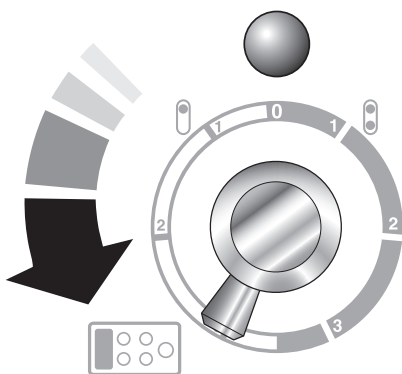
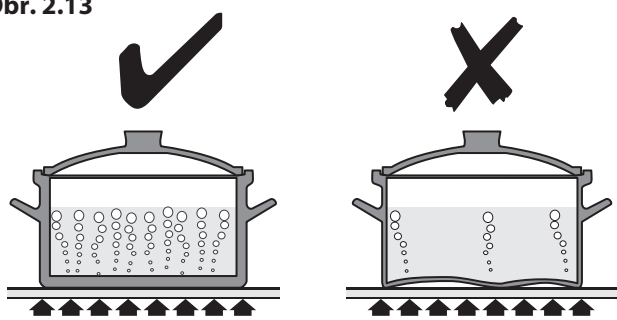
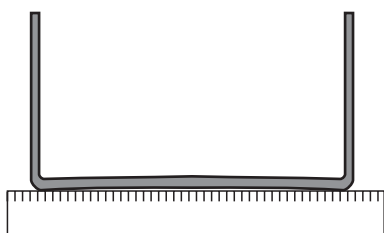
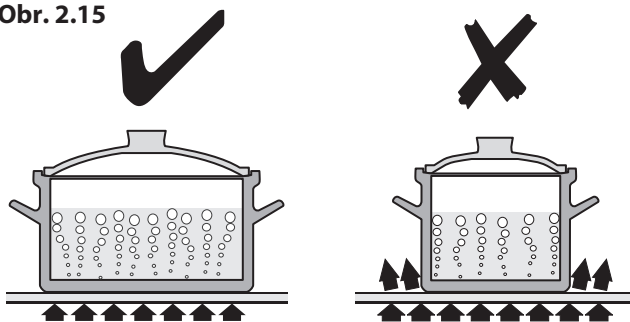
Používajte vždy nádoby s rovnakou veľkosťou (alebo o niečo väčšie), ako je plocha označená na povrchu varného panela (**Obr. 2.15**). Používaním menších nádob plytváte teplom a akákoľvek rozliata tekutina na platni prihorí. Použitie pokrievky urýchli varenie.

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

### Classic Deluxe

Platňa (**Obr. 2.16**) je navrhnutá tak, aby bezpečne zapadla na vodiace trny nad keramikou vyhrievacou zónou (**Obr. 2.17**). Nepoužívajte platňu nad horákmi. Nebude tam pevne držať a navyše môžete poškodiť nelepivý povrch platne.

V keramickej zóne sa nachádzajú dva vyhrievacie telesá pomocou ktorých môžete vyhriať celú plochu platne alebo iba polovicu.

Ak chcete vyhriať celú plochu keramickej zóny, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek (**Obr. 2.18**).

Ak chcete vyhriať iba zadný okruh, otočte ovládacím gombíkom proti smeru hodinových ručičiek (**Obr. 2.19**).

Neónové svetlo nad ovládacím gombíkom keramickej zóny zasvieti, keď zapnete keramicкую 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 tepluzdorného 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. Buďte opatrní, platňa môže byť veľmi horúca.

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

### Professional + *(voliteľné pri modely Kitchener)*

Platňa je navrhnutá tak aby zapadla na varnú mriežku na ľavej strane sporáka (**obr. 2.21**). Potraviny grilujte 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 tepluzdorného plastu.

**Nepokladajte platňu na varný panel krížom - nebude dobre sedieť a bude nestabilná (obr.2.22).**

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

Položte platňu na varnú mriežku. Uistite sa, že je stabilná a bezpečne zaistená.

Platňu môžete pred použitím jemne potrieť kuchynským olejom (**Obr. 2.23**). Zapáľte plynové horáky. Nastavte požadovanú výšku plameňa.

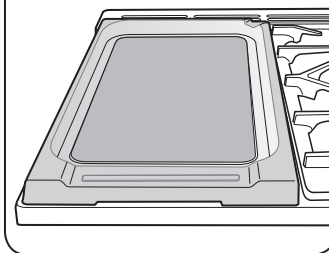
Pred položením jedla, predhrejte platňu na **maximálne 5 minút**. Dlhšie predhrievanie ju môže poškodiť. Otočením ovládacích gombíkov na symbol najnižšieho plameňa znížte teplotu.

**Okolo platne vždy vytvorte priestor pre únik plynu**

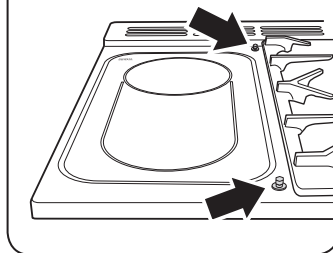
**Nikdy neosadzujte 2 platne vedľa seba ( obr. 2.24)**

Platňu nechajte po skončení varenia najprv vychladnúť.

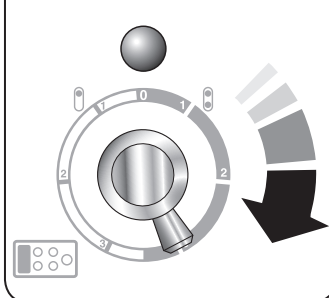
Obr. 2.16



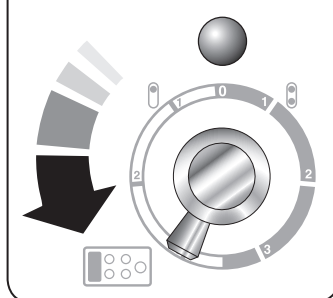
Obr. 2.17



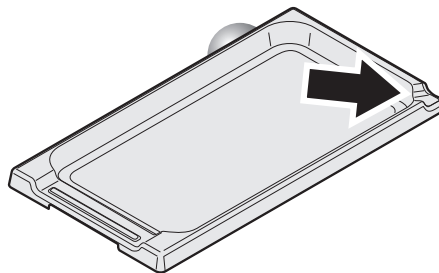
Obr. 2.18



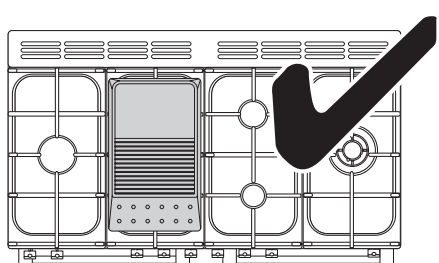
Obr. 2.19



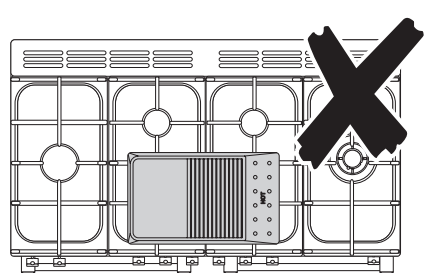
Obr. 2.20



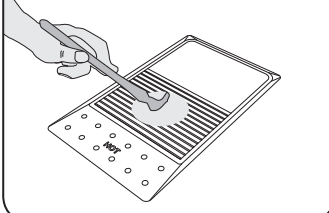
Obr. 2.21



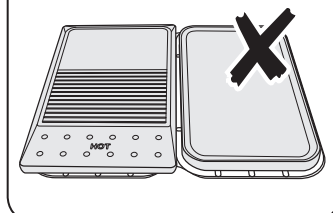
Obr. 2.22



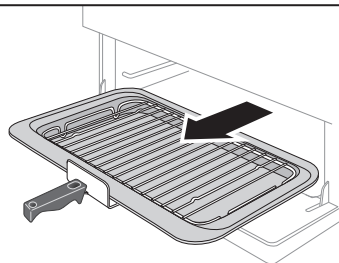
Obr. 2.23



Obr. 2.24

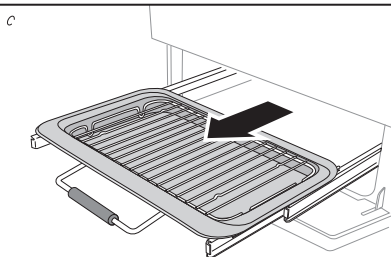


Obr. 2.25



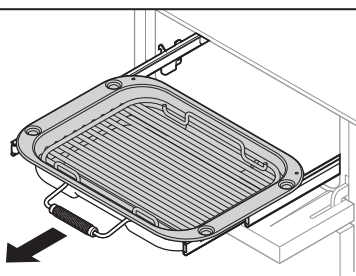
Kitchener

Obr. 2.26



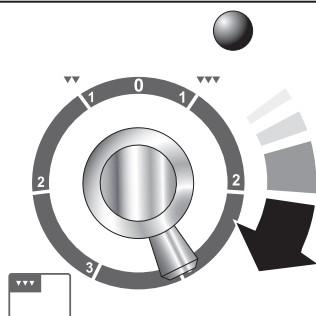
Professional +

Obr. 2.27

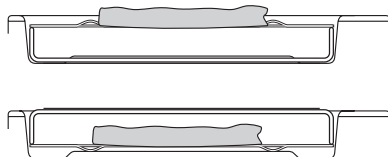


Classic Deluxe

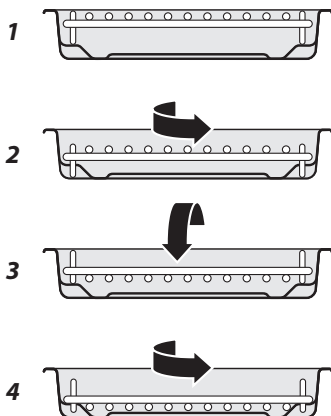
Obr. 2.28



Obr. 2.29



Obr. 2.30



## Výsuvný Gril

**UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené na prípravu pokrmov. Nepoužívajte ho na iné účely (napríklad vyhrev miestnosti).

**Keď používate gril, vonkajšie časti grilu môžu byť horúce. Nepúšťajte deti k sporáku.**

Otvorte dverka a uchopením rúčky vyťahnite grilovaciú panvicu (v závislosti od modelu **obr. 2.25**, **obr. 2.26** alebo **obr. 2.27**).

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. 2.28**).

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

Pre lepší výsledok nechajte grilovaciú panvicu v grilovacej komore a hrejte 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 grilovaciú panvicu a vložte do nej grilovací rošt s jedlom. Zasuňte panvicu do grilovacej komory. Uistite sa, že je dobre zasunutá dovnútra.

Pri modeloch Kitchener a Professional+ sa grilovací rošt môže pretočiť a získať tak dve grilovacie polohy (**Obr. 2.29**).

Pri modely Classic Deluxe sa grilovací rošt môže pretočiť a získať tak štyri grilovacie polohy. Rošt môžete otočiť z predu dozadu alebo prevrátiť zhora nadol (**obr.2.30**)

Nenechávajte grill dlho bez grilovacej panvice vo vnútri.

**! Nikdy nezatvárajte dverka grilu, keď je gril zapnutý!**

## Zásuvka na kysnutie cesta

Zásuvka na kysnutie cesta sa nachádza na pravej spodnej strane sporáka (**obr. 2.31**). 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 predhrejte aby bola vyhriata a pripravená na vaše cesto.

Zásuvka sa ovláda pomocou stláčacieho gombíku (**obr. 2-32**). Nie je nutné nastavovať teplotu. Teplota je pred-nastavná.

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 podložte rošt na dno zásuvky a na 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.

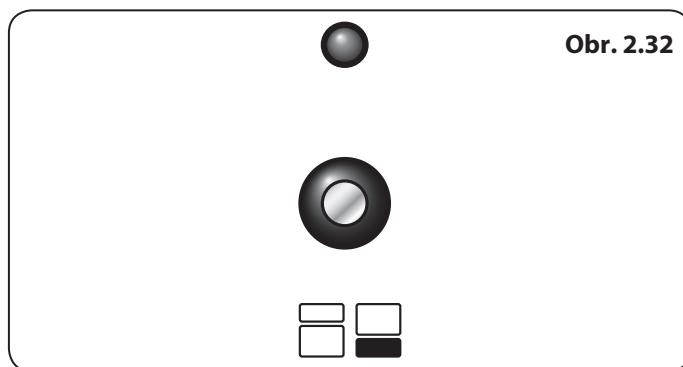
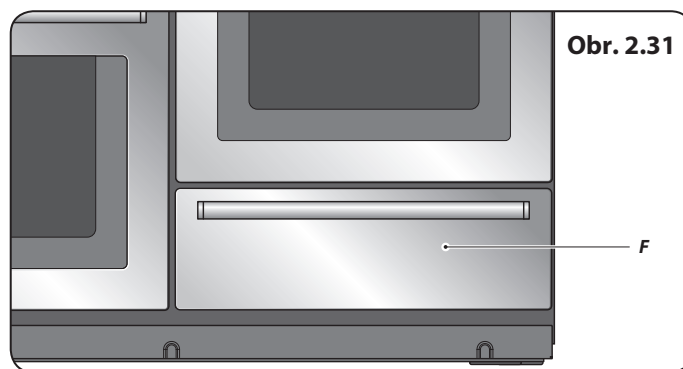
### TIPY

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 fóliu príliš tesno aby nebránila cestu rásť.

Zásuvku na kysnutie cesta môžete využiť aj ako odkladací priestor. Po použití zásuvky ju najprv vypnite a nechajte ju vychladnúť predtým ako do nej vložíte veci ktoré chcete uskladniť.

**Poznámka:** Zásuvka na kysnutie cesta nie je určená na ohrievanie riadu



## 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 iný domácich potrieb.

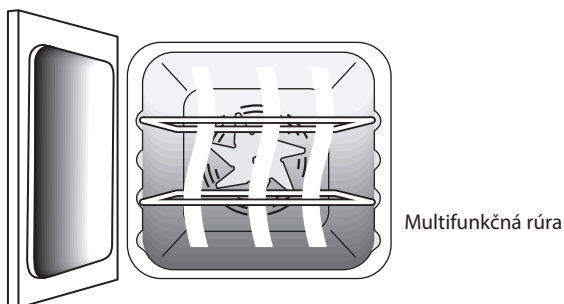
Vnútro môže byť veľmi horúce. Neukladajte do neho žiadne domáce potreby ktoré by sa mohli roztopiť alebo vzbĺknúť.

**⚠ Nikdy neskladujte horľavé materiály v úložnom priestore. To znamená papier, plast alebo textil, napríklad kuchárske knižky, plastové domáce potreby, utierky, ale aj horľavé tekutiny.**

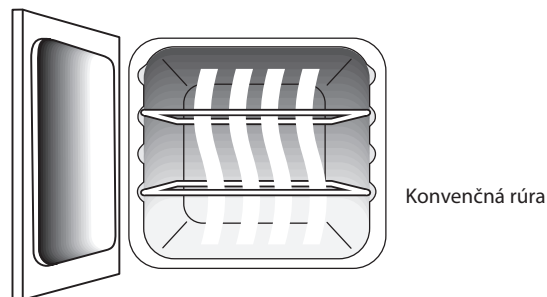
**⚠ Neskladujte v blízkosti spotrebiča veci, ktoré by mohli vybuchnúť, ako napríklad spreje.**

**⚠ Horľavé materiály by mohli vybuchnúť a poškodiť váš majetok.**

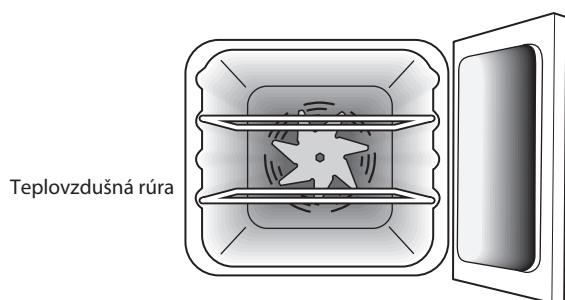
Obr. 2.33



Obr. 2.34



Obr. 2.35



## Rúry

**Hodiny musia byť nastavené na denný čas ešte predtým, ako multifunkčná rúra začne pracovať. Pozrite si časť Hodiny, kde nájdete pokyny na nastavenie denného času.**

Výrazy „ľavostranná“ a „pravostranná“ rúra používame z pohľadu na prednú stranu spotrebiča.

Model Classic Deluxe: Ľavostranná rúra je programovateľná multifunkčná rúra (**obr.2.33**).

Pravostranná rúra je teplovzdušná rúra (**obr. 2.35**)

Modely Kitchener a Professional+: Ľavostranná rúra je konvenčná rúra (**obr.2.34**).

Pravostranná rúra je programovateľná teplovzdušná rúra (**obr.2.35**).

## Konvenčná rúra

Multifunkčná rúra má dve výhrevné telesá – jedno je viditeľné na vrchu rúry a druhé pod jej dnom.

**UPOZORNENIE:** Pri vkladaní alebo vyberaní vecí z rúry buďte opatrní a vyhnite sa dotyku horného telesa a deflektora telesa.

Niektoré potraviny sa na vrchnom rošte upečú a zapečú rýchlejšie ako na spodnom rošte, preto odporúčame takúto jedlo umiestniť na spodný rošt, lebo teplo navrchu rúry je väčšie ako zospodu. Je možné že bude potrebné znížiť teplotu.

Podobné druhy jedál bude potrebné pri pečení poprehadzovať, aby boli rovnomerne upečené.

