

WOPRA

ES 3525 - ES 241 M

CZ, SK, PL, HU / 2012 07 13 / 389904

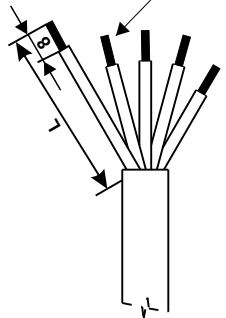
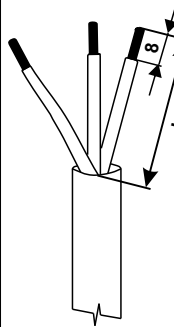
WOPRA



**ELEKTRICKÉ SPORÁKY**  
**ELEKTRICKÉ SPORÁKY**  
**KUCHNIA ELEKTRYCZNA**  
**ELEKTROMOS TŰZHELY**

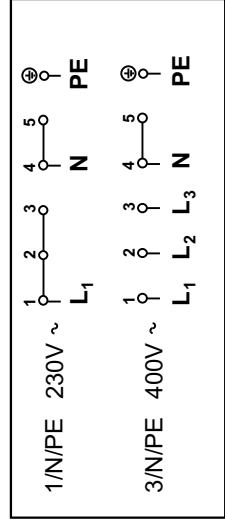
**CZ** **SK** **PL** **HU**

L=65 mm, ČERNÝ / ČERNÝ / CZARNY / FEKETE - L3  
 L=45 mm, ČERNÝ / ČERNÝ / CZARNY / FEKETE - L2  
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVĚTLEMODRÝ /  
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N  
 L=60 mm, ZELENOŽLUTÝ / ZELENOŽLUTÝ /  
 ZIELONO-ZÓLTÝ / ZÖLDESSÁRGA - PE (⊕)

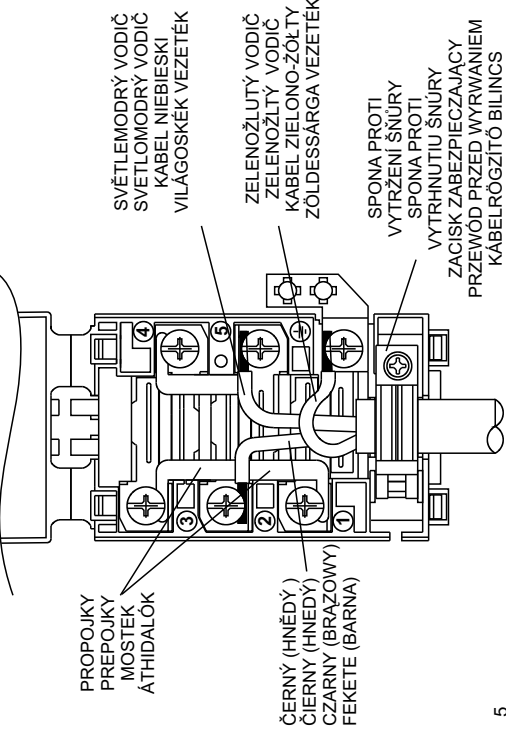


L=45 mm, HNĚDÝ / HNĚDÝ / BRAZOWY / BARNA - L  
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVĚTLEMODRÝ /  
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N  
 L=50 mm, ZELENOŽLUTÝ / ZELENOŽLUTÝ /  
 ZIELONO-ZÓLTÝ / ZÖLDESSÁRGA - PE (⊕)

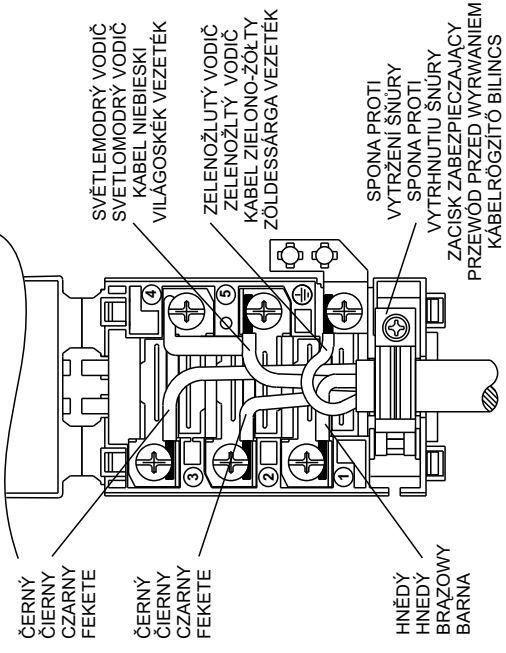
KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU  
 KONCE VODIČOV SPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU  
 KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANA KOŃCÓWKA  
 VEZETÉKEK FORRASZTOTT VEGERKEL



**JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENIE /  
 PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE / EGYFÁZISÚ CSATLAKOZÁS**



**TŘIFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PŘIPOJENIE /  
 PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / HÁROMFÁZISÚ CSATLAKOZÁS**



MŰSZAKI ADATOK	
Elektromos tŰzhely	<b>ES 241 M</b>
Méreték: Magasság / szélesség / mélység (mm)	850 / 500 / 605
<b>Főzőlap</b>	
Bal első (kW)	1,50
Jobb hátsó (kW)	1,50
Jobb első (kW)	1,00
<b>Sütő</b>	
Felső fűtőtest (kW)	0,75
Alsó fűtőszál (kW)	1,10
Felső fűtőszál grillezésnél (kW)	1,85
Sütővilágítás (W)	25
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C
Névleges feszültség	230 V ~
A készülék össz névleges teljesítményfelvétele (kW)	3,40

TARTOZÉKOK	
Sütőrács	+
Zománcozott sütőlemez	+
Magasságállító készlet	+

TARTOZÉKOK ÉRDEKÉBEN			
Hatch üveg főzőlap - fehér	SAP 254207	Hatch forró tányér festett - fehér	SAP 254190
Hatch üveg főzőlap - barna	SAP 254222	Hatch forró tányér festett - barna	SAP 254204

GYÁRTÓMŰ	
Tipus	<b>ES 241 M</b>
A - Hatékonyabb B C D E F G - Kevésbé hatékony	<b>B</b>
Energia fogyasztás (kWh)	<b>0,94</b>
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	<b>54,9</b>
Energia fogyasztás (kWh)	
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	
Sütő hasznos térfogata	<b>49</b>
Sütő mérete	
KIS TÉRFOGAT	
<b>KÖZEPES TÉRFOGAT</b>	<b>←</b>
NAGY TÉRFOGAT	
Zajszint	
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)	
Legnagyobb tepsi mérete (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

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

389904hu

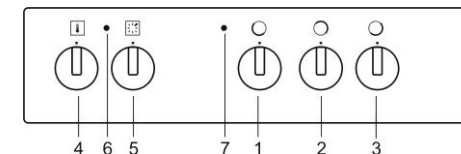
## NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Vážení zákazníci,  
zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektrických sporáků. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.

## DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Sporák je určen pro připojení do zásuvky 230V a je opatřen přívodní šňůrou zakončenou vidlicí. Tato výhoda vyžaduje určitá opatření uvedená v tomto návodu.
- Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě.
- 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.
- 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 ploten, topných těles pečící trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- 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 vypnuty.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na odborný servis 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 (jistič).
- Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte tuto závodou sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti odborně způsobilou.
- V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případnou způsobenou škodu.
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

## OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



- Ovládací knoflík levé přední plotny LP
- Ovládací knoflík pravé zadní plotny PZ
- Ovládací knoflík pravé přední plotny PP
- Troubový termostat
- Přepínač funkcí trouby
- Signalizace funkce termostatu
- Signalizace zapnutého stavu spotřebiče

## POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU

- 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 je **nutno** sporák (včetně trouby) a 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.

## VARNÉ PLOTNY A TROUBA

- Knoflíky pravé přední a levé přední plotny nastavte do polohy „6“ (pečící trouba vypnuto) a ponechte je zapnuty po dobu 5 minut bez použití nádob. Po této době plotny vypněte a zapněte pečící troubu knoflíkem přepínače funkcí do polohy „ horní a dolní topné těleso“. Termostat nastavte na 250°C.
- Zapněte knoflík pravé zadní plotny. Nastavte do polohy „6“ a ponechte zapnutou plotnu po dobu 5 minut bez použití nádob.
- 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.

## OBSLUHA SPORÁKU

### VŠEOBECNĚ

Elektrický sporák je konstrukčně řešen pro připojení na zásuvku 230V/16A. Z tohoto důvodu jsou jednotlivé funkce sporáku upraveny následovně:

- Vaření je možné provádět samostatně na přední levé a pravé el. plotně bez použití pečící trouby.
- Při použití pečící trouby je možné vařit pouze na pravé zadní el. plotně.
- Konstrukčně je spotřebič řešen tak, že není možné spotřebič jinak využívat.

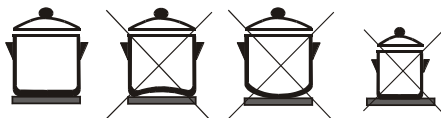
## VAŘIDLOVÁ DESKA

Plotny sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni „6“, nejmenší na stupni „1“.

