



Built from experience



MANUÁL A POKYNY NA INŠTALÁCIU

Professional+ FX 90 Indukčný

Obsah

1. Skôr ako začnete	1	5. Prehľadná tabuľka pečenia	18
Dôležité	1	6. Čistenie vášho sporáka	19
Bezpečné elektrické pripojenie	2	Platne na varenie	19
Bezpečné plynové pripojenie	2	Rúra a deliaci panel	19
Ak cítite plyn	2	Ovládací panel a dvierka	20
Zvláštny pach	2	Tabuľka čistenia	20
Vetranie	3	7. Odstraňovanie závad	21
Starostlivosť o indukčný panel	3	8. Inštalácia	23
Starostlivosť o rúru	4	Vážený inštalatér	23
Starostlivosť o platne na varenie	5	Bezpečnostné pokyny a nariadenia	23
Starostlivosť o vysúvací gril	5	Zabezpečenie vetrania	23
Starostlivosť o chladiaci ventilátor	5	Poloha sporáka	23
Starostlivosť o sporák	5	Umiestnenie sporáka	24
Čistenie	5	Premiestnenie sporáka	24
2. Časti sporáka	6	Vyrovnanie sporáka	25
Platne na varenie	6	Osadenie stabilizačnej konzoly a reťaze	26
Multifunkčná rúra	9	Elektrické pripojenie	27
Energy Saving Panel	11	Premiestnenie sporáka po zapojení	27
Ovládanie rúr	12	Záverečná kontrola	28
Príslušenstvo	13	Záverečná fáza montáže	28
Osvetlenie rúry	13	Starostlivosť o zákazníka	28
Odkladacia zásuvka	13	Osadenie zásuvky	29
3. Hodiny	14	Odstránenie zásuvky	29
4. Typy na pečenie	17	9. Schéma zapojenia	30
Pečenie pomocou multifunkčnej rúry	17	10. Technické údaje	32
Pečenie pomocou časovača	17		
Všeobecné typy na pečenie	17		

1. Skôr ako začnete...

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

Bezpečnostné pokyny

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

Tento spotrebič je určený pre Veľkú Britániu a Írsko. Tento sporák je typ spotrebiču Cat II2H3+. Jeho výrobné nastavenie je: zemný plyn G20 - 20 mbar. (Súprava na zmenu typu plynu na LPG je k dispozícii.)

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

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.

VAROVANIE: Dlhý proces varenia musí byť pravidelne kontrolovaný, krátky proces varenia musí byť kontrolovaný neustále.

Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Neodkladajte žiadne predmety na povrch sálajúci teplo.

NEINŠTALUJTE sporák za dekoratívne dvierka, aby ste sa vyhli prehriatiu.

Na čistenie sporáka nepoužívajte parný čistič.

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

NEPOUŽÍVAJTE aerosólové spreje v blízkosti sporáka, pokiaľ je zapnutý.

Bezpečné elektrické pripojenie

Sporák musí inštalovať kompetentný odborník a môžu sa použiť iba schválené náhradné súčiastky.

Táto inštalácia musí byť v súlade s inštrukciami uvedenými v tomto manuáli alebo prípadnými lokálnymi štátnymi normami a nariadeniami miestnych dodávateľov elektriny.

Pred inštaláciou alebo použitím tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.

•\Sporák je veľmi ťažký. Buďte veľmi opatrní pri manévrovaní s ním.

•\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 NEMIE byť zapojený do bežnej existujúcej siete.

•\ Pri prvom zapnutí sporáka bude displej na varnom paneli blikať po dobu 2 sekúnd. Tento jav je normálny.

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

•\ Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými normami a v dobre vetrateľnom priestore.

•\ Nesprávna inštalácia môže mať okrem skrátenia záručnej doby a životnosti spotrebiča právne dôsledky.

•\ Spotrebič neumiestňujte na vyvýšenú platformu

•\ V žiadnom prípade sa nesnažte hýbať so sporákom

pokiaľ je zapojený v elektrine.

•\ Pred zapojením skontrolujte, či je spotrebič bezpečný.

Zvláštny pach

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.

Bezpečné plynové pripojenie

•\ Tento spotrebič patrí do triedy 2, podtrieda 1

•\ Tento spotrebič sa dá zmeniť na iný typ plynu

•\ Skontrolujte, či je sporák vhodný na typ plynu a voltáž, ktoré máte v domácnosti. Údaje o tomto spotrebiči nájdete na nálepke.

•\ Nepoužívajte použité alebo neautorizované plynové súčiastky.

•\ Pred opravou odpojte spotrebič z elektrickej siete a od plynového prívodu.

•\ K ed' opravujete alebo vymieňate plynovú súčiastku, pred začatím odpojte plynový prívod. Po dokončení skontrolujte, či je spotrebič plynotesný.

•\ Po opravách sa uistite, že sporák je zapnutý a zapojený k plynovému prívodu a do elektrickej siete.

•\ Je v záujme vašej vlastnej bezpečnosti, aby plynový spotrebič inštaloval kvalifikovaný technik.

•\ Spotrebič na propánbutánový plyn by nemal byť inštalovaný v izbe alebo priestore, ktorý je 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 propánbután - BS 5482-1 (keď je spotrebič inštalovaný v príbytku na stálom mieste),

•\ Bezpečnostnými normami o inštalácií a používaní plynových spotrebičov.

•\ Bezpečnostnými normami o inštalácií a používaní elektrických spotrebičov.

Ak cítite plyn

Nezapínajte ani nevypínajte elektrické spínače

Nefajčite

Nepoužívajte žiaden otvorený plameň

Plyn vypnite pri plynovom merači alebo plynovom ventilu

Otvorte dvere a okná aby sa plyn vyvetral.

Zábráňte ľuďom vstúpiť do zamorenej oblasti

Zavolajte vašemu dodávateľovi plynu

Vetranie

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

Údržba

Doporučuje sa každoročný servis tohto sporáka.

Nikdy nepoužívajte varné nádoby, ktoré presahujú predný panel sporáka.

Vždy sa uistite, že ovládače sú v OFF pozícii (vypnuté) a či je celá sklenená plocha pred čistením varného panela chladná.

Nepoužívajte ovládacie gombíky na premiestnenie sporáka.

NIKDY neobsluhujte sporák s vlhkými rukami.

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 umiestnite mimo okraja varnej dosky.

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

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.

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 vylitia oleja alebo prehriatia jedla. Nikdy neskúšajte hýbať panvicou s horúcim olejom, hlavne s hlbokými fritézami. Počkajte, kým olej vychladne.

Ak sú rúry zapnuté, nepoužívajte vrch vetráka (otvor pozdĺž zadnej časti sporáka) na ohrev tanierov, hrncov, sušenie utierok alebo zmäkčovanie masla.

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

• Účel tohto sporáka sa nemá meniť. Tento spotrebič sa nedá ovládať externým ovládačom.

• Neskladujte horľavé materiály v rúrach, v grile alebo v úložnom priestore. Mohli by vybuchnúť a poškodiť váš majetok.

Starostlivosť o indukčný varný panel

• **Dôležité informácie pre nositeľov kardiostimulátorov a implantovaných inzulínových púmp:**

Funkcie varného panelu sú v zhode s európskymi štandardmi elektromagnetickej interferencie. Ak máte implantovaný kardiostimulátor alebo in-zulínovú pumpu a máte obavy, konzultujte používanie sporáka s vaším lekárom.

• Keď používate varný panel, uistite sa, že magnetické predmety ako kreditné karty, debetné karty, diskety, kalkulačky atď. sú na bezpečnom mieste.

• Dávajte si pozor pri dotýkaní sa varného panela, hlavne označených varných oblastí

• Používajte vždy nádoby s rovnakou veľkosťou (alebo o niečo väčšie), ako je plocha označená na povrchu varného panela. Používaním menších

nádob bude časť varnej platne odkrytá. Priamy kontakt s oblečením môže spôsobiť jeho vzplanutie

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

• Iba určité druhy antikorových a posmaltovaných nerezových nádob sú vhodné na ohrev na indukčnom varnom paneli.

• Bud'te opatrní a snažte sa keramický panel nepoškríabať, keď na neho pokladáte varnú nádobu.

• Iba určité druhy sklenených, sklokeramických, keramických alebo iných smaltovaných nádob sú vhodné na

ohrev na varnom paneli; ostatné môžu pri náhlej zmene teploty prasknúť. Nikdy nepripravujte jedlo priamo na povrchu (obr. 1.1)

• Varné zóny nenechávajte zapnuté pokiaľ ich nepoužívate

• Neskladujte ťažké predmety nad varným panelom. Ak spadnú na varný panel, môžu zapríčiniť jeho poškodenie. Hoci je keramický povrch pevný, spadnutie ťažkého alebo ostrého predmetu (napr. soľničky) môže spôsobiť jeho prasknutie (obr.1..12)1. ..2 2)

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

• Varné nádoby neposúvajte po keramickom paneli. Posúvanie zanecháva stopy a škrabance (obr. 1.3). Varné nádoby vždy nadvihnite.



Fig. 1.1

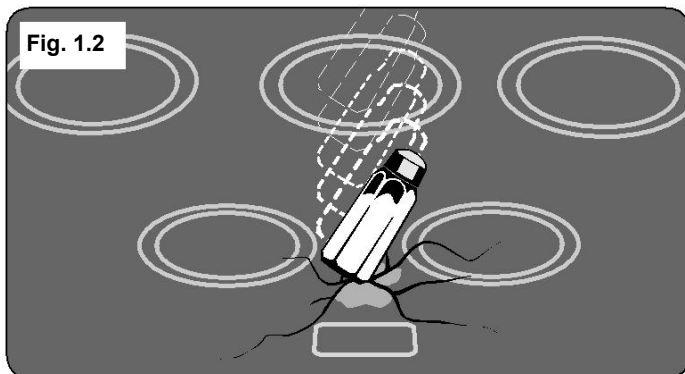


Fig. 1.2

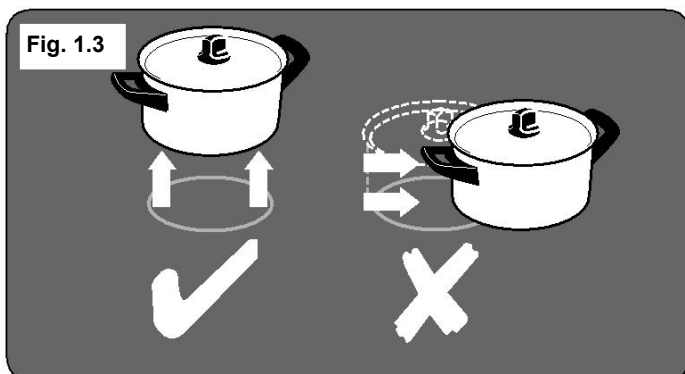


Fig. 1.3

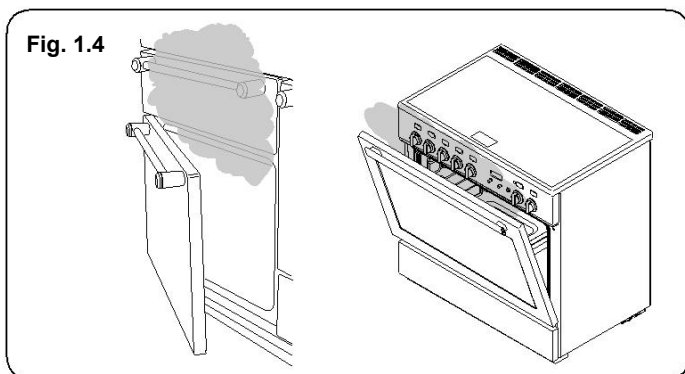


Fig. 1.4

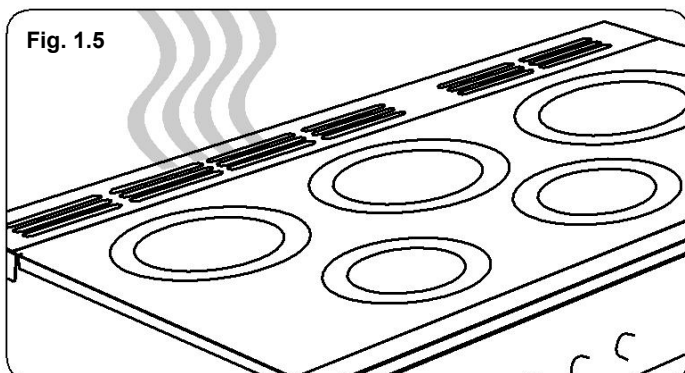


Fig. 1.5

•\ Budte opatrní, keď kladiete horúcu pokrievku na povrch varného panelu. Pokrievky, ktoré zakrývajú vriace alebo pariace jedlo, sa môžu prilepiť ku keramickému sklu. V takom prípade sa nesnažte pokrievku nadvihnúť – môžete poškodiť povrch varného panelu. Namiesto toho posuňte pokrievku ku kraju varného panelu a opatrne ju odstráňte

•\ 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.

•\ Odporúčame neutierať akékoľvek časti povrchu sporáka, pokiaľ sa neochladia a nezhasne svetelný indikátor. Výnimkou je rozsypaný cukor. (Pozrite si časť Čistenie sporáka.) Po vyčistení použite suchú handričku alebo papierovú utierku na odstránenie zvyškov čistiaceho krému.

•\ Odporúčame keramický povrch umývať po každom použití. Zabráňte 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.

•\ Varný panel nenechávajte bez dozoru. Nedovoľte aby sa voda z varnej nádoby úplne vyparila. Takto môžete zničiť varný panel aj hrniec.

•\ Ak sporák nepoužívate, zabezpečte, aby jeho ovládače boli vo vypnutej polohe. Nespoliehajte sa na detekčné zariadenie.

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 dveriek rúry spôsobiť popálenie parou. Pri otvorení dveriek rúry sa postavte do dostatočnej vzdialenosti a umožnite, aby sa akákoľvek para rozptýlila (obr. 1-4).

•\ Vnútna strana dveriek je vyrobená z tvrdeného skla.

Pri čistení dveriek buďte opatrní a snažte sa sklenený panel nepoškriabať.

•\ Náhodné poškodenie môže spôsobiť prasklinu na sklenených dverách.

•\ Vetracie otvory nechajte priechodné.

