

WOPRA



KOMBINOVANÝ SPORÁK
KUCHNIA GAZOWO - ELEKTRYCZNA

CZ

SK

PL

Vážený zákazník,

zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektroplynových sporáků. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil.

Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte tento návod. Obsahuje důležité informace, jak bezpečně a ekonomicky obsluhovat spotřebič. Návod uchovávejte spolu se spotřebičem pro případné další použití.

DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

Bezpečnostní opatření

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými. Pozornost by se měla věnovat tomu, aby se zabránilo dotyku topných článků. Zabraňte v přístupu malým dětem
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.
- **VÝSTRAHA:** Vaření s tukem nebo olejem na varném panelu bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vzniku požáru. **NIKDY** nelikvidujte oheň vodou, ale vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dozorem. Krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.
- **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch varné desky nebo článku popraskán, vypněte spotřebič a jistič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- **VÝSTRAHA:** Zajistěte, aby byl spotřebič před výměnou žárovky osvětlení vypnut, aby se zabránilo možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.
- Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.
- **VÝSTRAHA:** Používejte pouze zábrany varného panelu zkonstruované výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče

v návodu k použití jako vhodné, nebo zábrany varného panelu vestavěné ve spotřebiči. Používání nesprávných zábran může způsobit nehody.

Varování

- Spotřebič může připojit k elektrické síti pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.
- Manipulace se spotřebičem nebo neprofesionální servisní zásah může vést k riziku závažného poranění, případně k poškození výrobku. Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provádět vždy jen servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.
- 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).
- **UPOZORNĚNÍ:** Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti. Neodkládejte prázdné nádoby na varné zóny.
- V případě užití spotřebiče k jinému účelu, vzniká riziko životu nebezpečného zvýšení koncentrace spalin. Zároveň může dojít k poruše funkce sporáku jeho nadměrným tepelným zatěžováním. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.
- Napájecí šňůry spotřebiče nebo jiných spotřebičů nesmí přijít do kontaktu s vařidlovou deskou nebo jinými horkými částmi sporáku.
- Při čištění a opravách vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie.
- Neohřívejte jídlo v alobalových fóliích, plastických nádobách a podobných. Nebezpečí roztavení, požáru, případně poškození varné desky.
- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby horké. Používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby hliníkovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Hliníková fólie zamezí cirkulaci vzduchu, ztlačí zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.
- Dveře trouby mohou být během procesu pečení horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.

- Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič se nesmí nainstalovat za dekorativní dvířka.
- Ve skladovacím prostoru trouby nikdy neskladujte předměty hořlavé, výbušné, agresivní k pokožce (papír, utěrky, plastové tašky, čističe, detergenty, spreje). Předejdete tak riziku vzniku požáru během provozu spotřebiče. Skladujte pouze příslušenství (pekáče, odkapávací misky, a podobné).
- Při přetížení dvířek trouby může dojít k poškození pantů. Nepokládejte na otevřené dveře těžké nádobí. Při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (Pozor na děti!) Před čištěním trouby dveře sundejte.
- Spotřebič je určený k umístění přímo na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.
- Povrch zásuvky úložného prostoru se může zahřát na vysokou teplotu. Při vysunutí horké zásuvky může dojít k poškození povrchů a/nebo věcí se kterými přijde do styku nebo budou v těsné blízkosti. Spotřebič neprovazujte s vytaženou zásuvkou. V zásuvce uložené věci mohou být horké, není přípustné dávat do spodního úložného prostoru hořlavé a snadno zápalné věci.
- Při používání trouby může v některých případech docházet ke kondenzaci kapaliny na dvířkách trouby a následnému stékání do úložného prostoru. Jedná se o nežádoucí, ale zcela přirozený jev, při kterém nevzniká nebezpečí pro používání spotřebiče a který není důvodem pro reklamaci. Po ukončení pečení a ochlazení trouby stačí dvířka a přilehlý prostor otřít do sucha.
- Tento spotřebič není připojen na zařízení pro odvádění spalin. Spotřebič musí být instalován a připojen podle platných montážních předpisů. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům stanoveným na větrání místnosti.
- Před instalováním zkontrolujte, zda místní podmínky rozvodu paliva (vlastnosti paliva a tlak paliva) a nastavení spotřebiče jsou shodné s údaji na typovém štítku.
- Instalaci, veškeré opravy, seřízení, úpravy, zásahy do spotřebiče a případnou přestavbu sporáku na jiný druh plynu smí provádět pouze osoby k této činnosti oprávněné.
- Provedení instalace sporáku a případnou přestavbu sporáku na jiný druh plynu si nechte potvrdit v záručním listu. Bez tohoto potvrzení nelze uplatňovat nárok na záruční opravu.