Kontrolka zapnutého stavu spotřebiče na panelu svítí po dobu zapnutí kterékoliv elektrické plotny.

## STRUČNÉ ZÁSADY PRO POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH PLOTEN

- Používejte hrnce s rovnými dnem, které celou plochou přiléhají k plotně a jejich průměr je shodný s průměrem plotny, jen tak docílíte plný funkční efekt a odpovídající spotřebu elektrické energie.
- Při vaření přikrývejte hrnce pokličkou, příkon elektrické energie regulujte tak, abyste nemuseli pokličkou posouvat nebo ji odkládat.
- Využívejte naakumulované teplo v plotně jejím vypnutím s určitým předstihem před ukončením vaření.
- Využívejte varné procesy s malým množstvím vody (tlakový hrnec, dušení).
- Nikdy nepoužívejte elektrické plotny bez hrnců!



## POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ SKLENĚNÉHO PŘÍKLOPU - VÍKA



**POZOR!** Skleněná víka mohou při zahřátí prasknout. Před uzavřením víka zhasněte všechna vařidla.

**Víko nesklápět, je-li hořák zapálen!**

- U sporáku vybaveného skleněným příklopem – víkem, dodržujte následující zásady, kterými zabráníte poškození nebo rozbití skla příklopu.
- Neuvádějte do činnosti vařidla při zavřeném příklopu.
- Zavřený příklop nepoužívejte jako pracovní a odkládací plochu. Při vaření dbejte, aby se nádoby nedotýkaly skla příklopu.
- Příklop otevírejte řádně až do koncové polohy.
- Při uzavírání příklop přidržíte až do zavřeného stavu.
- Případné znečištění odstraňte pokud možno ihned po skončení vaření a vychladnutí příklopu.
- Při čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, které by poškrábaly povrch skla a barvu.

## PEČÍCI TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Trouba s prolisovanými boky a se třemi drážkami pro zasunutí roštu.

Uvnitř trouby je horní topné těleso a topné těleso grilu. Dolní topné těleso je umístěno pod dnem trouby.

## 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 - 250 °C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.

**Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!**

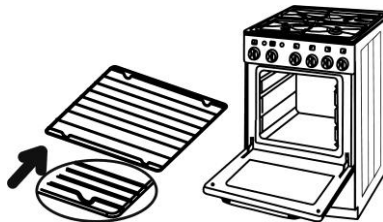
## UPOZORNĚNÍ:

- Pečící plech smí být v drážkách pečící trouby zatížen hmotností max. 3 kg. Rošt s umístěným pekáčem nebo pečícím plechem smí být zatížen hmotností 7 kg max.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (déle než 48 hod.). Pro delší skladování, pokrm přemístěte do vhodné nádoby.

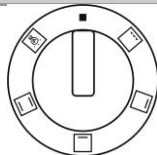
## UPOZORNĚNÍ:

Nepokrývejte dno trouby alobalem, nepokládejte přímo na dno trouby plech, pekáč, nádobu s potravinou ani potravinu samotnou. Přikrytí způsobuje místní přehřívání dna trouby a povrch dna trouby se může tímto jednáním nezvratně poškodit.

## VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



## FUNKCE TROUBY



Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.



Statický ohřev trouby pomocí horního topného tělesa a dolního topného tělesa. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 °C – 250 °C.

## A beszerelés az érvényes helybéli előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

Az elektromos tűzhely közvetlenül a konyhabútorba építhető, de ebben az esetben a szekrény és a tűzhely közötti távolság 10 mm (két bútorlem közötti távolság 520 mm) legyen. A tűzhely elhelyezése történhet közvetlenül a konyhabútor elemei közé is, melyeknek legalább 100 C-ig hőállóknak kell lenniük, vagy hőszigetelő anyaggal kell ellátni.

A tűzhelyet nem szabad dobogóra állítani.

„X” - minimális távolság 650mm, nagyobb távolság a páraelszívó gyártó ajánlása szerint

## A KÉSZÜLÉK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

A készülék vízszintes fekvésének, esetleges magasságának beállítását négy állítócsavar segítségével végezhetik el, melyek a készülék tartozékai.

- 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 a tűzhely rakodóterén át.

## MEGJEGYZÉS:

A magasságállító csavar nem szükséges, ha a tűzhely egyenes felületen áll.

## FIGYELMEZTETÉS:

A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban változásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek, és nincsenek hatással a funkcióira.

## REKLAMÁCIÓ

A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálja meg elhárítani. A reklamációt érvényesítse a vásárlás helyén, GORENJE, vagy a garanciaalapban meghatározott szervizekben. Reklamáció bejelentésekor a garancialevél szerint járjon el. Rendesen kitöltött garancialevél nélkül a reklamáció nem érvényesíthető.

## CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMMISÍTÉSE

Hullámkarton, csomagoló papír  
- MÉH-nek való eladás  
- papír gyűjtő konténerbe  
Papír  
- egyéb hasznosítás  
Fa talpazat  
- kijelölt szeméttelre  
Műanyag fóliák, tasakok  
- műanyaggyűjtő konténerbe

## KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatóak, a készüléket MÉH-be vagy kijelölt szemétygyűjtő telepre ajánlatos elszállítani.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EG irányelvnek megfelelő jelölést kapott (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## SZERELÉSI INFORMÁCIÓK A SZERVIZEK RÉSZÉRE

### HÁLÓZATRA VALÓ KAPCSOLÁS:

A beszerelést a hatályos szabványok és előírások szerint kell elvégezni.

Az elektromos hálózatra való bekötést illetékes személy ellenőrizze.

A tűzhelyet konnektorral végződő bekötőzsinórral kell csatlakoztatni 230V/16A házi dugaszolóaljzatba. A tűzhelyhez különálló, alkalmasan méretezett, és 16A-es gyorsmegszakítóval biztosított dugaszolóaljzat-áramkör szükséges. A tűzhely áramkörére más fogyasztót nem lehet kapcsolni.

## ELEKTROMOS TŰZHELY BESZERELÉSE

IA tűzhely beszerelését csak illetékes cég végezheti. Az ilyen cég alkalmazotja köteles a tűzhelyet vízszintes helyzetbe állítani, elektromos áramkörre kapcsolni és ellenőrizni a funkcióit. A tűzhely beszerelését be kell jegyezni a Garancialevélbe.

A tűzhely egy hőképző fogyasztó, melynek beszerelése feleljen meg a 2/1984 (III.10) BKM IPM együttes rendeleteknek.

A készüléket úgy kell beszerelni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető legyen. A sérült catlakozó-zsinórt le kell cserélni ugyanolyan kivitelezésűre, a végekről eltávolítani a szigetelést és erősíteni.

### FONTOS FIGYELMEZTETÉS

Mindennemű szerelésnél az általános használaton kívül a tűzhelyet le kell kapcsolni az elektromos hálózatról és biztosítani a kikapcsolt állapotot.

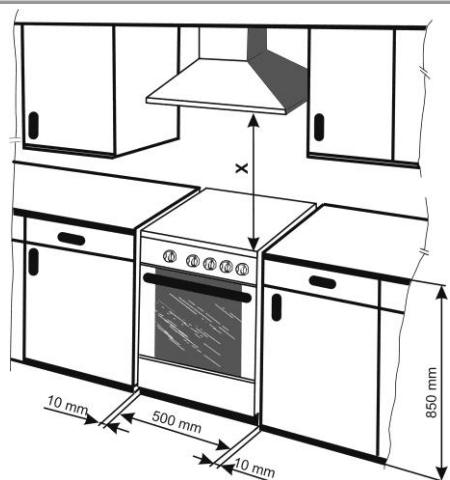
A készülék beszerelésekor a funkciói szempontjából szükséges a elvégezni a következő műveleteket:

- az elektromos hálózathoz való bekötés helyességét
- a fűtőtestek működésének, vezérlő és szabályozó elemek ellenőrzését
- bemutatni a vevőnek az összes funkcióját és ismertetni vele a kezelést és karbantartást

### FIGYELEM

- A készülék az elektromos áram általi baleset előtti védelem szerint I. osztály, és az elektromos áramkör védővezetékével kell bekötni.
- A készülék beszerelésénél ügyeljen arra, hogy a bekötőkábel ne érintse a forró részeket (sütő kéménye a készülék hátoldalán és a főzőlap alsó része). Hő hatására megsérülhet a kábel szigetelése.

## A TŰZHELY ELHELYEZÉSE



Ohűv tróuby pőzve dolnřm topnřm třlesem. Teplő je předřvřno přřrozenou konvekci, termostat lze nastavřt na teplotu v rozsahu 50 °C – 250 °C.

### Doporučení:

Tato funkce je vhodnř pro dokončení pečení třch pokrmř, kterř vyžadujř vřtřř teplotu ze spodu.



Ohűv tróuby pőzve hornřm topnřm třlesem. Teplő je předřvřno přřrozenou konvekci, termostat lze nastavřt na teplotu v rozsahu 50 – 250 °C.



