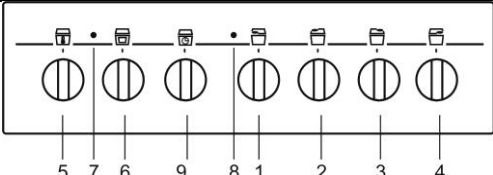


MORA

CZ	ELEKTRICKÉ SPORÁKY
SK	ELEKTRICKÉ SPORÁKY
PL	KUCHNIA ELEKTRYCZNA
HU	ELEKTROMOS TÚZHELY

CZ	SK	PL	HU
<p>Vážený zákazník, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektrických sporáků. Je našim přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.</p>	<p>Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu elektrických sporákov. Je našim pránim, aby Vám náš výrobok dobre slúžil. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov.</p>	<p>Szanowni użytkownicy, zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni elektrycznych. Naszym życzeniem jest, by nasz produkt dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładnie przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.</p>	<p>Tisztelt vásárló, Ön megvásárolta termékcsaládunk egyik kitűnő készülékét. Kívánjuk, hogy termékünk sokáig gond nélkül szolgálja Önt. Kérjük, hogy saját érdekében tartsa be az ezen használati utasításban foglaltakat.</p>
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ	DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA	WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA	NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ
<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku, souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě. • Sporák se připojuje k elektrické síti podle schématu připojení. • Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz Záruční list). • Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku. • Do pevného rozvodu elektrické energie před spotřebičem je nutné umístit zařízení pro odpojení všech pólů spotřebiče od sítě, které má vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu min. 3 mm (dále v textu označeno jako hlavní vypínač). • Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporáku se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka. • Není přípustné dávat do blízkosti varných zón, topných těles pečicí 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti. • Sporák sa pripája na elektrickú sieť, viď schéma pripojenia. Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musia vykonať vždy iba firmy na túto činnosť odborne oprávnené (viď Záručný list). • Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka. • Do pevného rozvodu elektrickej energie pred spotrebičom je nutné umiestniť zariadenie pre odpojenie všetkých pólů spotrebiča od siete, ktoré má vzdialenosť kontaktov v rozpojenom stave min. 3 mm (ďalej v texte označený ako hlavný vypínač). • Sporák je určený iba pre tepelnú úpravu jedál. Sporák sa nesmie používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k jeho preťaženiu a následnému poškodeniu. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa nevzťahuje záruka. • Je nepripustné dávať do blízkosti varných zón, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do odkladacieho priestoru sporáka žiadne horľavé 	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym, podane na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na przedniej listwie widocznej po wyjęciu szuflady kuchni, zgodnie są z napięciem zasilania elektrycznego w Państwa sieci elektrycznej. • Wyrób musi zostać przyłączony do sieci elektrycznej zgodnie ze schematem podłączenia. • Instalacji Państwa kuchni może dokonać tylko firma, posiadająca wymagane uprawnienia (patrz Karta Gwarancyjna). • Firma dokonująca instalacji musi potwierdzić ten fakt w Karcie Gwarancyjnej wyrobu. • Na przyłączy kuchni do sieci elektrycznej musi być umieszczone urządzenie umożliwiająca szybkie odcięcie kuchni od zasilania. Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm (w dalszej części Instrukcji urządzenie to będzie nazywane wyłącznikiem głównym). • Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać kuchni do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek 	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze, hogy a típusátlán feltüntetett el. feszültség értékei megegyeznek-e az Ön háztartásában megszálatos elektromos hálózati feszültség értékeivel. • A készülék bekötését csak szakember végezheti el.(lásd jótállási jegy)t5 • A készülék bekötését és mindennemű javítást igazolni kell a jótállási jegyen. • A tűzhely csak 230/400V el. feszültségű elektromos főkapcsolóval ellátott hálózatra köthető. A főkapcsolónak kikapcsoló állapotban meg kell szakítania a készülék minden el. csatlakozását, oly módon, hogy az el. csatlakozások között min. 3 mm-es távolság legyen. • A tűzhely csak élelmiszerek elkészítésére alkalmas, nem használható helyiségek fűtésére. Ez a tűzhely túlterheléséhez és meghibásodásához vezethet. A nem megfelelő használat a garancia megszűnését vonja maga után. • Ne helyezzen a főzőlapok, sütő, tároló rekesz közelébe gyúlékony anyagokat. • Amennyiben abban a helyiségben, ahol a készülék el van

<p>trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že napájecí šňůry jiných spotřebičů nemohou přijít do kontaktu s vařidlovou deskou, nebo jinými horkými částmi sporáku. • Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuté. • Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na opravářskou firmu s žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku. • Při čištění a opravách musí být vypnut hlavní vypínač přívodu elektrické energie. • Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte závadu sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou. • V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případně způsobenou škodu. • Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte. • K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič. 	<p>látky.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že šňůry na napojení iných spotřebičů nemohou přist do kontaktu s varnými platničkami, dvířkami rúry alebo inými horúcimi časťami sporáka. • Ak sporák nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho spínače vypnuté. • Doporučujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na servisnú firmu so žiadosťou o 7prekontrolovanie funkcie sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka. • Pri čistení a opravách musí byť vypnutý hlavný vypínač prívodu elektrickej energie. • Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzku a o opravu požiadajte oprávnenú servisnú firmu (viď záručný list). • V prípade nedodržania záväzných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom. • Na čistenie nepoužívajte parný čistič. 	<p>powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania kuchni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu pól grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w szufladzie (schowku). • Proszę sprawdzić, czy kable innych urządzeń użytkowanych w kuchni nie dotyczą pola grzejnego lub innych części kuchni. • Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przełączniki powinny być wyłączone. • Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność. • Podczas czyszczenia i napraw kuchnia musi być odłączona od sieci elektrycznej (rozłączone styki wyłącznika głównego). • Kuchnia nie może być umieszczona na podstavkach. • W przypadku stwierdzenia usterek w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzęścić eksploatacji urządzenia i wezwać do usunięcia usterek uprawnioną firmę. • W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód. • Do czyszczenia kuchni nie wolno używać oczyszczaczy parowych. 	<p>helyezve átalakítások folynak (festés, mázolás, lakkozás, stb.), az elektromos főkapcsolót ki kell kapcsolni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tűzhelyet tilos dobogóra helyezni. • A kisgyermekek védelme érdekében javasoljuk un. védőrács használatát. • Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem használnák, az elektromos főkapcsolóval kapcsolják le a hálózatról. • A készülék meghibásodása esetén annak javításával ne próbálkozzanak, hívjanak szakembert vagy forduljanak szakszervízhez. • Tisztítás és karbantartás során mindig kapcsolják le az elektromos főkapcsolót. • A tűzhely tisztítása során soha ne használjanak gőztisztítót.
<p>POZOR! Objevili-li se na povrchu sklokeramické desky jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od elektrické sítě a zavolejte odborný servis.</p>	<p>POZOR! Ak sa objavia na povrchu sklokeramickej platne akékoľvek trhliny, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete a zavolajte odborný servis.</p>	<p>UWAGA! W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej</p>	<p>FIGYELEM! Ha a főzőlap felületén bármilyen repedés keletkezését észleli, azonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról.</p>

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU	OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA	ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI	A TŰZHELY VEZÉRLŐPANELJE
 <p>The diagram shows a horizontal row of eight circular buttons. Above the buttons are icons: a flame, a flame, a flame, a flame, a flame, a flame, a flame, and a flame. Below the buttons are numbers 5, 7, 6, 9, 8, 1, 2, 3, 4. Lines connect the numbers to the buttons.</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ovládací knoflík levé přední varné zóny 2. Ovládací knoflík levé zadní varné zóny 3. Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny 4. Ovládací knoflík pravé přední varné zóny 5. Troubový termostat 6. Přepínač funkcí trouby 7. Signalizace funkce termostatu 8. Mechanické minutky 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ovládací gombík ľavej prednej varnej zóny 2. Ovládací gombík ľavej zadnej varnej zóny 3. Ovládací gombík pravej zadnej varnej zóny 4. Ovládací gombík pravej prednej varnej zóny 5. Termostat rúry 6. Prepínač funkcií rúry 7. Signalizácia funkcie termostatu 8. Mechanické minútky 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pokrętło lewego przedniego pola grzejnego 2. Pokrętło lewego tylnego pola grzejnego 3. Pokrętło prawego tylnego pola grzejnego 4. Pokrętło prawego przedniego pola grzejnego 5. Termostat piekarnika 6. Przełącznik funkcji piekarnika 7. Sygnalizacja funkcji termostatu 8. Pokrętło mechanicznego przełącznika czasowego 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bal első főzőzóna forgatógombja 2. Bal hátsó főzőzóna forgatógombja 3. Jobb hátsó főzőzóna forgatógombja 4. Jobb első főzőzóna forgatógombja 5. Sütőtermostat 6. Sütő üzemmód kapcsoló 7. Termostát funkció kontroll lámpa 8. Mechanikus időkapcsoló
<p style="text-align: center;">POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU</p>	<p style="text-align: center;">POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA</p>	<p style="text-align: center;">ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU</p>	<p style="text-align: center;">A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA</p>
<p>Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechny obalový materiál. Různé části a komponenty obalu jsou recyklovatelné. Nakládejte s nimi dle platných předpisů a národních vyhlášek. Před použitím doporučujeme sporák i příslušenství vyčistit. Po vysušení vyčištěných povrchů zapněte hlavní vypínač a proveďte činnosti dle dalších pokynů. Upozorňujeme, že není dovoleno čistit a demontovat jiné části sporáku, než je uvedeno v kapitole čištění.</p>	<p>Pred použitím je nutné zo sporáka odstrániť celý obalový materiál. Rôzne časti a komponenty obalu sú recyklovateľné. Zaoberajte sa nimi podľa platných právnych predpisov. Pred použitím je nutné vypnúť hlavný vypínač a sporák i príslušenstvo doporučujeme očistiť. Po vysušení očisteného povrchu zapnite hlavný vypínač a postupujte podľa ďalších pokynov. Upozorňujeme, že nie je dovolené čistiť a demontovať iné časti sporáka, než je uvedené v kapitole čistenie.</p>	<p>Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania. Różne części i komponenty można przeznaczyć na recykling. Należy stosować się do obowiązujących w tym względzie przepisów. Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy, przy pomocy wyłącznika głównego, odciąć dopływ energii elektrycznej, wyczyścić kuchnię i jej wyposażenie. Po wyschnięciu oczyszczonych powierzchni należy włączyć wyłącznik główny i dalej postępować zgodnie z instrukcją. Informujemy, że nie wolno czyścić i demontować innych części kuchni, niż podane w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja kuchni".</p>	<p>Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el minden csomagolóanyagot és ezek mivel többsége újrahasznosíthatók, ezért adja le a MÉH telepre vagy az előírással szerint semmisítse meg őket. Mielőtt a készüléket először használná alaposan tisztítsa ki a tartozékokkal együtt. Csak azok a részek tisztíthatók, melyek a tisztítás fejezetben szerepelnek. Megszáradás után kapcsolja be a készüléket és kövesse a további utasítását.</p>