- Doporučení! Jednou za dva roky požádejte oprávněnou opravárenskou firmu o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při zjištění zápachu plynu uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem. Spotřebič je možno používat až po zjištění příčiny úniku plynu, jejím odstranění (firmou k této činnosti odborně způsobilou a oprávněnou) a vyvětrání místnosti.
- Při používání varného spotřebiče na plynná paliva se v místnosti, kde je spotřebič instalován vytváří teplo, vlhko a spaliny. Zajistěte dostatečné větrání v místnosti, zejména, je-li spotřebič v činnosti, udržujte otvory pro přirozené větrání otevřené nebo instalujte mechanické provětrávací zařízení (odsavač par s mechanickým odsáváním). Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšením výkonu mechanického ventilátoru, existuje-li.
- Pro spotřebič je nutné zajistit min. přísun vzduchu 2 m³/hod. na každý kW příkonu.
- Zkoušení těsnosti spotřebiče nebo vyhledávání místa úniku plynu otevřeným ohněm je zakázáno.
- Při zjištění závady na plynové části spotřebiče neopravujte tuto sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu.
- Při nepřítomnosti obsluhy delším než 3 dny uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem. Pokud je spotřebič mimo provoz déle než 3 měsíce, doporučujeme přezkoušet všechny uživatelské funkce spotřebiče.
- Při změně prostředí, pro které je spotřebič určen, kdy by mohlo vzniknout přechodné nebezpečí požáru nebo výbuchu (například při lepení linolea, PVC, při práci s nátěrovými hmotami a podobně) musí být spotřebič, včas před vznikem nebezpečí, vyřazen z provozu.
- Není přípustné dávat do blízkosti varných zón, topných těles pečící trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- Upozorňujeme, že na sporák a do vzdálenosti menší než je jeho bezpečná vzdálenost, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot ve směru hlavního sálání je 750 mm a v ostatních směrech 100 mm).
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- Výrobce nedoporučuje používání jakýchkoli doplňkových zařízení pro zabránění uhasnutí plamene vařidlových hořáků případně zvýšení jejich účinnosti.

- Spotřebič nesmí být přenášen za vařidlovou desku.
- Je-li sporák vybaven příklopem vařidlové desky, nezavírejte příklop sporáku, pokud jsou vařidlové hořáky teplé.
- Při nedodržení závazných pokynů a doporučení, uvedených v tomto návodu, neodpovídá výrobce za případnou způsobenou škodu.
- Sporák může být přistaven pouze k zadní stěně z nehořlavého materiálu.
- 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.
- Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty.
- 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.

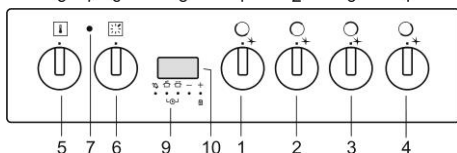
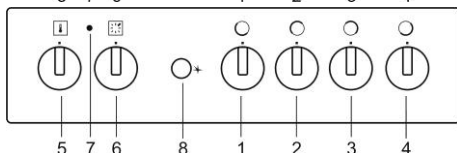
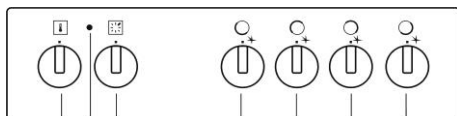


Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Účel spotřebiče

Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



1. Ovládací knoflík levého předního hořáku
2. Ovládací knoflík levého zadního hořáku
3. Ovládací knoflík pravého zadního hořáku
4. Ovládací knoflík pravého předního hořáku
5. Termostat
6. Přepínač funkcí trouby
7. Signální svítidlo termostatu
8. Spínač vysokonapětového zapalování
9. Ovládací tlačítka digitálního časového spínače
10. Digitální časový spínač

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.

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.

OBSLUHA SPORÁKU

UPOZORNĚNÍ

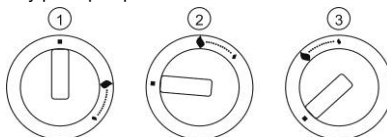
- Sporák mohou obsluhovat v souladu s tímto návodem pouze dospělé osoby. Není přípustné, aby v místnosti, kde je sporák instalován, byly

ponechány děti bez dozoru. Elektroplynový sporák je spotřebič, jehož provoz vyžaduje neustálý dozor.