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

•\ Uistite sa, že rošty sú zatlačené až k zadnej stene. Nezatvárajte dvierka na silu

•\ Nepoužívajte alobal na prekrytie roštov, izolácie a hornej steny rúry

•\ Keď je rúra zapnutá, nenechávajte dvierka rúry otvorené dlhšie, než len potrebné. Ovládacie gombíky sa môže 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).
- \ Vyhybajte sa ohrievaniu prázdnych hrncov. Takto môžete zničiť varný panel aj hrniec.

Starostlivosť o vysúvací gril

Keď používate gril, uistite sa, že pekáč je pevne zasunutý dozadu – na doraz. V opačnom prípade sa gombíky na ovládacom paneli stanú horúcimi na dotyk.

- \ Nenechávajte gril dlho zapnutý bez grilovacej panvice vnútri. Môže sa stať, že gombíky ovládacieho panela budú na dotyk horúce.
- \ Nikdy nezatvárajte dvierka grilu, keď je gril zapnutý.
- \ Keď používate gril, vonkajšie časti grilu môžu byť horúce. Nepúšťajte deti k sporáku.

Starostlivosť o 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 škvr a vyblednutiu farby (**obr. 1-5**).

Čistenie

- \ Pred celkovým čistením odpojte sporák od elektriny a ne-chajte 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. Zabráňte 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, bieliná, 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.
- \ 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 knižky, plastové domáce potreby, utierky, ale aj horľavé tekutiny.
- \ Neskladujte v blízkosti spotrebiča veci, ktoré by mohli vybuchnúť, ako napríklad spreje.
- \ NEPOUŽÍVAJTE drôtenky, čistiace utierky určené na umývanie rúr alebo akékoľvek iné materiály, ktoré by mohli poškrabať povrch.
- \ Ak používate jeden z horákov, nepokúšajte sa iný horák rozobrať alebo vyčistiť okolie iného horáka. Mohli by ste dostať elektrický šok.

2.1 Časti sporáka

Fig. 2.1 A

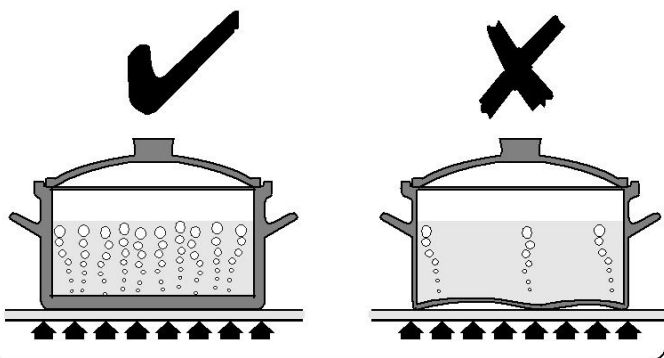
B

C

D



Fig. 2.2



Sporák 90 indukčný (**obr.2.1**) má nasledujúce časti:

- A.1 5 indukčných varných plôch
- B.1 ovládací panel
- C.1 multifunkčnú rúru
- D.1 odkladacia zásuvka

Varný panel

Používajte iba nádoby vhodné pre indukčné varné panely. Odporúčame nádoby z antikorovej a smaltovanej ocele alebo liatinové hrnce so smaltovaným dnom. Niektoré antikorové hrnce nie sú vhodné na používanie na indukčnom varnom paneli. Pred kúpou hrncov sa uistite o ich vhodnosti.

Varné nádoby vyrobené z medi, hliníka alebo keramiky nie sú vhodné na použitie na indukčnom varnom paneli.

Typ hrnca a množstvo jedla ovplyvňuje nastavenie. Väčšie množstvo jedla vyžaduje vyššie nastavenie.

Hrnce a panvice by mali mať hrubé, hladké a ploché dna (**obr. 2-2**). Zabezpečí sa tým najväčší prenos tepla z panela na nádobu, čo prispieva k rýchlemu a energeticky úspornému vareniu. Nikdy nepoužívajte woky so zguľatými 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. 2-3**). Keď sa zohrievajú, kov sa rozťahuje a dno sa na varnom povrchu vyrovná.

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



Používajte vždy nádoby s rovnakou veľkosťou (alebo o niečo väčšie), ako je plocha označená na povrchu varného panelu. Použitie pokrievky urýchli varenie.

⚠ Bud'te opatrní pri kladení horúcich pokrievok na varný panel. Pokrievky, ktoré zakrývali vriace alebo horúce jedlo, sa môžu prilepiť na keramické sklo. V takomto prípade sa nesnažte pokrievku nadvihnúť, mohli by ste poškodiť povrch varného panelu. Namiesto toho potiahnite pokrievku ku kraju varného panelu a opatrne ju odstráňte.

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

Indukčný varný panel sa skladá z piatich varných platní obsahujúcich indukčné telesá s rôznymi výkonmi a rozmermi (**obr. 2-4**). Každá z platní má detekčné zariadenie na prítomnosť panvice/detektor panvice, indikátor zostatkového tepla a ovládací displej varného panelu.

Ovládací displej varného panelu (**obr. 2-5**) vás informuje o nasledovných funkciách indukčného varného panelu:

-  Indikátor na prítomnosť panvice
- H* Indikátor zostatkového tepla
- A* Automatické zohrievanie
-  Detský zámok
- L/L* Nastavenie nízkej teploty
- P* Funkcia posilneného výkonu

Detekčné zariadenie na prítomnosť panvice
DÔLEŽITÉ: Po použití vypnite platňu a nespoliehajte sa na detekčné zariadenie.

Ak je varná plocha zapnutá a nenachádza sa na nej žiadna varná nádoba, alebo je varná nádoba príliš malá, varná plocha sa nezohreje. Na ovládacom displeji varného panelu sa objaví symbol [], ktorý znamená, že na varnej ploche chýba panvica alebo hrniec. Na varnú platňu položte varnú nádobu vhodnej veľkosti, symbol zmizne a môžete začať variť. Ak detektor počas 10 minút nezaznamená prítomnosť varnej nádoby, varná platňa sa automaticky vypne.

Tabuľka 2-1 ukazuje minimálnu odporúčanú veľkosť varnej nádoby pre každú varnú plochu.

Poznámka: Používanie varných nádob s menším priemerom dna ako je odporúčané, má za následok zníženie výkonu varnej plochy.

Fig. 2.3

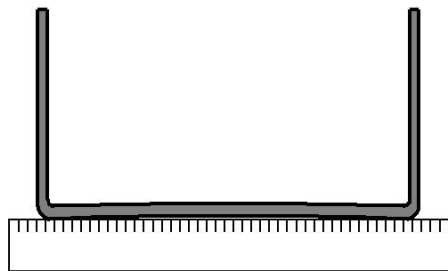


Fig. 2.4

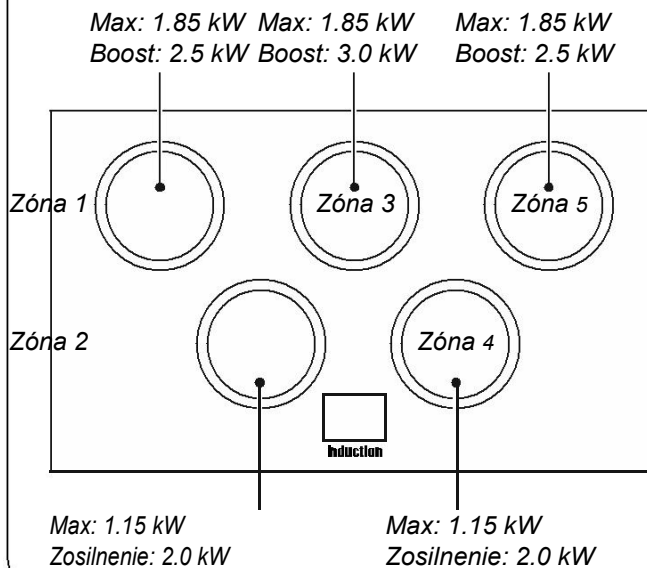
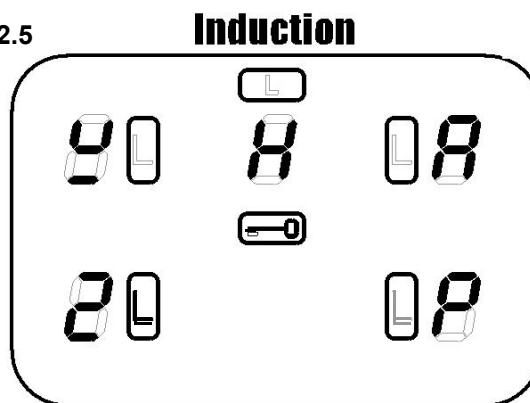


Fig. 2.5

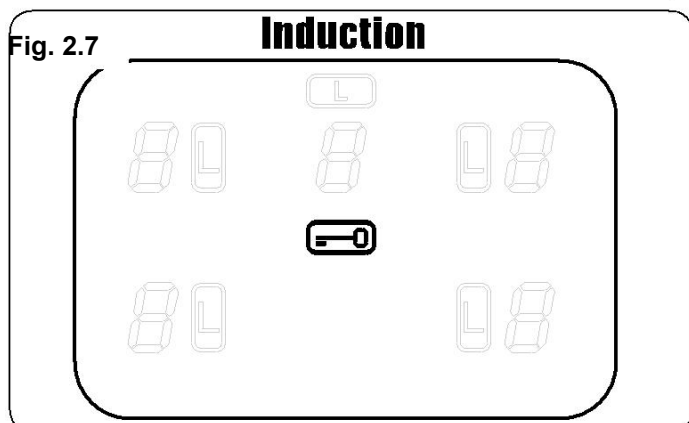
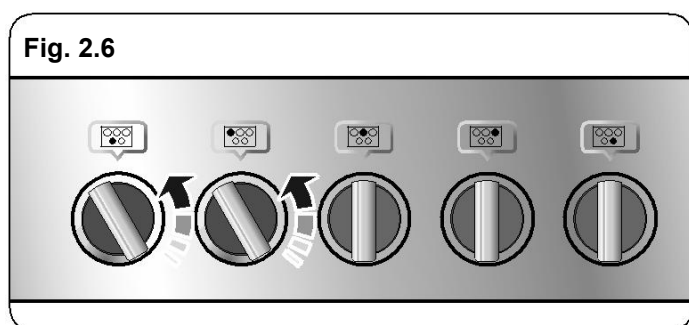


Varná zóna	Minimálny priemer dna varnej nádoby (mm)
L'avá predná	120
L'avá zadná	140
Stredná	180
Pravá zadná	140
Pravá predná	140

Table 2.1

Stupeň výkonu	Čas automatického zohrievania pri 100 % výkone (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Table 2.2



Indikátor zostatkového tepla [H]

Po použití zostane varná plocha horúca, pokiaľ nevychladne. Keď vypnete varnú plochu, na displeji sa objaví symbol indikátora zostatkového tepla [H]. To znamená, že teplota varnej plochy je nad 60 °C a ešte stále môže spôsobiť po-pálenie. Keď teplota klesne pod 60 °C, symbol [H] prestane svietiť.

Automatické predhrievanie [A]

Túto funkciu majú všetky varné plochy. Umožňuje rýchle predhriatie telesa vybranej varnej plochy. Keď varná plocha dosiahne požadovanú teplotu, výkon sa automaticky zníži na predvolenú úroveň.

Funkciu zvolíte otočením ovládacieho gombíka do pozície „A“. Otáčajte ovládacím gombíkom proti smeru hodinových ručičiek z pozície 0, pokiaľ sa symbol [A] neobjaví na ovládacom displeji varnej plochy.

Keď sa zobrazí symbol [A], otočte ovládací gombík na požadovanú úroveň (od 1 po 9). Varná nádoba sa určenú dobu bude zohrievať pri 100 % výkone, potom sa výkon zníži na predvolenú úroveň.

Keď je funkcia automatického predhrievania aktivovaná, na ovládacom displeji varného panelu sa bude striedať blikajúci symbol [A] a predvolená úroveň výkonu.

Keď sa automatické predhrievanie skončí, ovládací displej prestane blikáť a zobrazí sa predvolená úroveň výkonu.


Funkciu automatického predhrievania môžete zastaviť buď otočením ovládacieho gombíka naspäť do pozície 0, alebo otočením ovládacieho gombíka na úroveň 9.

Tabuľka 2-2 ukazuje dobu, počas ktorej sa plocha zohrieva pri 100 % výkone v závislosti od predvolenej úrovne v režime automatického predhrievania.


Detský zámok

Dôležité: Detský zámok môže byť aktivovaný iba vtedy, ak sú všetky varné plochy vypnuté.

Varný panel sa dá zamknúť, aby ste zabránili nechcenému používaniu deťmi.

Keď chcete zamknúť varný panel, otočte súčasne dvoma ľavými gombíkmi proti smeru hodinových ručičiek (**obr. 2-6**) a podržte, pokiaľ sa symbol  neobjaví v strede ovládacieho displeja varného panelu (**obr. 2-7**).

Poznámka: Symbol [A] bude pri zamykaní varného panelu blikáť – je to normálne.

Zamknutie varného panelu neovplyvňuje rúru, stále sa dá použiť. Ak chcete odomknúť varný panel, otočte súčasne dvoma ľavými gombíkmi proti smeru hodinových ručičiek a podržte, pokiaľ zo stredu ovládacieho displeja varného panelu symbol  nezmizne.

Nastavenie nízkej teploty L1/L2

Každá varná plocha je vybavená dvoma funkciami s nízkou teplotou:

- L1 udržuje teplotu okolo 40 °C – ideálna na jemné roztopenie masla a čokolády.
- L2 udržuje teplotu okolo 90 °C – ideálna na mierne varenie (privedte jedlo do varu a potom vyberte funkciu L2, ktorá udrží polievku, omáčky, dusené jedlá atď. v optimálnom miernom varení).

Najdlhšia doba používania tejto funkcie sú 2 hodiny, po ktorých sa varný panel automaticky vypne.

Funkcia posilnenia výkonu P

Všetky indukčné varné plochy majú funkciu posilnenia výkonu. Aktivujete ju otáčaním ovládacieho gombíka v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa symbol [P] nezobrazí na ovládacom displeji varného panelu.

Posilnenie výkonu umožňuje pridať výkon každej varnej plochy. Táto užitočná funkcia je vhodná na rýchle zovretie vody vo veľkých varných nádobách.