## Teplovzdušná rúra

Ventilátor v teplovzdušnej rúre neustále poháňa horúci vzduch, čo znamená ešte rýchlejšie a rovnomernejšie pečenie. Odporúčané teploty pečenia v teplovzdušnej rúre sú všeobecne nižšie ako v rúre bez ventilátora.

**UPOZORNENIE:** Rôzne sporáky sa od seba líšia. Nastavenie teploty na vašom novom sporáku sa môže odlišovať od nastavenia na vašom predošlom sporáku.

## Multifunkčná rúra

Multifunkčné rúry majú 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.

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

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

Na bezpečné rozmrazenie malých zmrazených potravín môžete využiť funkcie ako **teplovzdušný gril** alebo **rozmrazovanie**.

**Tabuľka 2.1** ponúka prehľad funkcií.

Funkcia	Použitie
<b>Rýchle predhriatie</b>	Pre rýchle predhriatie rúry
<b>Rozmrazovanie</b>	Na rozmrazenie malých kúskov potravín bez tepla
<b>Teplovzdušná rúra</b>	Ideálna na pečenie, teplotovo rovnomerne rozložené po celej ploche
<b>Teplovzdušný gril</b>	Grilovanie mäsa a rýb so zatvorenými dvierkami
<b>Rúra s podporou ventilátora</b>	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie
<b>Konvenčná rúra</b>	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie v spodných častiach rúry
<b>Zapekacie teleso</b>	Na vytvorenie zlatistej a chrumkavej hornej vrstvy na jedlách posypaných syrom
<b>Spodný ohrev</b>	Na vytvorenie chrumkavej spodnej vrstvy pri jedlách ako pizza, múčniky a koláče

**Tabuľka 2.1**



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.

Pamätajte: Rôzne sporáky sa od seba líšia. Nastavenie teploty na vašom novom sporáku sa môže odlišovať od nastavenia na vašom predošlom sporáku.

## Funkcie multifunkčnej rúry

### Rýchle predhriatie (iba model Classic Deluxe)


**R** Funkcia rýchleho predhriatia umožňuje predhriať rúru oveľa rýchlejšie ako je bežné. Rúra sa predhreje rýchlejšie pomocou ventilátora a tepla horného

vyhrievacieho telesa. Teplovzdušné rúry sa rozohrejú rýchlo, ale funkcia rýchleho predhriatia tento proces urýchľuje ešte viac a umožní vám začať variť skôr.

Ak chcete zapnúť funkciu rýchleho predhriatia, otočte ovládací gombík k symbolu R a nastavte požadovanú teplotu. Svetlo na kontrolnom paneli hneď vedľa ovládacieho gombíka sa zapne. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, horné vyhrievacie teleso sa vypne. Teplota je udržiavaná teplovzdušnou rúrou a ventilátorom.

Ak sa rozhodnete umiestniť jedlo dovnútra rúry počas zapnutej funkcie rýchleho predhriatia, uistite sa, že jedlo nie je umiestnené príliš blízko k vrchnej časti rúry.


### Teplovzdušná rúra

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

Teplovzdušné pečenie je zvlášť vhodné na pečenie na niekoľkých roštoch naraz. V porovnaní s predchádzajúcim spôsobom pečenia podľa receptov v bežnej rúre je potrebné znížiť teplotu približne o 10° C.

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

### Teplovzdušné grilovanie

 Táto funkcia ovláda ventilátor, pokiaľ je vrchné teleso zapnuté. Vyvíja rovnomernejšie, menej prudké teplo ako bežný gril. Panvica je navrhnutá tak, aby umožnila vzduchu cirkulovať. Tento spôsob grilovania je ideálny pre hrubé kusy mäsa alebo ryby, keďže cirkulujúci vzduch znižuje prudkosť tepla z grilu. Na dosiahnutie lepšieho výsledku položte jedlo na rošt v plechu, ktorý by mal byť menší ako bežná grilová panvica.

Dvierka rúry majú byť počas doby grilovania zatvorené, čím šetríte energiu. Tento spôsob grilovania nevyžaduje toľko pozorovania a otáčania jedla ako bežné grilovanie. Pred pečením zapnite funkciu predhrievania.

Na dosiahnutie najlepšieho výsledku vám odporúčame panvicu na grilovanie neklásť na najvyšší rošt.

### Rúra s podporou ventilátora



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

pečenia (vrchný a spodný ohrev) je táto funkcia ideálna na pečenie jedla, ktoré potrebuje úplné prepečenie, ako napr. veľké kusy mäsa. Pri tejto funkcii je tiež možné piecť naraz na dvoch roštoch, hoci počas doby pečenia bude potrebné vymeniť ich polohu, pretože teplo zhora jej intenzívnejšie ako teplo zdola. Toto je rýchly a najintenzívnejší spôsob pečenia; dávajte pozor na pečené jedlo, pokiaľ nezískate potrebné skúsenosti s využívaním tejto funkcie.

### Konvenčná rúra (horný a spodný ohrev)



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

Niektoré potraviny sa na vrchnom rošte upečú a zapečú rýchlejšie ako na spodnom rošte, preto odporúčame takéto jedlo umiestniť na spodný rošt, lebo teplo navrchu rúry je väčšie ako zospodu. Podobné kusy bude potrebné pri pečení poprehadzovať, aby boli rovnomerne upečené. To znamená, že jedlá, ktoré vyžadujú rozličné teploty, sa môžu piecť spolu, využívaním chladnejšej zóny v dolnej polovici rúry a teplejšieho priestoru navrchu.

### Zapekacie teleso



Táto funkcia používa iba vrchné teleso rúry. Je vhodná na zapekanie alebo dokončovanie cestovinových jedál, zeleniny v omáčkach, zemiakov

s mäsom a lasagni, jedál na zapečenie, ktoré sú horúce už pred zapnutím horného telesa.

### Spodný ohrev



Táto funkcia používa iba spodné teleso. Týmto spôsobom upečiete dochrumkava spodok vašej pizze, koláča quiche alebo dokončíte pečenie

múčnikov na nižšom rošte. Mierny ohrev je tiež vhodný na pomalé pečenie v hrnci v strede rúry alebo na ohrev tanierov.

Zapekanie a spodný ohrev sú užitočné prídavné funkcie vašej rúry, ktoré vám dávajú flexibilitu pri dokonalom dokončovaní jedál.

### Rozmrazovanie



Táto funkcia ovláda ventilátor, ktorý rozprúdi iba chladný vzduch. Nepoužíva žiadne teplo. Funkcia umožňuje rozmraziť malé kusy jedla ako

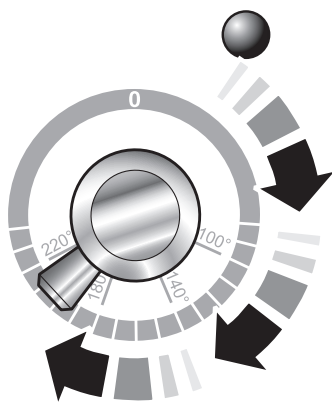
zákusky, krémové koláče a kúsky mäsa, rýb a múčnikov. Rozmrazovanie týmto spôsobom urýchli proces a chráni jedlo od hmyzu. Kúsky mäsa, rýb a múčnikov sa majú umiestniť na stojan nad pekáčom, ktorý zachytáva kvapky. Po rozmrazovaní umyte stojan a pekáč.

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

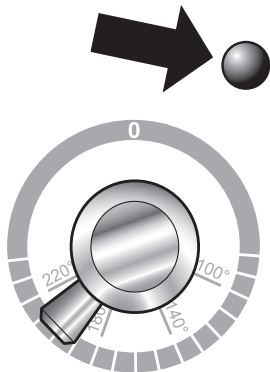
Rozmrazovanie nerobte v teplej rúre, a tiež nie v prípade, ak je susedná rúra zapnutá, alebo je ešte teplá.

Zabezpečte, aby mliečne výrobky, mäso boli pred pečením celkom rozmrazené.

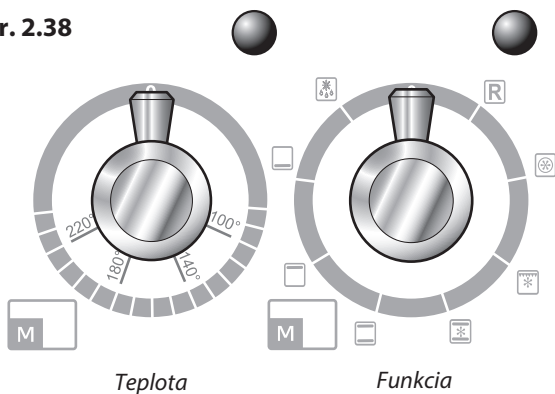
Obr. 2.36



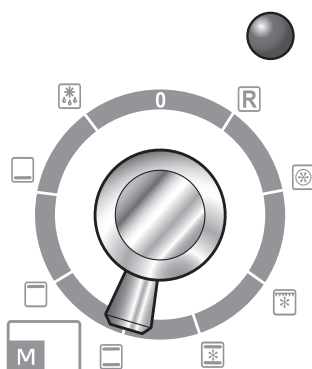
Obr. 2.37



Obr. 2.38



Obr. 2.39



## Ovládanie rúr

### Konvenčná a teplovzdušná rúra

Ventilátor v teplovzdušnej rúre neustále poháňa horúci vzduch, čo znamená ešte rýchlejšie pečenie.

Odporúčané teploty pečenia v teplovzdušnej rúre sú všeobecne nižšie ako v rúre bez ventilátora.

Otočte ovládací gombík rúry na požadovanú teplotu (**Obr. 2.36**).

Kontrolka rúry bude svietiť, pokiaľ rúra nedosiahne zvolenú teplotu. (**Obr. 2.37**). Počas pečenia bude striedavo svietiť a zhasínať.

### Ovládanie multifunkčnej rúry

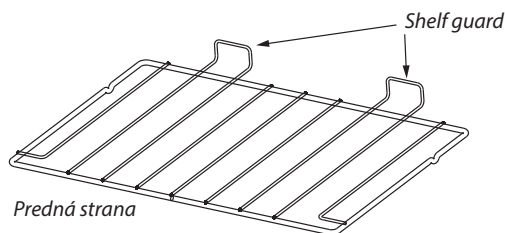
Multifunkčná rúra má dva ovládače, ovládač nastavenia funkcie a ovládač nastavenia teploty (**Obr. 2.38**).

Otočte ovládačom nastavenia funkcie na funkciu pečenie. (**obr 2.39**) znázorňuje nastavenie na bežné pečenie.

Otočte ovládací gombík rúry na požadovanú teplotu (**Obr. 2.36**).

Kontrolka rúry bude svietiť, pokiaľ rúra nedosiahne zvolenú teplotu. (**Obr. 2.37**). Počas pečenia bude striedavo svietiť a zhasínať.

**Poznámka:** Majte na pamäti, že všetky sporáky sa líšia, takže teplota vo vašom sporáku sa môže líšiť od vašich predošlých sporákov.

**Obr. 2.40**

## Príslušenstvo

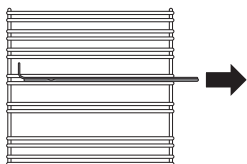
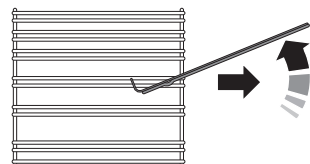
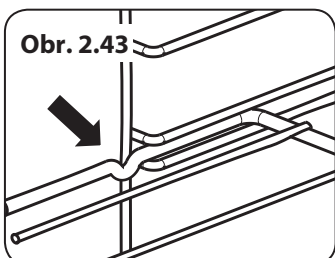
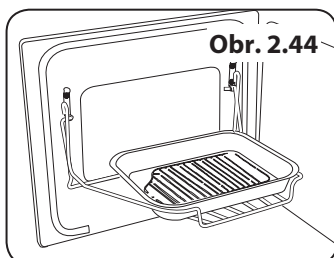
### Mriežka – Ľavostranná rúra

Mriežky (**Obr. 2.40**) sa dajú ľahko odstrániť a znova namontovať.

Potiahnite mriežku dopredu až pokiaľ sa nezastaví na zarážkach na stranách rúry (**Obr. 2.41**).

Nadvihnite predok roštu tak, aby jeho zadná časť prešla pod zarážku a potom ho vytiahnite smerom dopredu (**Obr. 2.42**).

Rošt zasuniete späť tak, že ho vyrovnáte s drážkami na stenách rúry a potlačíte dozadu, až kým koniec roštu nebude na doraz. Nadvihnite prednú časť, aby sa koniec roštu uvoľnil na zarážkach, potom spustite jeho prednú časť, aby sa vyrovnal a zatlačte ho úplne dozadu (**Obr. 2.43**).

**Obr. 2.41****Obr. 2.42****Obr. 2.43****Obr. 2.44**

### Držiak pekáča (Ľavostranná rúra)

Držiak pekáča (**Obr. 2.44**) sa zmestí iba do ľavostrannej rúry. Pečenie s držiakom na pekáč je veľmi jednoduché, pretože ku grilu sa dá prístupíť hneď, ako otvoríte dverka.

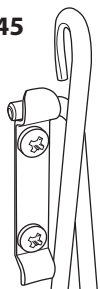
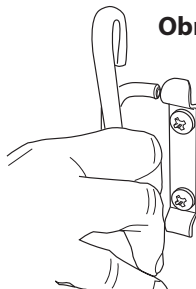
Maximálna hmotnosť, ktorú môžete položiť na držiak pekáča, je 5,5 kg (12 lb). Držiak pekáča by sa mal používať iba s dodaným plechom na pečenie, ktorý je špeciálne navrhnutý tak, aby zapadol do držiaka. Akákoľvek iná nádoba by mohla byť nestabilná.

Držiak pekáča môže mať dve polohy. Je nutné, aby ste jeden z roštov rúry vybrali a druhý dali do takej výšky, 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 dverkách (**Obr. 2.45**).

**Obr. 2.45****Obr. 2.46****Obr. 2.47**

Potom zaklapnite druhú stranu do druhého držiaka (**Obr. 2.46**).

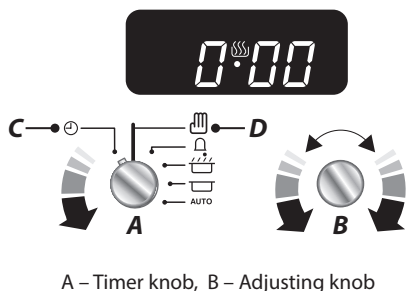
### Osvetlenie rúry

Stlačte príslušné tlačidlo na zapnutie osvetlenia rúry (**Obr. 2.47**).

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

### 3. Hodiny s dvoma ovládacími gombíkmi

Obr. 3.1

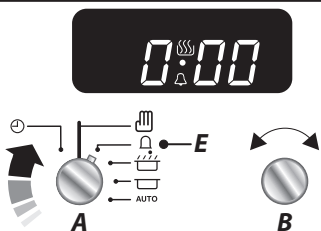


Hodiny musia byť nastavené na presný čas ešte predtým ako rúra začne pracovať.

#### Nastavenie presného času

1. Keď sporák zapnete prvýkrát, displej začne blikať.
2. Pre nastavenie času otočte gombík (A) na symbol hodín (C) a späť do pozície **manuál** (D). Keď bodka v strede hodín začne blikať, môžete nastaviť čas. Otočte druhým nastavovacím gombíkom (B) doprava alebo doľava podľa toho, aký je aktuálny čas. (**obr. 3.1**).
3. Po nastavení času počkajte, kým bodka v strede hodín prestane blikať.

Obr. 3.2

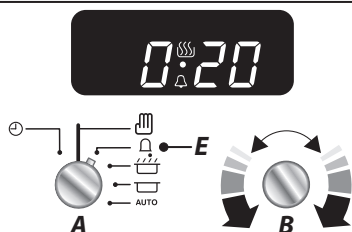


#### Nastavenie časovača

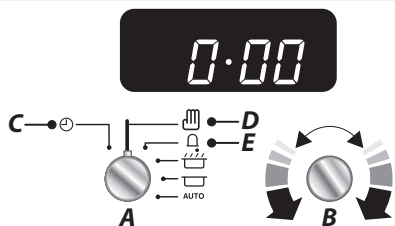
Funkcia **časovača** (E) ponúka možnosť nastaviť dobu uplynutia v minútach. Po uplynutí nastavenej doby zapípa alarm.

1. Otočte gombík (A) do pozície **časovača** (E) – gombík by mal zacvaknúť (**obr. 3.2**).
2. Otočte druhým nastavovacím gombíkom (B) a nastavte požadovaný čas. Minimum je 1 minúta (**obr. 3.3**).
3. Ak chcete mať prehľad o presnom čase, vráťte gombík (A) do pozície **manuál** (D). Na displeji sa zobrazí presný čas a symbol **zvončeka**.

Obr. 3.3



Obr. 3.4



#### Vypnutie alarmu časovača

Po uplynutí nastavenej doby zapípa alarm. Existujú dva spôsoby ako vypnúť alarm.

1. Otočte nastavovacím gombíkom (B) v smere alebo v proti smere hodinových ručičiek (**obr. 3.4**).
2. Otočte gombík (A) do pozície (C) alebo (E) a potom späť na pozíciu (D) (**obr. 3.4**).

#### POZNÁMKA:

Ak alarm manuálne nevypnete, vypne sa sám približne po dvoch minútach.

Ak je časovač aktivovaný, hodiny na displeji sa nestlmia v dobe od 22:00 do 06:00.