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

ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ S POJISTKOU A VYSOKONAPĚTOVÝM ZAPALOVÁNÍM

- Lehce zatlačte na knoflík a otáčejte doleva až do polohy „maximální příkon“.
- Druhou rukou stiskněte spínač vysokonapětového zapalování nebo u sporáku vybavených spínačem vysokonapětového zapalování přímo na ovládacím knoflíku hořáku, zatlačte knoflík na doraz k ovládacímu panelu a přidržte, dokud jiskra nezapálí hořák.
- Po zapálení hořáku přidržte knoflík zatlačený do mezní polohy k panelu ještě po dobu 5 sekund, aby došlo k nahřátí čidla pojistky plamene.
- Uvolněte knoflík a zkontrolujte, zda hořák hoří.
- Zhasne-li hořák po uvolnění knoflíku, zopakujte celý postup zapalování.



1. Vypnuto
2. Maximální příkon
3. Sporo

ZHASNUTÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ

Otočte příslušným knoflíkem do polohy „vypnuto“. Zkontrolujte, zda plamen zhasne.

Nezavírejte příklop vařidlové desky, pokud jsou vařidlové hořáky teplé.

VAŘENÍ - TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Pro dokonalé (ekonomické) využití plynu používejte tyto doporučené průměry nádob: pro malý hořák od Ø120 do Ø160 mm, střední hořák od Ø160 do Ø220 mm, velký hořák od Ø220 do Ø280 mm

Příkon hořáku je možno regulovat kohoutem v rozmezí poloh „maximální příkon“ a „sporo“. Po uvedení pokrmu do varu snižte příkon na hodnotu, která ještě postačí k udržení varu.



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 přidržujte 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.

PEČÍCÍ TROUBA

VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Trouba je v provedení s rovnými stěnami trouby a bočními závěsnými rošty pro zasunutí příslušenství (rošt trouby, pečící plech) nebo v provedení s prolisovanými boky a se třemi drážkami pro zasunutí příslušenství (rošt trouby, pečící plech).

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY

Knoflíkem přepínače funkce 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!

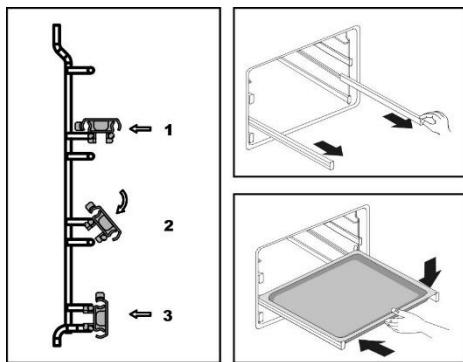
UPOZORNĚNÍ

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.

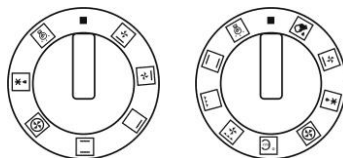
VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



VÝSUVNÉ ROŠTY



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 50-250 °C.



Ohřev trouby pouze horním topným tělesem. Teplo je předáváno přirozenou konvekcí, termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50-250 °C.



Grilování tělesem s využitím infračerveného záření. Termostat nastaven na maximální teplotu.



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 grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby jsou zavřená.



Dolní topné těleso hřeje společně s kruhovým topným tělesem a ventilátorem. Teplotu lze nastavit termostatem.

Doporučení:

Funkce je určena pro rychlý přehřev trouby před pečením dle zvoleného režimu. Po dosažení zvolené teploty, troubu přepněte na požadovaný režim pečení.



Ohřev trouby kruhovým topným tělesem při funkci ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50-250 °C.

Doporučení:

Funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně



Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro šetrné sušení a rozmrazování potravin.

Doporučení:

Funkce je vhodná pro rozmrazování pokrmů a polotovarů před finální úpravou.




Teplu dodávané horním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50-250°C.



Teplu dodávané 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.



Spodní topné těleso - Aqua clean můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si můžete přečíst v kapitole "Čištění a údržba".

AQUA Clean  - (viz kapitola „Čištění“).

DOPORUČENÍ A RADY

Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostoru trouby pro typické úpravy pokrmů.