Funkcia posilnenia výkonu je aktívna maximálne 10 minút na každej varnej ploche, potom sa výkon automaticky zníži na úroveň 9.

Pri používaní funkcie posilnenia výkonu pamätajte na to, že varné plochy sú prepojené.

Obr. 2-8 ukazuje usporiadanie varného panelu. Zóny A a B sú spolu prepojené tak ako zóny C, D a E.

To znamená, že ak používate funkciu posilnenia výkonu pre zónu A a potom zapnete funkciu posilnenia výkonu pre zónu B, výkon v zóne A sa trochu zníži. Prioritu má vždy zóna, ktorá bola zapnutá ako posledná. Prepojenie zón C, D a E funguje rovnako.

⚠ Toto je zabudované bezpečnostné zariadenie.

Funkciu posilnenia výkonu deaktivujete otočením ovládacieho gombíka na nižšiu úroveň.

Funkcia detekcie prehriatia

Táto funkcia identifikuje prudký nárast teploty a zabezpečuje udržanie teploty varnej nádoby na bezpečnej úrovni. Nemala by byť prekážkou pri bežnom varení.

Varné nádoby, ktorých dno pri zohrievaní zmení tvar (**obr.2.2**), môžu brániť funkcii detekcie prehriatia. Používaním takýchto varných nádob môžete poškodiť nielen samotné varné nádoby ale aj indukčný varný panel.

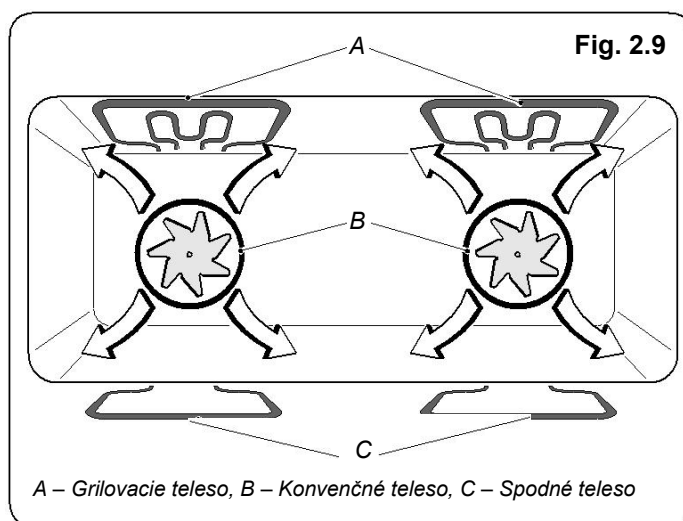
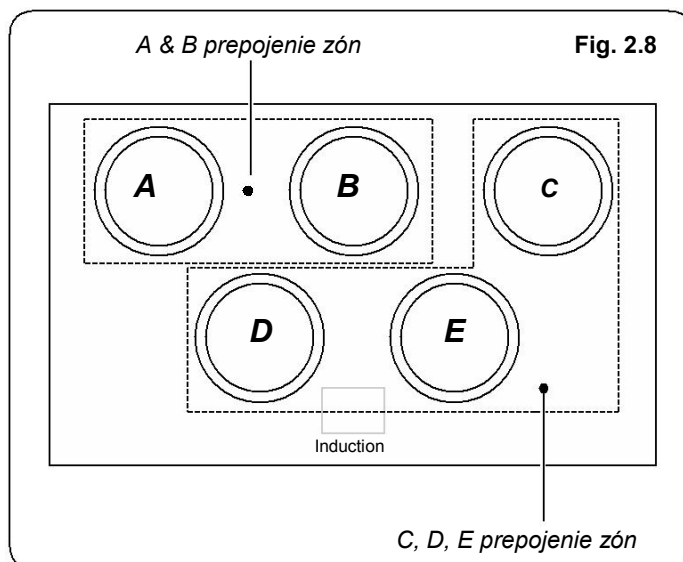
⚠ Varný panel nenechávajte bez dozoru. Buďte opatrní a nedovoľte, aby sa voda z varnej nádoby úplne vyparila. Môže vzniknúť poškodenie varnej nádoby alebo varnej platne.

Dôkladne si prečítajte a riaďte sa inštrukciám od výrobcu vášho kuchynského vybavenia pred použitím na indukčnom sporáku.

Multifunkčná rúra

Multifunkčné rúry (**Obr. 2.9**) 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 upečenie väčšiny jedál.

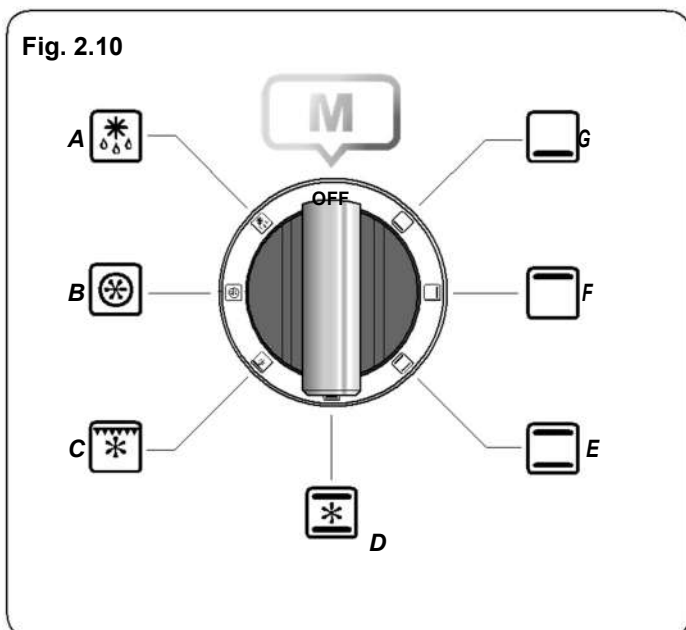


Funkcia	Použitie
Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie malých kúskov potravín bez tepla
Teplovzdušná rúra	Ideálna na pečenie, teplo rovnomerne rozložené
Teplovzdušné grilovanie	Grilovanie mäsa a rýb so zatvorenými dvierkami
Rúra s podporou ventilátora	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie
Konvenčná rúra	Funkcia vhodná na opekanie a pečenie v spodnej časti rúry
Zapekacie teleso	Na vytvorenie zlatistej a chrumkavej hornej vrstvy
Spodný ohrev	Na vytvorenie chrumkavej spodnej vrstvy pri jedlách ako sú pizza, koláč quiche atď.

Table 2.3


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

Fig. 2.10



A – Rozmrazovanie, B – Teplovzdušná rúra, C – Teplovzdušné grilovanie,
D – Rúra s podporou ventilátora, E – Konvenčná rúra, F – Zapekacie
teleso, G – Spodný ohrev

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 roštach, hoci počas doby pečenia bude potrebné vymeniť ich polohu, pretože teplo zhora je intenzívnejšie ako teplo zdola. Toto je rýchly a najintenzívnejší spôsob pečenia; dávajte pozor na pečené jedlo, pokiaľ nezískate potrebné skúsenosti s využívaním tejto funkcie.

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

Tabuľka 2-3 ponúka prehľad funkcií.

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

Funkcie multifunkčnej rúry (obr.2-10)

Rozmrazovanie



Táto funkcia ovláda ventilátor, ktorý rozprúdi iba chladný vzduch. Nepoužíva žiadne teplo.

Funkcia umožňuje rozmraziť malé kusy jedla ako zákusky, krémové koláče a kusy mäsa, rýb a múčnikov. Rozmrazovanie týmto spôsobom urýchli proces a chráni jedlo od hmyzu. Kusy mäsa, rýb a múčnikov 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.

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 napečenie na niekoľkých roštach 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 vložením 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.

Konvenčná rúra (spodný a horný ohrev)



Táto funkcia kombinuje ohrev z vrchného a spodného telesa. Je zvlášť vhodná na opekánie 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 lasagní, 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.

Panel na šetrenie energie

Na šetrenie energie môžete použiť rozdelujúci panel (obr. 2-11). Keď panel vložíte do rúry, výhrevné telesá na pravej strane rúry budú vyhrievať iba pravú stranu rúry. Použitie panelu šetrí energiu a je vhodný na pečenie väčšiny jedál. Pri používaní panelu sa môžu v ľavej strane objaviť kondenzované kvapky vody – tento jav je normálny.

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

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

UPOZORNENIE!

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

WARNING!

Take great care when removing the divider NOT to scratch the inner glass door surface. Scratches in the glass can cause stress and may cause the door to fail.

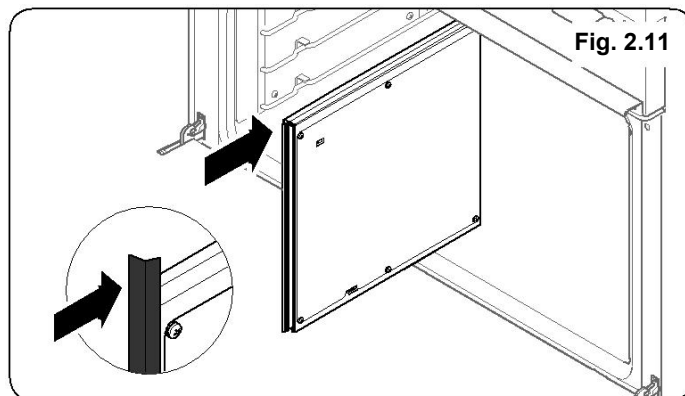


Fig. 2.11

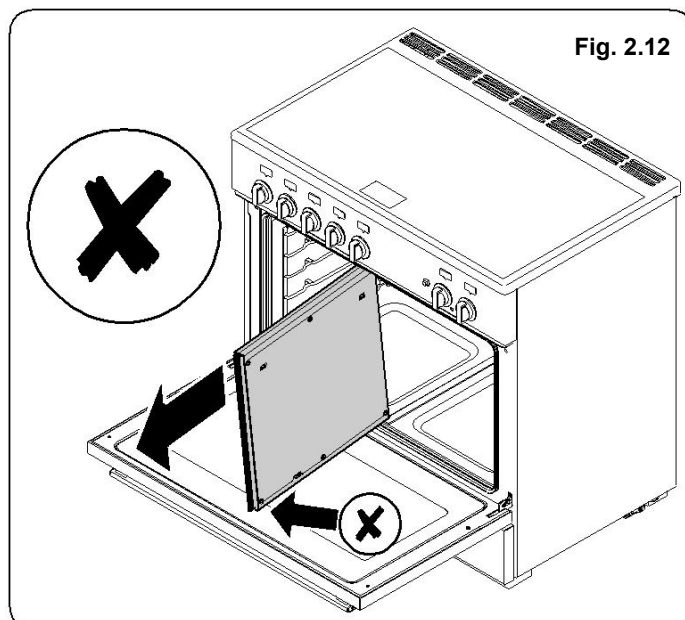


Fig. 2.12

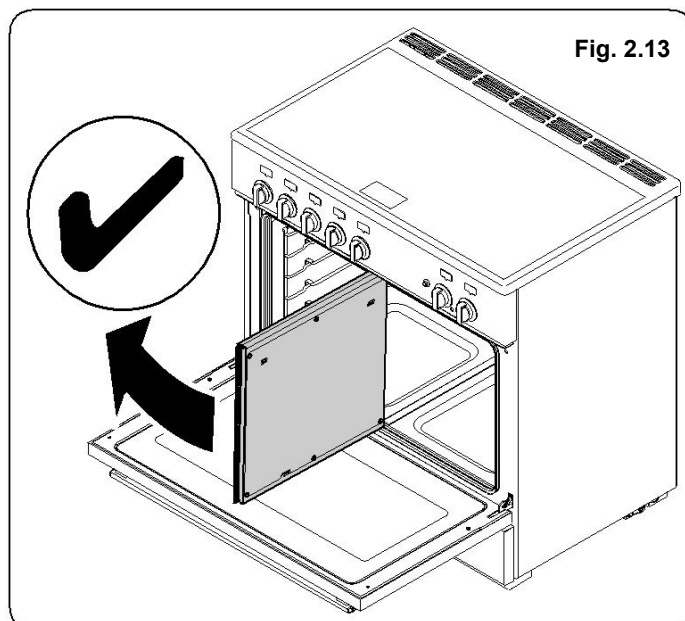


Fig. 2.13

Odstránenie deliaceho panelu

Uistite sa, že sporák je chladný predtým ako sa pokúsit' deliaci panel vybrať.

Úplne otvorte dverka rúry a odstráňte rošty rúry. Deliaci panel pri odstraňovaní jemne nakloňte, nadvihnite, a podržte ho zo spodnej strany. Tak sa vyhnete tomu, aby sa kovová základňa dotkla sklenených dverok (**obr.2-12** a **obr.2-13**).

Poznámka: Pred odstránením deliaceho panelu vám odporúčame prehodiť cez sklenené dverka rúr utierku. Zabráňte tomu aby ste poškrabali vnútornú stranu dverí. Nepokladajte a neposúvajte po sklenených dverkách kovové predmety vrátane varných nádob. Takýmto správaním môžete poškrabať dverka, a následne nemusia správne fungovať.

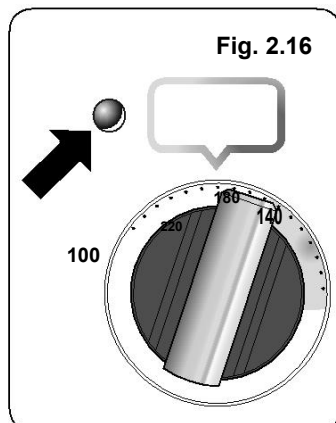
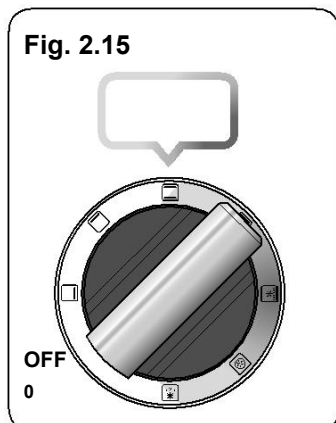
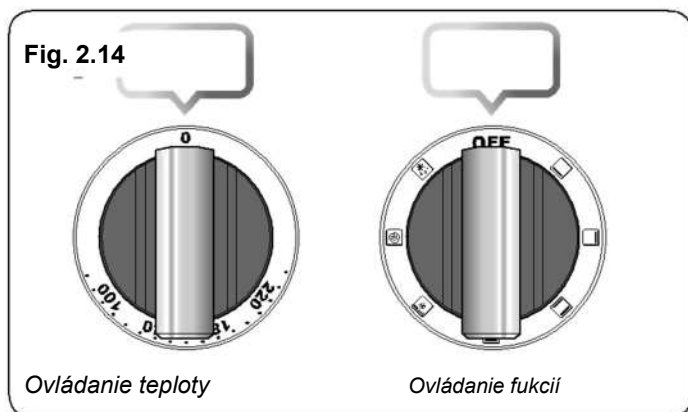
Ovládanie rúry

Multifunkčná rúra má dva ovládače, ovládač nastavenia funkcie a ovládač nastavenia teploty (**obr. 2-14**).