Grilovřnř třlesem s využitřm infračervenřho zřřenř. Termostat nastaven na maximřlnř teplotu.

## DOPORUČENŘ A RADY

Pro orientaci uvřdřme doporučenř teploty prostoru tróuby pro typickř řpravy pokrmř.

50 – 70 °C - sušení

80 - 100 °C - sterilovřnř

130 - 150 °C - dušení

180 - 220 °C - pečení třsta

220 - 250 °C - pečení masa

Přesnou hodnotu teplot je nutnř pro kařdř druh pokrmu a zpřsob pečení odzkoušet. Před vloženřm přdmi je nutno pečřcř tróuby v nřkterřch přřpadech předehřřt. Pokud není zvolenř teploty dosaženő, signřlnř svřtřdlo termostatu svřtř. Přř dosaženř zvolenř teploty signřlnř svřtřdlo termostatu zhasne.

Rošt tróuby, plech na pečení nebo pekáč, zasunřte nejlřpe do druhř drřřky od spodu v bočnřch stěnřch pečřcř tróuby. Dvřřka tróuby v přřbřhu pečení pokud mořno neotvřřjte. Naruřujete třm tepelnř režřm pečřcř tróuby, prodluřujete dobu pečení a pokrm se mřže přřpalovat.

## GRILOVřNŘ POKRMř

Grilovřnř se provřdř přř zavřřenřch dvřřkřch tróuby. Poloha umřstění rořtu je zřvislř na hmotnosti a druhu grilovanřho pokrmu. Rošt s grilovřnřm pokrmem umřstřme co nejvřře.

### POZOR:

Přř použitř grilu se mohou přřstupnř částř (dvřřka tróuby apod.) ohřřt na vřřřř teplotu, zabraňte přřstupu dřtem.

## GRILOVřNŘ NA ROřTU

- Přřpravenř pokrm polořte na rošt.
- Rošt zasunřte do drřřek v bočnřch stěnřch pečřcř tróuby.
- Pro zachycenř odkapřvřjřcř řřřvř zasunřte do niřřřch drřřek v bočnřch stěnřch pečřcř tróuby pečřcř plech nebo polořte na dno tróuby pekáč.

## ČŘřTŘNŘ A ŰDRřBA SPORřKU

### Přř čistění a Űdrřbř sporřku dodřřujte zřsady:

- Vřřchny knoflřky nastavte do polohy vypnuto.
- Odpojte přřvodnř řřnřru spotřebřče nebo vypnřte hlavnř vypřnač zřsuvkovřho obvodu spotřebřče (jistřč).
- Vyčkejte, ař bude sporřk vychladř.

### VAŘIDLOVř DESKA

Čřstřte vlhknř hadřřkem nebo houbou s použitřm saponřtu. Nepouřřvejte čřstřcř prostředky obsahujřcř brusnř (abrazivnř) prvky.

### ELEKTRICKř PLOTNY

Plotny pokud mořno chraňte před stykem s vodou. Čřstřte je za sucha a občas je potřete tenkou vrstvou rostlinnřho tuku.

### TROUBA

Troubu čřstřte saponřtem nebo speciřlnřm prostředkem na čřstění trub. Nečřstoty namočte, naruřte kartáčem a setřete hadrem. Přřpečenř zbytky neodstrařujte ostrřmi kovovřmi přředmřty. Přřřlušenřvř tróuby umyjte houbou pomoci saponřtu nebo pouřřjte mřčku nřdobř (rošt, pekáč atd.), popřřpadř pouřřjte vhodnř čřstřcř prostředek na odstranění hrubřch nečřstot nebo přřpřalenřn.

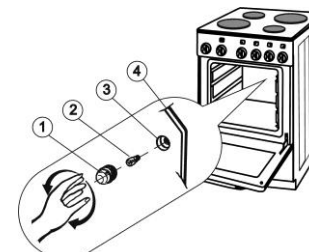
### VřMŘNA řŽROVKY PEČŘCŘ TROUBY

- nastavte vřřchny ovlřdřcř knoflřky na „vypnuto“ a odpojte přřvodnř řřnřru spotřebřče nebo vypnřte hlavnř vypřnač zřsuvkovřho obvodu spotřebřče (jistřč).
- vyřřroubujte sklenřnř kryt řřrovky v pečřcř tróuby otřřenřm vřlevo
- vyřřroubujte vadnou řřrovku
- vlořte a zařřroubujte novou řřrovku
- namontujte sklenřnř kryt řřrovky

### POZNřMKA:

Pro osvřtlenř je nutno pouřřt pouze řřrovku T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Sklenřnř kryt
2. řřrovka
3. Objřmka
4. Zadnř stěna tróuby



## REKLAMACE

Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu, nebo u servisních gescí. Při podávání reklamace se řiďte textem záručního listu. Bez předložení řádně vyplněného záručního listu je reklamační neplatná.

## ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



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.

## LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



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.

Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## PŘEDPIS PRO INSTALACI

Instalaci je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy.

### PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI:

Kontrolu připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba.

Sporák se připojuje přívodní šňůrou zakončenou vidlicí, která je součástí spotřebiče, do domovní zásuvky 230V/16A. Zásuvkový obvod pro sporák musí být samostatný, vhodně dimenzovaný a jističný jističem 16A. Do zásuvkového obvodu sporáku nelze připojovat další spotřebiče.

## INSTALACE ELEKTRICKÉHO SPORÁKU

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.

## DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

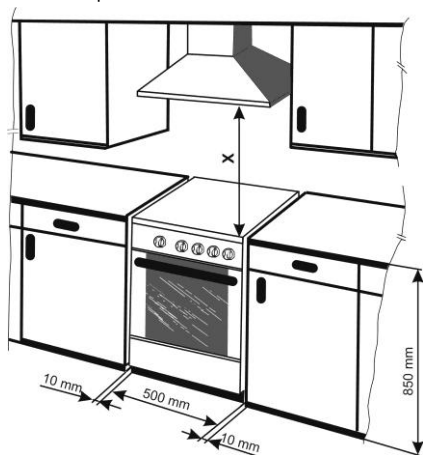
Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od rozvodné elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav.

Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.
- Poškozená síťová šňůra musí být nahrazena šňůrou s odizolovanými zpevněnými konci stejného provedení

## UPOZORNĚNÍ:

Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě. Umístění sporáku



Elektrický sporák je určen pro obyčejné prostředí podle ČSN 33 2000-3. Může být instalován do kuchyňské linky s boční mezerou 10mm po obou stranách sporáku (minimální šířka 520mm). Pro bezpečné vzdálenosti stěna a nábytku od sporáku platí ČSN 06 1008. Sporák může být vestavěn mezi skříňky s tepelnou odolností 100°C nebo musí být tyto pokryty tepelně izolačním materiálem. Sporák nesmí být umístěn na podstavci.

„X“ - minimální vzdálenost 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů

## UPOZORNĚNÍ:

Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.

**Ajánlás:** Ez a funkciót olyan sütési módhoz ajánljuk, amikor az ételnek alulról nagyobb hőmérsékletre van szüksége.



Sütő melegítés kizárólag felső fűtőszállal. A termosztát hőmérséklete állítható 50 °C - 250 °C - között.

**Ajánlás:** Ez a funkciót olyan sütési módhoz használható, amikor az ételnek felülől nagyobb hőmérsékletre van szüksége, ill. ropogós héjat szeretne.



Grillezés infravörös sugárzású szál segítségével. A termosztát a maximális hőmérsékletre van állítva.

## AJÁNLATOK ÉS TANÁCSOK

Tájékoztató jelleggel közöljük az egyes ételek elkészítéséhez szükséges hőmérsékleteket.

50 - 70 °C - szárítás

80 - 100 °C - sterilizálás

130 - 150 °C - párolás

180 - 220 °C - tésztasütés

220 - 250 °C - hússütés

Természetesen a pontos sütési idő és hőmérséklet beállításához egyéni gyakorlat kell. Az étel behelyezése előtt a sütőt előmelegítjük a kívánt hőmérséklet eléréséig. A megfelelő hőmérséklet elérése után a kontrollámpa elalszik. Javasoljuk, hogy a tepsiket általában a sütő aljától számított második sinbe helyezze. Sütés során a sütő ajtaját lehetőleg ne nyitogassák. Megzavarja a sütő hőrendszerét, hosszabbítja a sütés idejét és az étel leghet.

## GRILLEZÉS

Kizárólag csukott ajtónál grillezzen. A sütőrács elhelyezése függ az étel súlyától ill. a grillezett étel fajtájától.

### VIGYÁZAT:

Grillezés közben a sütő néhány elem forró lehet, ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a közelébe gyermekek.

## GRILLEZÉS ROSTON

A sütőben különféle ételeket grillezhetünk.

- Az előkészített ételt helyezze a tepsibe állított grillező rácsra.
- A grillező rácsot tartalmazó tepsit úgy helyezze el a sütőben.

A grillező rács kivágásának kifelé kell állnia, hogy sütés közben az étel a tepsijén összegyűjtött lével locsolgathassa.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Tisztítás és karbantartás során tartsák be az alábbiakat:**

- Az összes vezérlőegységet állítsa a „KIKAPCSOLT” helyzetbe
- A készüléket kapcsolja le a hálózatról a bekötőzsinór kihúzásával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.
- Várja meg, míg a készülék kihűl.