## Nastavenie ukončenia pečenia na požadovanú hodinu

Nastavili ste požadovanú teplotu a funkciu a chceli by ste, aby sa rúra automaticky vypli v požadovaný čas.

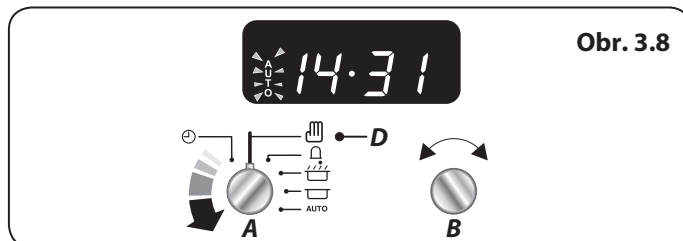
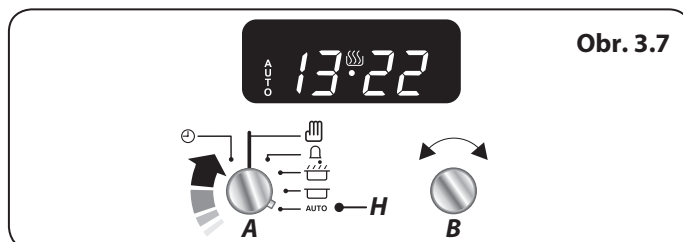
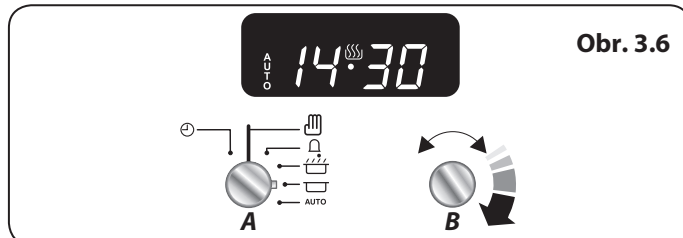
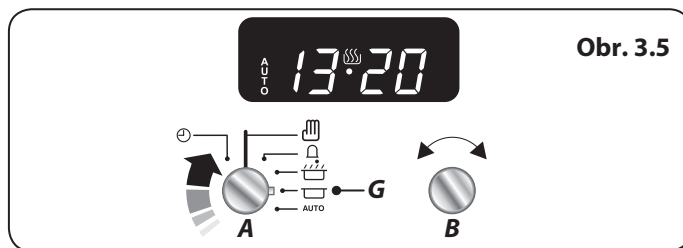
### Dobrá Rada

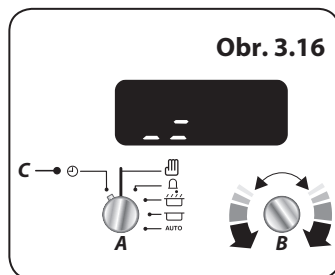
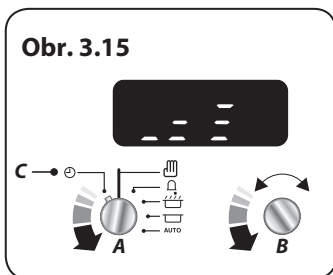
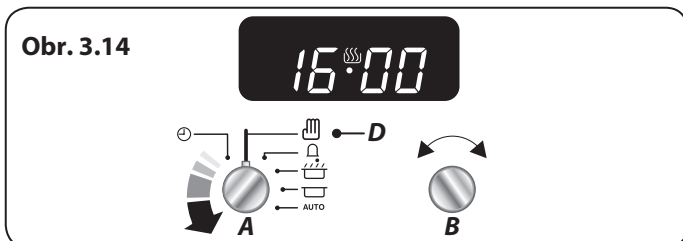
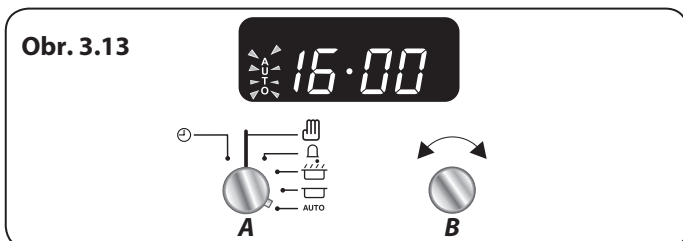
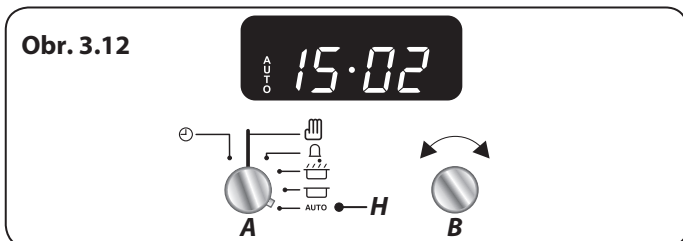
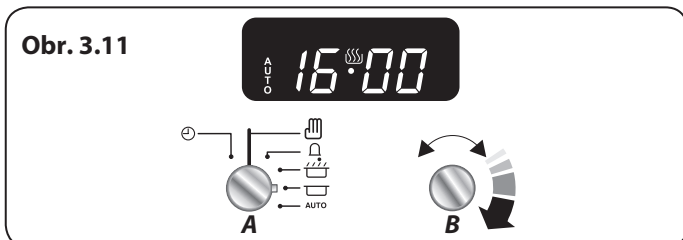
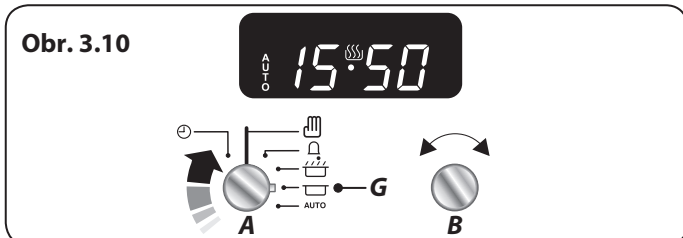
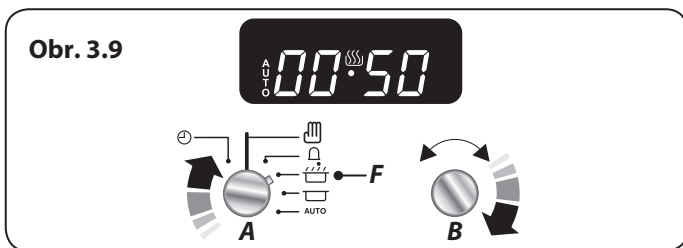
Zapíšte si aktuálny čas, aby ste nezabudli.

1. Otočte gombíkom (A) do pozície (G). Na displeji sa objaví nápis 'AUTO' (obr. 3.5).
2. Otočte nastavovacím gombíkom (B) podľa požadovanej doby pečenia. Na displeji sa objaví aktuálny čas plus čas doby pečenia, ktorý ste nastavili (obr. 3.6).
3. Otočte gombíkom (A) do pozície **Auto (H)**. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas, symbol doby pečenia (vriaci hrniec) a nápis 'AUTO' (obr. 3.7).
4. Po uplynutí nastavenej doby pečenia zapípa alarm a rúra sa vypne. Symbol doby pečenia (vriaci hrniec) zmizne a nápis **AUTO** bude blikať (obr. 3.8).
5. Keď sa vrátite domov, otočte gombík (A) do pozície **manuál (D)**. Takto sa vrátite do manuálneho režimu (obr. 3.8).

### Dobrá Rada

Zostávajúci čas si môžete pozrieť ak otočíte (A) z pozície **Auto (H)** do pozície (G) a späť do pozície **Auto (H)**.





## Automatické zapnutie a vypnutie rúry pomocou časovača.

Časovač vám umožňuje nastaviť automatické zapnutie a vypnutie pečenia kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“. Takáto funkcia vám dáva možnosť upiecť jedlo aj keď nie ste doma. Začiatok času pečenia sa nedá nastaviť.

- Otočte gombík (A) do pozície (F). Otočte nastavovací gombík (B) a nastavte takú dobu pečenia, akú potrebujete (**obr. 3.9**).
- Otočte gombík (A) do pozície (G) (**obr. 3.10**). Na displeji sa objaví aktuálny čas plus čas doby pečenia, ktorý ste nastavili.
- Koniec doby pečenia nastavíte tak, že otáčate nastavovacím gombíkom (B) podľa vami požadovaného času (**obr. 3.11**).
- Nastavte požadovanú teplotu a funkciu.
- Otočte gombík (A) do pozície **Auto (H)** (**obr. 3.12**). Keď sa na displeji zobrazí aktuálny čas a nápis **'AUTO'** rúra je nastavená a automaticky sa zapne a vypne.
- Keď sa rúra zapne, na displeji sa zobrazí symbol pečenia (vriaci hrniec). Po uplynutí nastavenej doby pečenia zapípa alarm a multifunkčná rúra sa vypne. Symbol doby pečenia (vriaci hrniec) zmizne a nápis **AUTO** bude blikať. (**obr. 3.13**).
- Po uplynutí nastavenej doby pečenia zapípa alarm. Existujú dva spôsoby ako alarm vypnúť, pozri **Vypnutie alarmu časovača na str. 16**.
  - Doba pečenia je doba, počas ktorej chcete aby rúra piekla.
  - Čas ukončenia je presný čas kedy chcete aby rúra prestala piecť.

## Prepnutie do manuálneho režimu

Na zrušenie akéhokolvek automatického nastavenia otočte gombíkom (A) do pozície **manuál (D)** a gombík pustite (**obr. 3.14**).

**Poznámka:** Tento krok vynuluje všetky automatické nastavenia okrem časovača.

## Nastavenie hlasitosti alarmu

Hlasitosť pípania sa dá nastaviť na tri rôzne úrovne.

Otočte gombík (A) do pozície (C). Otáčajte nastavovacím gombíkom (B), pokiaľ sa na displeji neobjavia paličky symbolizujúce hlasitosť (**obr. 3.15**).

Na nastavenie úrovne hlasitosti otáčajte nastavovacím gombíkom (B) v smere alebo protismere hodinových ručičiek (**obr. 3.16**). Takto nastavíte úroveň hlasitosti ktorá je vám príjemná.

## 4. Hodiny s troma ovládacími gombíkmi

### Používanie hodín

Na automatické zapnutie a vypnutie programovateľných rúr môžete používať hodiny. **Hodiny musia byť nastavené na presný čas ešte predtým ako rúra začne pracovať.**

**Poznámka:** Najprv nastavte hodiny až potom požadovanú teplotu.

Rúru môže byť zapnutá, keď sa na displeji zobrazuje symbol doby pečenia [☼].

### Nastavenie hodín

1. Hodiny s displejom sú zobrazené na obrázku (**obr. 4.1**). Keď sporák zapnete prvýkrát, na displeji začne blikať symbol (00.00). Presný čas sa začína odrátavať od(00.00).
2. Na nastavenie hodín naraz stlačte gombíky [+] a [-] bodka v strede hodín zabliká na 5 sekúnd. Po ukončení procesu nastavenia prestane blikať. Keď bodka v strede hodín začne blikať, môžete pomocou gombíčkou [+] alebo [-] nastaviť aktuálny čas.

**DÔLEŽITÉ:** Rúra nebude fungovať pokiaľ hodiny nenastavíte.

### Výber programu - Nastavenie časovača

**Funkcia časovača** [⏰] ponúka možnosť nastaviť odrátavanie uplynutej doby (od 00:01 do 23:59). Po uplynutí nastavenej doby zapípa alarm

1. Jedenkrát stlačte gombík [M] (**obr. 4.2**). Na displeji zabliká symbol zvončeka [🔔]. Pomocou gombíka [+] zadajte dĺžku požadovanej doby od 00:01 do 23:59. (**obr. 4.3**). Odrátavanie sa automaticky začne a symbol zvončeka [🔔] sa zobrazí na displeji.
2. Po uplynutí nastavenej doby zapípa alarm.
3. Ak chcete pípanie zrušiť, stlačte ktorýkoľvek gombík.

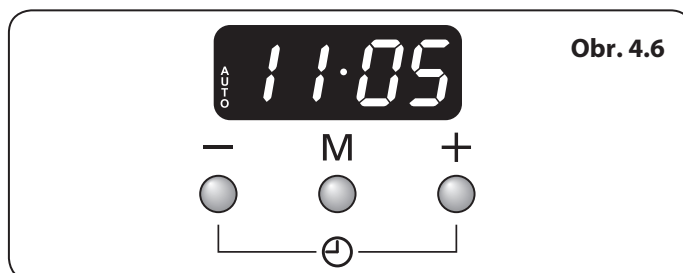
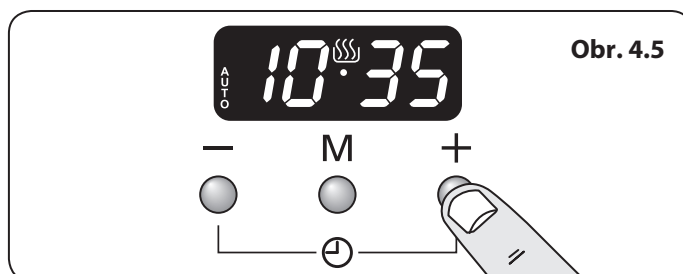
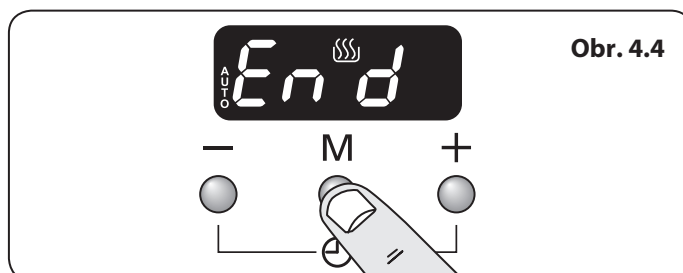
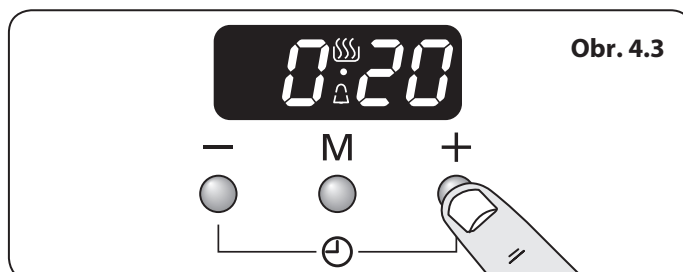
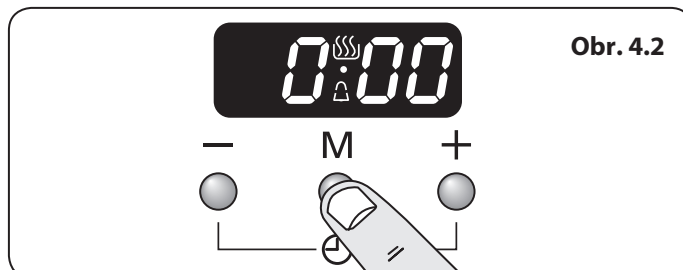
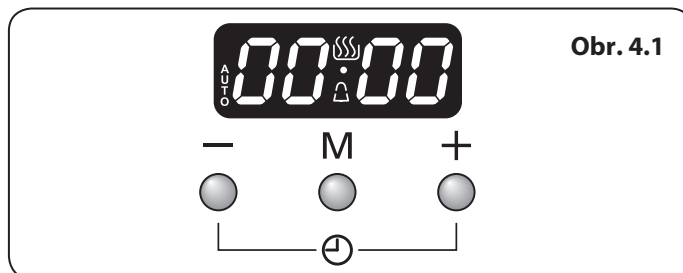
### Vynulovanie časovača

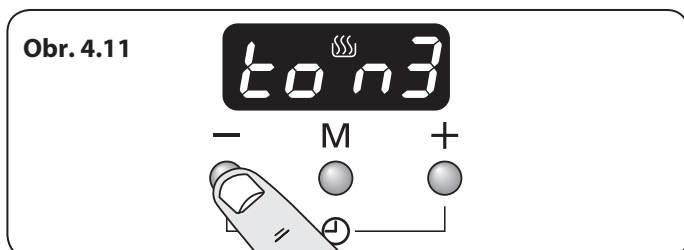
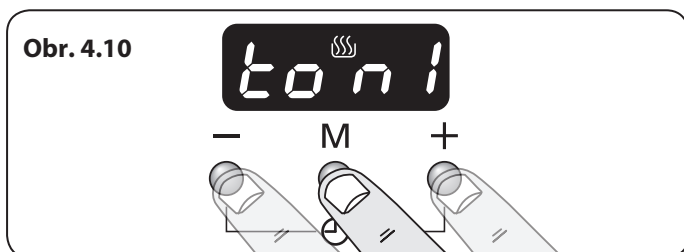
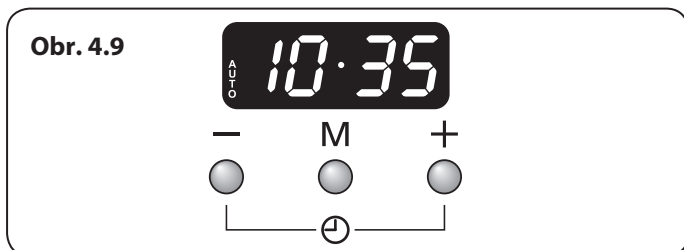
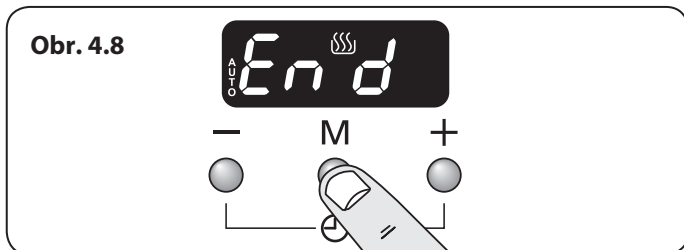
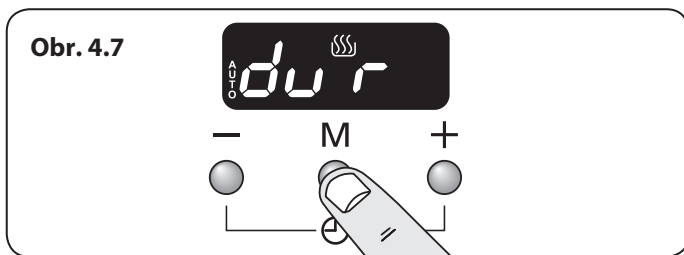
Pre vynulovanie časovača, stlačením gombíka [M] najprv zvolíte režim časovača. Potom naraz stlačte gombíky [+] a [-].