<p>TROUBA Knoflík přepínače funkcí trouby přepněte do funkce „horní a dolní topné těleso“. Na termostatu nastavte 250 °C a troubu nechte v činnosti při zavřených dvířkách po dobu 1 hodiny. Zajistěte řádné větrání místnosti. Tímto procesem dojde k odstranění konzervace a pachů trouby před prvním pečením.</p>	<p>RÚRA NA PEČENIE Gombík prepínača funkcií rúry prepnite do funkcie „horné a dolné vyhrievacie teleso“. Na termostate nastavte 250 °C a rúru nechajte v činnosti pri zavretých dverkách po dobu 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.</p>	<p>PIEKARNIK Pokręto przelåcznika funkcji piekarnika ustawic w pozycji „grzålka górna i dolna“. Pokręto termostatu ustawic na temp. 250 °C. Wlåczony piekarnik pozostawic przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnic nalezyte wietrzenie pomieszczenia. W ten sposób zostanå usunięte środki konserwujåce i zapachy przed pierwszym uzytkowaniem piekarnika.</p>	<p>SÜTÖ A sütógombbal kapcsolják be az alsó és felső fűtőszálát a sütő termostátját állítsák 250 C-ra, majd csukott ajtónál hagyják így egy órán keresztül. Gondoskodjanak a helyesg megfelelő szellőzéséről. Ezzel a művelettel leégetik a gyártás során felkerült konzerváló anyagokat a készülékről. A kisgyermekes háztartások részére javasoljuk a sütőajtó felületi hőmérsékletét csökkentő fólia használatát.</p>
<p>OBSLUHA SPORÁKU</p>	<p>OBSLUHA SPORÁKA</p>	<p>UŻYTKOWANIE KUCHNI</p>	<p>A TÜZHELY HASZNÁLATA</p>
<p>UPOZORNĚNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sporák mohou obsluhovat v souladu s tímto návodem pouze dospělé osoby. Není přípustné, aby v místnosti, kde je sporák instalován, byly ponechány děti bez dozoru. Elektrický sporák je spotřebič, jehož provoz vyžaduje neustálý dozor. • Pečící plech do drážek smí být zatížen hmotností max. 3 kg. Rošt s umístěným pekáčem nebo pečícím plechem smí být zatížen hmotností max. 7 kg. • Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (déle než 48 hod.). Pro delší skladování, pokrm přemístěte do vhodné nádoby. 	<p>UPOZORNENIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sporák môžu obsluhovať v súlade s týmto návodom len dospelé osoby. Je neprípustné, aby v miestnosti, kde je sporák inštalovaný, boli ponechané deti bez dozoru. Kombinovaný sporák je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje neustály dozor. • Plech na pečenie zasunutý priamo do bočných drážok môže byť zaťažený hmotnosťou max. 3 kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max.7kg. • Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby. 	<p>UWAGA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuchnię mogą użytkować – zgodnie z niniejszą instrukcją – wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki. Użytkowanie kuchni elektrycznej wymaga nieustającego nadzoru. • Blacha do pieczenia znajdująca się w rowkach piekarnika może być obciążona maksymalną masą 3 kg. Ruszt wraz z brytfanną lub blachą może być obciążony maks. masą 7 kg. • Blacha do pieczenia i brytfanna nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Przy dłuższym przechowywaniu żywności, należy ją przelożyć do odpowiedniego naczynia. 	<p>FIGYELMEZTETÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tűzhelyet csak az ezen használati utasításban foglaltak alapján, felnőttek használhatják. A készülék működése során ügyeljének arra, hogy a helységben ne maradjanak gyermekek felügyelet nélkül. A készülék használata folyamatos figyelmet kíván. • A sütőlemez max. terhelhetősége 3 kg.A sütőrács a tepsivel vagy a sütőlemezzel együtt max 7 kg-ig terhelhető. • A tepsi ill. a sütőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására (48 órát meghaladó időtartamra)
<p>VARİDLOVÁ DESKA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI Varné zóny standard sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni “6”, nejmenší na stupni “1”. Elektrické varné zóny používáme pro vaření, smažení apod., doporučujeme pro tyto účely</p>	<p>VARNÁ PLATŇA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI Varné zóny štandard sporáka majú šesťstupňovú reguláciu príkonu. Najväčší príkon majú na regulačnom stupni “6”, najmenší na stupni “1”. Elektrické varné zóny používame na varenie, smaženie a pod.. Na tieto účely doporučujeme používať výhradne nádoby s rovným</p>	<p>PLYTA CERAMICZNA Z POLAMI GRZEJNYMI Pola grzejne posiadają sześciostopniową regulację mocy; moc największa przy stopniu “6” a najmniejsza przy “1”. Elektryczne pola grzejne służą do gotowania, smażenia itp., zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń z płaskim dnem.</p>	<p>ÜVEGKERÁMIA FŐZŐZÓNÁS FŐZŐLAP Az alapkivitelű tűzhely főzőzónái hat fokozatú teljesítmény szabályozóval működnek. Legnagyobb teljesítmény a “6”-os fokozaton van, legkisebb az “1”-es fokozaton. Az elektromos főzőzónát főzésre, sütésre használják, csak egyenes aljú edényeket javasolunk</p>

<p>výhradně používat nádoby s rovným dnem.</p> <p>Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazatele zbytkového tepla umístěná v přední části sklokeramické desky signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny, i když je topné těleso už vypnuté. Horká varná zóna může být energeticky využita. Kontrolka zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.</p> <p>Varné zóny Hi-light a dvojitá varná zóna mají regulaci příkonu plynulou pomocí energoregulátoru.</p>	<p>dnem.</p> <p>Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla, umiestnená v prednej časti sklokeramickej platne signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny, i keď je vyhrievacie teleso už vypnuté. Horúca varná zóna môže byť energeticky využitá. Kontrolka zhasne po takom ochladení varného miesta, keď už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.</p> <p>Varné zóny Hi-light a dvojitá varná zóna majú reguláciu príkonu plynulou pomocou energoregulátora.</p>	<p>Ogranicznik temperatury chroni pole grzejne przed przegrzaniem. Kontrolka wskaźnika resztkowego ciepła, umieszczona w przedniej części płyty grzejnej, sygnalizuje podwyższoną temperaturę powierzchni pola grzejnego, również w przypadku, gdy wyłączone jest zasilanie pola. Gorące pole grzejne może być wtedy dodatkowo wykorzystane. Kontrolka zgaśnie po takim schłodzeniu pola, przy którym nie będzie ryzyka poparzenia.</p> <p>Pola grzejne Hi-light oraz podwójne pole grzejne posiadają płynną regulację poboru mocy przy pomocy regulatora energii.</p>	<p>használni.</p> <p>A hőfokkorlátozó biztosítja, hogy a főzőzóna az üvegkerámia lap alatt ne forrósdjon túl. A maradék hőmérséklet kijelző lámpa (a főzőlap elején helyezkedik el) jelzi a főzőzóna felülete emelkedett hőmérsékletét még a kikapcsolás után is. A forró főzőzóna hőmérséklete a kikapcsolást követően is kihasználható. A kontrollámpa a főzőzóna kihűlése után alszik el.</p> <p>Duplazónás Hi-light főzőzóna és a duplazónás főzőzóna teljesítményének szabályozása folyamatos szabályozó segítségével történik.</p>
<p>DVOUKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA</p> <p>Střední část varné zóny ϕ 120 mm je ovládána otočením knoflíku energoregulátoru vpravo. Plynule lze regulovat příkon od 0 do 700 W.</p> <p>Při otočení knoflíku vpravo na maximální příkon dojde k sepnutí varné zóny ϕ 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximální příkon 1700 W podle zvoleného stupně 1 (min) až 9 (max). Při otočení knoflíku do nulové polohy se obě části zóny vypnou.</p> <p>Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazatele zbytkového tepla umístěná v přední části sklokeramické desky signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny, i když je topné těleso už vypnuté. Horká varná zóna může být energeticky využita. Kontrolka zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.</p>	<p>DVOJKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA</p> <p>Stredná časť varnej zóny ϕ 120 mm je ovládaná otočením gombíka energoregulátora vpravo. Plynule sa dá regulovať príkon od 0 do 700 W.</p> <p>Pri otočení gombíkom vpravo na maximálny príkon dôjde k zapnutiu varnej zóny ϕ 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W podľa zvoleného stupňa 1 (min) až 9 (max). Pri otočení gombíkom do nulovej polohy sa obidve časti zóny vypnú.</p> <p>Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla, umiestnená v prednej časti sklokeramickej platne signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny, i keď je vyhrievacie teleso už vypnuté. Horúca varná zóna môže byť energeticky využitá. Kontrolka zhasne po takom ochladení varného miesta, keď už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.</p>	<p>DWUOBWODOWE POLE GRZEJNE</p> <p>Część środkowa pola grzejnego o średnicy 120 mm jest sterowana poprzez ruch pokrętłem regulatora energii w prawo. W sposób płynny można regulować pobór mocy od 0 - 700 W.</p> <p>Po przestawianiu pokrętła na maksymalny pobór mocy (skrajnie w prawo) dochodzi do przelłączenia pola grzejnego o średnicy 120 mm na pole grzejne o średnicy 180 mm. Pole grzejne zaczyna działać z mocą maksymalną 1700 W, ruchem pokrętła regulatora w kierunku odwrotnym nastawimy wymaganą moc. Przy nastawieniu pokrętła na pozycję zerową pole grzejne zostanie wyłączone.</p>	<p>KÉTKÖRÖS FŐZŐZÓNA</p> <p>A 120 mm-es átmérőjű főzőzóna középső része az szabályozó gomb jobbra való elforgatásával vezérelhető. Folyamatosan szabályozható a teljesítmény 0 – 700 W-ig.</p> <p>Amennyiben a gombot a maximális teljesítményre állítja a 120 mm átmérőjű főzőzóna átkapcsol a 180 mm átmérőjű főzőzónára. A főzőzóna maximális teljesítményen kezd működni (1700 W) és a szabályozó gomb visszaállításával beállítjuk a kívánt teljesítményt. Amennyiben a gombot a nulla állásba állítja, a zóna kikapcsol.</p>
<p>Stručné zásady pro používání sklokeramických desek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používejte nádoby s rovným dnem, do jejichž povrchu nejsou vtačeny 	<p>Stručné zásady pre používanie sklokeramických platní:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používajte nádoby s rovným dnom, do povrchu ktorých nie sú vtačené 	<p>Ogólne zasady eksploatacji płyt ceramicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Należy stosować tylko naczyńia z dnem płaskim, wolnym od 	<p>Javaslatok az üvegkerámia lap használatához:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Csak egyenes tiszta aljú edényeket használjon, hogy az esetleges

nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť škrábance.

- Dno nádoby musí mať priemer najmenej takový ako je priemer varnej zóny, aby nemohlo dochádzať k vypínaniu omezuvačom teploty během vaření v důsledku přehřátí varné zóny.
- Při vaření přikrývejte hrniec pokličkou, příkon elektrické energie regulujte tak, abyste nemuseli pokličkou posouvat nebo ji odkládat.
- Sklokeramická deska se nesmí používat pro vytápění místnosti.
- Při čištění nejdříve odstraňte zbytky jídla z varné plochy a to ihned v průběhu vaření, a konečně čistění provedte po skončení vaření. Zvláštní pozornost věnujte odstranění cukerných připečenin, mohou při dlouhodobém působení narušit strukturu sklokeramické desky.
- Kovově se lesknoucí škrvny vznikají používáním hliníkového nádobí nebo použitím nevhodného čistícího prostředku, škrvny lze odstraňovat několikanásobným čištěním.
- Poškrábání sklokeramické desky mohou způsobit např. písková zrna z čistěné zeleniny, zbytky nevhodného čistícího prášku nebo čistícího prostředku s drsným povrchem.
- Desku znečištěnou hlinou, pískem, nebo podobnými abrazivními prostředky jemně setřete měkkým vlhkým hadříkem dočista a vyčistěte tekutým čistícím prostředkem, určeným pro sklokeramické povrchy.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv prostředky s drsným povrchem. Rovněž nedoporučujeme používání korozivních přípravků, jako jsou např. spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Při vaření se nesmí okraje nádob

nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť škrábance.