## A FŐZŐLAP

A tűzhely külsejét nedves ronggyal vagy szivaccsal tisztítsák, majd törölgék szárazra. Soha ne használjanak súrolóport vagy egyéb durva anyagot, melyek felsérthetik a zománc felületét. Erős szennyeződés esetén mosogatószerrel vagy folyékony súrolószert használjanak.

## AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOK

A főzőlapokat védje a víztől. Száraz ronggyal tisztítsa őket.

A tűzhely külsejének megóvása érdekében gondoskodjanak a rendszeres tisztításáról. A készülék modern konstrukciója csak minimális karbantartást igényel. A készülék elemliszerkezetekkel érintkező részeit tisztítsák rendszeresen.

## A SÜTŐ

A sütőt mosogatószeres vízzel vagy sütőtisztítószerrel tisztítsa. A sütőben ne kaparják és tárgyakkal a rágegett ételmaradékot, inkább próbálják leáztatni őket, vagy nedves kefével távolítsák el. A tartozékokat ( tepsit, rács stb) mosogatószeres vízzel mossa le, vagy mosogatógépből.

## SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE

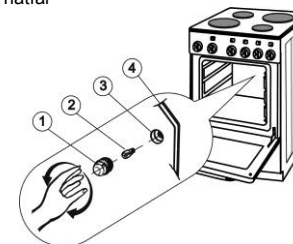
1. Az összes vezérlőegységet állítsa a „KIKAPCSOLT” helyzetbe és készüléket kapcsolja le a hálózatról a bekötőzsinór kihúzásával.
- Az izzó védőfedelét balra történő forgatással távolíthatja el. Cserélje ki a kiegészítő izzó egy megegyező típusúval.
- Fordított sorrendben helyezze vissza a védőfedelét.

## MEGJEGYZÉS:

Világításához használjon

T 300°C, E 14, 230 V ~, 25W-os izzót.

1. Menetes üvegfedél
2. Izzó
3. Foglalat
4. Sütő hátfal



- Főzés közben fedje le a fazekat fedővel, az elektromos áram teljesítményét szabályozza úgy, hogy a fedelet ne kelljen leemelgetni vagy félre tolni (ilyenkor sokkal több energiát vesz fel a készülék).
- Használja ki a lapok maradék hőjét a tűzhely kikapcsolása után.
- Főzőlapokat edények nélkül használni tilos.
- Jó hővezetőségű edényeket használjanak.



## UTASÍTÁSOK AZ ÜVEGTETŐ – FEDÉL HASZNÁLATÁHOZ



### FIGYELEM !

Az üvegtető felhevülés következtében megrepedhet. Tető lehajtása előtt kapcsolja ki az összes főzőlapot (égőfejeket, elektromos főzőlapokat, főzőzónákat)

Üvegtetővel – fedéllel felszerelt tűzhelyeknél, kérem tartsa be a következő utasításokat a tető meghibásodása és megrepedésének elkerülése végett.

Ne kapcsolja be a főzőlapokat (égőfejeket, elektromos főzőlapokat, főzőzónákat), míg a tetőt fel nem nyitja.

Lehajtott tetőt ne használja, tárolófelületként vagy munkaszállítóként. Főzésnél ügyeljen arra, hogy az edények ne érjenek az üvegtetőhöz.

Tetőt nyissa fel, teljesen az ütközésig.

Használat után teljesen zárja le a tetőt.

Esetleges, ha szennyeződés keletkezik a tetőről azonnal távolítsa el, vagy a főzés befejeztével és a tető kihűlése után távolítsa el.

Tisztításnál ne használjon agresszív vegyi tisztítóanyagot, ami összekarcolja és elszínezi az üvegtetőt.

## SÜTŐ ÉS BELSŐ RÉSZEI

A sütő oldalfalai sajtoltak három bordával a rács elhelyezéséhez.

A sütő belsejében található a felső fűtőtest grillel. Az alsó fűtőtest a sütő alatt van elhelyezve. A ventilátor a hátsó részben van az elosztóburkolat alatt.

## A SÜTŐ HASZNÁLATA

A szabályozó gomb megfelelő állásba történő elfordításával válassza ki a kívánt működési módot. A gombot mindkét irányba lehet forgatni.

A hőmérséklet a termosztát (2. ábra) segítségével tarthatjuk a megfelelő fokozaton 50 és 250 °C között. A termosztát gombját jobbra kell forgatni (magasabb hőmérséklet beállítás). Visszaforgatáskor a hőmérséklet csökken.

**A termosztát szabályozó gombját tilos a nulla álláson túlforgatni, mert meghibásodást okozhat.**

A piros jelző a sütő funkcióját indikálja (a kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol).

## FIGYELMEZTETÉS

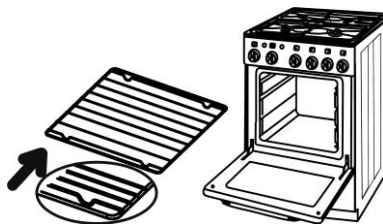
- A tűzhelyet csak az ezen használati utasításban foglaltak alapján, felnőttek használhatják. A készülék működése során ügyeljenek arra, hogy a helységben ne maradjanak gyermekek felügyelet nélkül. A készülék használata folyamatos figyelmet igényel.
- A sütőlemez max. terhelhetősége 3kg. A sütőrács a tepsivel vagy a sütőlemezrel együtt max 7kg-ig terhelhető.
- A tepsil ill. a sütőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására (48 órát meghaladó időtartamra). Hosszabb idejű tároláshoz az edelet helyezze át erre alkalmas edénybe.

## FIGYELMEZTETÉS:

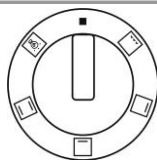
Netakarja le alufóliával sütőalját, a sütőlemezt és a tepsit ne helyezze teljesen a sütőaljára.

Letakarás esetén a suto meghibásodásához vezethet.

## SÜTŐRÁCS



## FUNKCIÓ LEÍRÁSA



Sütő külön megvilágítása. Az izzó világít minden sütőfunkció beállításánál.



Statikus melegítés a felső és alsó fűtőszál segítségével. A termosztát hőmérséklete állítható 50 °C - 250 °C - között.



Sütő melegítés kizárólag alsó fűtőszállal. A termosztát hőmérséklete állítható 50 °C - 250 °C - között.

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrický sporák	<b>ES 241 M</b>
Rozměry: Výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605
<b>Vařidlová deska - elektrické varné plotny</b>	
Levá přední (kW)	1,50
Pravá zadní (kW)	1,50
Pravá přední (kW)	1,00
<b>Trouba</b>	
Horní topné těleso (kW)	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10
Grilovací topné těleso (kW)	1,85
Osvětlení (W)	25
Min. / Max teplota v troubě	50 / 250 °C
Elektrické napětí	230 V ~
Celkový el. příkon (kW)	3,40

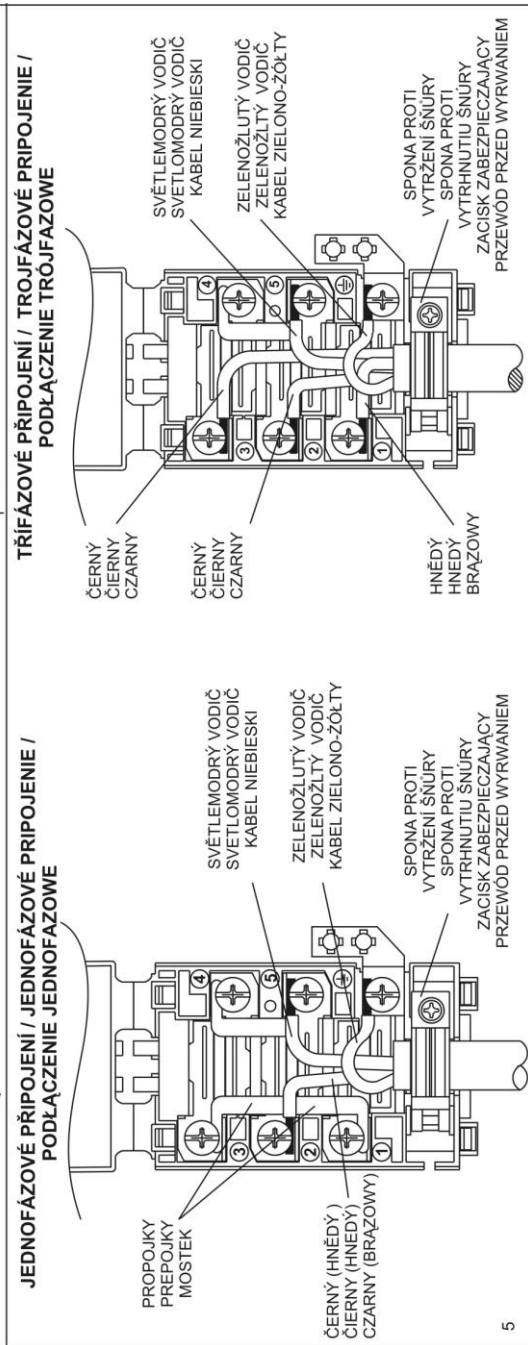
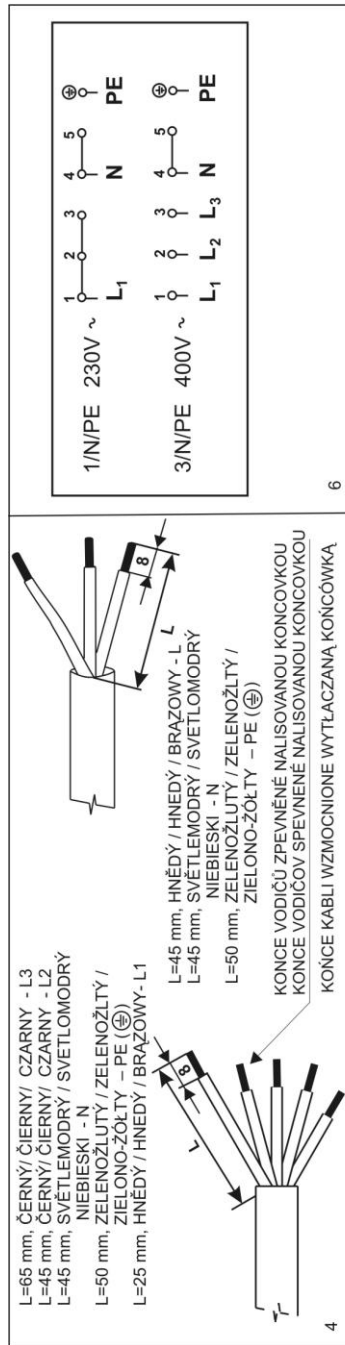
PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Rošt	+
Plech na pečení	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	+