- Doba pečenia je doba, počas ktorej chcete aby rúra piekla ( symbol dur)
- Čas ukončenia je presný čas kedy chcete aby rúra prestala piecť (symbol End) .

### Nastavenie automatického zastavenia rúry v konkrétnom čase

1. Stlačte 3-krát gombík [M], až pokiaľ na displeji nebude blikať nápis 'End' ( **obr. 4.4**).
2. Pomocou gombíkov [+] alebo [-] zvolíte čas ukončenia pečenia. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas, nápis AUTO a symbol pečenia [☼] (**obr. 4.5**)





3. Keď uplynie doba pečenia, ozve sa pípanie a rúra sa vypne. Na displeji zabliká nápis [AUTO] (**obr. 4.6**).
4. Ak chcete pípanie zrušiť, stlačte ktorýkoľvek gombík a vráťte sa do manuálneho režimu. Ak alarm nevypnete, po 7 minútach sa automaticky vypne sám.

### Automatické vypnutie a zapnutie rúry

Kombináciou funkcií „doba pečenia“ a „čas ukončenia“ môžete nastaviť automatické zapnutie a vypnutie pečenia.

Začiatok času pečenia sa nedá nastaviť. Nastaví sa automaticky nastavením doby pečenia a presným časom, kedy má rúra prestať piecť.

1. Stlačte a podržte gombík [M] pokiaľ sa na obrazovke nezobrazí blikajúci nápis dur (**obr. 4.7**). Potom stláčajte gombík [+] (alebo gombík [-]), pokým sa nezobrazí vami požadovaná dĺžka pečenia.
2. Následne stlačte a podržte gombík [M] pokiaľ sa na obrazovke nezobrazí blikajúci nápis 'End' (**obr. 4.8**). Koniec doby pečenia nastavte stláčaním gombíkov [+] alebo [-]. Aktuálny čas sa zobrazí vedľa nápisu 'AUTO' (**obr. 4.9**).
3. Nastavte požadovanú teplotu rúry.
4. Počas 'doby pečenia' bude na displeji svietiť symbol pečenia [🔥].
5. Keď uplynie doba pečenia, ozve sa pípanie. Ak chcete pípanie zrušiť, stlačte ktorýkoľvek gombík a vráťte sa do manuálneho režimu. Ak alarm nevypnete, po 7 minútach sa automaticky vypne sám.

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

Ak sa chcete vrátiť z automatického nastavenia do manuálneho režimu, stlačte naraz gombík [+] a gombík [-].

### Nastavenie hlasitosti alarmu

Hlasitosť pípania sa dá nastaviť na tri rôzne úrovne.

1. Stlačte naraz gombík [+] a [-], následne, stlačte gombík [M]. Na obrazovke sa zobrazí 'ton1,2 alebo 3' (**obr. 4.10**).
2. Pre vybratie úrovne stlačte gombík [-] (**obr. 4.11**).



## 5. Hodiny so šiestimi ovládacími gombíkmi

### Používanie hodín

Na automatické zapnutie a vypnutie rúr môžete používať hodiny (**obr. 5.1**). **Hodiny musia byť nastavené na presný čas ešte predtým ako rúra začne pracovať.**

**Tabuľka 5.1** vysvetľuje symboly zobrazené na digitálnom displeji.

### Nastavenie presného času

Keď sa hodiny zapnú prvýkrát alebo po dlhšom výpadku prúdu, na displeji začnú striedavo blikať symboly [0.00] a [AUTO].

Počas nastavovania presného času bude bodka v strede blikať. Po ukončení procesu nastavenia prestane blikať a na displeji sa objaví symbol [☞].

Presný čas môžete nastaviť dvoma spôsobmi:

- Stlačte a podržte gombík [☞]. Potom stlačte gombík [+] alebo [-] na zvýšenie alebo zníženie časového údaju (**obr. 5.2**). Ak podržíte gombíky [+] alebo [-] dlhšie ako 2 sekundy časový údaj sa bude meniť rýchlejšie. Pri požadovanom časovom údaji gombík uvoľnite.
- Naraz stlačte gombíky [☞] a [☞] (**obr. 5.3**). Potom stlačte gombíky [+] alebo [-] pokým sa na displeji zobrazí požadovaný čas.

### Nezabudnite, že režim je 24-hodinový.

Ak potrebujete hodiny alebo sporák resetovať, sporák vypnite, počkajte niekoľko minút a znovu zapnite.

### Automatické prepínanie

Ak nie je nastavený žiaden automatický program, časovač nie je aktivovaný, hodiny na displeji sa automaticky stlmia medzi 22:00 a 06:00.

### Nastavenie časovača

Stlačte a podržte gombík [☞] (**obr. 5.4**), a potom držte stlačený gombík [+] alebo [-] pokým sa na displeji neukáže požadovaná doba pečenia (**obr. 5.5**).

Stlačením gombíka [☞] môžete skontrolovať zostávajúci čas. Pípanie, ktoré sa ozve o uplynutí času, môžete zrušiť

stlačením ktoréhokoľvek gombíka.

Ak chcete vynulovať časovač, stlačte naraz gombíky [+] a [-].

**Poznámka:** Toto vynuluje všetky nastavené automatické programy.

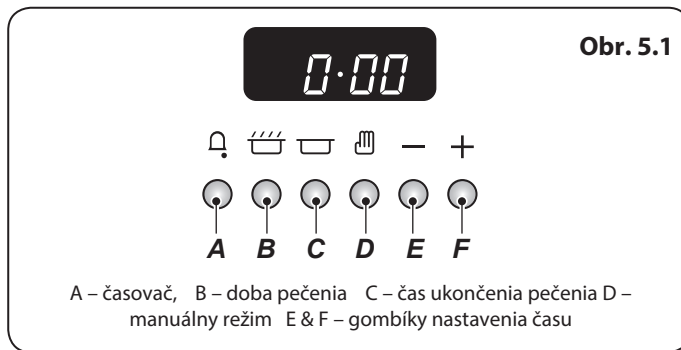
- Doba pečenia je doba, počas ktorej chcete aby rúra piekla
- Čas ukončenia je presný čas kedy chcete aby rúra prestala piecť

### Nastavenie doby pečenia

Stlačte a podržte gombík [☞] zároveň držte stlačený gombík [+] alebo [-] (**obr. 5.6**). Teraz budú hodiny ovládať dĺžku pečenia.

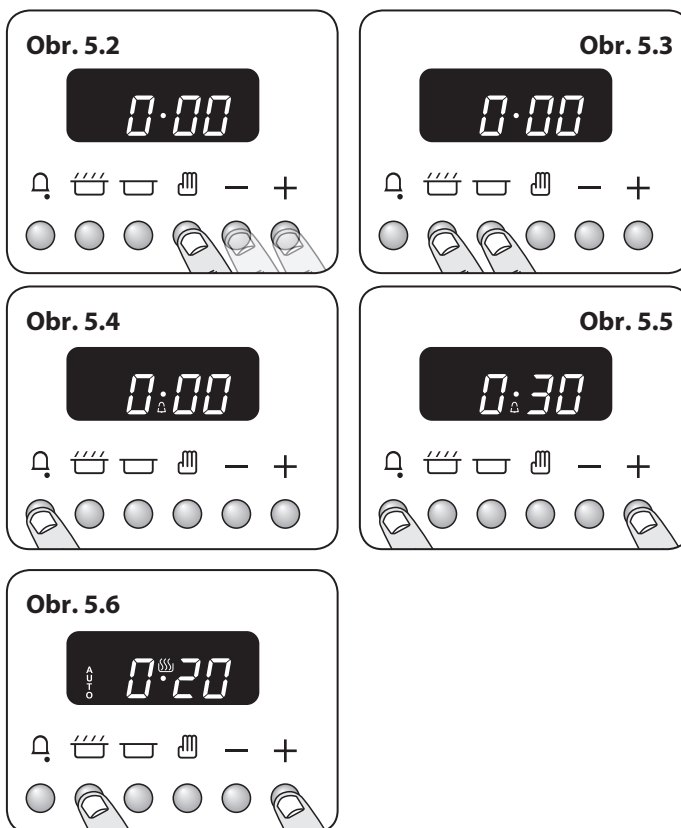
Na displeji budú zobrazené symboly [☞] a [AUTO].

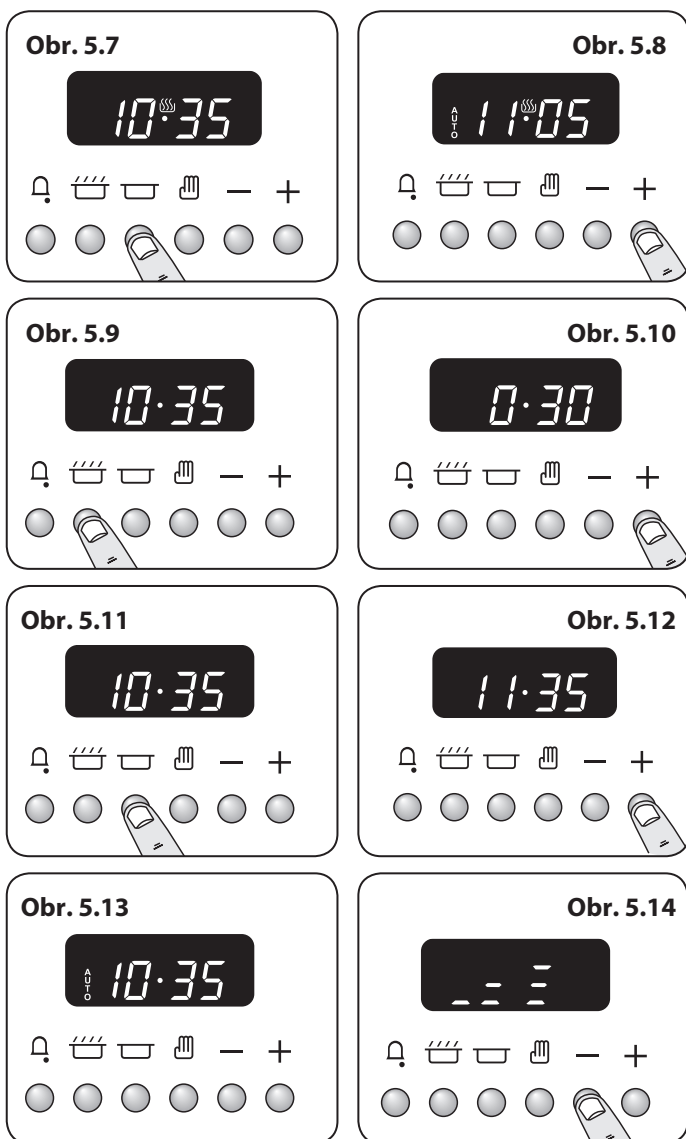
Po uplynutí doby pečenia sa ozve pípanie a na displeji bude blikať symbol [AUTO].



Symbol	Funkcia	Poznámky
[☞]	Časovač je aktivovaný	
[☞]	Rúry môžete nastaviť	Ak nie je zobrazený symbol [☞], buď: skončil program a rúry sú nečinné alebo rúry sú ovládané automatickým programom ktorý sa nezačal
[AUTO]	Rúry sú ovládané poloautomatickým alebo automatickým režimom.	
[P]	Samočistiaci (pyrolytický) režim je aktivovaný	Váš sporák nemusí mať pyrolytickú funkciu.
[bodka]	Počas nastavovania presného času bliká	

Tabuľka 5.1





Ak chcete pípanie zrušiť, otočte ovládací gombík do bodu 0 a potom stlačte ktorýkoľvek gombík. Ak chcete prepnúť rúru do režimu manuálneho pečenia, stlačte gombík [☞].

#### Automatické zastavenie rúry

Stlačte a podržte gombík [☞] (obr. 5.7) a potom držte stlačený gombík [+] (alebo gombík [-]), až kým sa nezobrazí požadovaný čas ukončenia (obr. 5.8). Na displeji sa zobrazia symboly [☞] a [AUTO].

Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípanie a zabliká symbol [AUTO]. Ak chcete pípanie zrušiť, otočte ovládací gombík do bodu 0 a potom stlačte ktorýkoľvek gombík. Ak chcete prepnúť rúru do režimu manuálneho pečenia, stlačte gombík [☞].

#### Automatické vypnutie a zapnutie rúry

Skôr ako nastavíte hodiny, stanovte si dva časové údaje – dobu pečenia a presný čas, kedy má rúra prestať piecť.

**Poznámka:** Začiatok času pečenia sa nedá nastaviť. Nastaví sa automaticky nastavením doby pečenia a presným časom, kedy má rúra prestať piecť.

Stlačte a podržte gombík [☞] (obr. 5.9), potom stlačte gombík [+] (alebo gombík [-]), pokiaľ sa nezobrazí požadovaná dĺžka pečenia (obr. 5.10).

Následne stlačte a podržte gombík [☞] (obr. 5.11) a potom stlačte gombík [+] (alebo gombík [-]), pokiaľ sa nezobrazí

požadovaný čas ukončenia pečenia (obr. 5.12). Potom gombíky pustite.

Na displeji sa zobrazí nápis AUTO. (obr. 5.13).

Nastavte požadovanú teplotu rúry. Keď uplynie doba pečenia, ozve sa pípanie a symbol [AUTO] zabliká. Ak chcete pípanie zrušiť, najprv otočte gombík do pozície OFF, potom stlačte ktorýkoľvek gombík. Ak chcete rúru prepnúť do režimu manuálneho pečenia, stlačte gombík [☞].

Ak nie ste doma, neobávajte sa pípania – samo sa po chvíli vypne. Po návrate domov otočte najprv gombík na symbol 0, potom stlačte [☞]. Rúru tak prepnete do režimu manuálneho pečenia.

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

Ak sa chcete vrátiť z automatického nastavenia do manuálneho režimu, stlačte naraz gombík [+] a gombík [-]. Automatický program sa vynuluje.

**Poznámka:** Tento krok vynuluje aj nastavenie časovača.

#### Nastavenie hlasitosti alarmu

Hlasitosť pípania sa dá nastaviť na tri rôzne úrovne.

Keď hodiny ukazujú presný čas stlačte a podržte gombík [-] pokiaľ sa na displeji objavia paličky symbolizujúce hlasitosť (obr. 5.14). Pustite gombík [-] a vzápätí ho znova stlačte. Takto nastavíte úroveň hlasitosti ktorá je vám príjemná.

**Poznámka:** Nezabudnite, po resetovaní alebo výpadku prúdu si hodiny budú pamätať poslednú úroveň nastavenia.

**Tabuľka 5.2.** zobrazuje prehľad funkcií.

Symbol	Funkcia	Poznámka
[☞]	Nastavenie časovača	v kombinácii s gombíkmi [+] a [-].
[☞]	Nastavenie doby pečenia	v kombinácii s gombíkmi [+] a [-].
[☞]	Nastavenie času ukončenia pečenia	v kombinácii s gombíkmi [+] a [-].
[☞] alebo [☞] & [☞]	Umožňuje nastaviť presný čas, keď nie aktivované 'AUTO'.	v kombinácii s gombíkmi [+] a [-].
[☞]	Prepnutie do manuálneho režimu	
[-]	Zníženie časového intervalu	Podržanie tohoto gombíka umožňuje rýchlejšie nastavenie
[+]	Predĺženie časového intervalu	Podržanie tohoto gombíka umožňuje rýchlejšie nastavenie
[+] & [-]	Vymazanie všetkých nastavených automatických programov.	

**Tabuľka 5.2**

## 6. 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.

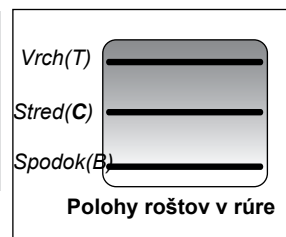
**Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dvierka otvorené dlhšie, ako je nutné. V opačnom prípade sa panel s ovládacími gombíkmi ohreje do horúca.**

- Medzi nádobami na rovnakom rošte vždy nechajte medzeru asi na šírku prsta, aby teplo mohlo voľne cirkulovať.
- Ak pridávate k jedlu pečenému na oleji zeleninu, úplne ju vysušte alebo potrite olejom, aby ste znížili prskanie oleja.
- Ak pečiete jedlo, ktoré by mohlo vyvrieť alebo sa počas pečenia preliať, položte ho na plech na pečenie.
- Podložky pre rúry Cook & Clean (pozrite časť Čistenie sporáka) 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.