50-70 °C - sušení
130-150 °C - dušení
150-170 °C - sterilování
180-220 °C - pečení těsta
220-250 °C - pečení masa

Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení odzkoušet. Před vložením

pokrmu je nutno pečící troubu v některých případech předehřát. Pokud není zvolené teploty dosaženo, signální svítidlo termostatu svítí. Při dosažení zvolené teploty signální svítidlo termostatu zhasne. Rošt trouby, na kterém je položen plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v bočních stěnách pečící trouby. Dvíčka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodloužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.

GRILOVÁNÍ POKRMŮ

Grilování se provádí při zavřených dvířkách trouby. Rošt s grilovaným pokrmem umístíte do horní polohy v troubě drážka 1. Poloha umístění roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného pokrmu.

POZOR

Při použití grilu se mohou přístupné části (dvířka trouby apod.) ohřát na vyšší teplotu, zabraňte přístupu dětem.

GRILOVÁNÍ NA ROŠTU

- 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.
- Pro zachycení odkapávající šťávy zasuňte do nižších drážek v bočních stěnách pečící trouby pečící plech nebo položte na dno trouby pekáč.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Při čištění a údržbě sporáku dodržujte zásady:

- Všechny knoflíky nastavte do polohy „VYPNUTO“.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypněte hlavní vypínač
- Vyčkejte, až bude sporák vychladlý.



POVRCH SPORÁKU

Čistíte vlhkou houbou se saponátem. Mastné skvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čisticím prostředkem na smalt. Nikdy nečistíte smaltované povrchy brusnými (abrazivními) prostředky, které způsobí neodstranitelné poškození smaltu.

VAŘIDLOVÁ DESKA

Vyjměte vařidlové mřížky a omyjte je samostatně, nebo je vložte do myčky nádobí. Po umytí je umístíte zpět do prolisu vařidlové desky. Hořáky (víčko, rozdělovač) vyjměte z vařidlové desky pohybem vzhůru a nechte je odmočit po dobu 10 minut v teplé vodě se saponátem. Po omytí je pečlivě osušte a zkontrolujte, že všechny zářezy hořáku jsou čisté. Hořák vraťte zpět do hořákové misky.

UPOZORNĚNÍ

Rozdělovače jsou vyráběny z hliníkové slitiny a nedoporučujeme jejich čištění v myčce.


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 (rošť, pekáč atd.).

AQUA CLEAN

Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:

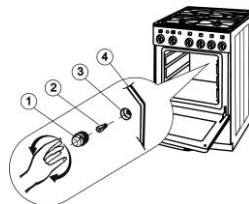
Knořík pro výběr funkcí trouby u ochlazené trouby

otočte do polohy . Knořík termostatu nastavte na 50°C. Do pekáče nalejte 0,4 l vody a zasuňte jej do spodní drážky. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

POSTUP NA ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO SKLA DVÍŘKA TROUBY.

VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCÍ TROUBY

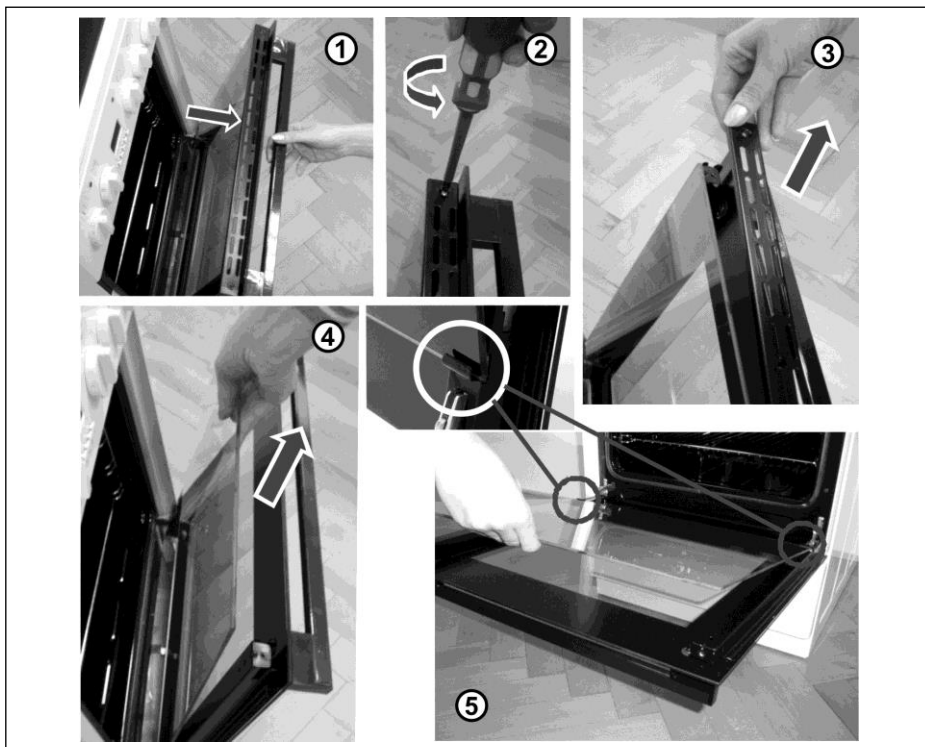
- Nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypněte hlavní vypínač.
- Vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo.
- Vyšroubujte vadnou žárovku, vložte a zašroubujte novou žárovku.
- Namontujte skleněný kryt žárovky.