- Dno nádoby musí mať priemer najmenej taký ako je priemer varnej zóny, aby nemohlo dochádzať k vypínaniu omeďzovačom teploty počas varenia v dôsledku prehriatia varnej zóny.
- Pri varení prikrývajte hrniec pokrievkou, príkon elektrickej energie regulujte tak, aby ste nemuseli pokrievku posúvať alebo ju odkladať.
- Sklokeramická platňa sa nesmie používať na vyhravanie miestnosti.
- Pri čistení najskôr odstráňte zvyšky jedla z varnej plochy, a to ihneď v priebehu varenia, a konečné čistenie prevedte po skončení varenia. Zvláštnu pozornosť venujte odstráneniu cukrových pripálenín, môžu pri dlhodobom pôsobení narušiť štruktúru sklokeramickej platne.
- Kovovo sa lesknuce škrvny vznikajú používaním hliníkového riadu alebo použitím nevhodného čistiacoho prostriedku, škrvny sa dajú odstrániť niekoľkonásobným čistením.
- Poškrabanie sklokeramickej platne môžu spôsobiť napr. pieskové zrna prichytené na zelenine, zvyšky nevhodného čistiacoho prášku alebo čistiacoho prostriedku, ktorý obsahuje abrazívne častice.
- Platňu znečistenú hlinou, pieskom alebo podobnými abrazívnymi prostriedkami jemne zotrite mäkkou vlhkou handričkou dočista a vyčistite tekutým čistiacim prostriedkom, určeným pre sklokeramické povrchy.
- Nepoužívajte drôtenky, mycie huby alebo akékoľvek prostriedky s drsným povrchom. Taktiež nedoporučujeme používanie korozívnych prípravkov ako sú napr. spreje pre rúry na

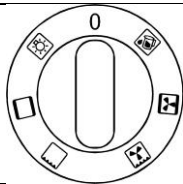




zanieczyszczeń mogących spowodować zadrapania.



















- Należy stosować naczynia z materiałów dobrze przewodzących ciepło.
- Dno naczynia musi mieć średnicę co najmniej równą średnicy pola grzejnego. W przeciwnym wypadku ogranicznik temperatury pola wyłączy je podczas gotowania ze względu na przegrzanie. Nie ma znaczenia, jeżeli średnica naczyń jest większa niż średnica pola grzejnego.
- Podczas gotowania, garnki powinny być przykryte pokrywką, moc grzejną pola należy wykorzystywać w taki sposób, by pokrywka nie musiała być odsuwana albo zdejmowana (odsuvanie lub zdejmowanie pokrywki podczas gotowania potraw powoduje znaczny wzrost zużycia energii elektrycznej).
- Płyta nie może być wykorzystywana do ogrzewania pomieszczeń.
- Przy czyszczeniu powierzchni płyty ceramicznej należy najpierw usunąć resztki potraw z pół grzejnych przy pomocy skrobaka do płyt ceramicznych. Powstałe zanieczyszczenia należy usuwać natychmiast (najlepiej już w trakcie gotowania). Szczególną uwagę należy poświęcić usuwaniu resztek cukru, dżemu itp., przypalony cukier przy długotrwałym działaniu może naruszyć strukturę płyty ceramicznej.
- Płyty z metalowym połyskiem powstają w wyniku otarcia dnem naczynia aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Płyty te można usunąć przez kilkakrotnie czyszczenie.
- Zadrapania powierzchni strefy grzejnej

szennyeződés ne kárcolja meg az üvegkerámia lap felületét.

- Ügyeljen arra, hogy a használt edény teljesen lefedje a főzőzónát, hogy az ne tudjon túlelegedni és ne kapcsoljon be a hőkorlátozó.
- A főzés során használjon fedőt és szabályozza úgy a készülék teljesítményét, hogy ne keljen a fedőt félrehúzni ill. leemelni.
- Az üvegkerámia lappal tilos a helységet fűteni.
- Tisztításkor még a főzés során távolítsák el az ételmaradékot a lapról majd a főzés befejezése után végezzék el a teljes tisztítást, különös figyelemmel a cukortartalmú ételekre, mivel a cukor károsodást okozhat az üvegkerámia lap szerkezetében.
- Alumínium edény használatá során keletkezett fémes csillagó foltokat csak többszörös tisztítással lehet eltávolítani.
- Az üvegkerámia lap károsodását okozhatják a nem megfelelően megtisztított zöldségről származó homokszemcsék, nem megfelelő durva tisztítószér ill. éles peremek pl. gyémántgyűrű
- kemény élő tárgyak is, pl. gyémántköves gyűrű.
- Főzésnél ügyeljen arra, hogy az edények széle ne érjenek a főzőlap festett keretéhez.

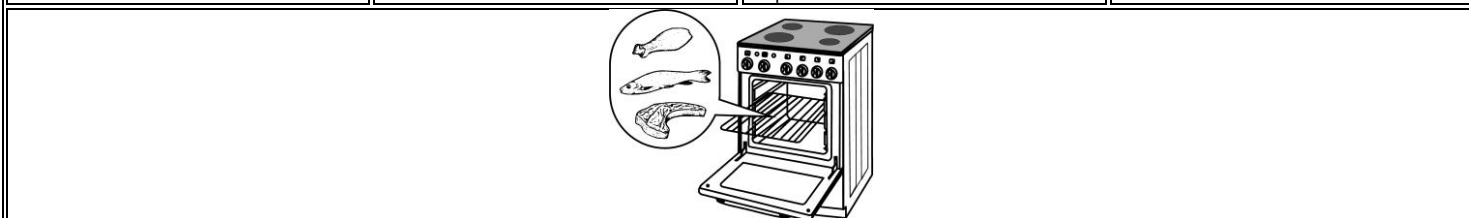
<p>dotýkat rámu sklokeramické desky, nebo být na něj položeny.</p>	<p>pečenie a na odstraňovanie škvŕn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri varení sa nesmú okraje nádob dotýkať rámu sklokeramickej platne alebo byť na ňu položené. 	<p>mogą spowodować np. ziarna piasku z warzyw albo pozostałości zastosowanego, nieodpowiedniego proszku do czyszczenia, ale również ostre krawędzie przedmiotów. Podczas gotowania brzegi naczyń nie mogą dotykać lakierowanej ramy płyty, nie wolno na ramę kłaść naczyń.</p>	
<p>Výrobce neodpovídá za defekty sklokeramické desky vzniklé nevhodným typem použitého nádobí nebo za defekty vzniklé nevhodnou či nepatřičnou manipulací.</p>	<p>Výrobca nezodpovedá za defekty sklokeramickej platne vzniknuté nevhodným typom použitého riadu alebo za defekty vzniknuté nevhodnou či neopatrnou manipuláciou.</p>	<p>Producent nie odpowiada za uszkodzenia mechaniczne płyty ceramicznej, oraz za zmiany które powstały w wyniku stosowania nieodpowiednich naczyń lub w wyniku niewłaściwego użytkowania.</p>	<p>A gyártó nem vállal felelősséget az üvegerámialap nem megfelelő ill. nem rendeltetésszerű használatá következtében keletkezett károkért.</p>
			
<p>PEČIČI TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY Trouba s prolisovanými boky a se třemi drážkami pro zasunutí roštu.</p>	<p>RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY Rúra má prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie roštu.</p>	<p>PIEKARNIK WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA Piekarnik z wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia ruszta.</p>	<p>SŰTŐ SŰTŐ BELSEJE A sütő belső oldalán 3 horony van, ezekbe kell behelyezni a sütőrácsot.</p>
<p>ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY Knoflíkem přepínače funkcí trouby zvolte požadovanou funkci trouby. Knoflíkem je možno otáčet oběma směry. Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku termostatu směrem doprava v rozsahu 50°C - 250°C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.</p> <p>Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!</p>	<p>ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY Gombíkom prepínača funkcií rúry zvolte požadovanú funkciu rúry. Gombíkom je možné otáčať oboma smermi. Gombíkom termostatu (obr. 2) zvolte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50°C - 250°C. Gombíkom termostatu musíte otáčať vpravo (nastavovanie vyššej teploty). Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.</p> <p>Pri násilnom pretočení nulovej polohy dôjde k poškodeniu termostatu. Červená kontrolka indikuje funkciu rúry</p>	<p>WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokrętki sterowania pracy piekarnika. Pokrętkiem można kręcić w obie strony. Wartość temperatury ustawia się przy pomocy pokrętki termostatu piekarnika. Wymaganą temperaturę wewnątrz piekarnika utrzymuje termostat, w zakresie 50 - 250°C. Pokrętkiem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie</p>	<p>A SŰTŐ HASZNÁLATA A sütőt a sütőszabályozó gombbal kezelhetjük. A működésbe hozatal előtt tanulmányozzuk a használati utasítást. A szabályozó gomb megfelelő állásba történő elfogatásával választhatjuk ki a kívánt működési módot. A hőmérséklet a termosztát segítségével tarthatjuk a megfelelő fokozaton 50 és 250 C között. A sütőszabályozó gombot bármilyen irányba forgathatjuk a kívánt üzemmód beállításához.</p> <p>A termosztát szabályozó gombját tilos</p>

	(pri dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka zhasne).	uszkodzony. Przekręcając pokrętkę termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.	a nulla álláson túlfogatni, mert meghibásodást okozhat.
FUNKCE TROUBY	POPIS FUNKCIE	OPIS FUNKCJI	FUNKCIÓ LEÍRÁSA
			
			
Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.	Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.	Odrębne oświetlenie piekarnika. Światło pali się cały czas podczas pracy piekarnika	Sütő külön megvilágítása. Az izzó világít minden sütőfunkció beállításánál.
			
Statický ohřev trouby pomocí horního topného tělesa a dolního topného tělesa. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 – 250 °C.	Statický ohrev rúry pomocou horného vyhrievacieho telesa a dolného vyhrievacieho telesa. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50–250 °C.	Statyczne ogrzewanie piekarnika przy pomocy górnej i dolnej grzałki. Termostat działa w zakresie temperatur 50 + 250 °C.	Státikus melegítés a felső és alsó fűtőszál segítségével. A termostát hőmérséklete állítható 50 - 250°C- között.
			
Grilování tělesem s využitím infračerveného záření. Termostat nastaven na maximální teplotu.	Grilovanie telesom s využitím infračerveného žiarenia. Termostat nastavený na maximálnu teplotu.	Grillowanie grzałką z wykorzystaniem podczerwieni. Termostat nastawiony na temperaturę maksymalną.	Grillezés infravörös sugárzású szál segítségével. A termostát a maximális hőmérsékletre van állítva.
			