# 7. Prehľadná tabuľka pečenia

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

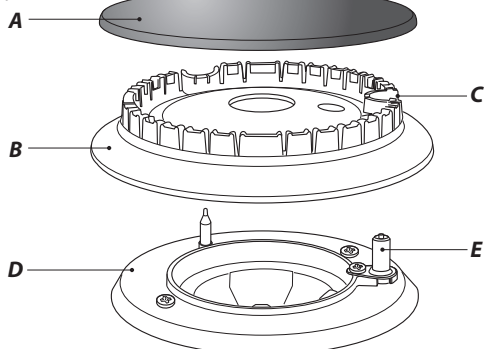
V teplovzdušnej rúre a v konvenčnej rúre sa jedlo pečie na nižšej teplote. Keď pečiete jedlá podľa receptu, znížte teplotu o 10° C a skráťte dobu pečenia o 5 – 10 minút. Teplota v teplovzdušnej rúre sa nemení v závislosti od výšky polohy, preto môžete použiť ktorýkoľvek rošt.



Potraviny	Teplota konvenčnej rúry °C Pozícia roštu	Teplota teplovzdušnej rúry °C	Približná doba pečenia		
<b>Mäso</b>					
Hovädzie (bez kosti)	160 (C)	150	30 – 35 minút na 500g +30 – 35 minút	<p><i>Dôkladne rozmrázte 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).</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></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		
<b>Hydina</b>					
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		
<b>Dusené jedlá</b>	140-150 (C)	130-140	2 – 4 hodiny (podľa receptu)		
<b>Yorkshirský nákyp</b>	220 (C)	210	veľký koláč (plech)30 – 35 minút, malé porcie 10 – 20 minút		
<b>Koláče</b>					
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		
<b>Dezerty</b>					
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 nákyp	140-150(C)	130-140	2-3 hodiny		
<b>Chlieb</b>	220(C)	210	20-30 minút		
<b>Ryby</b>					
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		

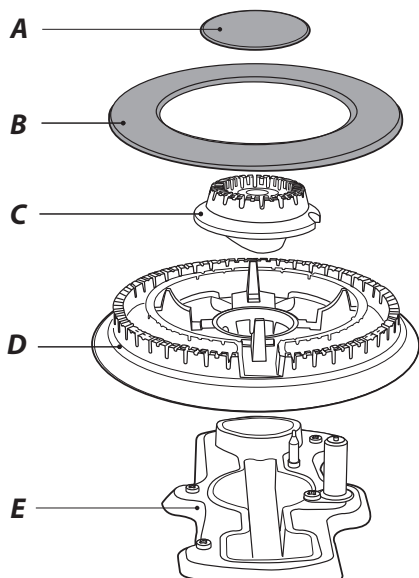
## 8. Čistenie sporáka

Obr. 8.1



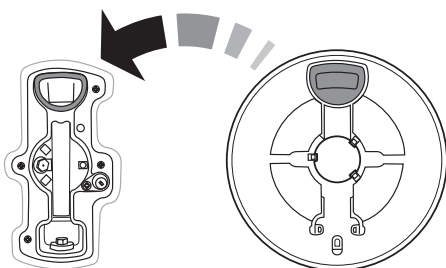
A – veko, B – hlavica, C – výrez, D – základňa, E – iskra

Obr. 8.2

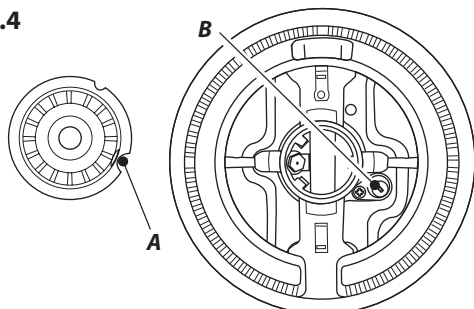


A – veko vnútorného horáka, B – veko vonkajšieho horáka,  
C – vnútorná hlavica horáka, D – hlavica vonkajšieho horáka,  
E – základňa

Obr. 8.3



Obr. 8.4



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 reagovať.**

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. 8.1**).

### Horák na Wok

The wok burner can also be taken apart for cleaning.

Pri montáži horáka na wok (**Obr. 8.2**), otočte hlavicu horáka a lokalizujte výrez v tvare písmena D (**Obr. 8.3**). 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 isku na jeho okraji. Výrez na elektrickú isku nastavte nad elektrickú isku a vnútorný horák vložte do veľkej hlavice horáka (**Obr. 8.4**).

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

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

### Podstavec na Wok

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

## štiekanie 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 čistou papierovou 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 cukru) v horúcej oblasti, varný panel nečistite, pokým 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 prihoretého jedla

Uistite sa, že svetelné indikátory nesvietia a varný panel je chladný. Nadmerné prihoreniny odstráňte pomocou škrabky so žiletkou. Škrabku držte približne v uhle 30° k povrchu a zoškrabte prihoreninu, ako keby ste odstraňovali farbu z okna (**obr. 8.5**).

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

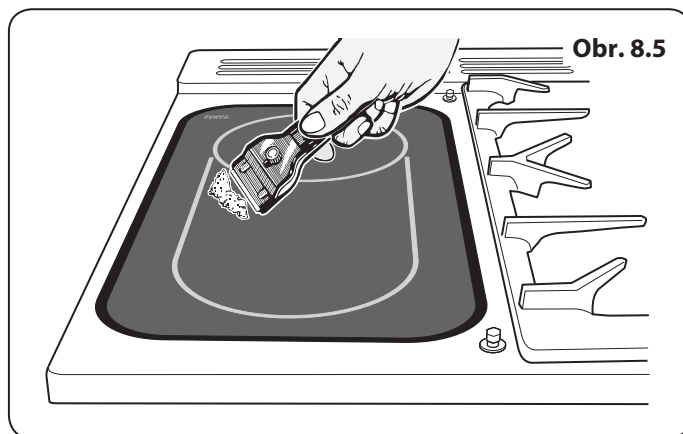
### Odstránenie kovových stôp

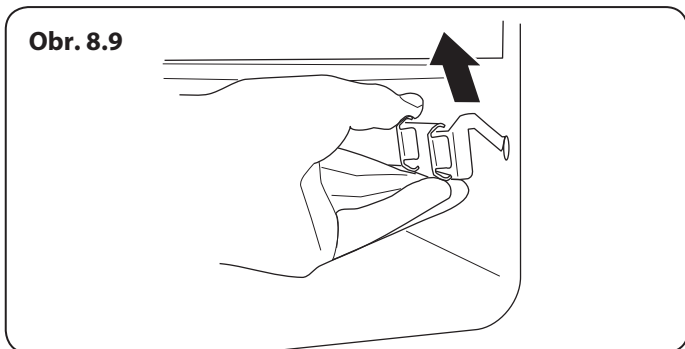
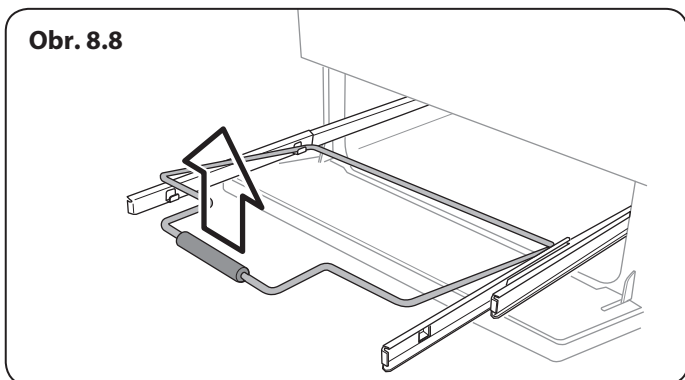
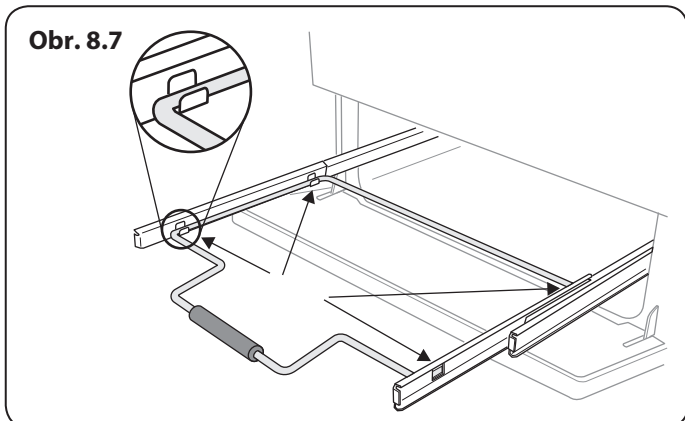
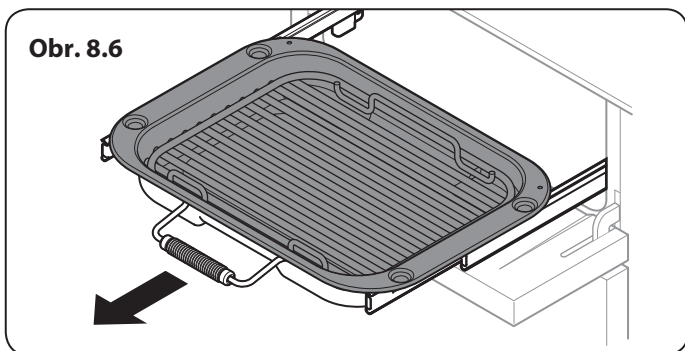
Posúvanie varných nádob po varnom paneli - obzvlášť nádob, ktoré obsahujú hliník alebo meď – môže zanechať kovové stopy na keramickom povrchu. Tieto stopy vyzerajú ako škrabance ale dajú sa jednoducho odstrániť (pozri časť Čistenie) Ak sa kovové stopy odstraňujú obzvlášť ťažko, použite čistiaci krém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





## 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

*(Pri modeloch Professional+ a Classic Deluxe)*

Grilovacia panvica sa dá jednoducho vybrať a nasledovne vyčistiť:

Vytiahnite vysúvací gril dopredu za rúčku (**Obr. 8.6**).

Nadvihnite grilovacia panvicu z nosnej konštrukcie. Nosná konštrukcia je na stranách pripevnená ku koľajničkám dvoma západkami (**Obr. 8.7**).

Na oboch stranách zaistíte bočnú koľajnicu rukou a druhou rukou vytiahnete nosnú konštrukciu zo západiek (**Obr. 8.8**).

Kvôli bezpečnosti zasuňte koľajnice do grilovacej komory.

Ak potrebujete vytiahnuť bočné koľajnice aby, ste mohli vyčistiť grilovaciu 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 vytiahnite 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 mydlovej vode. Takisto môžete postupovať pri čistení ovládacieho panelu.

Po umytí vyleštíte 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 Premiestnenie sporáka v časti Inštalácia).

Jemne pootvorte dvere rúry a vyberte skrutky z bočnej strany dverí. Dva na každej strane ( **obr. 8.10**).

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.**

## Rúry

### Panely 'Cook & Clean'

Hlavná rúra má vnútri panely Cook & Clean s špeciálnou smaltovou vrstvou na povrchu, ktorá je čiastočne samočistiaca. Nezabrání všetkým škvŕnám 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.

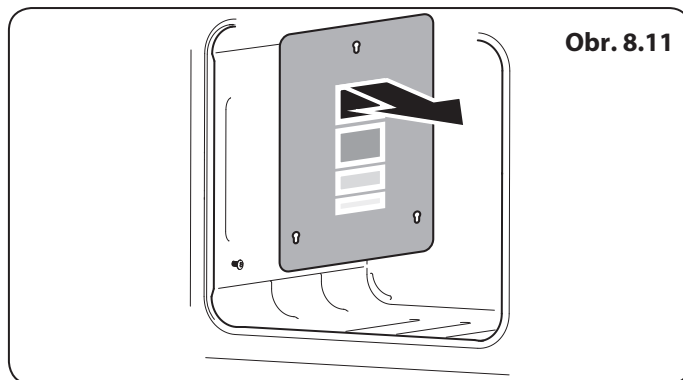
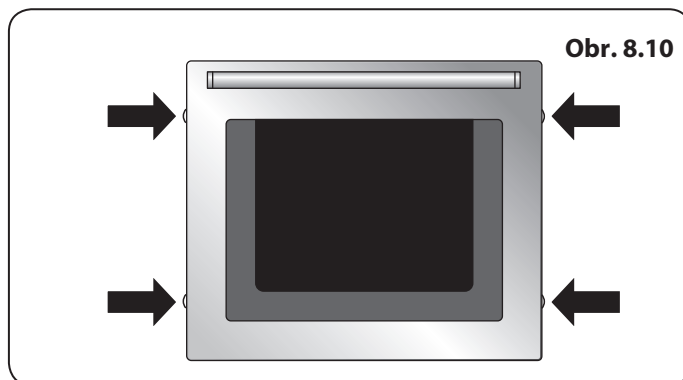
### Vytiahnutie obložení rúry

Ak chcete vyčistiť smaltové obloženie 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. 8.11**).

Ak sú obloženia odstránené, 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.





# Tabuľka čistenia

Uvedené čistiace prostriedky sú dostupné v supermarketoch alebo u predajcov elektrospotrebičov

## (tabuľka 8.1)

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

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

<b>Varný panel</b>		
<b>Časť</b>	<b>Povrch</b>	<b>Odporúčaný spôsob čistenia</b>
Varný pane (vrátane horákov a viek)	Smalt alebo antikorová oceľ	Horúca mydlová voda, mäkká utierka; akékoľvek tvrdé škrvny jemne odstráňte nylonovou drôtenkou.
Keramiká /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.
<b>Vonkajšia časť sporáka</b>		
<b>Časť</b>	<b>Povrch</b>	<b>Odporúčaný spôsob čistenia</b>
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.
<b>Rúry</b>		
<b>Časť</b>	<b>Povrch</b>	<b>Odporúčaný spôsob čistenia</b>
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 8.1**

## 9. Odstraňovanie závad

### Zapaľovanie horákov alebo horáky sú pokazené

Je napájanie zapnuté? Svetia hodiny?

Ak nie, je možné že problém 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 na 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 alebo kaustické čistiace prostriedky (prostriedky obsahujúce lúh). 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 na opravu pracovníka, ktorý sporák zapájaj, 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, že 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 dost priestoru, aby teplo mohlo cirkulovať. Keď vložíte nádobu na pečenie do rúry, uistite sa, že je umiestnená v strede roštu.

Skontrolujte, či tesnenie dverí nie je poškodené 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? Svetia 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.

### Ľavostranná rúra sa pri automatickom pečení nezapne

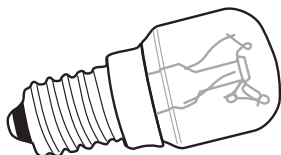
Časovač je správne nastavený, ale ovládač rúry je omylom ponechaný na OFF (vypnutý)?

Je slovo "AUTO", zobrazené na displeji? V časti "Hodiny" nájdete inštrukcie pre viac informácií.

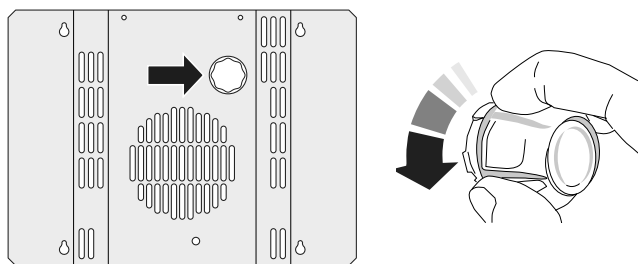
### Teplota v rúre stúpa so starnutím spotrebiča

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

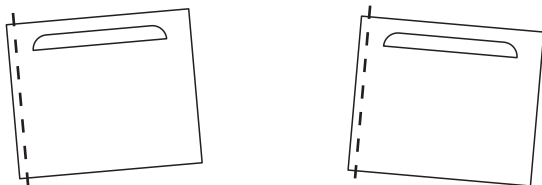
Obr. 9.1



Obr. 9.2

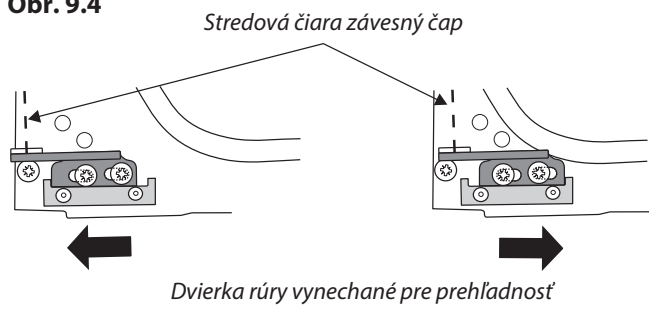


Obr. 9.3



Nastavenie pántov – obrázok je zväčšený pre účel vysvetlenia

Obr. 9.4



### Nefunguje osvetlenie rúry

Žiarovka sa pravdepodobne vypálila. Náhradnú žiarovku si môžete kúpiť (nevzťahuje sa na ňu záruka) v obchode s elektrospotrebičmi. Požiadajte o 15 W/240 V žiarovku PRE RÚRY s Edisonovým závitom (**Obr. 7.1**). Musí to byť špeciálna žiarovka odolná voči teplu do 300° C.

Turn off the power at the circuit breaker.

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

Odkrúťte žiarovku otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. Môže byť zapečená (**Obr. 7.2**).

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

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

### Dvierka rúry niesú vycentrované

Spodné pánty dvierok obidvoch rúr sa dajú nastaviť (**Obr. 7.3**). Uvoľnite skrutky spodného pántu a pomocou plochého skrutkovača a nastavovacej skrutky prestavte uhol dvierok (**Obr. 7.4**).