POZNÁMKA

Pro osvětlení je nutno použít pouze žárovku T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Skleněný kryt
2. Žárovka
3. Objímka
4. Zadní stěna trouby



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 gesčí. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamacie 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 2012/19/EU 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 A SEŘÍZENÍ

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

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinná ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit jej k rozvodu plynu, na elektrickou rozvodnou síť a překontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakémkoliv manipulaci se sporákem mimo běžné použití je nutno uzavřít kohout u přívodu plynu před spotřebičem a odpojit spotřebič od elektrické sítě.

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

- Zkouška těsnosti plynových spojů a správnosti připojení k elektrické síti
- Kontrola funkce plynových hořáků a jejich seřízení (sporo příkon, čidla termoelektrických pojistek, zapalování)
- Kontrola funkce ostatních ovládacích a regulačních prvků (termostat, přepínač, osvětlení, atd.)

- Předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNĚNÍ

Elektroplynový sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být připojen s ochranným vodičem elektrické sítě.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

Tento spotřebič je určen pro instalaci do vnitřního normálního prostředí (např. kuchyň, obytné prostory apod.) a dle TPG 70401 do místnosti s minimálním prostorem 20m³. V menším prostoru (min. 15m³) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Spotřebič nelze umístit do koupelny a podobných prostor s vyšší vlhkostí.

Stěny a nábytek nejbližší ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotě 100 °C.

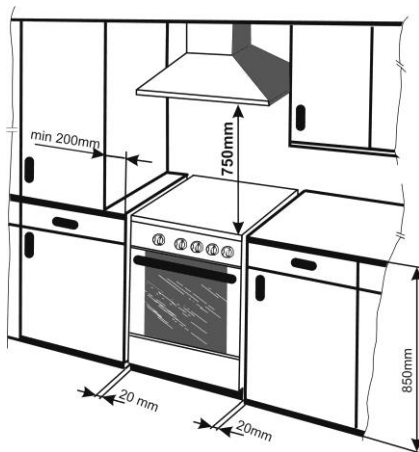
Při umístění sporáku vždy dbejte na to, aby byla dodržena minimální vzdálenost 20mm od nábytku a stěn. V blízkosti sporáku nedávejte přístroje citlivé na teplo,

Přilehlý nábytek nebo stěny nábytku mohou přesáhnout výšku sporáku pouze na jedné straně spotřebiče. Nábytek, který přesahuje výšku spotřebiče, musí mít vzdálenost od spotřebiče nejméně 200 milimetrů.

Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem musí být minimálně 750mm, dále dle doporučení výrobce digestoře.

Sporák nesmí být umístěn na podstavci.

Při stanovení bezpečné vzdálenosti pro ostatní materiály platí ČSN 061008.



PŘIPOJENÍ SPORÁKU

PŘIPOJENÍ NA ROZVOD ZEMNÍHO PLYNU G 20

Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.

Při vyšším tlaku v rozvodné síti doporučujeme zařadit do přívodu plynu regulátor tlaku plynu.

PŘIPOJENÍ NA ROZVOD PROPAN-BUTANU G 30

Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.

PŘIPOJENÍ SPORÁKU POMOCÍ HADICE

Z hlediska bezpečnosti musí hadice odpovídat tlaku plynu, způsobu použití a tepelnému namáhání. Doporučujeme hadici délky 1000 – 1500 mm. Každá hadice je opatřena návodem, který obsahuje způsob připojení, povolené oteplení, kontroly a životnost hadice apod. Tyto pokyny je nutno bezpodmínečně dodržovat. Plynová hadice musí splňovat ČSN EN 1775 a TPG 70401, z hlediska spolehlivosti a odolnosti proti vysokým teplotám, pokud tento požadavek nespĺňují, musí být před místem jejich připojení nainstalována protipožární armatura a nadprůtoková pojistka (např. u pryžových hadic).