Grilování společně s provozem ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 150 - 250 °C. Doporučení: Funkce je vhodná pro	Grilovanie spoločne s prevádzkou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 150 - 250 °C. Doporučení: Funkcia je vhodná pre	Grillowanie + włączony wentylator. Temperatura z powodu obiegu powietrza jest wyższa w górnych partiach piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Termostat działa w zakresie temperatur 50 + 250 °C. Uwaga: Funkcja jest odpowiednia do	Grillezés ventilátor használatával. Mivel hogy áramlik a levegő, a hőmérséklet a sütő felső részében magasabb (sütőrács vagy tepszi felett). A termostát hőmérséklete állítható 150 – 250 °C. Megjegyzés: Ez a funkció alkalmas

grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvřfka trouby jsou zavřená.	grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.	grillowania lub pieczenia większych kawalków mięsa przy wyższej temperaturze.	terjedelmes húсок sűtésére ill. grillezésére magasabb hőmérsékleten.
			
<p>Teplu dodávané horním topným tělesem a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C</p> <p>Doporučení: Funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečicího plechu.</p>	<p>Teplu dodávané horným a dolným vyhrievacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250°C.</p> <p>Doporučenie: Funkcia je vhodná aj pre pečenie na dvoch plechoch súčasne, hlavne tých druhov jedál, keď je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie. Ideálne napr. pri pečeni nízkeho pečiva, tyčieniek a pod, kde pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu</p>	<p>Ciepło pochodzące od górnej i dolnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50°C ÷ 250°C.</p> <p>Uwaga: Można piec dania na dwóch blachach jednocześnie. Funkcja odpowiednia zwłaszcza przy przygotowywaniu dań, które wymagają jednakowej temperatury z obu stron blachy.</p>	<p>Felső és alsó fűtőszál által adott meleget a ventilátor osztja szét, mely egyenletes meleget biztosít a sűtőben. A termosztát hőmérséklete állítható 50 - 250°C között. Megjegyzés: A funkció két tepsiben történő egyidejű sűtést tesz lehetővé.</p>
			
<p>Spodní topné těleso - Aqua clean můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si můžete přečíst v kapitole "Čištění a údržba".</p> <p>AQUA Clean  (viz kapitola „Čištění“).</p>	<p>Dolné vyhrievacie teleso - Aqua clean je možné tiež pre čistenie rúry. Podrobnosti o čistení si môžete prečítať v kapitole "Čistenie a údržba".</p> <p>AQUA Clean  (viď kapitola „Čistenie“).</p>	<p>Grzałkę dolną - Aqua clean można również używać do czyszczenia piekarnika. Szczegóły dotyczące czyszczenia, można przeczytać w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".</p> <p>AQUA Clean  - (patrz rozdział „Czyszczenie“).</p>	<p>A hőt csak a sűtő alján elhelyezett fűtőszál biztosítja. Ezt az üzemmódot akkor válassza, ha a sűtemény alját jobban megakarja sűtni (például gyümölcscecc töltött sűtemények esetében). A hőmérséklet gombját kívánság szerint állítsa be. Az alsó fűtőszálat - Aqua clean  a sűtő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó utasítást olvassa el a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.</p>
<p>DOPORUCENÍ A RADY Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostoru trouby pro typické úpravy pokrmů.</p>	<p>DOPORUCENIA A RADY. Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál.</p>	<p>ZALECENIA I RADY Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw.</p>	<p>Tájékoztató jelleggel közöljük az egyes hőmérséklet tartományok felhasználhatóságát.</p>
<p>Tento režim nastavení funkce termostatu do polohy  a funkce trouby do polohy  /  slouží pro šetrné sušení a rozmrazování potravin.</p>	<p>Tento režim nastavenia funkcie termostatu do polohy  a funkcie rúry do polohy  /  slúži pre šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín.</p>	<p>Tryb pracy piekarnika przy którym pokręto termostatu ustawione jest w położeniu  a pokręto funkcji piekarnika w położeniu  / . Tryb ten służy do ekonomicznego suszenia oraz rozmrażania żywności.</p>	<p>Ezen üzemmód a termosztátot  a sűtőforgató gombot a  /  állásba kell állítani. Az üzemmód szárításra és fagyaszott ételek felengedésére használható</p>

50 – 70 °C - sušení	50 – 70 °C - sušenie	50 – 70 °C - suszenie	50 – 70 °C - szárítás
80 - 100 °C - sterilování	80 - 100 °C - sterilizovanie	80 - 100 °C - sterylizacja	80 - 100 °C - sterilizálás
130 - 150 °C - dušení	130 - 150 °C - dusenie	130 - 150 °C - duszenie	130 - 150 °C - párolás
180 - 220 °C - pečení těsta	180 - 220 °C - pečenie cesta	180 - 220 °C - pieczenie ciast	180 - 220 °C - tészta sütés
220 - 250 °C - pečení masa	220 - 250 °C - pečenie mäsa	220 - 250 °C - pieczenie mięsa	220 - 250 °C - hússütés
<p>Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení odzkoušet. Před vložením pokrmu je nutno pečící troubu v některých případech předeřhát. Pokud není zvolené teploty dosaženo, signální svítidlo termostatu svítí. Při dosažení zvolené teploty signální svítidlo termostatu zhasne.</p> <p>Rošt trouby, na kterém je položen plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v bočních stěnách pečící trouby. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.</p>	<p>Presnú hodnotu teplôt je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložením jedla je potrebné rúru predhriať až po dosiahnutie zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo svieti. Pri dosiahnutej zvolenej teploty signálne svetlo zhasne.</p> <p>Rošt rúry, na ktorom je položený plech na pečenie, alebo pekáč, zasuňte najlepšie do druhej drážky odspodu v bočných stenách rúry. Dvierka rúry počas pečenia pokiaľ je to možné neotvárajte. Narušujete tým tepelný režim rúry, predĺžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.</p>	<p>Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Dobrze jest wstępnie ogrzać piekarnik do określonej temperatury - przed umieszczeniem w nim potrawy. Lampka sygnalizacyjna termostatu pali się, jeśli nie została osiągnięta założona (zaprogramowana) wartość temperatury wewnątrz piekarnika. Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury – lampka sygnalizacyjna termostatu gaśnie.</p> <p>Ruszt piekarnika, na którym umieszczono blachę lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ścianie od dołu piekarnika. W miarę możliwości, należy do minimum ograniczyć otwieranie drzwiczek piekarnika, gdyż dochodzi do nagłych zmian temperatury wewnątrz piekarnika - przedłuża się czas obróbki termicznej, może dojść do przypalenia potraw.</p>	<p>Természetesen a pontos sütési idő és hőmérséklet beállításához egyéni gyakorlat kell. Egyes ételfajták megkívánják a sütő előmelegítését (kelt tészta stb.) míg másoknál ez nem szükséges.</p> <p>A beállított hőmérséklet eléréséig a kontrollámpa folyamatosan világít. A megfelelő hőmérséklet elérése után a lámpa elalszik.</p> <p>Elektromos energiát takaríthatunk meg, ha a tűzhely kikapcsolása után is bennhagyjuk az ételt, felhasználva a készülékben maradt meleget.</p> <p>Javasoljuk, hogy a tepsiket általában a sütő aljától számított második sínbe helyezzék. Sütés során a sütő ajtaját lehetőleg ne nyitogassák.</p>
<p>GRILOVANI POKRMŮ</p> <p>Grilování se provádí při zavřených dvířkách trouby. Poloha umístění roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného pokrmu. Rošt s grilovaným pokrmem umístíme co nejvýše.</p>	<p>GRILOVANIE JEDÁL</p> <p>Grilovanie sa vykonáva pri zavretých dverkách rúry. Poloha umiestnenia roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného jedla.</p>	<p>GRILLOWANIE</p> <p>Grillować można tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Pozycja umieszczenia ruszta zależy od masy i rodzaju grillowanego dania.</p>	<p>GRILLEZÉS</p> <p>Kizárólag csukott ajtónál grillezzen. A sütőrács elhelyezése függ az étel súlyától ill. a grillezett étel fajtájától.</p>
<p>POZOR:</p> <p>Při použití grilu se mohou přístupné části (dvířka trouby apod.) ohřát na vyšší teplotu, zabraňte přístupu dětem.</p>	<p>POZOR:</p> <p>Přístupné časti sa môžu pri používaní grilu zahrievať. Zabraňte preto prístupu detí.</p>	<p>UWAGA:</p> <p>Podczas grillowania może dojść do dużego nagrzania niektórych elementów kuchni (drzwiczki i przylegające do piekarnika elementy kuchni) - należy zabronić dostępu do kuchni dzieciom.</p>	<p>VIGYÁZAT:</p> <p>Grillezés közben a sütő néhány elem forró lehet, ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a közelébe gyermekek.</p>
<p>GRILOVANI NA ROŠTU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Připravený pokrm položte na rošt. • Rošt zasuňte do drážek v bočních stěnách pečící trouby tak, aby volnější část roštu s menším počtem příček, byla směrem dopředu. 	<p>GRILOVANIE NA ROŠTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pripravené jedlo položte na rošt. • Rošt zasuňte do drážok v bočných stenách rúry tak, aby bolo grilované jedlo čo najbližšie ku grilovaciemu telesu a voľnejšia časť roštu, s 	<p>GRILLOWANIE NA RUSZCIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowaną potrawę połóż na ruszcie. • Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie piekarnika w taki sposób, by luźniejsza część ruszta z mniejszą 	<p>GRILLEZÉS ROSTON</p> <p>A sütőben különféle ételeket grillezhetünk.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az előkészített ételt helyezzék a tepsibe állított grillező rácsra. • A grillező rácsot tartalmazó tepsit úgy

<ul style="list-style-type: none"> Pro zachycení odkapávající šťávy zasuňte do nižších drážek v bočních stěnách pečicí trouby pečicí plech nebo položte na dno trouby pekáč. 	<p>menším počtom priečok, bola smerom dopredu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuňte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie, alebo položte na dno rúry pekáč. 	<p>ilością belek poprzecznych znajdowała się w przedniej części piekarnika.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekający z grillowanych dań sos można do niższych rowków w bocznych ścianach piekarnika wsunąć blachę lub wstawić brytfannę na dno piekarnika. 	<p>helyezzék el a sütőben, hogy minél közelebb legyen a grill fűtőszálhoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> A grillező rács kivágásának kifelé kell állnia, hogy sűtés közben az ételt a tepsi alján összegyűjt lével locsolgathassa.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

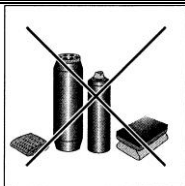


POPIS FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE	POPIS FUNKCIE MECHANICKÉHO ČASOVÉHO SPÍNAČA	OPIS DZIAŁANIA PRZEŁĄCZNIKA CZASOWEGO	A MECHANIKUS PROGRAMÓRA LEÍRÁSA
-------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