Zatiahnite skrutky na pántoch dverí.

### Gril

#### 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 gril, ovládače sa zahrievajú. Ako tomu môžem predísť?

Je to spôsobené teplom, ktoré stúpa hore z rúry alebo grilu a zohrieva 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.

#### Gril poriadne negriluje

Používate pekáč a rošt dodaný so sporákom? Kladiete pekáč na vysúvacie kolajničky a nie na spodnú stenu grilovacej komory?

Je pekáč zasunutý na doraz?

## 10. Inštalácia

### Vážení inštalačný technik,

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

<b>Meno inštalačného technika</b>
<b>Spoločnosť pre ktorú technik pracuje</b>
<b>Telefónne číslo technika</b>
<b>Sériové číslo výrobu</b>

### Bezpečnostné pokyny a nariadenia

Majte na pamäti nasledovné 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.

### 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.

### 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 ktorého palivo je LPG nesmie byť nainštalovaný v miestnosti pod úrovňou zeme, napríklad pivnica.

### Konvertovanie - zmena na iný typ plynu:

mbar Cat II<sub>2H3+</sub>. (Súprava na zmenu typu plynu na LPG je k dispozícii.)

Ak idete prekonvertovať spotrebič na iný typ plynu, odporúčame aby ste to urobili ešte pred inštaláciou.

Pred konverziou spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny priložené k setu na konvertovanie.

Po konverzii na sporák nalepte nálepku s údajmi o type plynu na ktorý je spotrebič konvertovaný – to umožní v prípade potreby identifikovať typ plynu na ktorý je spotrebič nastavený.

## 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 výrobcu.**

**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<sub>2H3+</sub>.

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

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

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

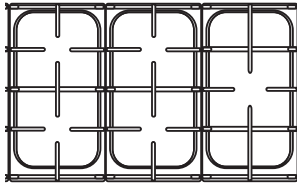
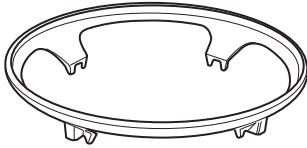
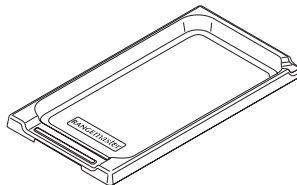
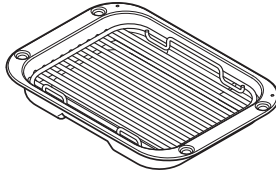
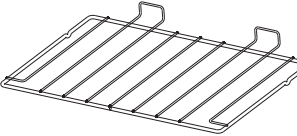
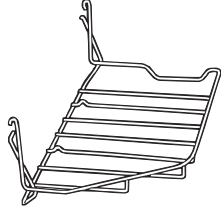
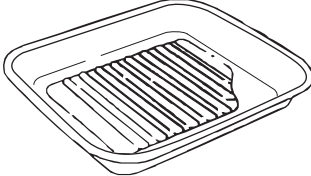
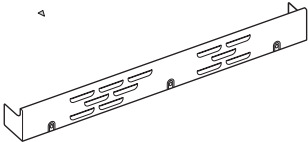
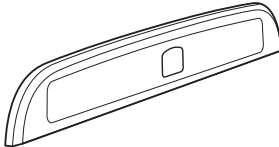
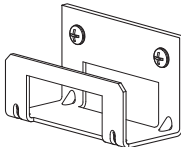
#### Na úspešnú inštaláciu budete potrebovať:

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

#### Taktiež budete potrebovať nasledovné náradie:

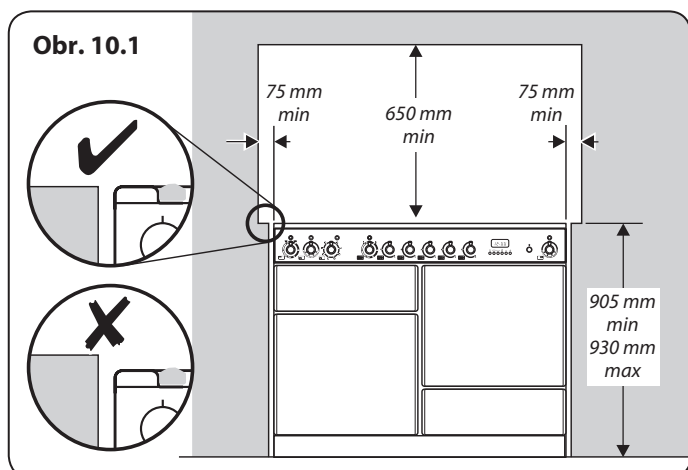
1. elektrickú vŕtačku.
2. vŕtáky (sú potrebné iba vtedy, ak osadzujete sporák na kamennú alebo betónovú podlahu)
3. hmoždinky (sú potrebné iba vtedy, ak osadzujete sporák na kamennú alebo betónovú podlahu)
4. meracie pásmo
5. krížový šraubovák
6. plochý šraubovák
7. vodováhu
8. ceruzku
9. nastaviteľný 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	držiak pekáča
	
Pekáč	Sokel (na obr. je jednoduchý)
	
Ochranný kryt	Stabilizačná konzola
	

## INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne



### Poloha sporáka

**Obr. 10.1** a **Obr. 10.2** ukazujú minimálnu odporúčanú vzdialenosť od sporáka k vedľajším plochám.

Sporák by nemal byť položený na podstavci.

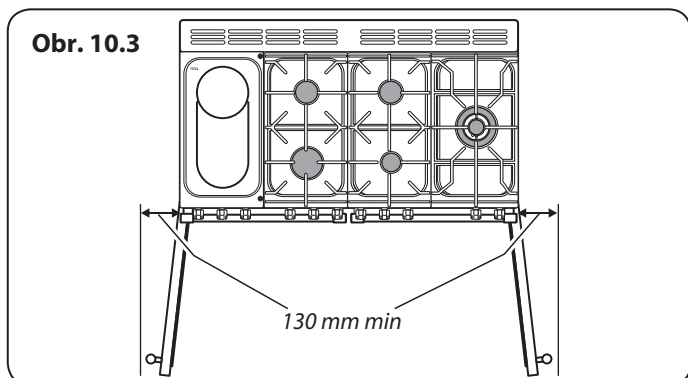
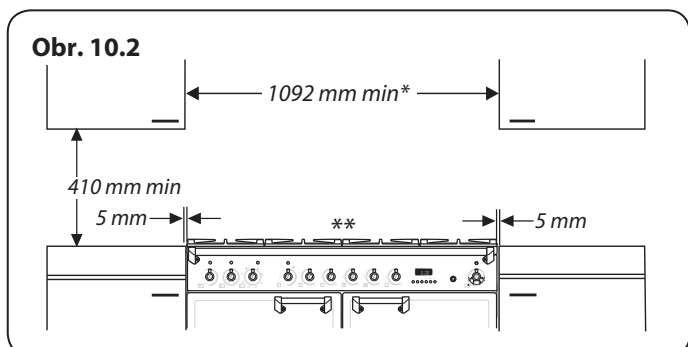
Okolie varnej dosky by malo byť v rovnakej výške alebo vyššie ako akýkoľvek susedný pracovný povrch. Nad rovinou varnej dosky je potrebné vynechať medzeru 75 mm medzi každou stranou sporáka a akoukoľvek susednou vertikálnou plochou.

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.*

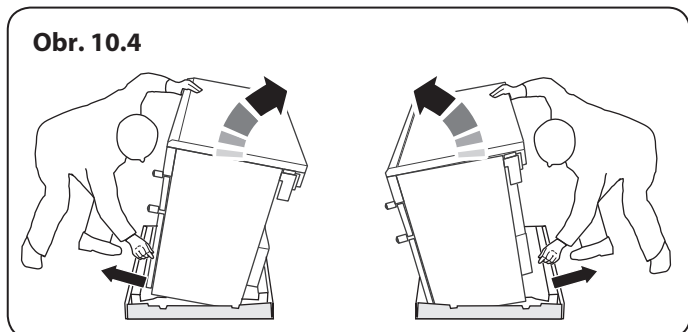
*\*\*Any splashback must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions. Allowance should be made for the additional height of the flue trim, which is fitted to the cooker hob.*



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 preberať zodpovednosť za poškodenie akýchkoľvek materiálov, ktoré sa odlaminujú alebo zmenia farbu pri teplotách nižších ako 90 °C.

Medzi zariadeniami odporúčame dodržať medzeru 1110 mm (pre indukčné sporáky 1120 mm), aby ste v prípade potreby mohli zo sporákom hýbať. 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 dvierka rúr (**Obr. 10.3**). Skutočné roztvorenie dvierok je o niečo menšie, ale týmto sa zabezpečí ochrana rúk pri otváraní dvierok.



### Premiestnenie sporáka

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

**Sporák je veľmi ťažký. Buďte veľmi opatrní.**

Odporúčame, aby so sporákom narábali dvaja ľudia. Uistite sa, že pokrytie podlahy pevne drží, alebo ho odstráňte, aby ste zabránili jeho porušeniu, keď sa bude hýbať so sporákom.

Na uľahčenie manipulácie sa na zadnej strane nachádzajú dve vyrovnávacie kolieska a dve šraubovacie nožičky na prednej strane.

Odstráňte polystyrénové podložky. Nakloňte sporák dozadu a vytiahnite prednú polystyrénovú podložku (**Obr. 10.4**).

Postup opakujte pri vytiahnutí zadnej podložky.

## INŠTALÁCIA

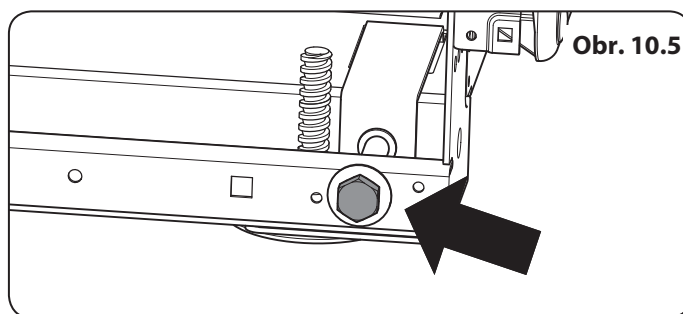
Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

### Zníženie dvoch zadných koliesok

Ak chcete nastaviť výšku zadnej strany sporáka, najprv nasadíte nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm na šesťuholníkovú maticu (**obr. 10.5**). 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 .



Obr. 10.5

### 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. 10.6**).

Opatrne zosunúť 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. 10.7**, **obr. 10.8**, **obr. 10.9** a **obr. 10.10**.

Ak používate stabilizačnú konzolu (**obr. 10.7**) 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. 10.8**). Potom nastavte konzolu tak aby zapadla do otvorov na stabilizačnom zariadení (**obr. 10.9** a **obr. 10.10**).

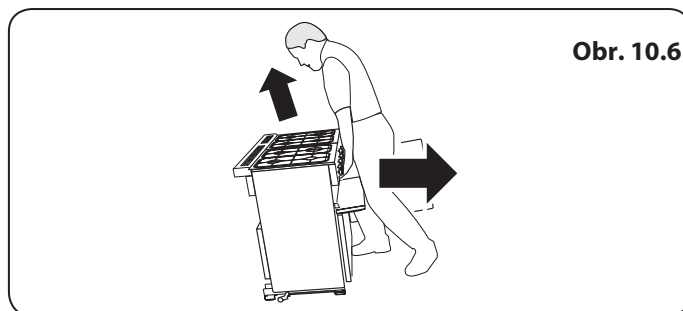
### Premiestnenie sporáka po zapojení

Ak so sporákom po jeho zapojení potrebujete hýbať, predtým ako ho uchopíte za predný panel a jemne ho nadvihnete. Uistite sa, že je odpojený od prívodu elektriny (**Obr. 10.6**). Skontrolujte či prívodový kábel nie je za sporákom zachytený.

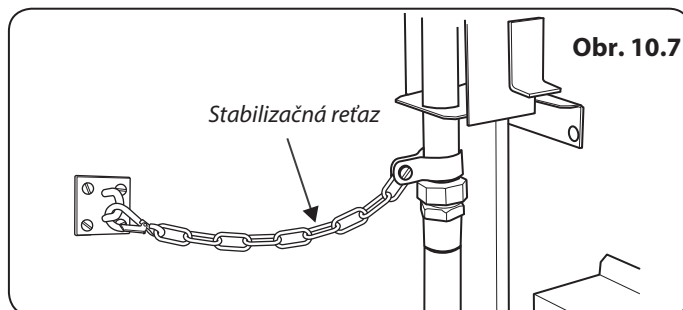
Počas posúvania kontrolujte, či sú elektrický kábel a plynová hadica dostatočne voľné, aby ste mohli sporákom hýbať. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili prívodný kábel.

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

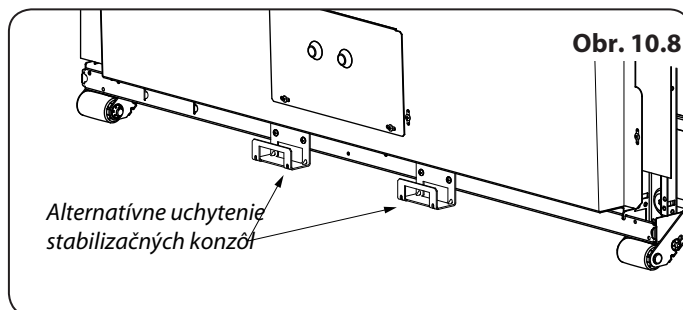
Keď sporák posuniete na svoje miesto, skontrolujte ešte raz či nie je prívodový kábel zachytený za sporákom.



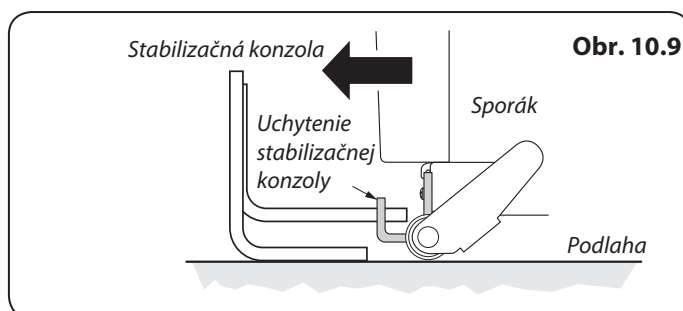
Obr. 10.6



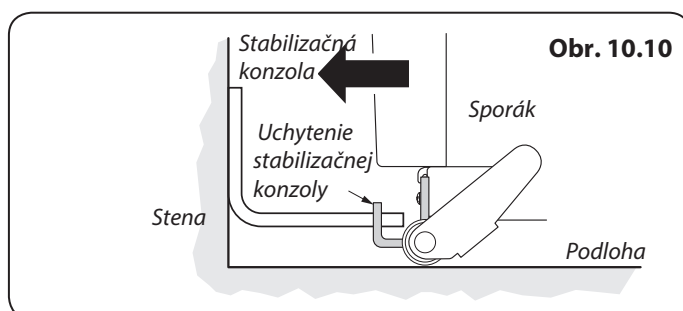
Obr. 10.7



Obr. 10.8



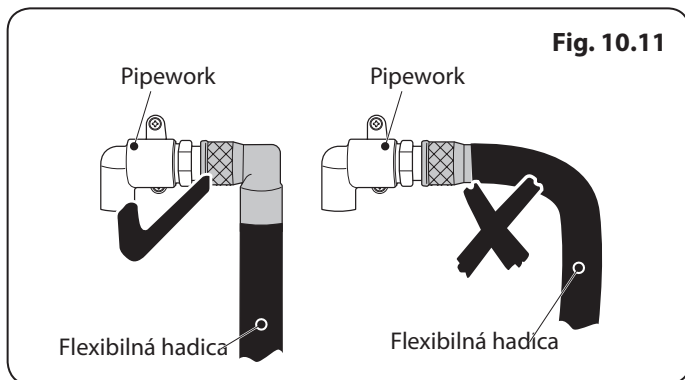
Obr. 10.9



Obr. 10.10

## INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne



### 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.

### 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.

Prívod plynu musí byť ukončený prírubou pre plynové pripojenie smerujúcou dole (**obr 10.11**).

Prípojka na spotrebič je umiestnená hneď pod varnou 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. 10.12**).

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. Zašrubujte koniec hadice so závitom do vstupnej plynovej prípojky. Po dokončení inštalácie plynového pripojenia, otestovaním tlaku skontrolujte, či je sporák bezpečne pripojený.

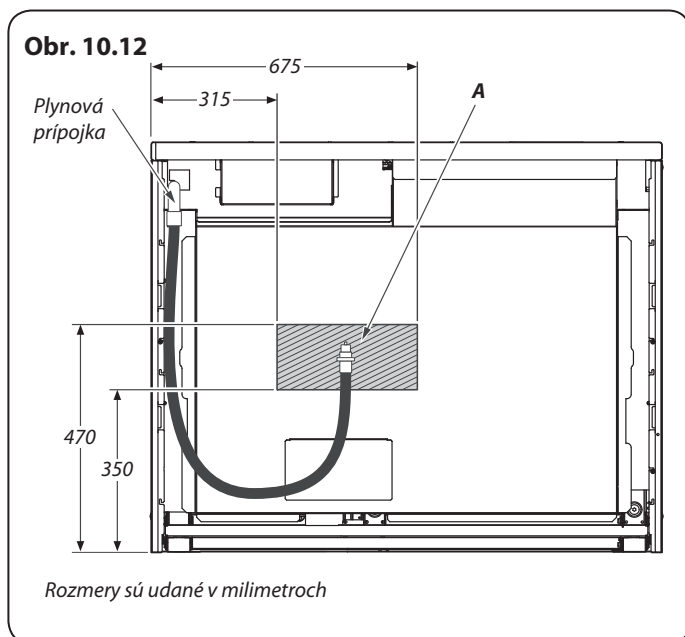
### Testovanie tlaku

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 ovládacie 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.