Otočte ovládač nastavenia funkcie na funkciu pečenia. (**obr.2-15**) Otočte ovládač teploty na teplotu, ktorú potrebujete (**obr. 2-16**).

Kontrolka rúry bude svietiť, pokiaľ rúra nedosiahne zvolenú teplotu. Počas pečenia bude striedavo svietiť a zhasínať.

Keď varíte jedlá s veľkým obsahom vody, viditeľná para môže stúpať na zadnej mriežky. Tento jav je normálny.



Príslušenstvo

Rošty rúry

Každá rúra je vyavená:

- \Dva zdvojené rošty (obr. 2.17)
- \ Podpera na pekáč na grilovanie (obr. 2.18)
- \ Dva pekáče na grilovanie s mriežkami (obr. 2.19)
- \ Tri jednoduché rošty (obr. 2.20)
- \ 4 rebríkové podpery na rošty (obr. 2.21)
- \ jeden deliaci panel (obr. 2.22)

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

Odstránenie a osadenie rebríkových podpier na rošty

Najprv nadvihnite háky podpier z dvoch otvorov na bočných stenách rúry alebo na deliacom paneli potom uvoľnite spodnú stranu podpier zo zábran. Pri osadzovaní pred vloženíím hákov do otvorov, najprv vložte spodnú časť podpier do zábran.

Odstránenie a osadenie roštov

Potiahnite rošt dopredu, až kým sa jeho zadná časť nezastaví na zarážkach na bokoch rúry (obr. 2.23). Nadvihnite predok roštu tak, aby jeho zadná časť prešla pod zarážku a potom ho vytiahnite smerom dopredu (obr. 2.24).

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

Osvetlenie rúry

Stlačte príslušné tlačidlo na zapnutie osvetlenia rúry

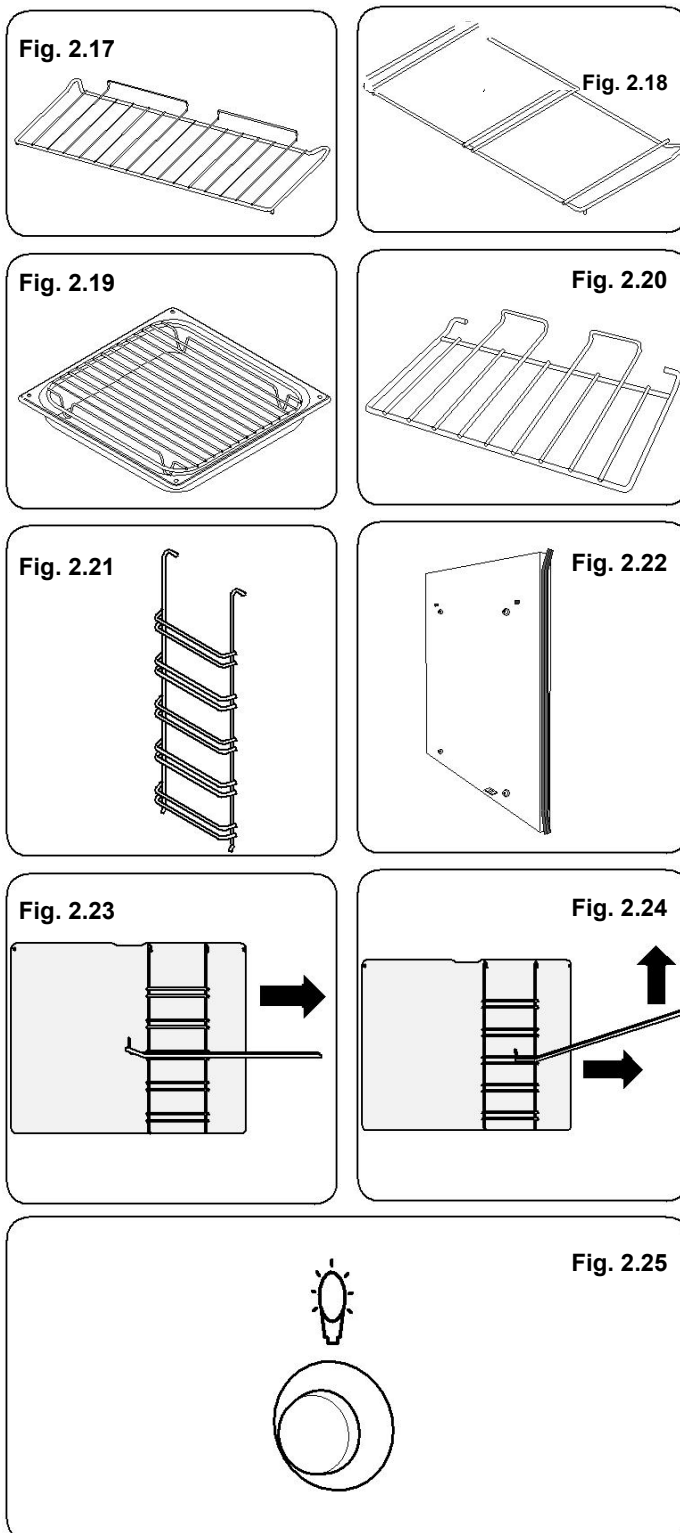
Ak sa svetlo v rúre nezapne, skôr ako začnete vymieňať žiarovku, *vypnite elektrické napájanie*. Podrobné informácie o výmene žiarovky osvetlenia rúry nájdete v časti **Odstraňovanie porúch**. (Obr. 2-25).

Úložný priestor

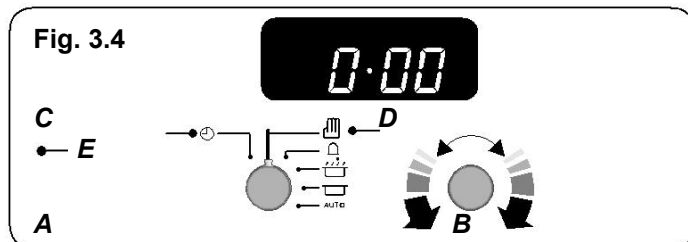
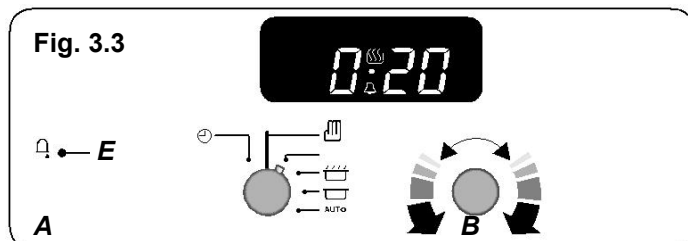
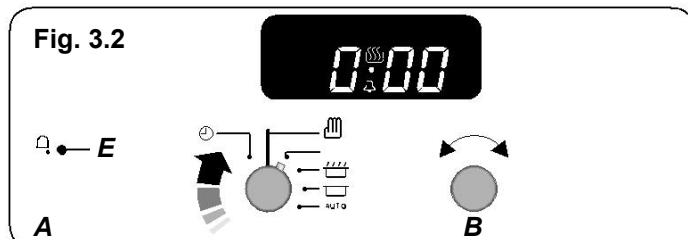
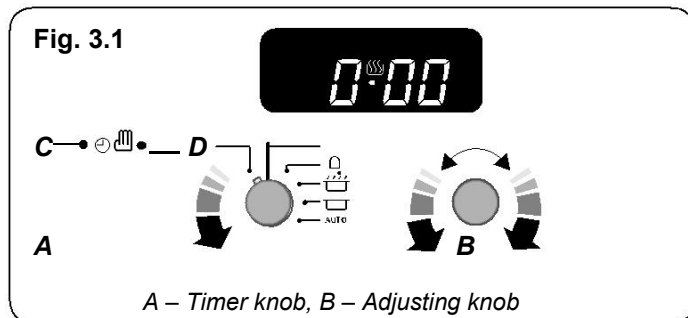
Spodný úložný priestor je určený na úschovu plechov, pekáčov a iných domácich potrieb. Neukladajte do neho žiadne domáce potreby, ktoré by sa mohli roztopiť alebo vzbíknúť. Vnútro úložného priestoru môže byť veľmi horúce. Nikdy neskladujte horľavé materiály v úložnom priestore. To znamená papier, plast alebo textil, napríklad kuchárske knižky, plastové domáce potreby, utierky, ale aj horľavé tekutiny.

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

Horľavé materiály by mohli vybuchnúť a poškodiť váš majetok.



3. Hodiny



Hodiny musia byť nastavené na aktuálny (presný) čas ešte predtým, ako rúra začne pracovať.

Nastavenie času

1.1 Keď sporák zapnete prvýkrát, displej začne blikať.

2.1 Na nastavenie času podržte gombík časovača (A) otočte ho na symbol hodín (C) a naspäť do pozície manuál(D). Bodka v strede displeja začne blikať a vy môžete nastaviť presný čas. Otáčajte ovládacím gombíkom (B) v smere alebo v protismere hodinových ručičiek (obr. 3.1).

3.1 Keď bodka v strede displeja prestane blikať je presný čas nastavený.

Nastavenie časovača

Časovač (E) je funkcia, ktorú si môžete nastaviť. Zvukový signál vám oznámi uplynutie doby, ktorú si zvolíte.

1.1 Na nastavenie časovača otočte gombík časovača smerom doprava na symbol E - gombík by mal zacvknúť (obr. 3.2).

2.1 Otočte druhým nastavovacím gombíkom (B) a nastavte požadovaný čas. Najmenej môžete nastaviť 1 minútu (obr. 3.3).

3.1 Otočte gombík (A) späť na manuál(D) a na displeji sa popri symbole "zvončeka" objaví presný čas.

Vypnutie alarmu

Po uplynutí času sa ozve alarm. Sú dva spôsoby ako a larm vypnúť.

1.1 Otočte nastavovacím gombíkom (B) v smere a lebo proti smeru hodinových ručičiek (obr.3.4).

2.1 Otočte gombík (A) na symbol hodín (C) alebo symbol časovač (E), a naspäť na manuál (D) (obr. 3.4).

POZNÁMKA:

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

Ak je časovač aktívny svetelné hodiny sa nestlmia medzi 22:00 až 06:00.

Nastavenie ukončenia pečenia na požadovanú hodinu

Nastavili ste požadovanú teplotu a funkciu a chceli by ste, aby sa rúra automaticky vypila.

TOP TIP

Zapíšte si presný čas aby ste nezabudli.

1. Otočte gombík (A) na gombík (G) a na displeji sa objaví nápis **AUTO** (obr. 3.5)

2. Otočte ovládací gombík (B) a nastavte požadovanú dobu pečenia. Na displeji sa zobrazí presný čas a čas k torý ste nastavili (obr. 3.6).

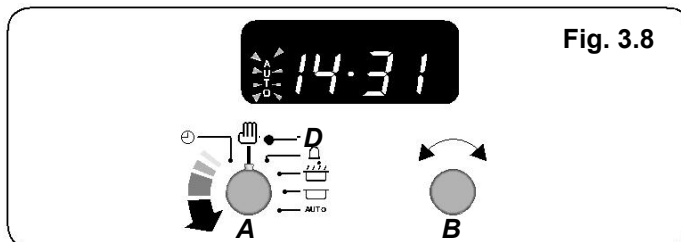
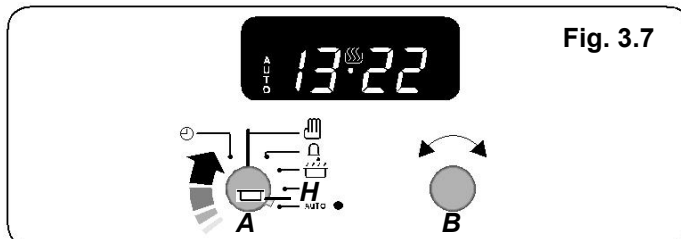
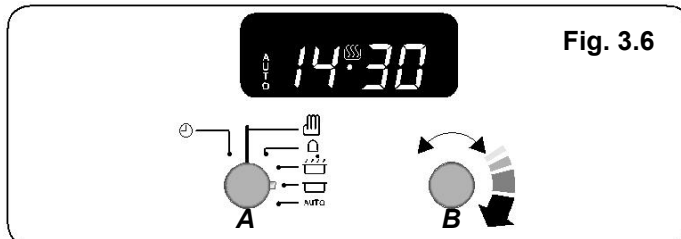
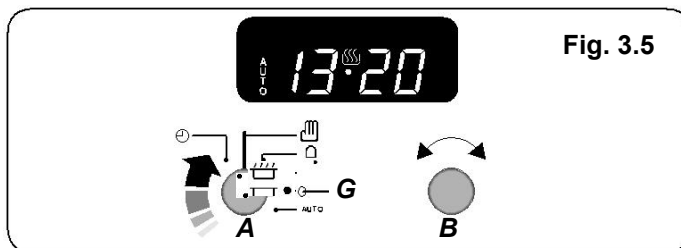
3. Otočte ovládací gombík (A) na **AUTO (H)**. Na displeji sa objaví aktuálny čas, symbol varenia a nápis **AUTO** (obr. 3.7).