 <p>VYPNUTO VYPNUTÉ WYŁĄCZONE KIKAPCSOLT</p>	 <p>TRVALE ZAPNUTO TRVALO ZAPNUTÉ STALE WŁĄCZONE TARTÓSAN BEKAPCSOLT</p>	 <p>ZAPNUTO ZAPNUTÉ WŁĄCZONE BEKAPCSOLT</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Časový spínač trouby je určen pro časově omezený provoz trouby např. na dopékání nebo ohřívání pokrmů. Pokud není trouba v provozu, lze časový spínač použít samostatně jako minutky. Dobu provozu trouby či minutek lze časovým spínačem nastavit v rozsahu 0 - 120 min.</p>	<p>Časový spínač rúry je určený pre časovo obmedzenú prevádzku rúry napr. na dopékanie alebo ohrievanie pokrmov. Pokým nie je rúra v prevádzke, časový spínač sa dá použiť samostatne ako minútky. Dobu prevádzky rúry či minútok je možné nastaviť časovým spínačom v rozsahu 0 - 120 min.</p>	<p>Przełącznik czasowy piekarnika przeznaczony jest do czasowego ograniczania funkcji pieczenia np. w trakcie końcowej fazy pieczenia lub podgrzewania dań. Jeżeli piekarnik jest wyłączony, można przełącznik czasowy używać samodzielnie do odmierzania czasu przygotowywanych dań. Czas działania piekarnika lub czas przygotowywania dań można określać przełącznikiem czasowym w zakresie 0 – 120 minut.</p>	<p>A mechanikus programóra segítségével a sütő üzemeidjét lehet beállítani. A programóra segítségével beállítható időtartomány: 0 – 120 min.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Knoflík časového spínače má 3 základní polohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • V poloze „VYPNUTO“ je trouba vypnuta. Provoz trouby manipulací knoflíkem přepínače trouby a termostatu není možný. • V poloze „TRVALE ZAPNUTO“ je možno troubu ovládat knoflíky přepínače a termostatu (běžný provoz trouby), časový spínač je mimo provoz. • V poloze „ZAPNUTO“ je možno knoflíkem časového spínače nastavit dobu provozu v rozmezí 0 - 120 min. Nastavenou dobu lze libovolně měnit otočením knoflíku směrem doprava od polohy 0 do 120 a zpět. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a ukončí ohřev v pečící troubě. • Při vypnuté pečící troubě lze časový spínač používat jako mechanické minutky. Po uplynutí nastavené doby zazní časový signál. 	<p>Gombík časového spínača má 3 základné polohy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • V polohe „VYPNUTÉ“ je rúra vypnutá. Prevádzka rúry manipuláciou gombíkom prepínača rúry a termostatu nie je možná. • V polohe „TRVALO ZAPNUTÉ“ je možné rúru ovládať gombíkmi prepínača a termostatu (bežná prevádzka rúry), časový spínač je mimo prevádzky. • V polohe „ZAPNUTÉ“ je možné gombíkom časového spínača nastaviť dobu prevádzky v rozmedzí 0 - 120 min. Nastavenú dobu je možné ľubovoľne meniť otočením gombíka smerom vpravo od polohy 0 do 120 a späť. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál a ukončí sa ohrev v rúre. • Pri vypnutej rúre na pečenie je možné časový spínač používať ako mechanické minútky. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál. 	<p>Pokręto przelącznika czasowego ma 3 podstawowe pozycje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • W pozycji „WYŁĄCZONE“ piekarnik nie działa. Sterowanie piekarnikiem przy pomocy pokręteł przelącznika piekarnika oraz termostatu nie jest możliwe. • W pozycji „STALE WŁĄCZONE“ – można sterować piekarnikiem przy pomocy pokręteł przelącznika piekarnika oraz termostatu (normalne działanie piekarnika), przelącznik czasowy nie działa. • W pozycji „WŁĄCZONE“ możliwe jest nastawienie czasu funkcjonowania piekarnika przy pomocy przelącznika czasowego w zakresie 0-120 minut. Nastawiony czas można dowolnie zmieniać poprzez kręcenie pokręteł w prawo od pozycji 0 do 120 i w kierunku odwrotnym. Po upływie nastawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i nagrzewanie piekarnika zostanie zakończzone. • Przy wyłączonym piekarniku przelącznik czasowy można używać do odmierzenia czasu. Po upływie nastawionego czasu odezwie się sygnał dźwiękowy. 	<p>A mechanikus programóra 3 állással rendelkezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • KIKAPCSOLT állásban a sütő ki van kapcsolva. A sütő nem üzemeltethető a termosztát ill. az üzemmód vezérlő gombbal sem. • A TARTÓSAN BEKAPCSOLT állásban a sütő a vezérlőgombok segítségével hagyományos módon üzemeltethető. A mechanikus óra nem működik. • A BEKAPCSOLT állásban a mechanikus programóra segítségével beállítható a szükséges sütési idő 0 – 120 min. között. A beállított időt a programóra gombjának elfogatásával lehet megváltoztatni előre és hátra. Az beállított idő elmúltával az óra hangjelzést ad és a sütő kikapcsol.
<p>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU</p>	<p>ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA</p>	<p>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI</p>	<p>TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS</p>
<p>Při čištění a údržbě sporáku dodržujte zásady:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Všechny knoflíky nastavte do polohy vypnuto. • Hlavní vypínač musí být v poloze vypnuto. • Vyčkejte až bude sporák vychladlý. 	<p>Pri čistení a údržbe sporáka dodržujte tieto zásady:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“ • Odpojte spotrebič od elektrickej siete buď vytažením zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača. • Počkajte, kým spotrebič vychladne. 	<p>Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie pokrętał ustawić w pozycji „WYŁĄCZONE“. • Odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji „WYŁĄCZONE“. • Odczekać aż kuchnia ostygnie. 	<p>Tisztítás és karbantartás során tartsák be az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az elektromos főkapcsolót állítsák kikapcsolt állásba. • A tűzhely minden kezelőgombját állítsák kikapcsolt helyzetbe. • Várják meg amíg a tűzhely lehül.



SKLOKERAMICKÁ DESKA

Povrch sporáku čistíte vlhkým hadříkem nebo houbou a potom vyleštíte do sucha. Při velkém znečištění používejte doporučené čisticí prostředky. Vychladlou sklokeramickou desku čistíte po každém použití. Sebemenší znečištění se při příštím ohřevu připeče. Nepoužívejte čisticí prostředky s brusným (abrazivním) účinkem, ocelovou vlnu, čistící houby s drsnou stranou, mycí pasty a také houby a mycí žinky, které používáte pro jiné účely. Tyto prostředky mohou sklokeramickou plochu poškrábat. Na čištění používejte výhradně speciálních prostředků určených pro čištění sklokeramických desek např. Vitro Clean.

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ PLATŇA

Povrch sporáka čistíte vlhkou handričkou alebo hubkou a potom vyleštíte do sucha. Pri veľkom znečistení používajte doporučené čistiace prostriedky. Vychladnutú varnú platňu čistíte po každom použití. Aj najmenšie znečistenie sa pri budúcom ohriatí pripeče. Nepoužívajte čistiace prostriedky s brusným účinkom, ocelovú vlnu, čistiace hubky s drsnou stranou, čistiace pasty a také hubky a čistiace žinky, ktoré používate pre iné účely. Tieto prostriedky môžu varnú plochu poškrabať. Na čistenie používajte výhradne špeciálne prostriedky určené na čistenie sklokeramických platničiek, napr. Vitro Clean.

LEHKÉ ZNEČIŠTĚNÍ

Odstraňujte vlhkou utěrkou. Zbytky mýcího prostředku smyjte studenou vodou a celou plochu důkladně vysušte. Stopy od vody vzniklé z překypění můžete odstranit octem nebo citronem.

LAHKÉ ZNEČISTENIE

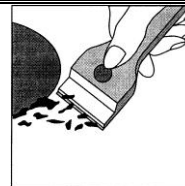
Odstraňujte vlhkou utierkou. Zbytky čistiaceho prostriedku zmyte studenou vodou a celú plochu dôkladne vysušte. Stopy od vody, vzniknuté vykypením, môžete odstrániť octom alebo citrónom.

SILNÁ ZNEČIŠTĚNÍ

Odstraňujte nanesením a rozetřením nezředěného čisticího prostředku na sklokeramickou desku. Připečené nečistoty odstraňte pomocí škrabky pro sklokeramickou desku. Po odstranění

SILNÉ ZNEČISTENIA

Odstraňujte nanesením a rozotretím nezriedeného čistiaceho prostriedku na sklokeramickú platňu. Pripečené nečistoty odstráňte pomocou žiletkovej škrabky pre sklokeramickú platňu.



PLYTA CERAMICZNA

Powierzchnię kuchni należy czyścić przy pomocy mokrej szmatki albo gąbki a następnie wytrzeć do sucha. Przy dużym zanieczyszczeniu stosować zalecane środki do czyszczenia (np. Vitro Clean). Płytkę ceramiczną po ostygnięciu należy czyścić po każdym użyciu, gdyż nawet najmniejsze zabrudzenie przypiecze się do płyty przy kolejnym jej włączeniu. Nie wolno stosować środków o działaniu ścierającym, wełny stalowej, gąbek do szorowania z powierzchni szorstką, past i mleczek do szorowania oraz gąbek i ścierek wykorzystywanych poprzednio do innych celów. Wymienione środki mogą spowodować zadrapania powierzchni płyty ceramicznej. Dobrze jest nanieść na wysuszoną płytkę ceramiczną specjalny środek czyszczący np. Vitro Clean.

FŐZÓLAP

Az üvegkerámia főzőlapját rendszeresen tisztítsa, ha lehet minden használat után, mert következő főzésnél egy kisebb szennyeződés is a ráéghet a lagra. Tisztításhoz használjon mosogatószerezes vizet. Soha ne használjon agresszív szereket, amelyek a zománc és más anyagok felületén karcolódást és eltávolíthatatlan károkat okozhatnak. Sütő tisztító spray is alkalmatlan, mert tartós károkat okozhat a lapon. A tűzhely külsejének megóvása érdekében gondoskodjanak a rendszeres tisztításáról. A készülék modern konstrukciója csak minimális karbantartást igényel. A készülék élelmiszerekkel érintkező részeit tisztítsák rendszeresen.

USUWANIE LEKKICH ZABRUDZEN-

Nieduże zanieczyszczenia usuwa się przy pomocy wilgotnej ściereczki. Resztki środka myjącego usunąć przy pomocy zimnej wody i osuszyć całą powierzchnię płyty. Ślady po wodzie, które powstały po wykipieniu można usunąć przy pomocy octu albo soku z cytryny.

KISEBB SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA:

amint a lap kihűlt, pár csepp folyékony tisztítószer (esetleg ecet vagy citrom) és tisztá puha törölkendő segítségével tisztítsa meg. A főzőlapot alaposan mossa le, és szárítsa fel papírral, vagy puha törölkendővel.