## 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.10.13** a **Obr. 10.14**). 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. 8.17**).

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. 8.18**).

#### 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.

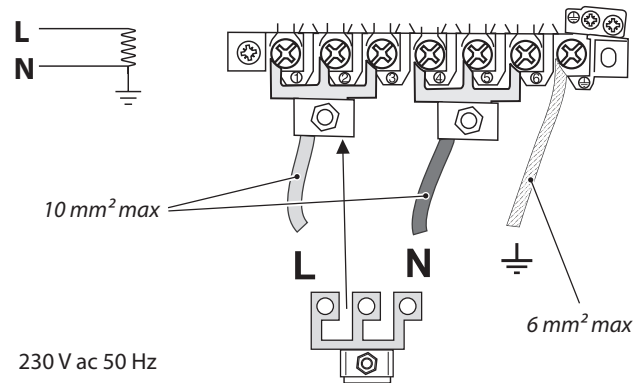
**Ďakujeme.**

#### Ističe

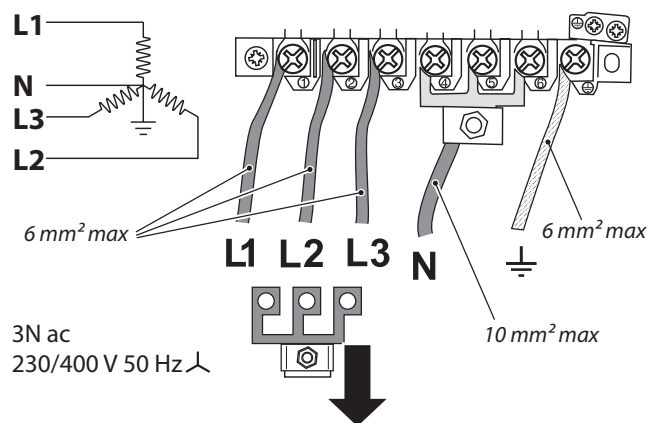
Používanie vášho sporáka spolu s inými domácimi spotrebičmi môže spôsobovať nepríjemné výpadky elektriny, preto vám odporúčame ochrániť sporák samostatnými ochrannými prvkami, ako sú samostatný prúdový chránič alebo istič.

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

Obr. 10.13



Obr. 10.14



## Záverečná fáza montáže

### Osadenie kľučiek a rukoväti (Classic Deluxe)

Imbusovým kľúčom odstráňte 4 mm skrutky z dverí. (obr. 10.15). Osadte rukoväť alebo kľučky a zafixujte ich 4 mm skrutkami (obr. 10.16).

**! Rukoväť by mali byť nad skrutkami.**

Imbusovým kľúčom odstráňte 4 mm skrutky z horných rohov predného panelu (obr. 10.17). Osadte prednú rukoväť a zafixujte ju 4 mm skrutkami.

### Osadenie jednoduchého soklu (Professional +)

Uvoľnite 3 skrutky na spodnom kraji sporáka. Uchyťte stredový otvor na stredovú skrutku. Otočte a osadte postranné otvory na príslušajúce skrutky. Zaisťujúce skrutky zatahnite (obr. 10.18).

### Osadenie zloženého soklu

Osadte vnútorný sokel na spodnú časť prednej strany. Použite 4 dodané skrutky. (obr. 10.19)

Osadte vonkajší sokel (2 skrutky na každom rohu) na vnútorný sokel.

Výšku vonkajšieho soklu môžete nastaviť posúvaním smerom dole alebo hore v drážke so zaisťujúcou skrutkou. (obr. 10.20).

### Osadenie ochranného krytu (Classic Deluxe)

Sporák môže byť nainštalovaný s dodaným ochranným krytom alebo bez neho.

Pre osadenie ochranného krytu najprv odstráňte 2 zaisťujúce skrutky (3mm) a matice zo zadnej strany vetrania grilu. Položte ochranný kryt do vhodnej pozície a zaisťte ho skrutkami a maticami.

## Záverečná kontrola

### Kontrola varného panelu

Skontrolujte každú varnú zónu jednotlivo. Vždy použite panvicu so správnou veľkosťou a materiálom.

### Kontrola grilu

Zapnite gril a zistite, či sa zohrieva.

### Kontrola ry

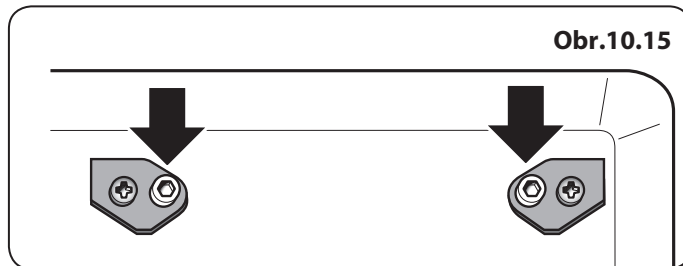
Nastavte hodiny tak, ako je opísané v časti Hodiny, a potom zapnite rúry. Skontrolujte, či sa rúry rozohrejú a ventilátory začnú točiť.

## Stroštlivosť o zákazníka

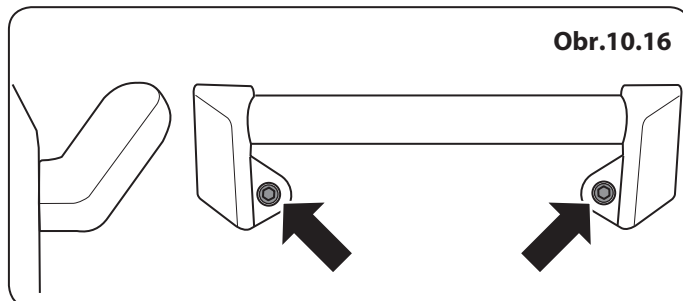
**Vážení inštalatéri,** prosíme vás o vyplnenie vašich údajov v manuáli, informujte zákazníkov ako používať sporák a odovzdajte im inštrukcie.

Ďakujeme.

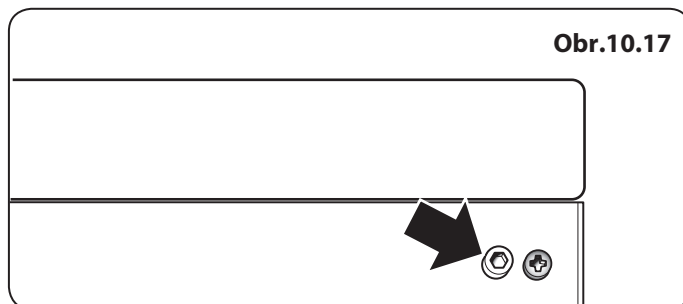
Obr.10.15



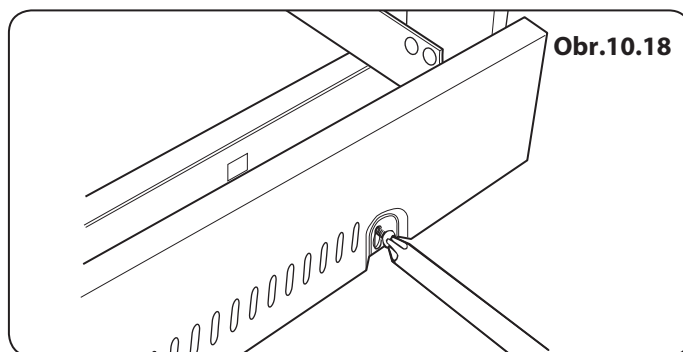
Obr.10.16



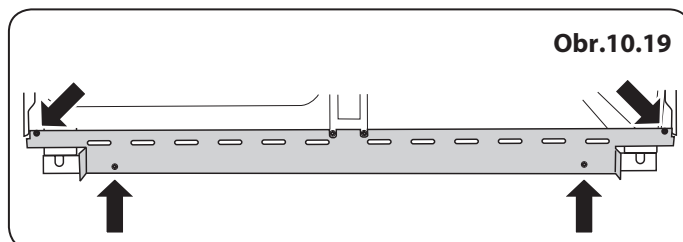
Obr.10.17



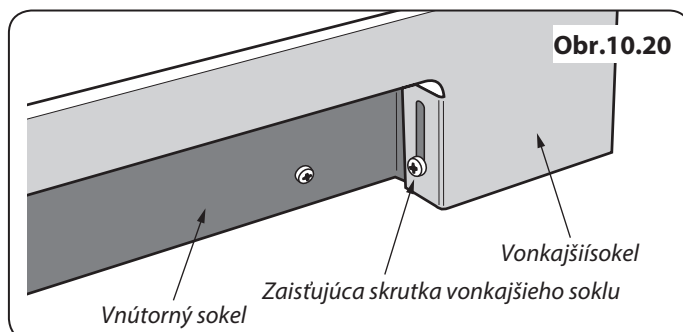
Obr.10.18



Obr.10.19



Obr.10.20



## 11. Konverzia na propánbután

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. 11.1**). Osadte nové trysky. Pre správny typ tryskov pozri časť "Technické údaje". Poskladajte v opačnom poradí.

### Nastavenie obtokovej skrutky

**Ventily tohoto sporáka sú osadené obtokovou skrutkou.** Sporák je dodaný s obtokovými skrutkami na zemný plyn. Pri konverzii na propánbután musíte obtokové skrutky zaskrutkovať až nadoraz.

Obtokovú skrutku môžete jednoducho nastaviť, keď odstránite ovládacie gombíky (**obr.11.2**). Ak máte napriek tomu problém dosiahnuť obtokové skrutku vhodným šrobovákom, bude nutné odstrániť ovládacie panel. Pozri časť **Odstránenie ovládacieho panelu**

### Odstránenie ovládacieho panelu

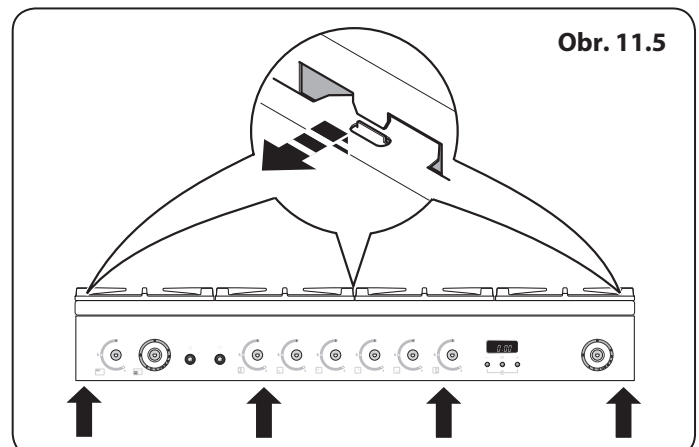
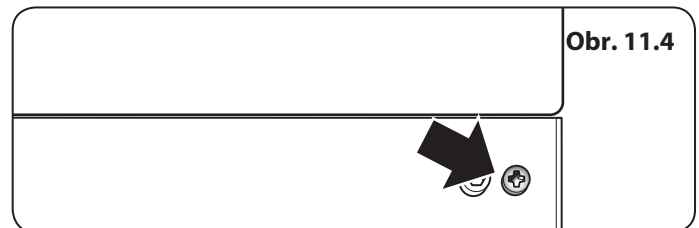
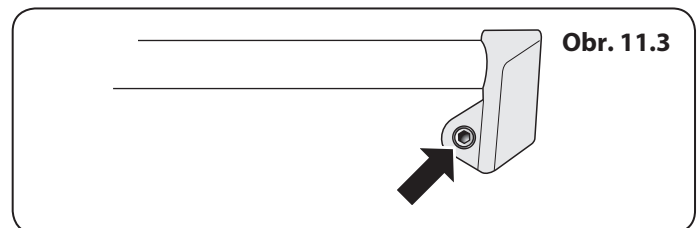
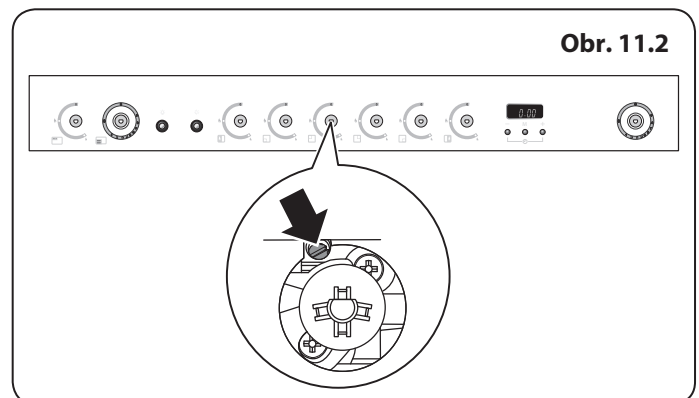
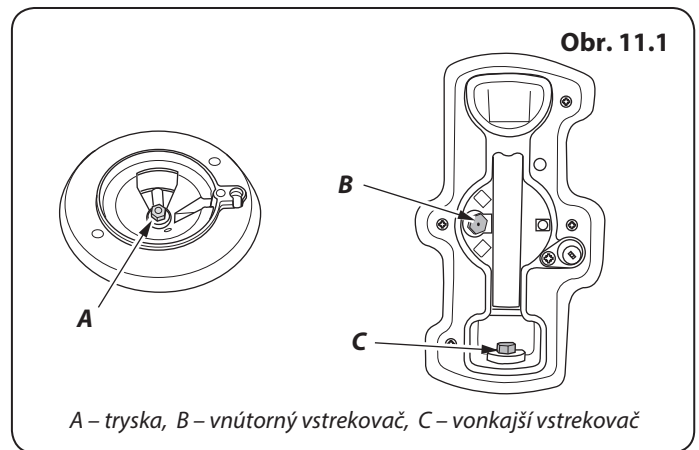
Odstráňte rukoväť. Najprv odstráňte 2 skrutky zaisťujúce držiaky rukoväť (**obr.11.3**). Môžu byť schované pod odnímateľnými krytmi. Kryty odstráňte.

Odstráňte 2 skrutky s krížovou hlavou schované za konzolami na koncoch rukoväte (**obr.11.4**)

Odstráňte všetky ovládacie gombíky. Odstráňte skrutky pod ovládacím panelom (**obr.11.5**)

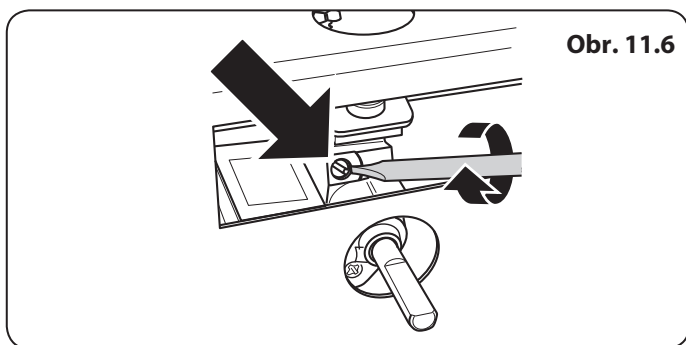
Ovládací panel by mal trochu klesnúť. Otvory v paneli, ktoré sú umiestnené na oboch koncoch jeho horného kraja, držia na výbežkoch vnútorného panelu. Nadvihnite ovládací panel tak, aby mu výbežky nebránili v pohybe a potiahnite ho dopredu. Buďte opatrní, aby ste nepoškodili, alebo príliš nenatiahli elektrické rozvody.

Otočte obtokovú skrutku na každom ovládači v smere hodinových ručičiek na doraz (**obr.11.6**)



**UPOZORNENIE – TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ INŠTALOVANÝ A SERVISOVSNÝ KVALIFIKOVANÝM ODBORNÍKOM**

Pred vykonaním servisu, spotrebič odpojte od elektrického a plynového prívodu. Po ukončení servisu skontrolujte, či je spotrebič bezpečne pripojený.

**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 osadte na trysku. Zapnite a zapáľte iný horák. Otočte a stlačte ovládacie gombík horáka na ktorom je nasadený tlakomer.