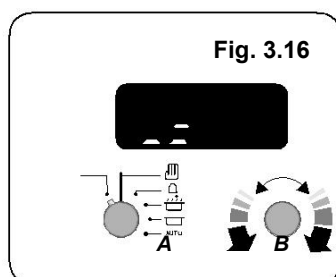
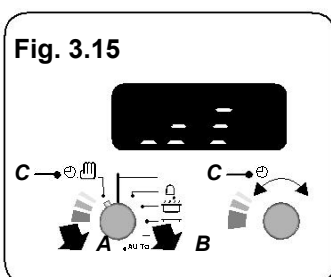
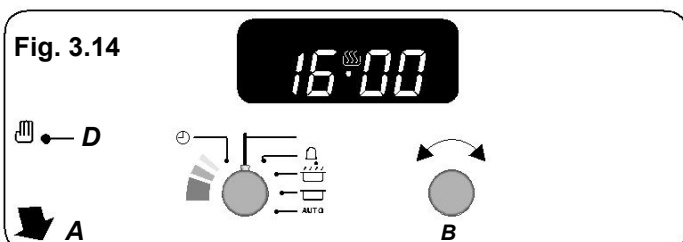
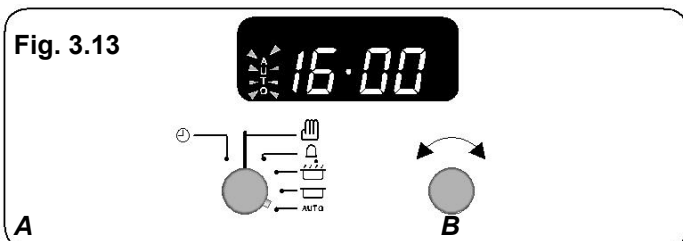
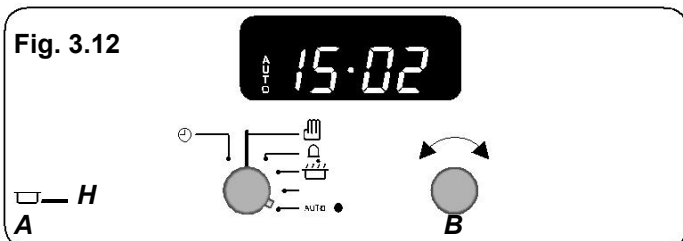
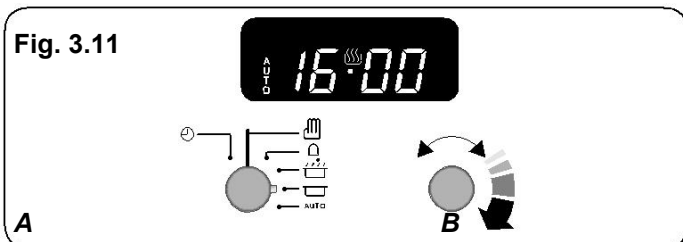
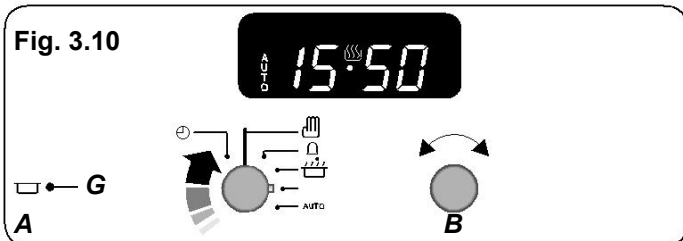
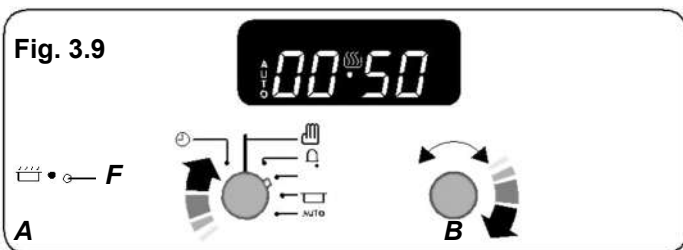
4. Po uplynutí času sa ozve alarm a rúra sa vypne. Z displeju zmizne symbol hrnca a nápis **AUTO** začne blikať (obr. 3.8).

5. Sporák vrátite do manuálneho režimu otočením gombíka (A) na **manuál (D)** (obr. 3.8).

TOP TIP

Otočením gombíka (A) z pozície Auto (H) na Stop Time (G) môžete skontrolovať koľko času zostáva.





Automatické zapnutie a vypnutie rúry pomocou časovača

Časovač vám umožňuje pomocou nastavenia kombinácie doby pečenia a času ukončenia pečenia automaticky zapnúť a vypnúť rúru. Táto funkcia vám umožňuje piecť jedlo počas vašej neprítomnosti. Čas začiatku pečenia sa nedá nastaviť.

1.1 Otočte gombík (A) do pozície Doba pečenia (F). Otočte ovládací gombík (B) v smere hodinových ručičiek a nastavte požadovanú dobu pečenia (obr. 3.9).

2.1 Otočte gombík (A) do pozície Stop Time (G) (obr. 3.10). Na displeji sa objaví presný čas a doba pečenia ktorú ste nastavili.

3.1 Otáčaním ovládacieho gombíka (B) nastavíte čas, kedy chcete, aby rúra prestala piecť (obr. 3.11).

4.1 Nastavte rúru na požadovanú teplotu a funkciu.

5.1 Otočte gombík (A) do pozície Auto (H) (obr. 3.12). Ak sa na displeji zobrazí presný čas a nápis AUTO, rúra sa automaticky vypne aj zapne.

6.1 Keď sa rúra zapne na displeji sa objaví symbol pečenia. Po uplynutí nastavenej doby zaznie alarm a rúra sa vypne. Symbol pečenia z displeja zmizne a nápis AUTO bude blikať (obr. 3.13).

7.1 Po uplynutí času sa ozve alarm. Sú dva spôsoby ako ho vypnúť. (Pozri Vypnutie alarmu str. 14)

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

Prepnutie na manuálne pečenie

Ak chcete vypnúť akékoľvek automatické nastavenia otočte gombíkom (A) do pozícia Manuál (D) a gombík pustite (obr. 3.14).

Poznámka: Táto operácia vynuluje všetky automatické nastavenia. Nastavenie časovača zostane zachované.

Zmena alarmu

Tón alarmu má tri rôzne nastavenia.

Otočte gombíkom (A) na pozíciu hodiny (C). Otočte ovládacím gombíkom (B) v smere hodinových ručičiek a ž pokiaľ sa na displeji zobrazia čiarky (obr. 3.15).

Vyberte si tón alarmu a pustite ovládací gombík (B) potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek (obr. 3.16). Tón alarmu sa zmení. Tento postup opakujte až pokiaľ nastavíte želaný tón.

4. Typy na pečenie

Pečenie s multifunkčnou rúrou

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

Pečenie pomocou časovača

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

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

Nedávajte do rúry teplé jedlo.

Nepoužívajte rúru, ak je už rozohriata.

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

Všeobecné typy na pečenie

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

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

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

- Medzi nádobami na rovnakom rošte vždy nechajte medzeru 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.
- Ak chcete ohriať taniere, uložte ich do grilovacej komory. Počas pečenia stúpa z rúry dostatočné teplo, aby ich ohrialo.
- Ak chcete pripiecť spodok múčnika, skôr ako dáte múčnik do pekáča, pekáč 15 minút predhrejte.

5. 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.

Jedlo	Konvenčná rúra	Teplovzdušná		Teplota	
	Teplota °C (Poloha roštu)	°C	Približná doba pečenia		
Mäso					
Hovädzie (bez kosti)	160 (C)	150	30-35 minút per 500g +30-35 minút.	<i>Dôkladne rozmrazte potraviny až ku kosti. Mäso sa môže piecť pri teplote 200° C (210° C v teplovzdušnej rúre) čas pečenia podľa odporúčania. Pri plnkách a plnených roľkách pridajte približne 10 minút na 500 g alebo pečte na 200° C (190° C) počas 20 minút a potom 160° C (150° C)</i>	
	200 (C)	190	20-25 minút per 500g +20-25 minút.		
Jahňacie	160 (C)	150	30-35 minút per 500g +30-35 minút.		
	200 (C)	190	25-30 minút per 500g +25-30 minút.		
Bravčové	160 (C)	150	35-40 minút per 500g +35-40 minút.		
	200 (C)	190	25-30 minút per 500g +25-30 minút.		
Hydina					
Kuracie	160 (C)	150	20-25 minút per 500g +20-25 minút.		<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>
	200 (C)	190	15-20 minút per 500g +15-20 minút.		
Morčacie	160 (C)	150	20 minút per 500g +20 minút.		
	200 (C)	190	15 minút per 500g +15 minút.		
Kačacie	160 (C)	150	25-30 minút per 500g.		
	200 (C)	190	20 minút per 500g.		
Casserole	140-150 (C)	130-140	2-4 hodiny zaleží od receptu.		
Yorkshire Pudding	220 (C)	210	Najväčší plech 30-35 minút; individuálne 10-20 minút.		
Koláče					
Bohaté ovocné koláče	140 (C/B)	130	45-50 minút per 500g zmeysy.	<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>	
Ovocný 180 mm plech	150 (C/B)	140	2-2½ hodiny.		
Ovocný 230 mm plech	150 (C/B)	140	Up to 3½ hodiny.		
Piškotový 180 mm plech	160 (C/B)	150	80-90 minút.		
Hroziakový koláč	190 (C/B)	180	15-25 minút.		
Čajové pečivo	220 (C/B)	210	10-15 minút.		
Korpusy z pišk. cesta					
180 mm plech	180 (C/B)	170	20-30 minút.	<i>V teplovzdušnej rúre môžete piecť naraz na troch plechoch, ale uistite sa, že medzi roštmi rúry nechávate aspoň jednu drážku voľnú.</i>	
210 mm plech	180 (C/B)	170	30-40 minút.		
Dezerty					
Linecké koláčiky	200 (C/B)	190	20-30 minút na predhriatom plechu	<i>Používanie konvenčnej rúry: Pre rovnomerné zapečenie používajte nádoby ktorých najväčší odporúčaný rozmer je 340 mm x 340 mm. Tak zabezpečíte voľné prúdenie horúceho vzduchu. Ak pečiete na 2 plechoch, mali by ste vymeniť ich pozície približne v polovici doby pečenia.</i>	
Ovocné koláčiky	200 (C/B)	190	35-45 minút.		
Koláčiky	200 (C/B)	190	10-20 minút zaleží od veľkosti.		
Lístkové cesto	210 (C/B)	200	20-40 minút záleží od veľkosti	<i>Používanie konvenčnej rúry: Pre rovnomerné zapečenie používajte nádoby ktorých najväčší odporúčaný rozmer je 340 mm x 340 mm. Tak zabezpečíte voľné prúdenie horúceho vzduchu. Ak pečiete na 2 plechoch, mali by ste vymeniť ich pozície približne v polovici doby pečenia.</i>	
Snehové pusinky	100 (C/B)	90	2-3 hodiny.		
S vaječným krémom	160 (C/B)	150	45-60 minút.		
Z bábovkového cesta	180 (C/B)	170	40-45 minút.		
Mliečny náky	140-150 (C/B)	130-140	2 to 3 hodiny.		
Chlieb	210 (C)	200	20-30 minút.		
Ryby					
	Fanned Grilling				
Filety	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minút.	<i>Používanie konvenčnej rúry: Pre rovnomerné zapečenie používajte nádoby ktorých najväčší odporúčaný rozmer je 340 mm x 340 mm. Tak zabezpečíte voľné prúdenie horúceho vzduchu. Ak pečiete na 2 plechoch, mali by ste vymeniť ich pozície približne v polovici doby pečenia.</i>	
Celá ryba	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minút per 500g.		
Steak	190 (C/B)	190 (C/B)	podľa hrúbky steaku		

6. Čistenie vášho sporáka

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

⚠ 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 nezatiékla žiadna zvyšná voda.**

Čistenie varného panela

Denná starostlivosť

Uistite sa, že ani jeden 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 papierovo-vú utierku a rozotierajte čistiaci krém po povrchu, ako keby ste čistili okno. 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, pokiaľ úplne nevychladne a postupujte podľa pokynov (*časť Čistenie pripečeného*).

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

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

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

Čistenie prihorením

Uistite sa, že ani jeden svetelný indikátor nesvieti a varný panel je chladný. Nadmerné prihorenia odstráňte pomocou škrabky. Škrabku držte približne v uhle 30° k povrchu a zoškrabte prihoreninu, ako keby ste odstraňovali farbu z okna (**obr. 5-1**).

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

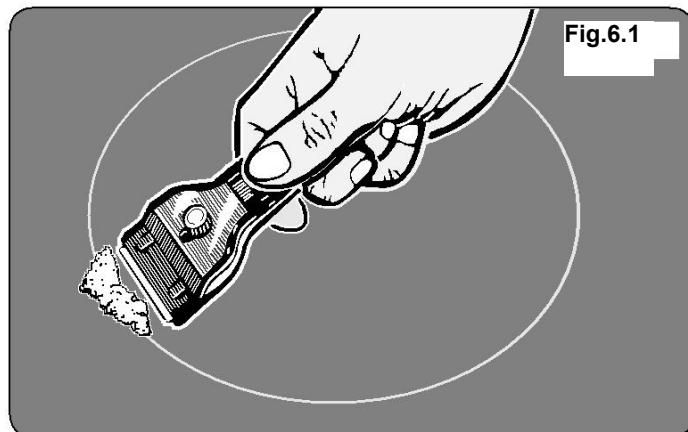


Fig.6.1

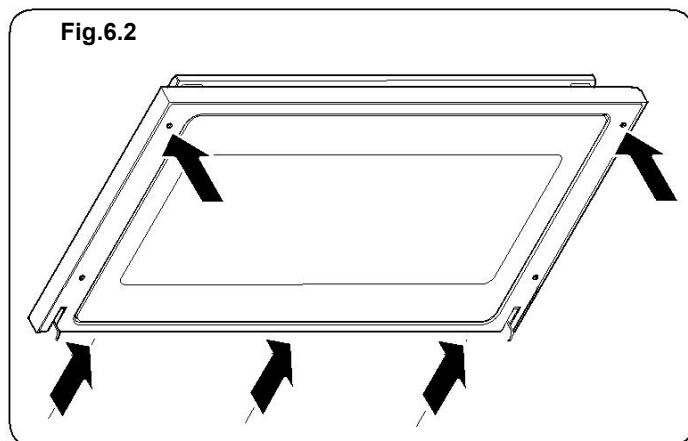


Fig.6.2

Ovládací panel a dvierka

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky vrátane kré-mových 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.

Tabuľka čistenia

Uvedené čistiace prostriedky sú dostupné v supermarketoch alebo u predajcov elektrospotrebičov (**tabuľka 6-1**).