Doporučujeme použití kovových plynových hadic.

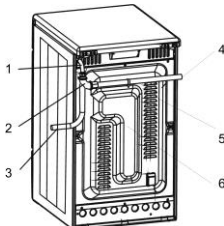
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

V případě připojení sporáku z levé strany (při pohledu zepředu) je bezpodmínečně nutno plynovou hadici pevně upnout upínací páskou „nacvaknutou“ do otvoru v zadním krytu. Upínací páska je součástí příslušenství spotřebiče.

Teplotná odolnost hadice - minimálně 100 °C.

PŘIPOJENÍ NA ROZVOD PROPAN-BUTANU G 30

- Na koncovku plynového vedení sporáku G 1/2" je nutno namontovat adaptér pro připojení hadice propan-butanu.
- Pokud je sporák připojen na propan-butanovou láhev do hmotnosti náplně 10kg, doporučujeme umístění této láhve uvnitř kuchyně dle ČSN 38 6462 v bezpečné vzdálenosti od zdroje tepla, aby povrchová teplota láhve nepřekročila 40° C.



1. Koncovka přívodu plynu
2. Koleno
3. Plynová hadice (připojení zprava)
4. Plynová hadice (připojení zleva)
5. Upínací páska
6. Zadní kryt sporáku

UPOZORNĚNÍ

Při manipulaci s plynovým vedením sporáku (např. připojování k rozvodu plynu, plynové pružné hadici), použijte vždy klíč k přidržení koncovky plynového vedení sporáku, aby nedošlo k jeho deformaci.

PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTRICKÉ SÍTI

Pro připojení k elektrické síti je sporák opatřen přívodní šňůrou s vidlicí a ochranným kontaktem. U sporáků, jejichž jmenovitý příkon převyšuje 2 kW, doporučujeme připojení na samostatný zásuvkový obvod, jištěný jisticím proudem 16 A - požadavek ČSN 332130. Sporák musí být připojen tak, aby byl umožněn přístup k elektrické zásuvce. Poškozená síťová šňůra musí být nahrazena šňůrou s odizolovanými zpevněnými konci stejného provedení.

INSTALACE SPORÁKU

UPOZORNĚNÍ

Při instalaci sporáku dbejte toho, aby se elektrická přívodní šňůra nedotýkala horkých částí sporáku (komínkové trouby na zadní straně sporáku a spodní část vařidlové desky). Působením tepla by mohlo dojít k poškození izolace šňůry.

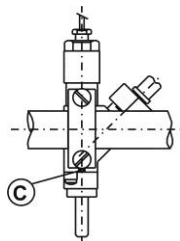
Elektroplynový sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.

SEŘÍZENÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ

SEŘÍZENÍ „SPORO“ PŘÍKONU

Před seřizováním odpojte sporák od elektrické sítě. Minimální příkon plynu je správný, když vnitřní kužel plamene dosahuje výšky od 3 do 4 mm. V opačném případě, po odstranění knoflíku kohoutu, zašroubováním nebo vyšroubováním šroubu C se zmenšuje nebo zvětšuje plamen.

Regulace musí být provedena v poloze kohoutu na minimum. Pro nastavení spora příkonu na PB zašroubujte šroub C do koncové polohy.



Hořák	Malý	Střední	Velký
Příkon [kW]	1,0	1,75	2,70
Zemní plyn (G 20) přetlak 20 mbar			
Půměr trysky [mm]	0,77	1,01	1,22
Propan-butan (G 30) přetlak 30 mbar			
Půměr trysky [mm]	0,50	0,66	0,83
Spotřeba [g/h]	72,8	127,3	196,5

PŘESTAVBA SPORÁKU NA JINÝ DRUH PLYNU

Přestavbu sporáku na jiný druh plynu, než na který byl vyroben, smí provádět pouze oprávněná osoba. Přestavbovou sadu lze dokoupit ve značkových prodejnách a servisech, případně u smluvních gescí. při přestavbě je nutno provést:

- výměnu trysek všech hořáků
- seřízení „sporo“ přikonu
- seřízení, eventuálně výměna regulátoru tlaku plynu, pokud je na přívodním potrubí instalován
- původní štítek nastavení nahradit novým štítkem nastavení dodaným s tryskami
- potvrdit přestavbu v záručním listě.

VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU

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.

- nakloňte sporák na boční hranu
- našroubujte plastové šrouby zesponu do předního a zadního otvoru přičky 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.