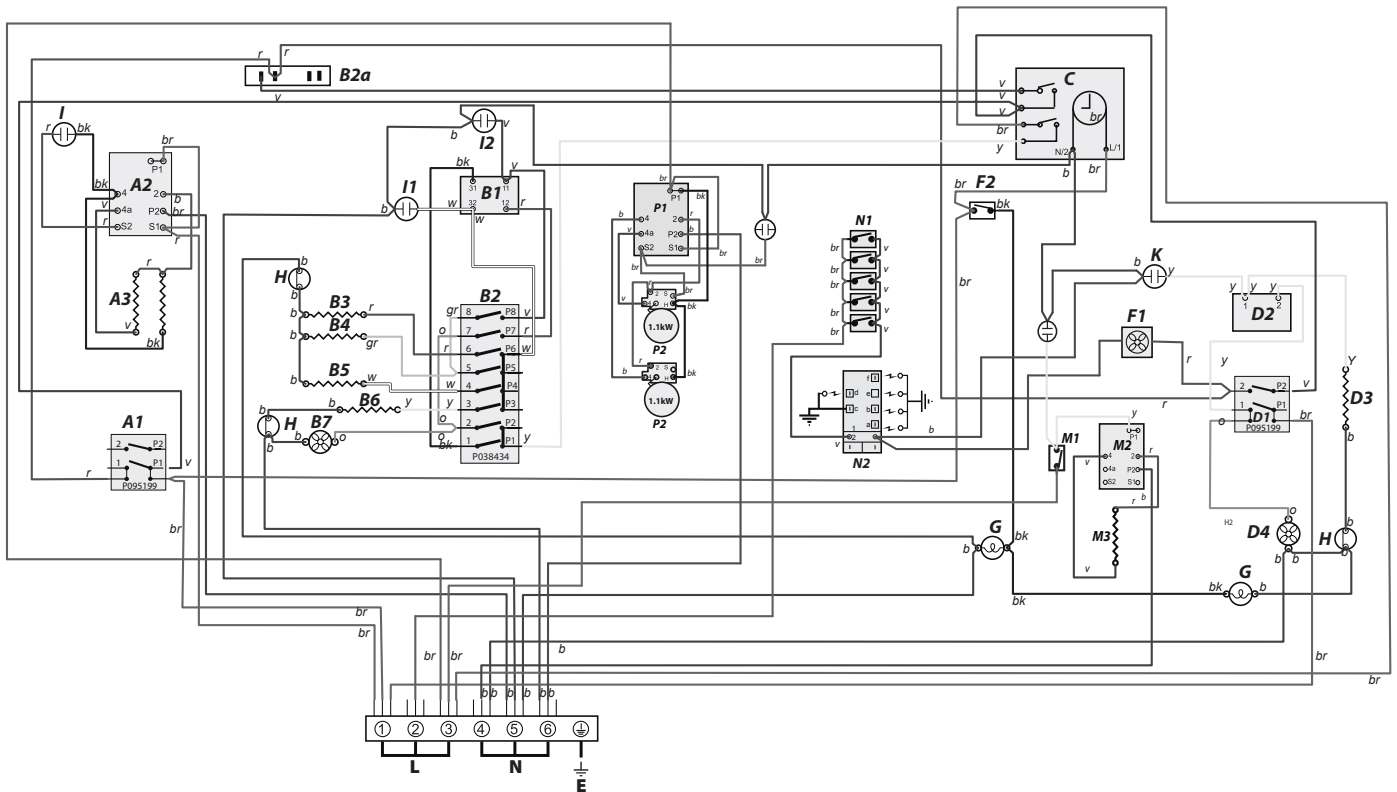
Pre správnu veľkosť pozri časť **Technické údaje** na konci manuálu. Po skontrolovaní tlaku otočte ovládacie gombíky do pôvodnej polohy a osadte hlavicu horáka.

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

**Skontrolujte, či všetky horáky fungujú správne.**  
**Skontrolujte, či je spotrebič plynotesný.**

# 12. Schéma zapojenia

## Classic Deluxe a Professional Deluxe



### Kľúč

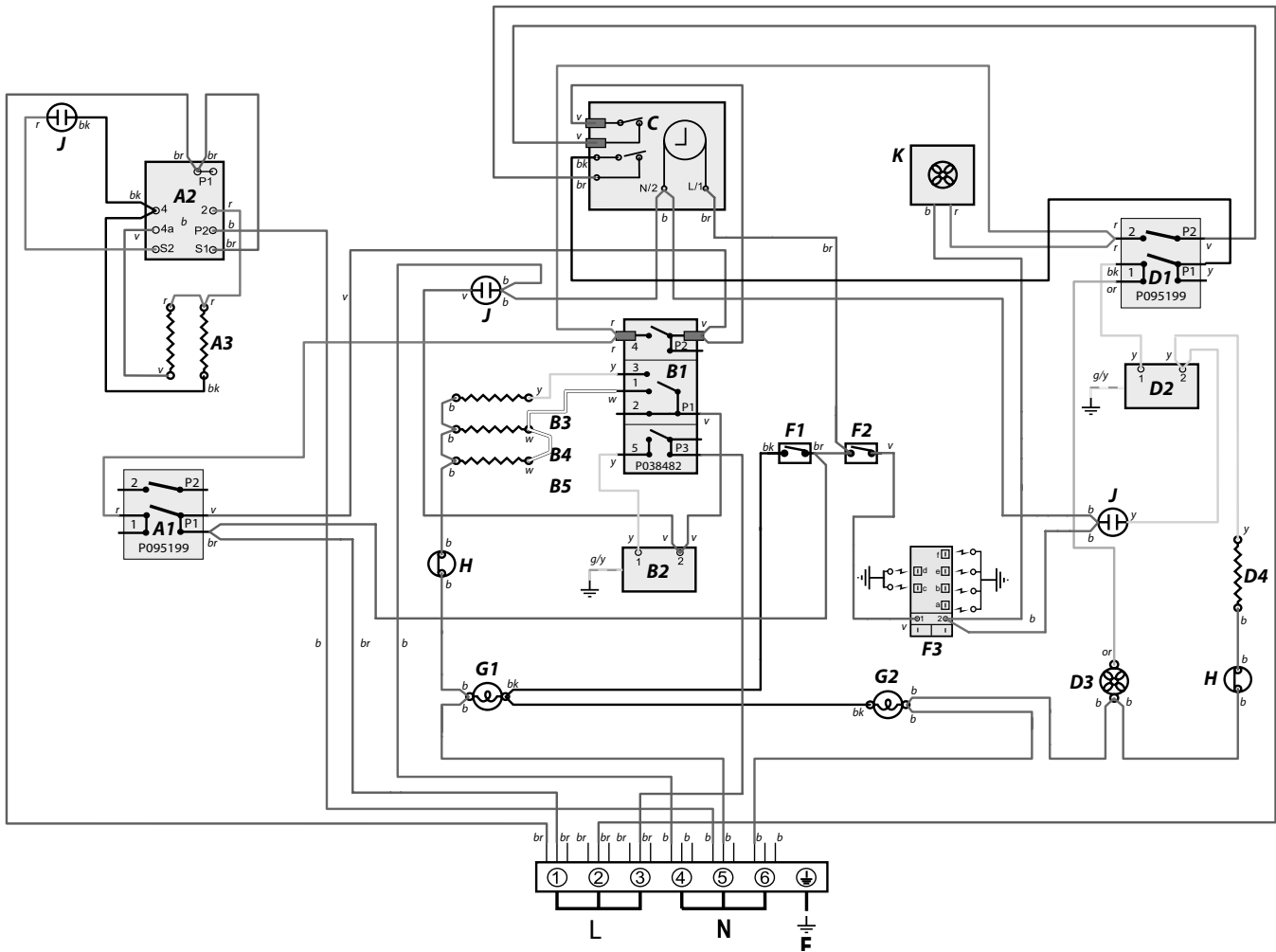
Zobrazené pripojenia v schémach sú jedнопólové. Spotrebič je určený pre elektrickú sieť s hodnotami 230v 50Hz.

Kód	Opis
A1	Predný vypínač grilu
A2	Regulátor výkonu grilu
A3	Telesá grilu
B1	Termostat multifunkčnej rúry
B2	Ovládanie multifunkčnej rúry
B2a	Predný vypínač termostatu multifunkčnej rúry
B3	Spodné teleso ľavostrannej multifunkčnej rúry
B4	Horné teleso multifunkčnej rúry (vonkajší pár)
B5	Horné teleso ľavostrannej multifunkčnej rúry (vnútorný pár)
B6	Teleso ventilátora multifunkčnej rúry
B7	Ventilátor multifunkčnej rúry
C	Hodiny
D1	Termostat pravostrannej teplovzdušnej rúry
D2	Ovládanie pravostranne teplovzdušnej rúry
D3	Teleso pravostrannej teplovzdušnej rúry
D4	Ventilátor pravostrannej teplovzdušnej rúry

Kód	Opis
F1	Chladiaci ventilátor
F2	Vypínač osvetlenia rúry
G	Osvetlenie rúry
H	Poistka termostatu
I	Indikačné svetlo grilu
I1	Indikačné svetlo multifunkčnej rúry
I2	Indikačné svetlo rýchleho zohrievania
K	Indikačné svetlo pravostranne rúry
M1	Vypínač zásuvky na kysnutie cesta
M2	Regulátor výkonu zásuvky na kysnutie cesta
M3	Teleso zásuvky na kysnutie cesta
N1	Vypínač zapaľovania
N2	Generátor iskry
P1	Regulátor výkonu varného panelu
P2	Teleso varného panelu

Kód	Farba
b	Modrá
br	Hnedá
bk	Čierna
or	Orandžová
r	červená
v	fialová
w	biely
y	žltý
g/y	zelený/žltý
gr	sivý

# Professional+ a Kitchener



## Kľúč

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

Kód	Opis
<b>A1</b>	Predný vypínač grilu
<b>A2</b>	Regulátor výkonu grilu
<b>A3</b>	Telesá grilu
<b>B1</b>	Predný vypínač multifunkčnej rúry
<b>B2</b>	Termostat multifunkčnej rúry
<b>B3</b>	Spodné teleso ľavostrannej multifunkčnej rúry
<b>B4</b>	Horné teleso multifunkčnej rúry (vonkajší pár)
<b>B5</b>	Spodné teleso ľavostrannej multifunkčnej rúry
<b>C</b>	Hodiny
<b>D1</b>	Ovládanie pravostrannej teplovzdušnej rúry
<b>D2</b>	Termostat pravostrannej teplovzdušnej rúry

Kód	Opis
<b>D3</b>	Ventilátor pravostrannej rúry
<b>D4</b>	Teleso pravostrannej rúry
<b>F1</b>	Vypínač osvetlenia rúry
<b>F2</b>	Vypínač zapalovania
<b>F3</b>	Generátor iskry
<b>G1</b>	Osvetlenie ľavostrannej rúry
<b>G2</b>	Indikačné svetlo pravostrannej rúry
<b>H</b>	Poistka termostatu
<b>J</b>	Indikačné svetlo
<b>K</b>	Chladiaci ventilátor

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

## 13. Technické údaje

### Classic Deluxe

**KATEGÓRIA SPORÁKA:** CatII<sub>2</sub>H3+.

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 50Hz
Bután	29 mbar	
Propán	37 mbar	

Pozri typový štítok

### Rozmery

Model	Classic Deluxe 110 Dual Fuel	
Celková výška	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Celková šírka	1092 mm	
Celková hĺbka	607 mm bez rúkavätí, 670 mm s rúkavätami	
Minimálny priestor nad varnou plochou	650 mm	

### Klasifikácia

Varná doska	Obtoková skrutka*	Zemný plyn 20 mb		Propán-bután	
			Vstrekoč		Vstrekoč
Horák na Wok	57	3.5 kW	vnútorný 78 vonkajší 126	3.5 kW (246 g/h)	vnútorný 78 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.

# Kitchener

**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	Kitchener 110 Dual Fuel	
Celková výška	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Celková šírka	1092 mm	
Celková hĺbka	607 mm bez rúk, 655 mm s rúk	
Minimálny priestor nad varnou plochou	650 mm	

## Klasifikácia varnej dosky

Varná doska	Obtoková skrutka*	Zemný plyn 20 mb		Propán-bután	
			Vstrekoč		Vstrekoč
Horák na Wok	57	3.5 kW	vnútorný 78 vonkajší 126	3.5 kW (246 g/h)	vnútorný 53 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 nastavitelnými 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.



# Professional+

**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	Professional+ 110 Dual Fuel	
Celková výška	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Celková šírka	1092 mm	
Celková hĺbka	607 mm bez rúkavätí, 648 mm s rúkavätami	
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 vonkajší 126	3.5 kW (246 g/h)	vnútorný 53 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	Classic Deluxe, Professional+, Kitchener
Veľkosť	110
Typ	Dual Fuel

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: Classic Deluxe

Značka		Rangemaster
Model		Classic Deluxe
Typ rúry		Elektrická
Váha	kg	130
Počet komôr		2
<b>Výkon ľavostrannej rúry</b>		
Typ rúry		Elektrická
Typ komory		Multifunkčná
Výkon - bežnej záťaži	kW	2.2
Výkon - nútené prúdenie vzduchu	kW	2.5
Využitelný objem	Litre	73
Spotreba elektrickej energie pri bežnej záťaži	kWh / cyklus	1.08
Spotreba elektrickej energie- nútené prúdenie vzduchu	kWh / cyklus	0.91
Index energetickej účinnosti - pri bežnej záťaži		126.1
Index energetickej účinnosti - nútené prúdenie vzduchu		106.2
Energetická trieda:		A
<b>Výkon pravostrannej rúry</b>		
Typ rúry		Elektrické
Typ komory		Teplovzdušná
Výkon - bežnej záťaži		-
Výkon - nútené prúdenie vzduchu		2.5
Využitelný objem	Litre	67
Spotreba elektrickej energie pri bežnej záťaži	kWh / cyklus	-
Spotreba elektrickej energie- nútené prúdenie vzduchu	kWh / cyklus	0.8
Index energetickej účinnosti - pri bežnej záťaži		-
Index energetickej účinnosti - nútené prúdenie vzduchu		96.2
Energetická trieda:		A

<b>Dodatočné informácie</b>		
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 )		3.7 kW
Nútené prúdenie vzduchu		2.5 kW
Gril		2.3 kW
Rúra na pomalé pečenie		-
Zásuvka na kysnutie chleba		0.2 kW
Keramická varná doska		2.2 kW

<b>Maximálny celkový elektrický výkon pri 230 V</b> (vrátane varného panelu , osvetlenia, ventilátora, atď.):	11.0 kW
---	---------

## Informácie o rúrach: Kitchener, Professional +

Značka		Rangemaster
Model		Kitchener
Váha	kg	119
Model		Profesional +
Váha	kg	119
Typ rúry		Elektrická
Počet komôr		2

### Výkon ľavostrannej rúry

Typ rúry		Elektrická
Typ komory		Konvenčná
Výkon - bežnej záťaži	kW	2.2
Výkon - nútené prúdenie vzduchu	kW	
Využitelný objem	Litre	80
Spotreba elektrickej energie pri bežnej záťaži	kWh / cyklus	1.03
Spotreba elektrickej energie- nútené prúdenie vzduchu	kWh / cyklus	
Index energetickej účinnosti - pri bežnej záťaži		116.3
Index energetickej účinnosti - nútené prúdenie vzduchu		
Energetická trieda:		B

### Výkon pravostrannej rúry

Typ rúry		Elektrická
Typ komory		Teplovzdušná
Výkon - bežnej záťaži	kW	-
Výkon - nútené prúdenie vzduchu	kW	2.5
Využitelný objem	Litre	73
Spotreba elektrickej energie pri bežnej záťaži	kWh / cyklus	-
Spotreba elektrickej energie- nútené prúdenie vzduchu	kWh / cyklus	0.8
Index energetickej účinnosti - pri bežnej záťaži		-
Index energetickej účinnosti - nútené prúdenie vzduchu		96.2
Energetická trieda:		A

### Dodatočné informácie

Rúra spĺňa požiadavky normy EN 60350-1(elektrický prúd) EN 15181 (plyn)	
Celkový príkon @ 230V 50Hz	
Konvenčná rúra	2.2 kW
Multifunkčná rúra	
Multifunkčná rúra (s funkciou rýchleho zohrievania )	
Nútené prúdenie vzduchu	2.5 kW
Gril	2.3 kW
Rúra na pomalé pečenie	-
Zásuvka na kysnutie chleba	
Keramická varná doska	2.2 kW

<b>Maximálny celkový elektrický výkon pri 230 V</b> (vrátane varného panelu , osvetlenia, ventilátora, atď.):	<b>7.1 kW</b>
---	---------------





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

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

## SLUŽBY PRE ZÁKAZNÍKA

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

## NAŠE OTVÁRACIE HODINY:

PO-PIA: 10.00 - 18.00

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

## ZÁRUKA

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

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

## Na uplatnenie záruky by mal spotrebič spĺňať nasledovné požiadavky:

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

## Výnimky:

- Časti spotrebiča ktoré trojročná záruka nepokrýva sú: varné mriežky, grilovacia panvica, podstavec na Wok, plechy na pečenie, pekáče na grilovanie, mriežky na grilovanie, filtre, žiarovka a iné spotrebné príslušenstvo.
- Akékoľvek poškodenie spôsobené inak ako pri bežnom použití.
- Porucha súvisiaca s rozliatim jedla alebo vody pri varení.

**Táto záruka je nad rámec bežnej spotrebiteľskej záruky.**

## PO VYPRŠANÍ ZÁRUKY

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

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

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

## NÁHRADNÉ SÚČIASTKY

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

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

## NORMY

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

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

*Designed to impress*  
**The Co-ordinating Collection.**

• Refrigeration • Sinks & Taps • Hoods & Splashbacks • Built-in Cooking • Dishwashing



Built from experience

Clarence Street  
Royal Leamington Spa  
Warwickshire  
CV31 2AD  
England

Consumer Services: +44 (0)800 804 6261 or (0)370 789 5107 from a mobile.

Fax: +44 (0)1926 450526

E-mail: [consumers@agarangemaster.co.uk](mailto:consumers@agarangemaster.co.uk)

[www.rangemaster.co.uk](http://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](mailto:sales@agarangemaster.co.uk)

For ROI Enquiries Tel: 1850 302 502

Rangemaster is a trading name of AGA Rangemaster Limited

Registered in England and Wales. Registration No. 354715

Registered Office: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

**AGA RANGEmaster**



Rangemaster continuously seeks improvements in specification, design and production of products and thus, alterations take place periodically. Whilst every effort is made to produce up-to-date literature, this brochure should not be regarded as an infallible guide to current specification, nor does it constitute an offer for the sale of any particular appliance.