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA OBJEDNÁVKU			
Příklop vařidlové desky skleněný - bílý	SAP 254207	Příklop vařidlové desky lakovaný - bílý	SAP 254190
Příklop vařidlové desky skleněný - hnědý	SAP 254222	Příklop vařidlové desky lakovaný - hnědý	SAP 254204

INFORMAČNÍ LIST	
MODEL	<b>ES 241 M</b>
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	<b>B</b>
Spotřeba energie (KWh)	<b>0,94</b>
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	<b>54,9</b>
Spotřeba energie (KWh)	
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	
Využitelný objem trouby	<b>49</b>
Velikost trouby	
MALÁ	
<b>STŘEDNÍ</b>	
VELKÁ	
Hlučnost (dB)	
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)	
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

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

389904cs

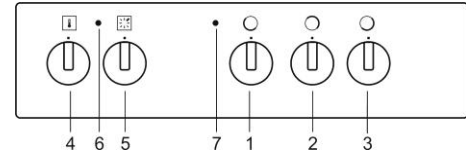


Tisztelt vásárló,  
 Ön megvásárolta az új MORA tűzhely-termécsaládunk egyik kitűnő készülékét. Kívánjuk, hogy termékünk sokáig gond nélkül szolgálja Önt. Kérjük, hogy saját érdekében tartsa be az ezen használati utasításban foglaltakat.

**NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ**

- A fogyasztó 230V ~ dugaszolóaljzatba való csatlakozáshoz készült, és konnektorral végződő bevezetőzsinórral van ellátva. Ez az előny egyes intézkedéseket igényel. Ellenőrizze, hogy a névleges csatlakozási feszültség értékei megegyeznek az Ön hálózati feszültségével.
- Az elektromos csatlakozáshoz való bekötést illetékes személy végezze. A munkálatot szükséges igazolni a fogyasztó Szavatossági levelében.
- A tűzhely csak az eledel meleg feldolgozására alkalmas. Nem használható a helység fűtésére, mivel a túlterhelése és károsodása követhet be. A helytelen használat általi megkárosodásra a szavatosság nem érvényesíthető.
- Tilos a főzőzónák, sütő fűtőelemei közelében, és a tűzhely tárolórészében gyúlékony anyagot elhelyezni.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy más fogyasztók csatlakozó-zsinórai ne érintkezessenek a főzőlapokkal, sütő ajtajával, vagy a tűzhely más forró részeivel.
- Ha a tűzhelyt nem használjuk, ügyeljünk arra, hogy az összes kapcsolója ki legyen kapcsolva.
- Ajánlatos minden két év után szervizelő céghez fordulni a tűzhely működése ellenőrzésének és szakkarbantartás elvégzése érdekében. Megelőzhetőek így az esetleges meghibásodások és meghosszabbítható a tűzhely élettartama.
- A elektromos energia főkapcsolója (gyorsmegszakító) tisztítás és javítás közben legyen kikapcsolva.**
- Ha a fogyasztó elektromos részén hibát észlel, ezt ne igyekezzen egyedül javítani, hanem állítsa üzemeltetésen kívülre a fogyasztót, és a javításra kérje fel a jogosult szervizcéget (lásd a Garancialevelet)
- A jelen útmutatásban foglalt kötelező utasítások nem betartása esetében a gyártó nem vállal felelősséget a fogyasztó által okozott károkért.
- A tisztításhoz nem használható gőztisztítás.

**OVLÁDÁCI PANEL SPORÁKU**



- Sütő termosztátja
- Sütő funkcióinak kapcsolója
- Bal első főzőlap vezérlőgombja

- Jobb hátsó főzőlap vezérlőgombja
- Jobb első főzőlap vezérlőgombja
- Termosztát funkciójának kijelzője
- A fogyasztó bekapcsolt állapotának kijelzője

**A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA**

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el minden csomagolóanyagot
- Mivel ezek többsége újrahasznosítható, ezért adja le a MÉH telepre vagy az előírások szerint semmisítse meg őket.
- Használat előtt kapcsolja ki a főkapcsolót. Első használat előtt a készüléket alaposan tisztítsa ki a tartozékokkal együtt.
- Csak a tisztítás fejezetben leírt részek tisztíthatók. Megszáradás után kapcsolja be a készüléket és kövesse a további utasítást.

**SÜTŐ**

A sütő funkció-kapcsoló gombbal kapcsolja be az alsó és felső fűtőszálat a sütő termosztátját állítsa 250 °C-ra, majd csukott ajtónál hagyják így egy órán keresztül. Gondoskodjon a helység megfelelő szellőzéséről. Ezzel a művelettel leégetik a gyártás során felkerült konzerváló anyagokat a készülékről.

**A TŰZHELY HASZNÁLATA**

A villany-tűzhely 230V/16A dugaszolóaljba való csatlakozáshoz van szerkesztve. Ez okból a tűzhely egyes funkciói a következőképpen vannak módosítva:

- A főzés mindhárom főzőlapon külön lehetséges (a sütő használata nélkül). A jobb hátsó főzőlap teljesítményfelvétele korlátozva van és csak kisebb mennyiségű eledel főzésére, vagy kész eledel melegen tartására alkalmas.
- A sütő használata közben főzni csak a bal első főzőlapon lehetséges.
- A készülék szerkezetiileg úgy van megoldva, hogy más módon nem lehet használni.

**MEGJEGYZÉS**

A készülék bekapcsolt állapotát jelző lámpa bármely főzőlap működtetésének idejéig világít. Ez abban az esetben is érvényes, ha a bekapcsolt sütő leállítja a jobb első és hátsó főzőlapot, és ezek nem voltak kikapcsolva a vezérlőgombjukkal.

**FŐZŐLAP**

Főzőlap elektromos főzőlapokkal  
 A főzőlapok teljesítményét haffokozatú kapcsolókkal szabályozhatjuk. Legnagyobb teljesítményen a "6" állásban működnek., legkisebben az "1" állásban.

**GYORSFŐZŐ ELEKTROMOS LAPOK**

Elsősorban gyors főzésre vagy sütésre használják.  
**Néhány rövid tanács az elektromos főzőlapok használatára vonatkozóan:**

- Csak egyenes aljú edényeket használjanak, amelyek felfekszenek a lapra és az átmérőjük megegyezik a főzőlap átmérőjével.