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

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

Odstránenie vonkajšieho panelu dverí

Vonkajší panel dverí sa dá odstrániť, aby sa vnútorné sklo dalo vyčistiť. Otvorte dvere a vyberte dve skrutky z vnútornej strany dverí (**obr.5-2**). Zatvorte dvere a odstráňte 3 skrutky zo spodného okraja dverí. Opatrne dvere nadvihnite za rukoväť. Pri osadzovaní postupujte v opačnom poradí.

Hotplate		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Hob top	Enamel or stainless steel	Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains remove gently with a nylon scourer.
Ceramic/Induction hob	Toughened glass	Hot soapy water; cream cleaner/scourer if necessary.
Griddle plate (some models only)	Non-stick surface	Allow to cool. Wash in hot soapy water. Do not use abrasive cleaners/scourers. Dishwasher.
Warming zone (some models only)	Toughened glass	Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary.
Outside of Cooker		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Door, door surround and storage drawer exterior	Enamel or paint	Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains, remove gently with a liquid detergent.
	Stainless steel	E-cloth (<i>electrical retailers</i>) or microfibre all-purpose cloth (<i>supermarket</i>).
Sides and plinth	Painted surface	Hot soapy water, soft cloth.
Splashback/rear grille	Enamel or stainless steel	Hot soapy water, soft cloth. Cream cleaner, with care, if necessary.
Control panel	Paint, enamel or stainless steel	Warm soapy water. Do not use abrasive cleaners on lettering.
Control knobs/handles & trims	Plastic/chrome, copper or lacquered brass	Warm soapy water, soft cloth.
	Brass	Brass polish.
Oven door glass/glass lid (some models only)	Toughened glass	Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary.
Oven and Grill		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Sides, floor & roof of oven NOT COOK & CLEAN OVEN PANELS (see below)	Enamel	Any proprietary oven cleaner that is suitable for enamel.
		CAUTION: CORROSIVE/CAUSTIC OVEN CLEANERS: FOLLOW MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS. Do not allow contact with the oven elements.
Cook & Clean oven panels (some models only)	Special enamel that partly cleans itself	This surface cleans itself at 200 °C and above, or the panels can be removed and washed with hot soapy water and a nylon brush.
Oven shelves, Handyrack, grill trivet, Handygrill rack (some models only)	Chrome	An oven interior cleaner that is suitable for chrome. Soap filled pad. Dishwasher.
Grill pan/meat tin (some models only)	Enamel	Hot soapy water. Soap filled pad. Dishwasher.

Table 6.1

7. Odstraňovanie závad

⚠ Zásahy do varného panelu a opravy NESMÚ byť vykonávané nekvalifikovanou osobou. Nepokúšajte sa opraviť varný panel, mohli by ste sa poraniť a varný panel poškodiť. Zabezpečte opravu kvalifikovaným a kompetentným pracovníkom.

Poznámka: Indukčný varný panel je sám schopný diagnostikovať viacero problémov a zároveň na ovládcov displeji zobrazí informáciu o probléme. V prípade poruchy varného panelu sa na displeji môžu zobraziť kódy poruchy.

Ak váš spotrebič hlási poruchu alebo nefunguje, v niektorých prípadoch budete vedieť problém vyriešiť sami podľa týchto inštrukcií.

Displej zobrazuje kód E2

Elektronická jednotka je príliš horúca. Skontrolujte, či sú dodržané podmienky inštalácie sporáka, uistite sa, že sporák je dobre odvetraný. V extrémnych prípadoch sa môže tento kód zobraziť, ak voda z varnej nádoby úplne vyvrie. Ak ste si nie istí, kontaktujte svojho inštalačného technika alebo kvalifikovaného opravára.

Displej nefunguje

Táto porucha môže byť spôsobená príliš veľkou alebo príliš malou dodávkou napätia. Ak máte pochybnosti, kontaktujte svojho inštalačného technika alebo opravára.

Displej zobrazuje kód U400

Varný panel je nesprávne pripojený. Ovládač sa vypne približne po 1 sekunde a kód poruchy zostane trvalo svietiť na displeji.

Poruchu konzultujte s vaším inštalačným technikom alebo kvalifikovaným opravárom.

Displej zobrazuje kód Er, po ktorom nasleduje číslo

Došlo k vnútornej technickej poruche spotrebiča, ktorú sa užívateľ nesmie pokúšať opravovať sám.

Kontaktujte svojho inštalačného technika alebo kvalifikovaného opravára.

Sporák vyhadzuje poistky alebo samostatný prúdový chránič vypína elektrinu

Kontaktujte svojho inštalačného technika alebo kvalifikovaného opravára.

Varný panel sa nezapne

Vypadli poistky v celom byte alebo dome, alebo samostatný prúdový chránič vypína prívod elektriny?

Bol varný panel pripojený správne k hlavnému prívodu elektriny?

Bol aktivovaný detský zámok? Pozrite si detailné informácie o tejto funkcii v časti *Detský zámok*.

Indukčný varný panel je hlučný

Keď používate indukčný varný panel, môžete spozorovať zvuk prichádzajúci z varnej nádoby. Tento jav je normálny. Najmä pri varení na vysokom stupni, alebo ak varíte na všetkých piatich varných plochách naraz. Zvuk môže byť spôsobený aj typom varnej nádoby.

Chladiaci ventilátor

Indukčný varný panel má zabudovaný chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktívny, keď je zapnutý gril alebo rúra. V niektorých prípadoch môže zostať aktívny aj potom, ako gril alebo rúru vypnete. Tento jav je normálny a chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

Na povrchu varného panela sa objavila prasklina

Okamžite odpojte sporák od prívodu elektriny a zabezpečte jeho opravu. Nepoužívajte sporák, pokým nie je opravený.

Varný panel je poškrabáný

Použite odporúčané čistiace postupy. Uistite sa, že dná riadu sú hladké a čisté.

Škrvy a stopy spôsobené usadeninami vodného kameňa alebo jedlom sa dajú odstrániť krémovým čistiacim prostriedkom. Jemné škrabance sa nedajú odstrániť, ale čistením sa po čase stávajú menej viditeľné.

Ventilátor rúry je hlučný

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

Gril poriadne negriluje

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

Je pekáč zasunutý na doraz?

Keď používam rúry, ovládače sa zahrievajú. Ako tomu môžem predísť?

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

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

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

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

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.

Ľavostranná multifunkčná rúra sa pri manuálnom zapnutí nespustí

Je napájanie zapnuté? Sviatia hodiny?
Ak nie, potom môže byť problém s elektrickým napájaním. Je istič napájania sporáka zapnutý?

Bol už nastavený aktuálny čas?

Nastavili ste už funkciu pečenia?

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

Ľavostranná multifunkčná rúra sa pri automatickom pečení nespustí

Časovač je správne nastavený, ale ovládač rúry je omylom ponechaný na OFF (vypnutý)?
Je rúra zamknutá? (Pozri vyššie.)

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.

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.

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.

Fig 7.1

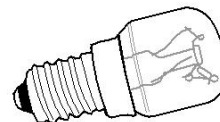
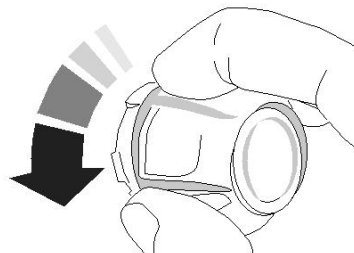


Fig.7.2



8.\ 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.

Meno inštalačného technika

--

Spoločnosť pre ktorú technik pracuje

--

Telefónne číslo technika

--

Sériové číslo výrobku

--

Bezpečnostné pokyny a nariadenia

Musíte brať na vedomie nasledovné bezpečnostné požiadavky a normy.

Inštalácia tohto sporáku musí byť v súlade s inštrukciami tohto manuálu a musí zodpovedať príslušným štátnym predpisom a požiadavkám miestnej dodávateľskej spoločnosti elektriny.

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

Pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča si prečítajte pokyny.

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.

Location of Cooker

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 výroby.

Na úspešnú inštaláciu budete potrebovať :

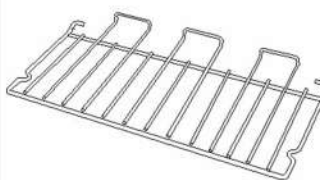
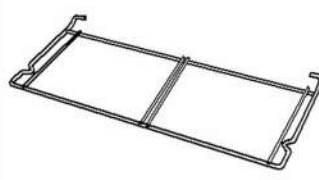



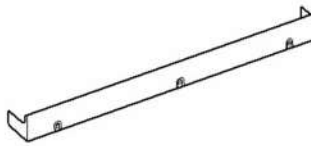
•\ Stabilizačnú konzolu: **Stabilizačný plech a reťaz nie sú dodané so sporákom, ale dajú sa kúpiť vo väčšine železiarstiev.**

- \ Multimeter elektrická skúšačka
- \ Imbusové kľúče (sú súčasťou balenia)

Taktiež budete potrebovať nasledovné náradie:

- 1.\ elektrickú vŕtačku.
- 2.\ vrtáky (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.\ křížový šroubovák
- 6.\ plochý šroubovák
- 7.\ imbusové kľúče veľkosti 3 mm a 4 mm
- 8.\ vodováhu
- 9.\ ceruzku
- 10.\ nastaviteľný kľúč
- 11.\ skrutky na osadenie stabilizačnej konzoly
- 12.\ nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm

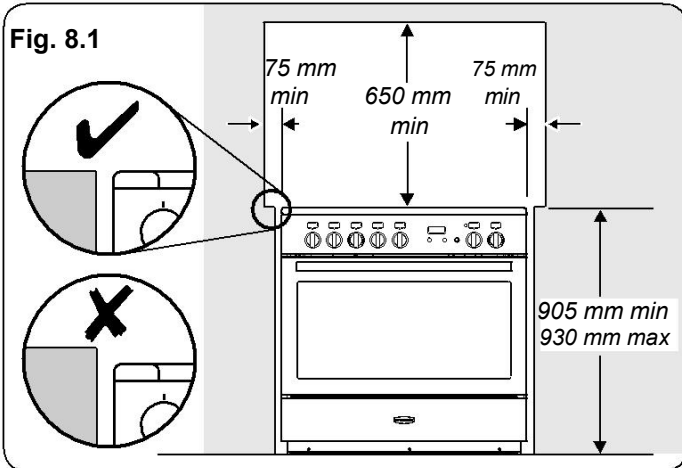
Kontrola častí:

<i>Full capacity shelf</i>	<i>Grill pan tray support</i>
	
<i>2 grill pans and trivets</i>	<i>2 energy saving shelves</i>
	
<i>Divider</i>	<i>Plinth</i>
	

INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

Fig. 8.1



Poloha sporáka

Obr. 8-1 a obr. 8-2 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.*

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 zmenou farby. Pri bežnom používaní sporáka nemôžeme prebrať zodpovednosť za poškodenie akýchkoľvek materiálov, ktoré sa odlaminujú alebo zmenia farbu pri teplotách nižších ako 90o C.

Medzi zariadeniami odporúčame dodržať medzeru 910 mm (pre indukčné sporáky 920 mm), aby ste v prípade potreby mohli zo sporákom hýbať. Sporák neumiestnite na tesno – je potrebné nechať priestor na čistenie a servisnú údržbu spotrebiča.

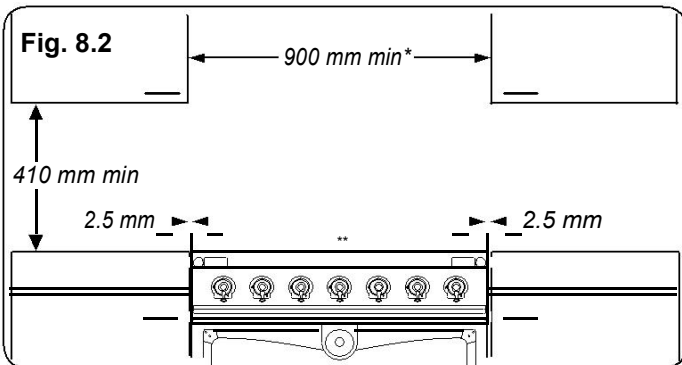
V prípade umiestnenia sporáka blízko rohu kuchyne je potrebné pre sporák vyčleniť priestor 130 mm, aby bolo možné otvárať dvierka rúr (obr. 7-3). Skutočné roztvorenie dvierok je o niečo menšie, ale týmto sa zabezpečí ochrana rúk pri otváraní dvierok.

Premiestnenie sporáka

- ⚠ **V žiadnom prípade sa nesnažte hýbať so sporákom, pokiaľ je zapojený v elektrine.**
- ⚠ **Sporák je veľmi ťažký. Budte veľmi opatrní.**

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

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



INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne.

Odstránenie dvierok

Pri odstraňovaní dverí najprv úplne otvorte dvierka. Vyklopte poistku pántu v tvare písmena U dopredu (obr. 8-3). Uchopte dvierka za kraje, nadvihnite smerom hore a potiahnite dopredu (obr. 8-4).

Zníženie dvoch zadných koliesok

Ak chcete nastaviť výšku zadnej strany sporáka, najprv nasadte nástrčkový kľúč veľkosti 13 mm na šesťuholníkovú maticu (obr. 8-5).

Otočte maticu v smere hodinových ručičiek na zvýšenie polohy, na zníženie polohy ňou točte v protismere.

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

Uistite sa, že ste znížili obidve zadné kolieska.

Umiestnenie

Odstráňte kartón zo zadného rohu polystyrénovej podložky. Otvorte dvierka grilu a ľavostrannej rúry, aby ste mohli sporák dobre uchopiť za predný panel a hýbať ním. (obr. 8-6).

Opatrne zosunite sporák dozadu z polystyrénovej podložky. Podložku odstráňte.

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

Nepoužívajte kľučky dverok alebo ovládacie gombíky na manévrovanie so sporákom.

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 sporáka otáčajte nastavovacími nožičkami.