USUWANIE WIĘKSZYCH ZABRUDZEN


Większe zanieczyszczenia usuwa się przez naniesienie i roztrzeenie na powierzchni płyty ceramicznej stężonego środka myjącego. Przypalione


ERŐS SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA:

erős szennyeződés esetében használja a tisztítószeret hígítás nélküli formában, de ügyeljen arra, hogy alaposan törölje le a szert, mert a következő főzésnél

<p>nečistot škrabkou a po působení prostředku na znečištění omyjte studenou vodou a vytřete dosucha. Čistící prostředek, který zůstane na vařidlové desce, může být při dalším ohřevu agresivní</p>	<p>Po odstránení nečistôt žiletkovou škrabkou a po pôsobení prostriedku na čistenie umyte plochu varnej platne studenou vodou a utrite do sucha. Čistiaci prostriedok, ktorý zostane na varnej platni, môže byť pri ďalšom ohreve agresívne.</p>	<p>zanieczyszczenia można usunąć przy pomocy skrobaka żyletkowego. Po usunięciu zanieczyszczeń i po zastosowaniu środka czyszczącego należy umyć płytę zimną wodą i osuszyć. Pozostawione resztki środków czyszczących mogą po ponownym włączeniu płyty działać agresywnie.</p>	<p>agresszív lehet.</p>
<p>ZNEČIŠTĚNÍ CUKREM, CUKERNATÝMI POKRMY (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠŤÁVA), ŠKRALOUPY Odstraňujte ihneď v horkém stavu škrabkou pro sklokeramickou desku, protože jinak dojde k trvalejším stopám chemickou reakci. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým způsobem.</p>	<p>ZNEČIŠTENIE CUKROM, CUKORNATÝMI POKRMAMI (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠŤAVA) Odstraňujte ihneď v horúcom stave žiletkovou škrabkou, pretože inak dôjde k trvalejším stopám chemickou reakciou. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým spôsobom.</p>	<p>ZABRUDZENIA OD CUKRU I WYROBÓW ZAWIERAJĄCYCH DUŻO CUKRU (MARMOLADY, GALARETKI, SYROPY), ZASKORUPIENIA - należy usuwać natychmiast - przed wystygnięciem, przy pomocy skrobaka żyletkowego, będącego na wyposażeniu kuchni. W przeciwnym wypadku mogą powstać trwałe ślady wskutek reakcji chemicznej. Po wystygnięciu płyty należy wyczyścić ją w zwykły sposób.</p>	<p>A NAGYOBB MENNYISÉGŰ CUKORTARTALMÚ ÉTELEK (LEKVÁR, ZSELÉ, SZIRUP): kifutásakor (pl. dzsem) nehasznájon acélszálás (drótos) mosogatószivacsot vagy durva szemcsés tisztítószereket. Nem javasoljuk sütőtisztító spray használatát, mert korrózió kialakulását okozhatja. A még meleg lapról távolítsák el a nagyobb ételmaradékokat (pl. ecsettel), hogy ne maradjon maradandó nyom. Miután kihűlt a tűzhely, tisztítsa meg a lapot hagyományos módszerrel.</p>
<p>KOVOVÉ SE LESKNOUCÍ ŠKVRNY Vznikají používáním hliníkového nádobí, nebo použitím nevhodného čistícího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním. Barevné změny na sklokeramické desce jsou způsobeny vesměs neodstraněnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejedná se o změnu v materiálu.</p>	<p>KOVOVO SA LESKNUČE ŠKVRNY Vznikajú odretím dna hliníkového hrnca, alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa pracne odstraňujú niekoľkonásobným čistením. Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstránenými pripálenými zbytkami. Nemajú vplyv na funkciu sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiáli.</p>	<p>PLAMY Z METALICZNYM POŁYSKIEM powstają wskutek otarcia dna garnka aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Zanieczyszczenia tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie. Zmiany zabarwienia na powierzchni płyty ceramicznej powstają przeważnie jako konsekwencja nieusunięcia przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej, gdyż nie następują w niej zmiany materiałowe.</p>	<p>FÉMESÉN CSILLOGÓ FOLTOKAT: alumínium edények, vagy nem jó tisztítószerek okozhatják. Ezeket a foltokat többszörös tisztítással lehet eltávolítani. A főzőlap elszíneződését, többféle nem eltávolított légegt maradványok okozzák. Ezek nem befolyásolják az üveggerámia lap működését.</p>
<p>OBROUŠENÍ DEKORU Můžeme způsobit agresivními čistícími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu sklokeramické desky po delší dobu. Na sklokeramické desce vzniká tmavá skvrna.</p>	<p>OBRÚSENIE DEKÓRU Môže byť spôsobené agresívnymi čistiacimi prostriedkami, alebo trením dna hrnca po povrchu varnej platne po dlhšiu dobu. Na varnej platni vzniká tmavá škvrna.</p>	<p>OTARCIA ORNAMENTYKI - mogą powstać przez stosowanie agresywnych środków czyszczących albo tarciami dna garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.</p>	<p>A FŐZŐLAP DEKORÁCIÓ ELTŰNÉSÉT: agresszív tisztítószerek, ill. az edények gyakori huzogatása okozhatja, a főzőlapon sötét folt keletkezik.</p>

<p>UPOZORNĚNÍ: Dlouhodobě nečištěné skvrny od cukernatých pokrmů mohou způsobit neodstranitelné poškození sklokeramické desky.</p>	<p>UPOZORNENIE: Dlhodobó nečistené škvrny od cukornatých pokrmov môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie sklokeramickej platne.</p>	<p>UWAGA: Przy długotrwałym nieusuwaniu plam po cukrze i daniach zawierających cukier może dojść do nieusuwalnych uszkodzeń płyty ceramicznej.</p>	<p>FIGYELMEZTETÉS: Hosszabb ideig el nem távolított cukortartalmú ételmaradékok az üvegkerámia lap maradandó károsodását okozhatják</p>
<p>TROUBA Troubu čistíte saponátem nebo speciálním prostředkem na čištění trub. Nečistoty namočte, narušte kartáčem a setřete hadrem. Připečené zbytky neodstraňujte ostrými kovovými předměty. Příslušenství trouby umyjte houbou pomocí saponátu nebo použijte myčku nádobí (rošt, pekáč atd.), popřípadě použijte vhodný čistící prostředek na odstranění hrubých nečistot nebo připálenin.</p>	<p>RÚRA Rúru čistíte saponátom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie rúr. Nečistoty namočte, narušte kefkou a zotrite handrou. Pripečené zvyšky neodstraňujte ostrými kovovými predmetmi. Príslušenstvo rúry umyte hubkou pomocou saponátu, alebo použite umývačku riadu (rošt, pekáč atď.).</p>	<p>PIEKARNIK Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia piekarnika. Przypalone resztki należy zmoczyć, zetrzeć szczołeczką i wytrzeć szmatką. Nie wolno ich usuwać przy pomocy ostrych przedmiotów metalowych. Wyposażenie piekarnika można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń (ruszt, brytfannę itp.).</p>	<p>A SÜTŐ A sütőt mosogatószeres vízzel vagy sütőtisztítószerrel tisztítsa. A sütőben ne kaparják és tárgyakkal a ráégett ételmaradékot, inkább próbálják leáztani őket, vagy nedves kefével távolítsák el. A tartozékokat (tepsi, rács stb) mosogatószeres vízzel mossa le, vagy mosogatógéppen.</p>
<p>VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCÍ TROUBY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a vypněte hlavní vypínač • vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo • vyšroubujte vadnou žárovku • vložte a zašroubujte novou žárovku • namontujte skleněný kryt žárovky 	<p>VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA PRIESTORU RÚRY NA PEČENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte sporák od el. siete vytiahnutím vidlice privodnej šnúry zo zásuvky • odmontujte sklenený kryt žiarovky otáčaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu • nasadte späť sklenený kryt žiarovky otáčaním vpravo. 	<p>WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie pokręta regulacyjne ustawić w pozycji “WYŁĄCZONE” i odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej • zdemontować klosz ochronny żarówki - wykręcając go “w lewo” • wykręcić niesprawną żarówkę • wkręcić nową żarówkę • zamontować klosz ochronny żarówki 	<p>SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Győződjene meg róla, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van-e. • Az izzó védőfedelét balra történő forgatással távolíthatják el. • Cseréljék ki a kiégett izzót. • Fordított sorrendben helyezze vissza a védőfedelet.

<p>POZNÁMKA: Pro osvětlení je nutno použít pouze žárovku T 300°C, E 14, 230 V~, 25 W</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skleněný kryt 2. Žárovka 3. Objímka 4. Zadní stěna trouby 	<p>POZNÁMKA: Pre osvetlenie je treba použiť iba žiarovku T 300°C, E 14, 230 V ~, 25 W</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sklenený kryt 2. Žiarovka 3. Objímka 4. Zadná stena rúry 	<p>UWAGA: Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka T 300°C, E 14, 230 V~, 25 W</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klosz ochronny 2. Żarówka 3. Oprawka 4. Tylna ścianka piekarnika 	<p>MEGJEGYZÉS: Világításhoz használjon T 300°C, E 14, 230 V ~, 25 W-os izzót.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menetes üvegfedél 2. Izzó 3. Foglalat 4. Sütő hátfal
<p>REKLAMACE</p>	<p>REKLAMÁCIA</p>	<p>REKLAMACJE</p>	<p>REKLAMÁCIÓ</p>
<p>Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamací uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu GORENJE, nebo u servisních středisek, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se řiďte textem záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného záručního listu je reklamáce neplatná.</p>	<p>Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu uplatňujte v predajni, v ktorej ste sporák zakúpili, v značkovom servise GORENJE SLOVAKIA, alebo v servisoch uvedených v Záručných podmienkach. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného záručného listu je reklamácia neplatná.</p>	<p>Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka kuchni - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Kartcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 /prefiks/ 61 855 29 17). Przy zgłoszeniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Kartcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.</p>	<p>A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A hibát a garanciális szervíz köteles elhárítani. Felhívjuk figyelmüket, hogy a készüléket csak szakember helyezheti üzembe (lásd a garanciajegyet) . A garanciális szervizek jegyzékét a garanciajegy tartalmazza.</p>
<p>ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ</p>	<p>SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV</p>	<p>SPOSÓBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ</p>	<p>CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMISÍTÉSE</p>
<p> MORA MORAVIA, s.r.o. se zapojila do integrovaného systému sběru komunálního odpadu ve spolupráci s firmou EKO-KOM, a. s. Sběr obalů uložených na sběrných místech ve Vaší obci zaručuje jejich recyklaci.</p>	<p>Vlnitá lepenka, baliaci papier - predaj zberným surovinám - do zberných kontajnerov na zberný papier - iné využitie Drevené podstavce - na miesto určené obcou na ukladanie odpadu Obalová fólia a PE vrecia - do zberných kontajnerov na plasty</p>	<p>Tektura falista, papier pakowy - sprzedaż w skupie makulatury - odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę Podstawki drewniane - do innego wykorzystania - do odpadów komunalnych Folia i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik.</p>	<p>Üllámkarton, csomagoló papír - MÉH-nek való eladás - papír gyűjtő konténerbe Fa talpazat - más hasznosítás - kijelölt szeméttelrepre Műanyag fóliák, tasakok - műanyaggyűjtő konténerbe</p>

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA	KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN
			
<p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.</p>	<p>Tento spotřebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.</p>	<p>Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.</p>	<p>Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.</p>
<p>Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.</p>	<p>Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotřebič odovzdajte do zberných surovin, alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.</p>	<p>Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.</p>	<p>Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatóak, a készüléket MÉH-be vagy kijelölt szemetgyűjtő telepre ajánlatos elszállítani.</p>