POZNÁMKA

Montáž výškové stavitelnosti (šroubů) není podmínkou, pokud výška a ustavení spotřebiče vyhovuje bez plastových šroubů.

UPOZORNĚNÍ

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





TECHNICKÉ ÚDAJE					
Kombinovaný sporák	KS641M KS755M KS642M KS757M KS653M KS759ML	KS856M1	KS853M	KS957M	KS956M
Rozměry: výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605				
Vařidlová deska - plynové hořáky					
Levý přední (kW)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Levý zadní (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Pravý zadní (kW)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Pravý přední (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Trouba					
Horní topné těleso (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné těleso (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Kruhové topné těleso (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Osvětlení (W)	25				
Ventilátor (W)	30-40	30-40	30-40	30-40	30-40
Min. / max teplota v troubě	50 / 250 °C				
Elektrické napětí	230 V ~				
Celkový el. příkon (kW)	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Celkový příkon plyn (kW)	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Nastaveno na plyn	G 20 – 20 mbar				
Připojení na plynové vedení	ISO 228-1/ G ½				
Kategorie spotřebiče	II 2H3B/P				

PŘÍSLUŠENSTVÍ	KS641M *	KS755M * KS642M * KS757M *	KS856M1*	KS853M KS956M * KS653M	KS957M * KS759ML *
Rošt	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+	+	+
Plech na pečení	+		+	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnosti	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty					+
Mřížka pro malé nádoby (pokládá se na vařidlovou mřížku levého předního hořáku v případě, kdy varná nádoba má malý průměr dna)			+		

* Spotřebič je vybaven závěsy dvířek „KOMFORT“, tyto závěsy zaručují tiché a tlumené dovírání dvířek.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA OBJEDNÁVKU	OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO
Příklop vařidlové desky skleněný - bílý	SAP 496706
Příklop vařidlové desky skleněný - hnědý	SAP 496709
Příklop vařidlové desky lakovaný - bílý	SAP 496705
Příklop vařidlové desky lakovaný - hnědý	SAP 496708

**INFORMAČNÍ LIST DLE NAŘÍZENÍ (EU) Č. 65/2014 A INFORMACE O VÝROBKU DLE
NAŘÍZENÍ (EU) Č. 66/2014**

	Značka	Jednotka	Hodnota	Hodnota
Název nebo ochranná známka dodavatele			MORA	MORA
Identifikace modelu			KS641 KS853 KS642 KS653	KS856 KS957 KS956 KS755 KS757 KS759
Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů	EE _{lcavity}		109,3/106,6	107,5/106,7
Třída energetické účinnosti			B/A	B/A
Spotřeba energie na cyklus - Přirozená konvekce 	EC electric cavity	kWh/cyklus	0,83	0,81
Spotřeba energie na cyklus - Nucená konvekce 			0,81	0,80
Počet pečících prostorů			1	1
Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů			Elektřina	Elektřina
Objem jednotlivých pečících prostorů	V	l	49	48
Typ trouby				
Typ varné desky				
Počet plynových hořáků			4	4
Energetická účinnost jednotlivých plynových hořáků	EE _{gas burner}			
- Malý (pomocný)		%	-	-
- Střední		%	54,7	54,7
- Velký		%	54,4	54,4
Energetická účinnost plynové varné desky	EE _{gas hob}	%	54,6	54,6
Hmotnost spotřebiče	M	kg	KS641 – 33,5 KS853 – 37,5 KS642 – 33,5 KS653 – 38,5	KS856 – 38,5 KS957 – 37,0 KS956 – 36,5 KS755 – 35,5 KS757 – 36,0 KS759 – 37,0

MORA MORAVIA, s.r.o., 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Nádražní 50, Česká republika

SAP 386625cs

Vážený zákazník,

zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu kombinovaných sporákov. Je naším práním, aby Vám náš výrobok dobre slúžil.

Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si prečítajte tento návod. Obsahuje dôležité informácie, ako bezpečne a ekonomicky obsluhovať spotrebič. Návod uchovávajte spolu so spotrebičom pre prípadné ďalšie použitie.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

Bezpečnostné opatrenia

- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a porozumeli možným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa pri používaní stávajú horúcimi. Pozornosť by sa mala venovať tomu, aby sa zabránilo dotyku ohrievacích článkov. Zabráňte v prístupu malým deťom.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečie požiaru: nepokladajte žiadne predmety na varné povrchy.
- **VÝSTRAHA:** Varenie s tukom alebo olejom na varnom paneli bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru. **NIKDY** nelikvidujte oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene zakryte napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.
- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod stálym dozorom.
- **VÝSTRAHA:** Keď je povrch varnej dosky alebo článku popraskaný, vypnite spotrebič a istič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Používajte iba tepelnú sondu doporučenú pre túto trúbu.
- **VÝSTRAHA:** Zaisťte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky osvetlenia vypnutý, aby sa zabránilo možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte hrubé brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky pre čistenie skiel dveriek trúby, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parné čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečie zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nie je pripravený na ovládanie pomocou externých časovačov a iných špeciálnych ovládacích systémov.