Fig. 8.3

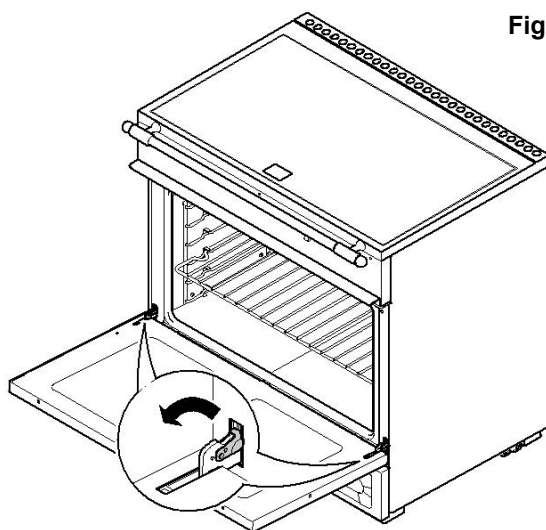


Fig. 8.4

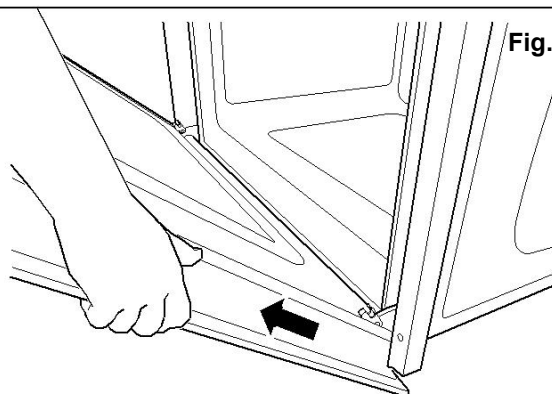


Fig. 8.5

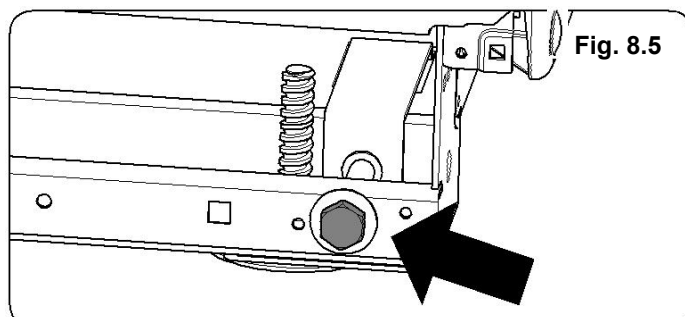
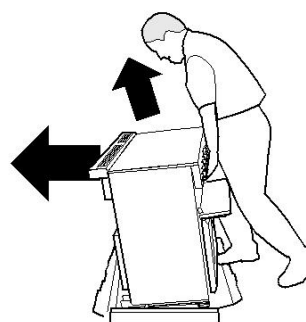


Fig. 8.6



INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne

Fig. 8.7

Stabilizačná reťaz

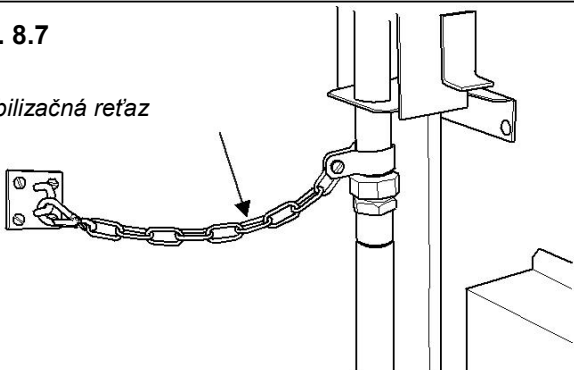


Fig. 8.8 Stabilizačná konzola

Sporák

3 mm min

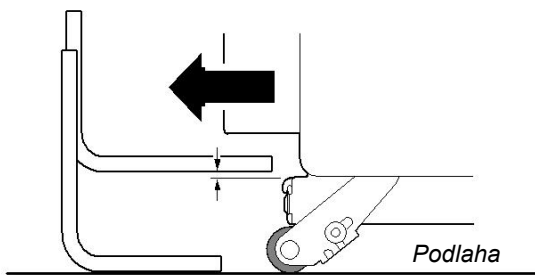


Fig. 8.9

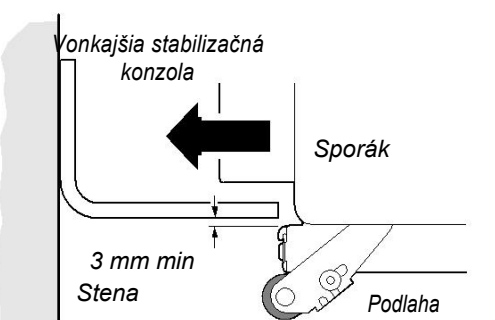
Vonkajšia stabilizačná konzola

Sporák

3 mm min

Stena

Podlaha



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.8-7**, **obr.8-8** a **obr.8-9**.

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

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

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 spíňajúcej parametre uvedené na štítku sporáka. Mal by byť pripojený cez viacpólový vypínač okruhu so vzdialenosťou medzi svorkami minimálne 3 mm, 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 (**pozri obr. 8.10 a 8.11**). Skontrolujte, či sú drôty správne pripojené a skrutky na svorkovnici pritiažené.

Premiestnenie sporáka po zapojení

Ak so sporákom po jeho zapojení potrebujete hýbať, predtým ako ho uchopíte za predný panel a jemne nadvihnete, uistite sa, že je odpojený od prívodu elektriny (**obr. 8-6**). Skontrolujte či prívodový kábel nie je za sporákom zachytený.

Počas posúvania kontrolujte, či je elektrický kábel dostatočne voľný, aby ste mohli sporákom hýbať. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili prívodný kábel.

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**

Fig. 8.10

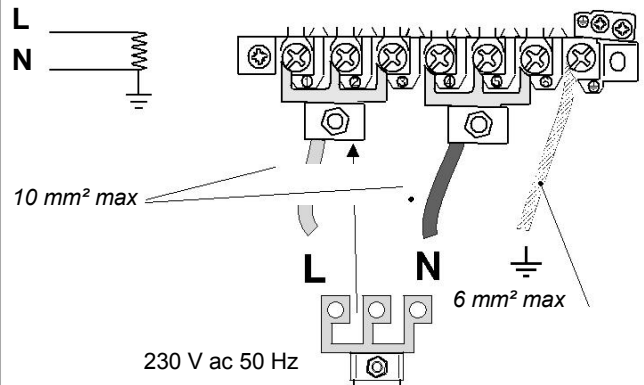
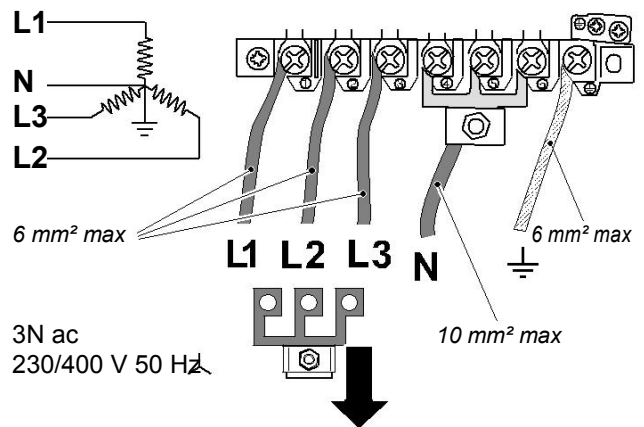


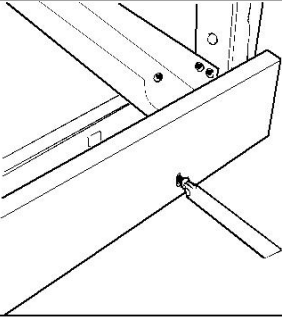
Fig. 8.11



INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne

Fig. 8.12



Záverečná kontrola

Kontrola varného panelu

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

Kontrola rúry

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

Poznámka: Záruka sa nevzťahuje na žiarovky.

Záverečná fáza montáže

Fitting the Plinth

Uvoľnite 3 skrutky, ktoré sa nachádzajú pozdĺž predného spodného rohu. Osadte sokel najprv na strednú skrutku. Do-pasujte sokel ku skrutkám po stranách. Zatiahnite fixujúce skrutky(obr. 8-12).

Starostlivosť o zákazníka

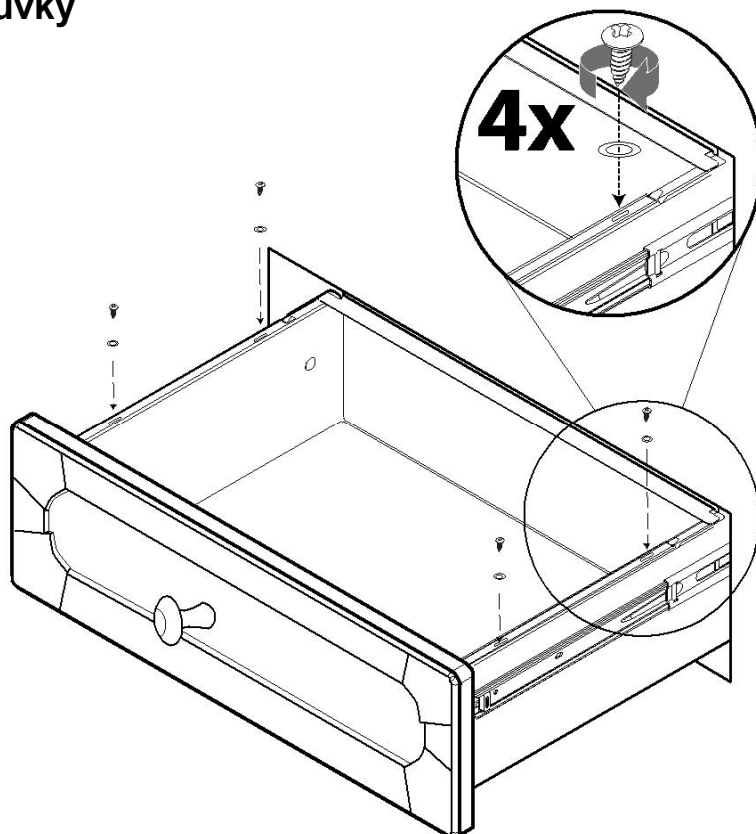
Vážený inštalatér, prosíme vás o vyplnenie vašich údajov v manuáli, informujte zákazníkov ako používať sporák a odovzdajte im inštrukcie.