DANE TECHNICZNE	
Kuchnia elektryczna	<b>ES 241 M</b>
<b>Wymiary - wysokość / szerokość / głębokość (mm)</b>	850 / 500 / 605
<b>Płyta nawierzchniowa - płyty grzejne</b>	
Lewa przednia (kW)	1,50
Prawa tylna (kW)	1,50
Prawa przednia (kW)	1,00
<b>Piekarnik</b>	
Grzałka górna (kW)	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10
Grzałka grilla (kW)	1,85
Oświetlenie (W)	25
Min. / max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C
Napięcie elektryczne	230 V ~
Nominalna moc całkowita (kW)	3,40

RODZAJ WYPOSAŻENIA	
Ruszt	+
Blacha do pieczenia	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+

AKCESORIA NA ŻYCZENIE			
Szklana pokrywka - biała	SAP 254207	Pokrywka lakierowana -biała	SAP 254190
Szklana pokrywka - brązowa	SAP 254222	Pokrywka lakierowana -brązowa	SAP 254204

ENERGIA	
MODEL	<b>ES 241 M</b>
A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	<b>B</b>
Zużycie energii (kWh) <input type="checkbox"/>	<b>0,94</b>
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	<b>54,9</b>
Zużycie energii (kWh) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	
Objętość użytkowa piekarnika	<b>49</b>
Wielkość piekarnika	
MAŁY	
<b>ŚREDNI</b>	<b>←</b>
DUŻY	
Poziom hałasu (dB)	
Minimalne zużycie energii (standby) (W)	
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

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

389904cs

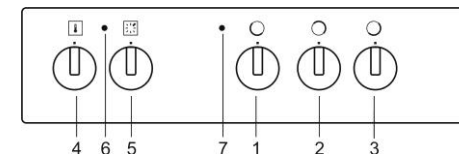
## NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU

Vážení zákazníci, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu elektrických sporákov. Je naším priáním, aby Vám náš výrobok dobre slúžil. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov.

### DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Sporák je určený pre pripojenie do zásuvky 230 V a je vybavený prívodnou šnúrou zakončenou vidlicou. Táto výhoda vyžaduje určité opatrenia uvedené v tomto návode.
- Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí, uvedené na typovom štítku, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musí vykonať vždy iba oprávnená firma (viď záručný list).
- Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka.
- Sporák je určený iba pre tepelnú úpravu pokrmov. 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.
- Nie je prípustné dávať do blízkosti varných platničiek, vykurovacích telies rúry na pečenie a do odkladacieho priestoru sporáka horľavé látky.
- Uistite sa, že napájacie šnúry (na napojenie – vyhodit) iných spotrebičov nemôžu prísť do kontaktu s varnými platničkami, dvierkami 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 prekontrolovanie funkcie sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka.
- Pri čistení a opravách odpojte prívodnú šnúru spotrebiča alebo vypnite hlavný vypínač zásuvkového obvodu spotrebiča (istič).
- Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzku a o opravu požiadať 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.

## OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA



- Ovládací gombík ľavej prednej platničky LP
- Ovládací gombík pravej zadnej platničky PZ
- 5Ovládací gombík pravej prednej platničky PP
- Termostat rúry
- Prepínač funkcií rúry
- Signalizácia funkcie termostatu
- Signalizácia zapnutého stavu spotrebiča

### POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA

- Pred použitím je nutné zo sporáka odstrániť celý obalový materiál aj ochranné lepiace pásy.
- Rôzne časti a komponenty sporáka a obalu sú recyklovateľné. Narábajte s nimi podľa platných právnych predpisov.
- Pred použitím **je nutné** sporák (vrátane rúry) a príslušenstvo vyčistiť.
- Po vysušení vyčistených povrchov 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.

### ELEKTRICKÉ VARNÉ PLATNIČKY A RÚRA

- Gombíky pravej prednej a ľavej prednej platne nastavte do polohy „6“ (trúba na pečenie vypnutá) a nechajte ju zapnutú po dobu 5 minút bez použitia nádob. Po uplynutí tejto doby platne vypnite a zapnite trúbu na pečenie pomocou prepínača funkcií trúby do polohy „ horné a dolné topné teleso“. Termostat nastavte na 250°C.
- Zapnite gombík pravej zadnej platne. Nastavte do polohy „6“ a ponechajte zapnutú platňu po dobu 5 minút bez použitia nádoby.
- Rúru nechajte v činnosti pri zavretých dvierkach po dobu 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.

### OBSLUHA SPORÁKA

#### VŠEOBECNÉ

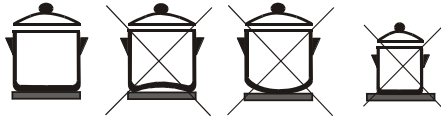
- Elektrický sporák je konštrukčne riešený pre pripojenie do zásuvky 230V/16A. Z toho dôvodu sú jednotlivé funkcie šporáku upravené nasledovne:
- Varenie je možné uskutočniť samostatne na prednej ľavej a pravej el. platni bez požitia trúby na pečenie.
  - Pri použití trúby na pečenie je možné variť len na pravej zadnej el. platni.
  - Konštrukčne je spotrebič riešený tak, že nie je možné tento spotrebič inak využívať.

## VARNÁ PLATŇA

Elektrické platničky sporáka majú šesťstupňovú reguláciu príkonu. Najväčší príkon majú na regulačnom stupni „6“, najmenší na stupni „1“. Kontrolka zapnutého stavu na paneli svieti počas zapnutia korektovek elektrickej platničky.

## STRUČNÉ ZÁSADY PRE POUŽÍVANIE ELEKTRICKÝCH PLATNIČIEK

- Používajte hrnce s rovným dnom, ktoré celou plochou priliehajú k platničke a ich priemer je zhodný s priemerom elektrickej platničky. Len tak docielite plný funkčný efekt a zodpovedajúcu spotrebu elektrickej energie.
- Pri varení prikrývajte hrnce pokrievkou a príkon elektrickej energie regulujte tak, aby ste nemuseli pokrievku posúvať alebo ju odkladať.
- Využívajte naakumulované teplo v platničke jej vypnutím s určitým predstihom pred ukončením varenia.
- Využívajte varné procesy s malým množstvom vody (tlakový hrniec, dusenie).
- Nikdy nepoužívajte elektrické platničky bez hrncov!



## POKYNY PRE POUŽÍVANIE SKLENENÉHO PRÍKLOPU - VEKA



### POZOR!

Sklenené veka môžu pri zahriati prasknúť. Pred uzatvorením veka vypnite všetky varné zdroje.

- U sporáku, ktorý má sklenený príklop – veko, dodržujte nasledujúce zásady, aby ste tak zabránili poškodeniu alebo rozbitiu skla príklopu.
- Neuvádzajte do činnosti varné zdroje pri uzatvorení príklopu.
- Uzavretý príklop nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
- Pri varení dbajte na to, aby sa nádoby nedotýkali skla príklopu.
- Príklop otvárajte náležite až do koncovej polohy.
- Pri uzatváraní príklop pridržiavajte až do zatvoreného stavu.
- Prípadné znečistenie odstráňte pokiaľ je to možné ihneď po skončení varenia a po vychladnutí príklopu.
- Pri čistení nepoužívajte abrazívne prostriedky, ktoré by narušili povrch a farbu.

## RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY

Rúra má prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie roštu.

Vo vnútri rúry je horné vyhrievacie teleso a vyhrievacie teleso grilu. Dolné vyhrievacie teleso je umiestnené pod dnom rúry.

## ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY

Gombíkom prepínača funkcií rúry zvolte požadovanú funkciu rúry. Gombíkom je možné otáčať oboma smermi.

Gombíkom termostatu zvolte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50 - 250 °C.

Gombíkom termostatu musíte otáčať vpravo (nastavovanie vyššej teploty). Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.

**Pri násilnom pretočení nulovej polohy dôjde k poškodeniu termostatu!**

### UPOZORNENIE:

- Plech na pečenie môže byť v drážkach rúry na pečenie zaťažený hmotnosťou max. 3 kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max. 7 kg.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby.

### UPOZORNENIE:

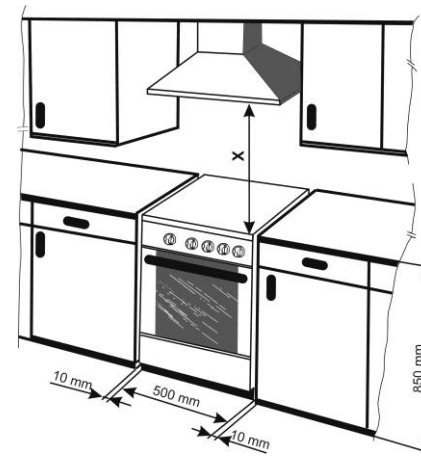
Nepokrývajte dno rúry alobalom, nekladte priamo na dno rúry plech, pekáč, nádobu s potravínou ani potravínu samotnú. Prikrytie spôsobuje miestne prehrievanie dna rúry a povrch dna rúry sa môže týmto konaním nezvratne poškodiť.

## VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



Kuchňa bez nakryvy môže byť zamontovaná jedine prý šćianie wykonanej z niepalnych materiaów.

„X” - minimalna odlegość 650mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).



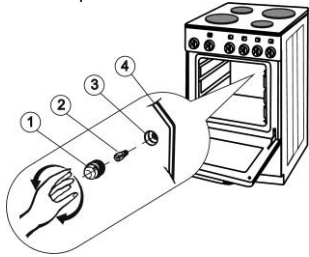
### UWAGA:

Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

## UWAGA:

Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Klosz ochronny
2. Żarówka
3. Oprawka
4. Tylna ścianka piekarnika



## REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka kuchni - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 /prefiks/ 61 855 29 17). Przy zgłaszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

## SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

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.

## LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA



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.

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.

## INSTRUKCJA INSTALACJI

**Podłączenie kuchni do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi przepisami. PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ:**

Prawidłowość podłączenia kuchni, musi zostać skontrolowana przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.