PŘEDPIS PRO INSTALACI A SEŘIZENÍ	PREDPIS NA INŠTALÁCIU A NASTAVENIE	INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI	SZERELÉSI INFORMÁCIÓK A SZERVIZEK RÉSZÉRE
<p>PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI:</p> <p>Instalaci je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba. Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm. Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťové šňůry typu H05RR-F5G-1,5 (dříve CGLG 5Cx1,5), jejíž konce upravte podle obr. 9. Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztřepení nalisovanými koncovkami. Pro jednofázové připojení použijte přírodní šňůru typu H05RR-F3G-4 (dříve GGLG 3Cx4), konce vodičů upevněte podle obr. 5. Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte šňůru do krabičky svorkovnice a zajistěte ji proti vytržení sponou (obr. 5). Nakonec zavřete víko krabičky svorkovnice.</p>	<p>PŘIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI:</p> <p>Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonať len oprávnená firma. Do pevného rozvodu pred spotrebičom musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólů min. 3 mm. Doporučené pripojenie sporáka je trojfázové pomocou sieťovej šnúry typu H05RR-F5G-1,5 (predtým CGLG 5C x 1,5), ktorej konce upravte podľa obr. 9. Konce vodičov je nutné spevniť proti rozpadu nalisovanými koncovkami. Pre jednofázové pripojenie použite šnúru typu H05RR-F3G-4 (predtým GGLG 3C x 4), konce vodičov upevnite podľa obr. 5. Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte šnúru do krabičky svorkovnice a zaistíte ju proti vytrhnutiu sponou (obr. 5). Nakoniec zatvorte veko krabičky svorkovnice.</p>	<p>PODŁĄCZENIE DO SIĘCI ELEKTRYCZNEJ</p> <p>Podłączenia kuchni do sieci może przeprowadzić tylko osoba posiadająca odpowiednie uprawnienie. Na przyłączu kuchni do sieci elektrycznej musi być umieszczony wyłącznik główny. Odległość styków wyłącznika w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm. Zaleca się trójfazowe zasilanie kuchni przy wykorzystaniu przewodu sieciowego typu H 05RR-F5G-1,5 (dawniej CGLG 5Cx1,5), którego końcówki należy dostosować zgodnie z rys.4. Końce kabli należy zabezpieczyć (przed wystrzępieniem) wytłoczonymi końcówkami. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami. W przypadku zasilania jednofazowego należy wykorzystać kabel przyłączeniowy typu H05RR-F3G-4 (dawniej GGLG3Cx4) – końcówki kabla należy przygotować zgodnie z rys.4. Po zamocowaniu końcówek kabli pod główki śrub w listwie zaciskowej należy włożyć przewód do pudełka listwy zaciskowej i zabezpieczyć zaciskiem (przed wyrwaniem) rys 5, po czym opuścić wieko listwy zaciskowej.</p>	<p>BEÜZEMELÉSI ELŐÍRÁSOK</p> <p>A készülék az elektromos hálózatra való csatlakoztatása</p> <p>A készülék és az elektromos hálózat közé megszakító kapcsolót (el. főkapcsolót kell beiktatni) úgy, hogy megszakított állapotban a csatlakozások távolsága min. 3 mm legyen. A készülék elektromos hálózatra való csatlakozásra javasoljuk, hogy háromeres kábelt használjanak egy fázisú bekötéshez és öt erest 3 fázisú bekötéshez. Ellenőrizze, hogy az adatok, a készülék típus-adattábláján, megegyeznek-e a hálózati feszültséggel. Bekötéshez mindig sarus vagy forrasztott végű kábelt használjanak. A készülék beüzemelését csak erre jogosult szakember végezheti el. Szakember köteles a készüléket összeszerelni, kipróbálni minden funkció működését, bemutatni a készülék használatát és karbantartását a megfelelő szabályok szerint. A garancialevélben be kell jelölni a beüzemeltetés dátumát.</p>

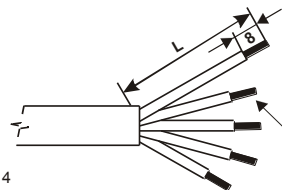
INSTALACE ELEKTRICKÉHO SPORÁKU

INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA

INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

ELEKTROMOS TŰZHELY BEÜZEMELÉSE

L=65 mm, ČERNÝ/ ČIERNY/ CZARNY /FEKETE - L3
 L=45 mm, ČERNÝ/ ČIERNY/ CZARNY /FEKETE - L2
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRY
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N
 L=50 mm, ZELENOŽLUTÝ / ZELENOŽLTÝ /
 ZIELONO-ŽÓLTÝ / ZÖLDESSÁRGA – PE (⊕)
 L=25 mm, HNĚDÝ / HNEĐÝ / BRAZOWY/ BARNA - L1

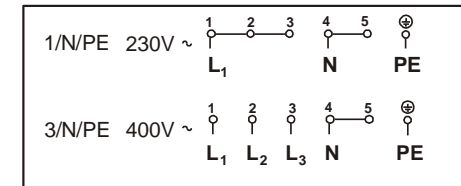
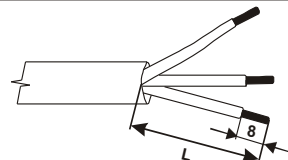


4

L=45 mm, HNĚDÝ / HNEĐÝ / BRAZOWY/ BARNA - L
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRY
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N
 L=50 mm, ZELENOŽLUTÝ / ZELENOŽLTÝ /
 ZIELONO-ŽÓLTÝ / ZÖLDESSÁRGA – PE (⊕)

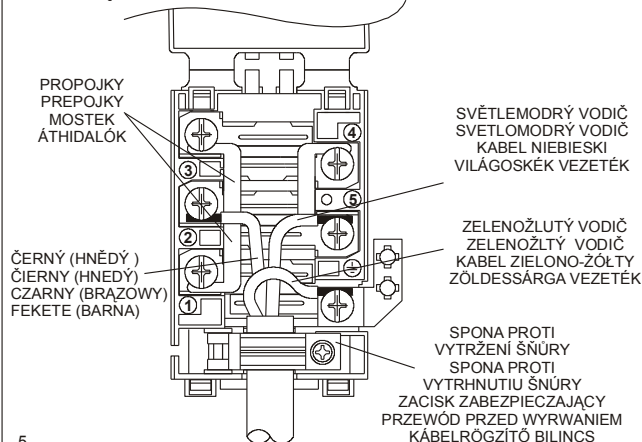
KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNĚ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE VODIČOV SPEVNENĚ NALISOVANOU KONCOVKOU

KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANĄ KOŃCÓWKĄ
 VEZETÉKEK FORRASZTOTT VÉGEKKEL



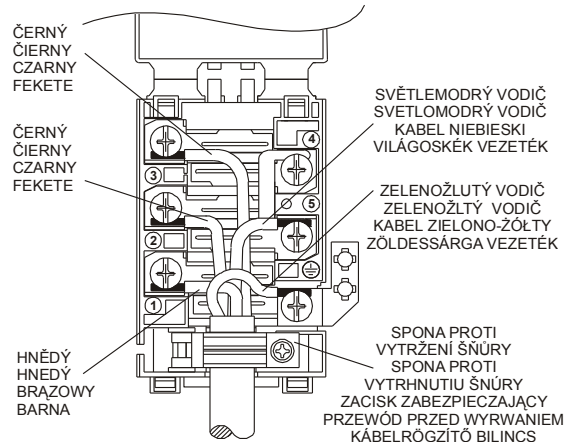
6

JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PRIPOJENIE / PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE / EGYFÁZISŰ CSATLAKOZÁS



5

TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PRIPOJENIE / PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / HÁROMFÁZISŰ CSATLAKOZÁS











<p>Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a překontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu. Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.</p>	<p>Inštaláciu sporáka môže vykonať iba oprávnená firma. Pracovník tejto firmy je povinný postaviť sporák do vodorovnej polohy, pripojiť sporák na elektrickú rozvodnú sieť a prekontrolovať jeho funkcie. Inštalácia sporáka musí byť potvrdená v záručnom liste. Elektrický sporák je tepelný spotrebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať STN 73 0823, STN 33 2180.</p>	<p>Instalacji kuchni elektrycznej może dokonać tylko firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. Osoba dokonująca instalacji musi wypoziomować kuchnię, podłączyć ją do sieci elektrycznej oraz sprawdzić prawidłowość jej działania. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej. Kuchnia elektryczna jest urządzeniem grzewczym, którego instalacja i umieszczenie musi spełniać wymagania obowiązujących w Polsce przepisów i norm.</p>	<p>FONTOS FIGYELMEZTETÉS Mindenemű szerelésnél a tűzhelyet le kell kapcsolni az elektromos hálózatról.</p> <p>FIGYELEM A készüléket földelni kell!</p>
<p>SCHÉMA PŘIPOJENÍ SVORKOVNICE K ELEKTRICKÉ SÍTI (OBR. 6): Pro připojení sporáku doporučujeme použít přívodní kabel: - Cu 3 x 4 mm² min. - při jednofázovém připojení (jistič 35 - 38 A dle typu) - Cu 5 x 1,5 mm² min. - při třífázovém připojení (jistič 3x16 A)</p>	<p>SCHÉMA PRIPOJENIA SVORKOVNICE NA ELEKTRICKÚ SIEŤ (OBR. 6). Pre pripojenie sporáka doporučujeme použiť prívodný kábel: - Cu 3 x 4 mm² min. - pri jednofázovom pripojení (istič 35 - 38 A podľa typu) - Cu 5 x 1,5 mm² min. - pri trojfázovom pripojení (istič 3x16A) Pri jednofázovom pripojení spotrebiča musí byť istiaci prvok predradený pred spotrebič dimenzovaný na 35 A min.</p>	<p>SCHEMAT POŁĄCZENIA LISTWY ZACISKOWEJ Z SIECIĄ ELEKTRYCZNĄ Zaleca się stosowanie następujących przewodów przyłączeniowych kuchni: - Cu 3x4 mm² min. - przy zasilaniu jednofazowym - Cu 5x1,5 mm² min. - przy zasilaniu trójfazowym Przy zasilaniu kuchni prądem jednofazowym element zabezpieczający przed kuchenką powinien się równać minimum ilorazowi całkowitego nominalnego poboru mocy dla napięcia znamionowego 230 V~ (min. 35 A).</p>	<p>A BEÜZEMELÉSHEZ A KÖVETKEZŐ VEZETÉKEKET JAVASOLJUK. Cu 3 x 4 mm² min. egyfázisú bekötés Cu 5 x 1,5 mm² min. háromfázisú bekötés</p>
<p>DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od rozvodné elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav. Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony: • kontrola správnosti připojení k elektrické síti, • kontrola funkce topných těles,</p>	<p>DŮLEŽITÉ UPOZORNENIA Pri akejkoľvek demontáži a montáži elektrického sporáka, okrem jeho bežného používania, je nutné odpojiť spotrebič od rozvodnej elektrickej siete a zaistiť jeho vypnutý stav. Pri inštalácii spotrebiča je nutné z hľadiska funkcie spotrebiča vykonať predovšetkým tieto úkony: • kontrolu správnosti pripojenia k elektrickej sieti • kontrolu funkcie vyhrievacích telies,</p>	<p>WAŻNE OSTRZEŻENIE Przy wykonywaniu przy kuchni czynności innych niż normalne użytkowanie należy bezwzględnie odciąć dopływ energii elektrycznej do kuchni przez wyłączenie wyłącznika głównego. Przy instalacji kuchni, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności: • sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej, • kontrola działania grzałek, elementów</p>	<p>A tűzhely üzembehelyezése: A tűzhely elhelyezésekor és üzembehelyezése során a 92 MSZ 1600 szerint kell eljárni.</p>