Ďakujeme

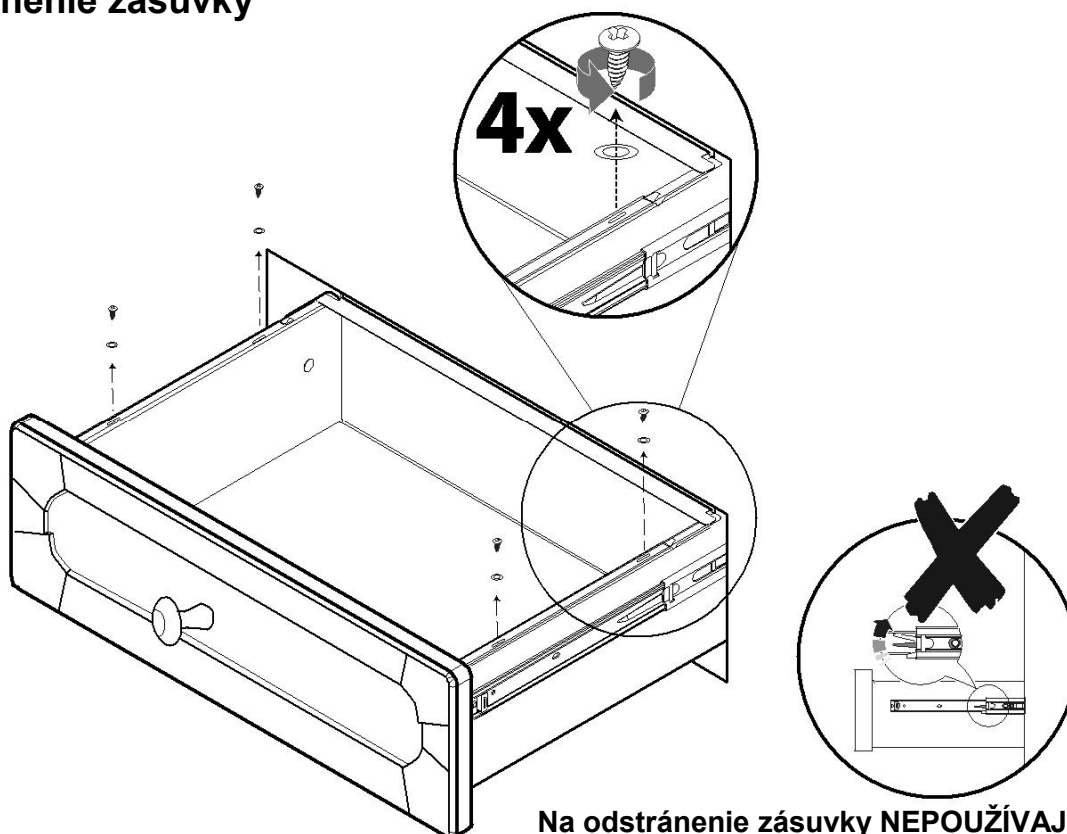
INŠTALÁCIA

Po skončení inštalácie skontrolujte, či je spotrebič nainštalovaný bezpečne

Uchytenie zásuvky



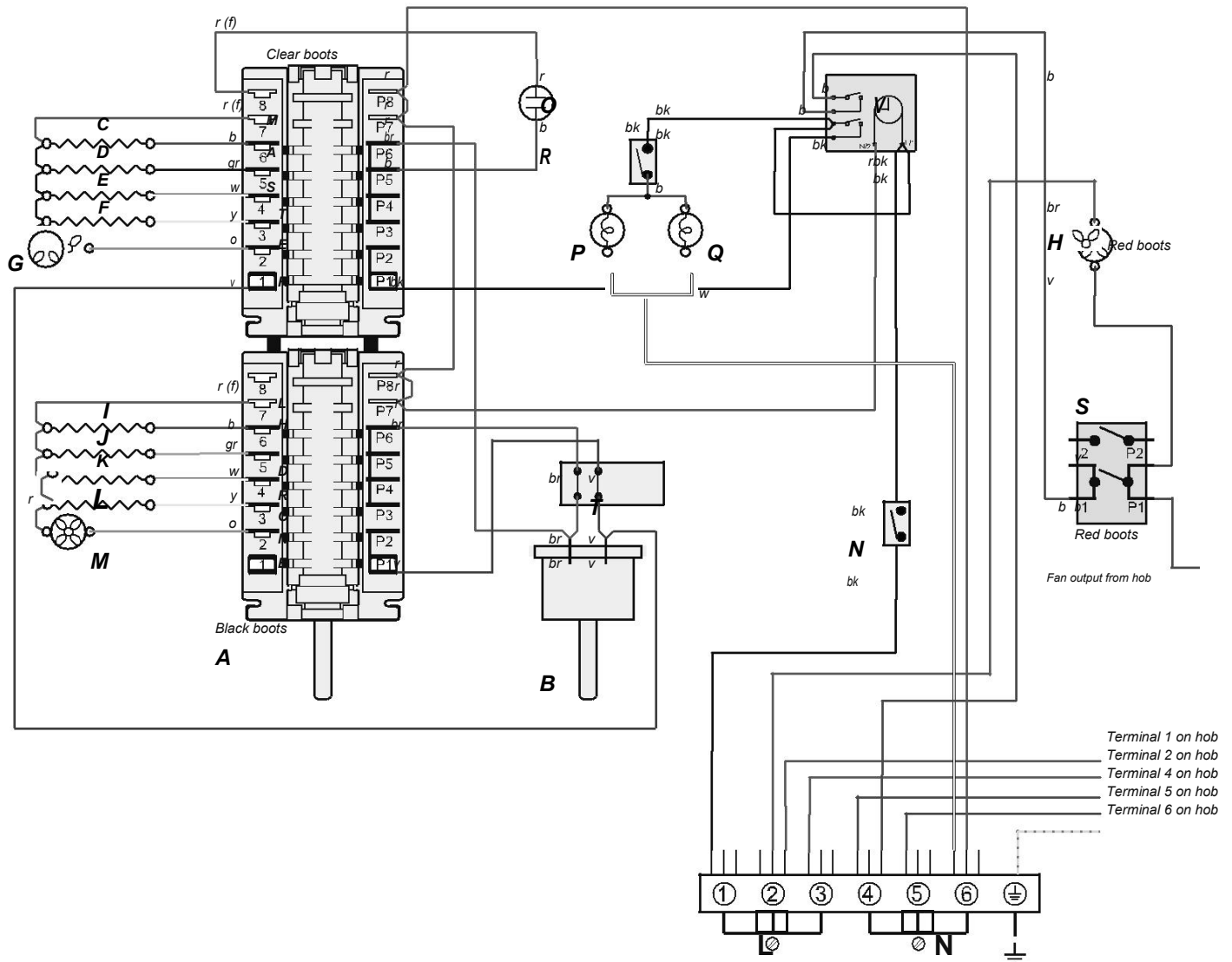
Odstránenie zásuvky



Na odstránenie zásuvky **NEPOUŽÍVAJTE** páčidlo.

9. Schéma zapojenia

Rúra



Kľúč

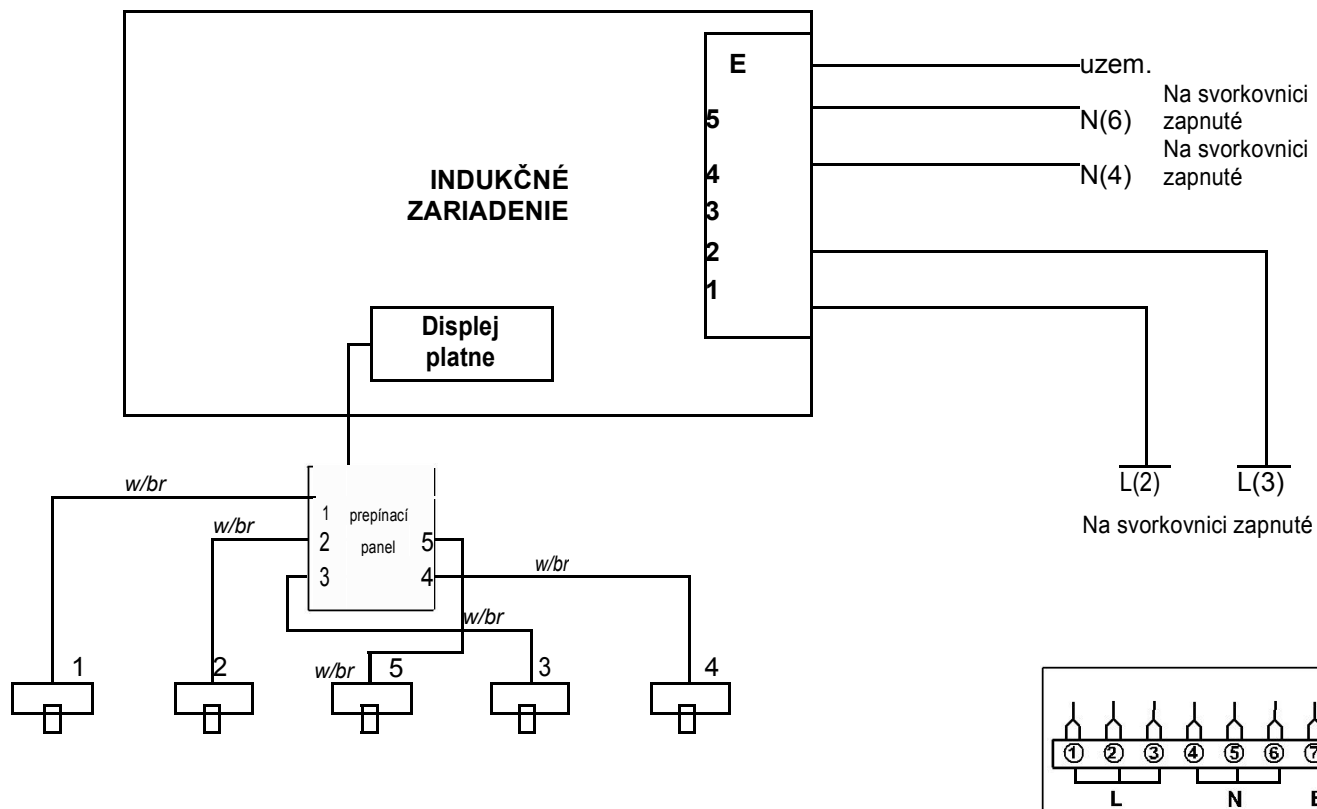
Zobrazené pripojenia v schémach sú jednofázové. Spotrebič je určený pre elektrickú sieť s hodnotami 230v 50Hz.

Kód	Popis
A	ovládanie funkcií
B	ovládanie teploty
C	spodné teleso pravostranné
D	horné teleso pravostranné (vonkajšie)
E	horné teleso pravostranné (vnútorné)
F	teleso pravostrannej teplovzdušnej rúry
G	pravostranný ventilátor
H	chladiaci ventilátor
I	spodné teleso ľavostranné
J	horné teleso ľavostranné (vonkajšie)
K	horné teleso ľavostranné (vnútorné)

Kód	Popis
L	teleso ľavostrannej teplovzdušnej rúry
M	ľavostranný ventilátor
N	krytka termostatu
O	neon
P	osvetlenie rúry
Q	osvetlenie rúry
R	vypínač osvetlenia
S	predný vypínač termostatu
T	vypínač deliaceho panelu
V	časovač

Kód	Farba
b	modrá
br	hnedá
bk	čierna
or	oranžová
r	červená
v	fialová
w	biela
y	žltá
g/y	zelená/žltá
gr	šedá
r(f)	červená(zás)

Varný panel



Kód	Popis
1	ľavostranné predné teleso
2	ľavostrannej zadné teleso
3	pravostranné zadné teleso
4	pravostranné predné teleso
5	centrálne teleso

Kód	Farba
w/br	biela alebo hnedá

10. Technické údaje

VAŽENÝ INŠTALAČNÝ TECHNIK, prosím, nechajte tieto inštrukcie používateľovi.

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

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

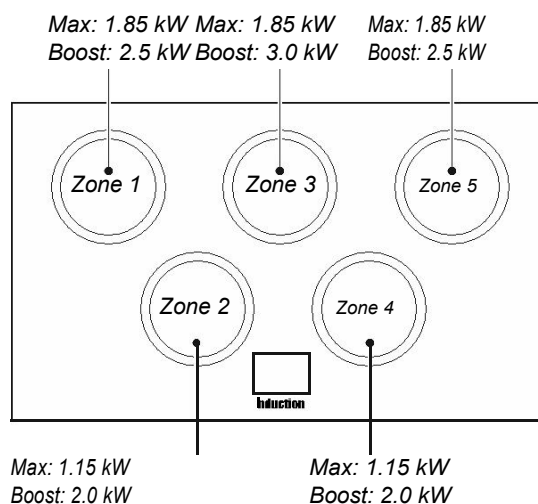
Pripojenie

Elektrické	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
------------	-----------------------

Rozmery

Model	Professional+ FX 90 indukčný	
Celková výška	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Celková šírka	900 mm	
Celková hĺbka	608 mm bez rúčok, 645 mm s rúčkami	
Minimálny priestor nad varnou doskou	650 mm	

Výkon



Hotplate Efficiency Data

Brand	Rangemaster
Model Identification	Professional+ FX
Size	90 Single Cavity
Type	Induction
Type of Hob	Induction
Number of electric zones	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	172
Zone 2 - Ø cm	15.5
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	172
Zone 4 - Ø cm	15.5
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Heating Technology	
Energy Consumption (ECElectric cooking) - Wh/kg	-
Energy Consumption (ECElectric hob) - Wh/kg (*)	175

Information marked thus (*) is not required with mixed fuel hobs

Oven Data

Brand		Rangemaster
Model identification		Professional+ FX
Type of oven		Electric
Mass	kg	119
Number of cavities		1
Single Cavity Efficiency		
Fuel type		Electric
Cavity type *Drop Down Door		Multifunction*
Power - conventional		2.75
Power - forced air convection		3.3
Volume	Litres	114
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh / cycle	1.16
Energy consumption (electricity) - forced air convection	kWh / cycle	1.03
Energy efficiency index - conventional		112.8
Energy efficiency index - forced air convection		100.1
Energy class		A

Additional Information		
The oven complies with EN 60350-1		
Maximum output @ 230V 50Hz	Full	Divided
Fan element	3.31 kW	1.65 kW
Top element	3.49 kW	1.75 kW
Browning element	2.11 kW	1.06 kW
Bottom element	1.38 kW	0.69 kW

Maximum total electrical load at 230 V (approximate total including hob, oven lights, oven fan, etc.)	11.45 kW
--	----------

Name of Appliance & Colour*			
Appliance Serial Number*			
Natural Gas Fuel Type*	<input type="checkbox"/>	LP Gas	<input type="checkbox"/>
Dual Fuel	<input type="checkbox"/>	Electric	<input type="checkbox"/>
Retailer's Name & Address			
Date of Purchase			
Installer's Name & Address			
Installer's Telephone Number			
Date of Installation			

*This information is on the appliance data badge - look in the appliance instructions to find out where the data badge is located.

CONSUMER SERVICE

If you have any product enquiries, or in the event of a problem with your appliance once it has been installed, please telephone 0800 804 6261 or 0370 789 5107 from a mobile.

CONSUMER SERVICE LINES OPEN:

Monday to Thursday 8am–6pm
 Friday 8am–5pm
 Saturday 9am–1pm

WARRANTY

Your manufacturer warranty covers goods of our own brand for defective workmanship and materials for a period of 1 year from the date of purchase. This warranty covers mechanical breakdown and proven cosmetic and manufacturing defects.

You will receive an additional FREE full 12 months guarantee by registering your purchase using the FREEPOST form provided. Alternatively, call free on 0800 587 5747, quoting reference RMGX57A, or register online at www.rangemaster.co.uk.

Any damage, blemishes or chips identified upon receipt of the product must be reported within 90 days – proof of purchase may be required to establish validity. Scratches on the surface of ceramic hobs must be reported within 14 days. Scratches caused by usage are not covered. Accidental damage is not covered by the manufacturer's warranty.

For warranty compliance, the requirements are that the appliance:

- Has been correctly installed in accordance with current legislation, relevant British and European Standards and Codes of Practice, by a suitably competent person registered with Gas Safe or equivalent body and, where applicable, a qualified electrician.
- Has been used solely for domestic cooking purposes.
- If in use in the UK*, has not been taken abroad as a personal export. (In the Republic of Ireland conditions may vary, so consult your retailer.)
- Is not second-hand or a refurbished appliance. The manufacturer's warranty is not transferable.
- Has not been subject to misuse, accidental damage or modification, and has not deteriorated due to normal domestic wear and tear, and the manufacturer's recommendations concerning cleaning materials have been followed.
- Has not been repaired by persons or organisations other than those authorised to act on behalf of AGA Rangemaster.

Exceptions:

- Items not included under the free 1 year guarantee include pan supports, griddles, wok rings, baking trays, grill pans, trivets, filters, light bulbs and other consumable accessories.
- Any damage caused other than through normal use.
- Breakdowns associated with cooking spillage.
- Cosmetic deterioration deemed to be normal wear and tear.

This warranty is in addition to your Statutory Rights.

* Only certain models can be adapted for use with Mains Gas supplied in the Channel Islands and Isle of Man.

OUT OF WARRANTY

We recommend that Rangemaster appliances are serviced regularly throughout their life to maintain optimum performance and efficiency. Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

For your own safety, always make sure that work is carried out by a Gas Safe registered engineer for gas appliances or an approved electrician for electrical models.

For a competitive quote and to arrange for a Rangemaster approved engineer to attend, call Consumer Services on: 0800 804 6261 or 0370 789 5107 from a mobile.

SPARE PARTS

To maintain optimum and safe performance, we recommend that only genuine Rangemaster spare parts are used. These are available from most major spares stockists, including ourselves. Contact Consumer Services on 0800 804 6261 or 0370 789 5107 from a mobile, who will be happy to help.

STANDARDS

Rangemaster cookers are designed and manufactured to a recognised international quality standard, which meets the requirements of BSEN ISO 9001, BSEN ISO 14001 and OHSAS 18001 for continually improving environmental procedures.

Rangemaster cookers comply with the essential requirements of the appropriate European Directives, and carry the CE mark.

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

Dovozca pre SR a ČR:
VERIX, s.r.o.
Vrakunská 29, 821 06 Bratislava,
www.verix.sk

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
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

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