Kuchnię podłącza się do gniazdka sieciowego 230V zabezpieczonego bezpiecznikiem 16A za pomocą przewodu zasilającego, zakończonego wtyczką. Kuchnia powinna być zasilana z niezależnego obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem 16A.

## INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

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.

## 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 regulacyjnych i sterowniczych,
- zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony na nowy o tym samym typie.

## UWAGA:

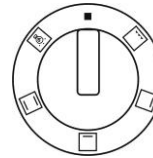
Kuchnia elektryczna jest urządzeniem i stopnia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. Z tego względu musi być podłączona do obwodu ochronnego sieci elektrycznej.

## UMIĘSZCZENIE KUCHNI

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnym z parametrami określonymi w Polskich Normach. Może być wbudowane w segment meblowy z zachowaniem 10mm odstępów bocznych po obu jego stronach (minimalna szerokość 520mm). Kuchnia może być wbudowana między szafki, których odporność termiczna wynosi 100°C, w innym wypadku szafki powinny być chronione materiałem termoizolacyjnym.

Bezpieczne odległości kuchni od ścian i mebli szczegółowo określają Polskie Normy.

## POPIS FUNKCJE



Oświetlenie rury siewi pri nastavení všetkých funkcií rúry.



Statický ohrev rúry pomocou horného vyhrievacieho telesa a dolného vyhrievacieho telesa. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 °C – 250 °C.



Ohrev rúry len dolným vyhrievacím telesom. Teplo je predávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250°C. Doporučenie: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia tých jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.



Ohrev rúry len horným vyhrievacím telesom. Teplo je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250° C.



Grilovanie telesom s využitím infračerveného žiarenia. Termostat nastavený na maximálnu teplotu.

## DOPORUČENIA A RADY

Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál.

- 50 – 70 °C - sušenie
- 80 - 100 °C - sterilizovanie
- 130 - 150 °C - dusenie
- 180 - 220 °C - pečenie cesta
- 220 - 250 °C - pečenie mäsa

Presnú hodnotu teplôt je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložením jedla je potrebné rúru predhriať až po dosiahnutí zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo siewi. Pri dosiahnutej zvolenej teploty signálne svetlo zhasne. Rošt rúry, 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, predlžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.

## GRILOVANIE JEDÁĽ

Grilovanie sa vykonáva pri zavretých dvierkach rúry. Poloha umiestnenia roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného jedla.

## POZOR:

Prístupné časti sa môžu pri používaní grilu zahrievať. Zabráňte preto prístupu detí.

## GRILOVANIE NA ROŠTE

- Pripravené jedlo položte na rošt.
- Rošt zasuňte do drážok v bočných stenách rúry.
- Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuňte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie alebo položte na dno rúry pekáč.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Pri čistení a údržbe sporáka dodržujte tieto zásady:

- Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“
- Odpojte prívodnú šnúru spotrebiča alebo vypnite hlavný vypínač zásuvkového obvodu spotrebiča (istič).
- Počkajte, kým spotrebič vychladne.

## VARNÁ PLATŇA

Čistite vlhkou handričkou alebo hubkou s použitím saponátu. Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne (abrazívne) prvky.

## ELEKTRICKÉ PLATNIČKY

Elektrické platničky, pokiaľ je to možné, chráňte pred stykom s vodou. Čistíte ich v suchom stave a občas ich potrite tenkou vrstvou rastlinného tuku.

## RÚRA

Rúru čistite 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.).

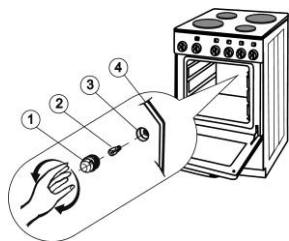
## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA PRIESTORU RÚRY NA PEČENIE

- nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte prívodnú šnúru spotrebiča alebo vypnite hlavný vypínač zásuvkového obvodu spotrebiča (istič).
- odmontujte sklenený kryt žiarovky otáčaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu
- nasadte späť sklenený kryt žiarovky otáčaním vpravo.

## POZNÁMKA:

Pre osvetlenie je treba použiť iba žiarovku T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Sklenený kryt
2. Žiarovka
3. Objímka
4. Zadná stena rúry



## REKLAMÁCIA

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 Záručnom liste. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom záručného listu. Bez predloženia riadne vyplneného záručného listu je reklamácia neplatná.

## SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV

- 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

## LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní 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.

Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.

## PREDPIS NA INŠTALÁCIU

Inštaláciu je nutné vykonať v súlade s platnými národnými normami a predpismi.

## PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI:

Kontrolu pripojenia spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonať len oprávnená firma.

Šporák sa pripojuje prírodnou šnúrou zakončenou vidlicou, ktorá je súčasťou spotrebiča, do domovej zásuvky 230V / 16A.

Zásuvkový obvod pre šporák musí byť samostatný, vhodne dimenzovaný a istený ističom 16A. Do zásuvkového obvodu šporáku nemožno pripojiť ďalšie spotrebiče.

## INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA

Inštaláciu sporáka môže vykonať iba oprávnená firma. Pracovník tejto firmy je povinný postaviť sporák do vodorovnej polohy, pripojiť sporák k elektrickej rozvodnej sieti 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.

## DÔLEŽITÉ 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.

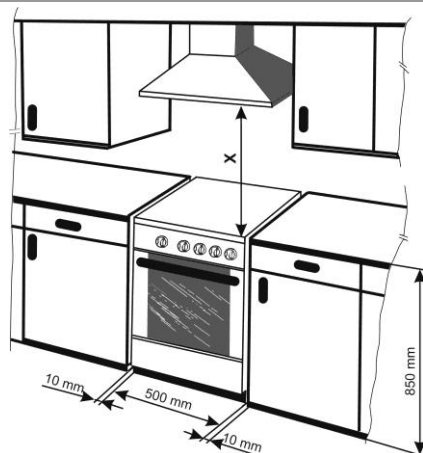
Pri inštalácii spotrebiča je nutné z hľadiska funkcie spotrebiča vykonať predovšetkým tieto úkony:

- kontrolu správnosti pripojenia k elektrickej sieti
- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov
- predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a zoznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.
- Poškodená sieťová šnúra musí byť nahradená šnúrou s odizolovanými spevnenými koncami rovnakého prevedenia

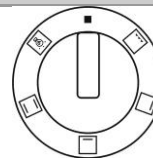
## UPOZORNENIE:

Elektrický sporák je spotrebič triedy I. podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť prepojený s ochranným vodičom elektrickej siete.

## UMIESTNENIE SPORÁKA



## OPIS FUNKCJI



Odrébné osvetlenie pekárnika. Šviatlo pali się cały czas podczas pracy piekarnika



Staticzne ogrzewanie piekarnika przy pomocy górnej i dolnej grzałki. Termostat działa w zakresie temperatur 50 + 250 °C.



Ogrzewanie piekarnika tylko dolną grzałką. Ciepło przekazywane w wyniku konwekcji naturalnej, termostat działa w zakresie temperatur 50 + 170°C ± 10°C. Zalecenie: ta funkcja piekarnika nadaje się szczególnie do końcowej fazy pieczenia dań, które wymagają wyższej temperatury od dołu.



Ogrzewanie piekarnika tylko horną grzałką. Ciepło przekazywane w wyniku konwekcji naturalnej, termostat działa w zakresie temperatur 50 + 170°C ± 10° C.



Grillowanie grzałką z wykorzystaniem podczerwieni. Termostat nastawiony na temperaturę maksymalną.

## ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:

- 50 – 70 °C - suszenie
- 80 - 100 °C - sterylizacja
- 130 - 150 °C - duszenie
- 180 - 220 °C - pieczenie ciast
- 220 - 250 °C - pieczenie mięsa

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.

Ruszt piekarnika, blach 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.

## GRILLOWANIE

Grillować można tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Pozycja umieszczenia rusztu zależy od masy i rodzaju grillowanego dania.

## UWAGA:

Podczas grillowania może dojść do dużego nagrzania niektórych elementów kuchni (drzwiczki i przylegające do piekarnika elementy kuchni) - należy zabronić dostępu do kuchni dzieciom.

## GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie piekarnika.
- 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.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- Wszystkie pokręta ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego lub wyłączyć wyłącznik główny.
- Odczekać aż kuchnia ostygnie.

## PŁYTA NAWIERZCHNIOWA

Powierzchnię kuchni należy czyścić przy pomocy mokrej szmatki albo gąbki nasączonej detergentem. Nie wolno stosować środków szorstkich, które mogą uszkodzić powierzchnie emaliowane.

## PŁYTY GRZEJNE

Płyty należy chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą. Można je czyścić tylko w sytuacji, gdy są suche. Dodatkowo w celu zapobiegnięcia korozji płyt należy je okresowo konserwować olejem roślinnym.