ovládacích a regulačních prvků, • předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.	ovládacích a regulačních prvkov • predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a oznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.	regulacyjnych i sterowniczych, • zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.	
UPOZORNĚNÍ: Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě.	UPOZORNENIE: Elektrický sporák je spotrebič triedy I. podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť prepojený s ochranným vodičom elektrickej siete.	UWAGA: Kuchnia elektryczna jest urządzeniem I stopnia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. Z tego względu musi być podłączona do obwodu ochronnego sieci elektrycznej.	MINŐSÉG TANÚSÍTÁS A 2/1984 (III.10) BKM IPM együttes rendeletek értelmében, mint forgalombahozók a közölt műszaki adatok valódiságát tanúsítjuk.
UMÍSTĚNÍ SPORÁKU	UMIESTNENIE SPORÁKA	UMIESZCZENIE KUCHNI	A TŰZHELÝ ELHELYEZÉSE
„X” - minimální vzdálenost 650 mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů	„X” - minimálna vzdialenosť 650 mm, ďalej podľa doporučenia výrobcu odsávačov	„X” - minimalna odległość 650 mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).	„X” - minimális távolság 650 mm, nagyobb távolság a páraelszívó gyártó ajánlása szerint
Elektrický sporák je určen pro obyčejné prostředí podle ČSN 33 2000-3. Může být instalován do kuchyňské linky bez bočních mezer (minimální šířka 500 mm). Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku platí ČSN 06 1008. Sporák může být vestavěn mezi skříňky	Elektrický sporák je určený pre obyčajné prostredie podľa STN 33 0300. Podľa STN EN 60 335-2-6 je klasifikovaný ako spotrebič, ktorý môže byť inštalovaný do kuchynskej linky bez bočných medzier (minimálna šírka 500 mm). Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka	Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnym z parametrami określonymi w Polskich Normach. Może być wbudowane w segment meblowy bez przeswitów bocznych (min. szerokość 500 mm).	A tűzhely közvetlenül a konyhaszekrénybe építhető, de a szekrény ne legyen magasabb, mint a főzőlap teteje. A szekrénynek min. 100 °C-ig hőállóknak kell lennie A tűzhely fölé javasoljuk, hogy csak páraelszívót szereljen, e föltött lehet még küsszekrény.

<p>s tepelnou odolností 100 °C nebo musí být tyto pokryty tepelně izolačním materiálem. Sporák nesmí být umístěn na podstavci.</p>	<p>platí STN 73 0823. Sporák môže byť vstavaný medzi skrinky s tepelnou odolnosťou 100 °C, alebo musia byť tieto pokryté tepelne izolačným materiálom. Sporák nesmie byť umiestnený na podstavci.</p>	<p>Kuchnia może być wbudowana między szafki, których odporność termiczna wynosi 100 °C, w innym wypadku szafki powinny być chronione materiałem termoizolacyjnym. Bezpiecznie odległości kuchni od ścian i mebli szczególnie określają Polskie Normy.</p>	<p>Páraelszívó nélkül ne helyezzen el főzőlap fólé szekrényt.</p>
<p>VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU</p>	<p>NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA</p>	<p>REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI</p>	<p>A KÉSZÜLÉK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA</p>
<p>Ustavení sporáku tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, případně úpravu jeho výšky, lze provést pomocí 4 stavěcích šroubů, které jsou součástí příslušenství spotřebiče.</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakloňte sporák na boční hranu • našroubujte plastové šrouby zespodu do předního a zadního otvoru příčky na jedné straně • sporák nakloňte na opačnou stranu a šrouby našroubujte do otvorů na druhé straně sporáku • srovnání sporáku a další regulaci provádějte pomocí šroubováku z odkládacího prostoru sporáku. 	<p>Postavenie sporáka do vodorovnej polohy, prípadne úpravu jeho výšky, je možné vykonať pomocou 4 skrutiek, ktoré sú súčasťou príslušenstva spotrebiča.</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakloňte sporák na bočnú hranu • naskrutkujte plastové skrutky do predného a zadného otvoru priečky na jednej strane • sporák nakloňte na opačnú stranu a skrutky naskrutkujte do otvorov na druhej strane sporáka • umiestnite sporák a ďalšiu reguláciu vykonávajte pomocou skrutkovača z odkládacieho priestoru sporáka 	<p>Ustawienie kuchni w poziomie, ewentualnie dostosowanie jej wysokości można przeprowadzić przy pomocy 4 śrub regulacyjnych.</p> <p>Sposób postępowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przechylic kuchnię na bok • wkręcić plastikowe śruby regulacyjne w przedni i tylny otwór listwy poprzecznej po jednej stronie kuchni • przechylic kuchnię na przeciwny bok i wkręcić śruby regulacyjne w otwory po drugiej stronie kuchni • ustawić kuchnię poziomo i śrubokrętem dokonać regulacji wysokości obracaniem sześcioboku śruby regulacyjnej. 	<p>A készülék vízszintes fekvésének beállítását négy állítócsavar segítségével végezhetik el, melyek a készülék tartozékai.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tűzhelyet az oldalára fektetjük. • A négy erre kiképzett nyílásba behelyezzük az anyákat, majd enyhén becsavarjuk a csavarokat. Lásd az ábra. • A tűzhelyet felállítjuk, majd a csavarok segítségével vízszintes helyzetbe állítjuk.
<p>POZNÁMKA: Montáž výškové stavitelnosti (šroubů) není podmínkou pokud výška a ustavení spotřebiče vyhovuje bez plastových šroubů.</p>	<p>POZNÁMKA: Montáž skrutiek na nastavenie výšky sporáka nie je podmienkou, pokiaľ výška a nastavenie spotrebiča vyhovuje bez plastových skrutiek.</p>	<p>UWAGA: Regulacja wysokości przy pomocy śrub nie jest konieczna, jeżeli pierwotna wysokość jest odpowiednia.</p>	<p>MEGJEGYZÉS: A magasságállító csavar nem szükséges, ha a tűzhely egyenes felületen áll.</p>
<p>UPOZORNĚNÍ: Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.</p>	<p>UPOZORNENIE: Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.</p>	<p>UWAGA: Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.</p>	<p>MEGJEGYZÉS: A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban változásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek.</p>

TECHNICKÉ ÚDAJE	TECHNICKÉ ÚDAJE	DANE TECHNICZNE	MŰSZAKI ADATOK	
Elektrický sporák	Elektrický sporák	Kuchnia elektryczna	Elektromos tűzhely	CS 110 G
Rozměry	Rozmery	Wymiary	Méretek	
Výška / šířka / hloubka	Výška / šířka / hĺbka	Wysokość / szerokość / głębokość	Magasság / szélesség / mélység	850 / 500 / 605 mm
Vařidlová deska	Varná platňa	Płyta nawierzchniowa	Főzőlap	
Elektrické varné zóny	Elektrické varné zóny	Pola grzejne	Elektromos főzőzónák	
Levá zadní (kw)	Ľavá zadná (kw)	Lewe tyłne (kw)	Bal hátsó (kw)	1,20
Levá přední (kw)	Ľavá predná (kw)	Lewe przednie (kw)	Bal első (kw)	1,70
Levá přední – duozóna (kw)	Ľavá predná - duozóna (kw)	Lewe przednie– duo (kw)	Bal első (kw)	
Pravá zadní (kw)	Pravá zadná (kw)	Prawe tyłne (kw)	Jobb hátsó (kw)	1,70
Pravá zadní - duozóna ovál (kw)	Pravá zadná-duozóna ovál (kw)	Prawe tyłne - duo (kw)	Jobb hátsó (kw)	
Pravá přední (kw)	Pravá predná (kw)	Prawe przednie (kw)	Jobb első (kw)	1,20
Trouba	Rúra	Piekarnik	Sütő	
Horní topné těleso (kw)	Horné topné teleso (kw)	Grzałka górna (kw)	Felső fűtőszál sűtésnél (kw)	0,75
Spodní topné těleso (kw)	Dolné vyhrievacie teleso (kw)	Grzałka dolna (kw)	Alsó fűtőszál (kw)	1,10
Grilovací topné těleso (kw)	Grilovací topné teleso (kw)	Grzałka grilla (kw)	Felső fűtőszál grillezésnél (kw)	1,85
Kruhové topné těleso (kw)	Kruhové vyhrievacie teleso (kw)	Grzałka okrągła (kw)	Kőfűtőszál (kw)	
Ventilátor (w)	Ventilátor (w)	Silnik wentylatora (w)	Ventillátor motor (w)	35 (30)
Osvětlení (w)	Osvetlenie (w)	Oświetlenie (w)	Sütővilágítás (w)	25
Min. / Max teplota v troubě	Min. / Max teplota v rúre	Min. / max temperatura w piekarniku	Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C
Elektrické napětí	Elektrické napätie	Napięcie elektryczne	Névleges feszültség	230 / 400 V ~
Celkový el. příkon (kw)	Celkový el. príkon (kw)	Nominalna moc całkowita (kw)	A készülék össz névleges teljesítménye (kw)	7,80

CZ	SK	PL	HU	
Příslušenství	Príslušenstvo	Rodzaj wyposażenia	Tartozékok	CS 403 G
Rošt	Rošt	Ruszt	Sütőrács	+
Pekáč	Pekáč	Brytfanna	Zománcozott tepsi	+
Plech na pečení	Plech na pečenie	Blacha do pieczenia	Zománcozott sütőlemez	+
Škrabka	Škrabka	Skrobak	Kerámia lap kaparó	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	Sada skrutiek na nastavenie výšky	Zestaw śrub do regulacji wysokości	Magasságállító készlet	+
Výsuvné rošty	Výsuvné rošty	Przesuwne listwy	Csúszó lécek	

CZ	SK	PL	HU	
INFORMAČNÍ LIST	ENERGETICKÝ OPIS	ENERGIA	GYÁRTÓMŰ	
Výrobce	Dovozca	Producent	Típus	MORA
Model	Model			CS 403 G
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	A - Hatékonyabb B C D E F G - Hatékonyabb	A
Spotřeba energie (kWh) <input type="checkbox"/>	Spotreba energie (kWh) <input type="checkbox"/>	Zużycie energii (kWh) (kWh) <input type="checkbox"/>	Energia fogyasztás (kWh) <input type="checkbox"/>	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	50
Spotřeba energie (kWh)  	Spotreba energie (kWh)  	Zużycie energii (kWh)  	Energia fogyasztás (kWh)  	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	42,6
Využitelný objem trouby	Využitelný objem dutiny	Objętość użytkowa piekarnika	Sütő hasznos térfogata	46
Velikost trouby	Veľkosť elektrickej rúry	Wielkość piekarnika	Sütő mérete	
MALÁ	MALÁ	MAŁY	KIS TÉRFOGAT	
STŘEDNÍ	STREDNÁ	ŚREDNI	KÖZEPES TÉRFOGAT	←
VELKÁ	VEĽKÁ	DUŻY	NAGY TÉRFOGAT	
Hlučnost (dB)	Hlučnost' (dB)	Poziom hałasu (dB)	Zajszint (dB)	46
Nejmenší spotřeba energie (standby) (W)	Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)	Minimalne zużycie energii (standby) (W)	Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm ²)	Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	Legnagyobb tepsi mérete (cm ²)	1230

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 244062