## PIEKARNIK

Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia piekarników. Nie wolno usuwać przypalonych resztek przy pomocy ostrych przedmiotów metalowych. Należy je zmoczyć, zetrzeć szoteczką i wytrzeć szmatką. Wypożalenie piekarnika (ruszt, brytfannę itp.) można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń

## WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- wszystkie pokręta regulacyjne ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE", ustawić wszystkie pokręta w położenie „wyłączone”. i wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego lub wyłączyć wyłącznik główny. zdemontować klosz ochronny żarówki - wykręcając go "w lewo"
- wykręcić niesprawną żarówkę wkładając nową żarówkę, zamontować klosz ochronny żarówki

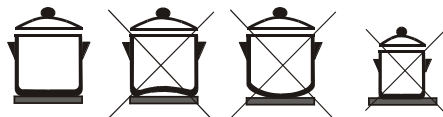
- Przy użytkowaniu piekarnika można gotować wyłącznie na prawym tylnym polu grzejnym.
- Konstrukcja kuchni nie pozwala na inny sposób jej użytkowania.

### PLYTA NAWIERZCHNIOWA

Płyty grzejne posiadają sześciostopniową regulację mocy; moc największa przy stopniu "6" a najmniejsza przy "1". Lampka kontrolna sygnalizująca stan włączenia urządzenia świeci w trakcie włączenia (działania) dowolnej płyty grzejnej.

### KILKA RAD NA TEMAT EKONOMICZNEGO WYKORZYSTANIA KUCHNI

- Należy stosować garnki z płaskim dnem, które przylegają całą powierzchnią dna do płyty grzejnej. Średnica dna garnka musi być co najmniej równa średnicy płyty grzejnej. W taki sposób można osiągnąć ekonomiczne wykorzystanie energii elektrycznej oraz optymalizację procesu obróbki kulinarnej.
- Podczas gotowania, garnki powinny być przykryte pokrywką, moc grzejącą płyt 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).
- Należy wykorzystywać zakumulowane w płycie grzejnej ciepło, wyłączając dopływ prądu jeszcze przed zakończeniem gotowania.
- Należy stosować garnki z materiałów dobrze przewodzących ciepło. Należy stosować metody obróbki termicznej potraw, przy których wykorzystuje się małe ilości wody (duszenie, stosowanie szybkowarów, itp.).
- Nigdy nie należy wykorzystywać płyt elektrycznych bez stosowania garnków.



### ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY



#### UWAGA!

Szklana nakrywa może pęknąć przy nagrzanu. Przed opuszczeniem nakrywy, należy wyłączyć wszystkie palniki.

- W kuchni wyposażonej w szklaną nakrywę, należy stosować się do następujących zasad które pozwolą zapobiec uszkodzeniu lub rozbiciu szkła nakrywy.
- Nie wolno zapalać palników przy opuszczonej nakrywie.
- Nie wolno wykorzystywać opuszczonej nakrywy jako blatu roboczego.
- Nakrywę należy zawsze otwierać, aż do jej skrajnego położenia. Podczas opuszczania nakrywy należy przytrzymywać ją aż do samego końca.

- Podczas gotowania garnki nie mogą dotykać nakrywy.
- Wszelkie zanieczyszczenia należy usuwać z nakrywy bezpośrednio po zakończeniu gotowania.
- Do czyszczenia nakrywy nie wolno używać agresywnych środków czyszczących, oraz środków mogących spowodować zadrapania powierzchni nakrywy lub jej ornamentyki.

### PIEKARNIK

#### WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

Piekarnik z wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia rusztu. Zalecana pozycja rusztu w piekarniku podana jest w tabeli przepisów dla pieczenia /grillowania poszczególnych dań. Wewnątrz piekarnika znajduje się górna. Dolna grzałka znajduje się pod dnem piekarnika.

#### 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 uszkodzony. **Przekręcając pokrętko termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę.**

**Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę!**

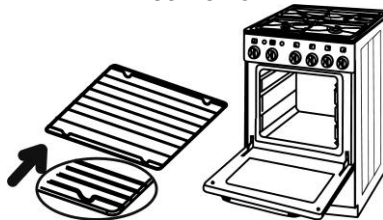
#### UWAGA:

- 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.

#### UWAGA:

Nie wolno przykrywać dna piekarnika folią aluminiową. Nie wolno kłaść bezpośrednio na dno piekarnika blach, brytfann lub naczyń z potrawami jak również bezpośrednio samych potraw. Przykrycie dna piekarnika, spowoduje jego miejscowe przegrzewanie i nieodwracalne uszkodzenie.

#### WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



Elektryczny 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 s bočnými medziami 10mm po stranách sporáka (minimálna šírka 520mm). Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka 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.

„X” - minimálna vzdialenosť 650mm, ďalej podľa doporučenia výrobcu odsávačov

#### UPOZORNENIE:

Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inováčných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrický sporák	<b>ES 241 M</b>
Rozmery - výška / šírka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605
<b>Varná platňa - elektrické platničky</b>	
Ľavá predná (kW)	1,50
Pravá zadná (kW)	1,50
Pravá predná (kW)	1,00
<b>Rúra</b>	
Horné vyhrievacie teleso (kW)	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kW)	1,10
Vyhrievacie teleso grilu (kW)	1,85
Osvetlenie (W)	25
Min. / max teplota v rúre	50 / 250 °C
Elektrické napätie	230 V ~
Celkový el. príkon (kW)	3,40

PRÍSLUŠENSTVO	
Rošt	+
Plech na pečenie	+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+

PRÍSLUŠENSTVO NA OBJEDNÁVKU			
Príklop varné dosky sklenený - biely	SAP 254207	Príklop varné dosky lakovaný -bílý	SAP 254190
Príklop varné dosky sklenený- hnedý	SAP 254222	Príklop varné dosky lakovaný - hnedý	SAP 254204

ENERGETICKÝ OPIS	
MODEL	<b>ES 241 M</b>
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	<b>B</b>
Spotreba energie (KWh)	<b>0,94</b>
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	<b>54,9</b>
Spotreba energie (KWh)	
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	
Využitelný objem dutiny	<b>49</b>
Velikost elektrickéj rúry	
MALÁ	
<b>STREDNÁ</b>	<b>←</b>
VELKÁ	
Hlučnosť (dB)	
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)	
Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>

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

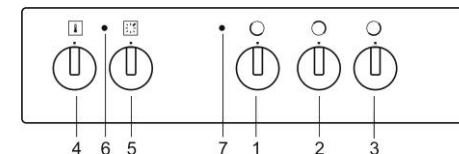
389904sk

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 dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

### WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Kuchnia przystosowana jest do podłączenia do gniazdka elektrycznego 230V i posiada przewód zasilający zakończony wtyczką. Szczegółowe warunki użytkowania zawarto w dalszej części instrukcji.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym, podane na tabliczce znamionowej, zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego w Państwa sieci elektrycznej.
- Instalacji Państwa kuchni może dokonać tylko firma, posiadająca wymagane uprawnienia (patrz Karta Gwarancyjna).
- Firma dokonująca instalacji musi potwierdzić ten fakt w Karcie Gwarancyjnej wyrobu.
- Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać kuchni do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przecięcia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego wykorzystania kuchni.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu płyt grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w schowku.
- Proszę sprawdzić, czy kable innych urządzeń użytkowanych w kuchni nie dotykają płyty grzejnej 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 kuchni ustawić wszystkie pokręta w położenie „wyłączone” i wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego lub wyłączyć wyłącznik główny.
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- W przypadku stwierdzenia usterki w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzęść eksploatacji urządzenia a do usunięcia usterek wezwać 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.

### ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



- Pokręto lewej przedniej płyty LP
- Pokręto prawej tylnej płyty PZ
- Pokręto prawej przedniej płyty PP
- Termostat piekarnika
- Przełącznik funkcji piekarnika
- Sygnalizacja funkcji termostatu
- Sygnalizacja stanu włączenia urządzenia

### ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

- 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, kuchnia **musi** zostać wyczyszczona (włącznie z piekarnikiem) i jej wyposażeniem.
- 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”

### POLA GRZEJNE I PIEKARNIK

- Pokręta pola grzejjego prawego przedniego i lewego przedniego ustawić w położenie „6” (piekarnik wyłączony) i pozostawić włączone przez 5 minut bez użycia naczyń. Po tym czasie wyłączyć pola grzejne i włączyć piekarnik za pomocą pokręta przełącznika funkcji piekarnika ustawiając je w pozycji „górna i dolna grzałka”. Termostat nastawić na temperaturę 250°C.
- Włączyć za pomocą odpowiedniego pokręta prawe tylne pole grzejne. Ustawić pokręto w położenie „6” i pozostawić włączone przez 5 minut bez użycia naczyń.
- Włączony piekarnik pozostawić przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnić należyte wentrowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.

### UŻYTKOWANIE KUCHNI

#### UWAGI OGÓLNE

- Kuchnia elektryczna przystosowana jest do podłączenia do gniazdka elektrycznego 230V/16A i posiada przewód zasilający zakończony wtyczką. Z tego powodu poszczególne funkcje kuchni mogą być używane według poniższych zasad:
- Można gotować niezależnie na przednim lewym i prawym polu grzejjym bez użycia piekarnika.