- **VÝSTRAHA:** Používajte iba zábrany varného panelu skonštruované výrobcom varného spotrebiča alebo označené výrobcom spotrebiča v návode k použitiu ako vhodné, alebo zábrany varného panelu zabudované do spotrebiča. Používanie nesprávnych zábran môže spôsobiť nehody.

Varovanie

- Spotrebič môže pripojiť k elektrickej sieti iba servisný technik alebo osoba odborne spôsobilá.
- Manipulácia so spotrebičom alebo neprofesionálny servisný zásah môže viesť k riziku závažného poranenia, prípadne k poškodeniu výrobku. Inštaláciu, všetky opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musí previezť vždy iba servisný technik alebo osoba odborne spôsobilá.
- Do pevného rozvodu elektrickej energie pred spotrebičom je nutné umiestniť zariadenie pre odpojenie všetkých pólov spotrebiča od siete, ktoré má vzdialenosť kontaktov v rozpojenom stave min. 3 mm (ďalej v texte označený ako hlavný vypínač).
- Výrobok je určený výhradne pre varenie. Nepoužívajte k iným účelom, napríklad pre vykurovanie miestnosti. Neodkladajte prázdne hrnce na varné zóny.
- V prípade použitia spotrebiča na iný účel vzniká riziko životu nebezpečného zvýšenia koncentrácie spalín. Zároveň môže dôjsť k poruche funkcie sporáka jeho nadmerným tepelným zaťažovaním. Na závady, vzniknuté nesprávnym používaním sporáka, sa záruka nevzťahuje.
- Zachytenie napájacieho káblu napríklad vo dvierkach trúby môže spôsobiť skrat a poškodiť spotrebič. Dbajte na správne umiestnenie napájacích káblov do bezpečnej vzdialenosti.
- Napájacie káble spotrebiča alebo iných spotrebičov nesmú prísť do kontaktu s doskou na varenie alebo s inými horúcimi časťami sporáku.
- Pri čistení a opravách vypnite hlavný vypínač prívodu elektrickej energie.
- Neohrievajte jedlo v alobalových fóliách, nádobách z plastu a podobných. Nebezpečie roztavenia, požiaru, prípadne poškodenia varnej dosky.
- Venujte zvláštnu pozornosť vareniu v trúbe. Vzhľadom k vysokým teplotám môžu byť pekáče, plechy, mriežky a steny trúby horúce. Používajte kuchynské rukavice.
- Nikdy neobaľujte vnútorné steny trúby hliníkovou fóliou, nepokladajte nádoby na pečenie na dno trúby. Hliníková fólia zamedzí cirkulácii vzduchu, znateľne zhorší proces pečenia a poškodí povrchovú vrstvu vnútorného plášťa.

- Dvierka trúby môžu byť v priebehu procesu pečenia horúce. Niektoré modely majú preto inštalované na dvierkach tretie sklo, ktoré výrazne pomáha chrániť vonkajšiu plochu dvierok pred prílišným zahrievaním.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoračné dvierka.
- V skladovacom priestore trúby nikdy neskladujte predmety horľavé, výbušné, agresívne k pokožke (papier, utierky, plastové tašky, čističe, detergenty, spreje). Predídete tak riziku vzniku požiaru v priebehu prevádzky spotrebiča. Skladujte tam iba príslušenstvo (pekáče, odkvapkávacie misky, a podobné).
- Pri preťažení dvierok trúby môže dojsť k poškodeniu závesov. Nepokladajte na otvorené dvierka ťažký riad. Pri čistení sa o otvorené dvierka neopierajte. Nesadajte si ani si nestúpnite na otvorené dvierka trúby (Pozor na deti!) Pred čistením trúby dvierka odmontujte.
- Spotrebič je určený k umiestneniu priamo na podlahu. Nepoužívajte žiadny podklad alebo podstavec.
- Povrch zásuvky ukladacieho priestoru sa môže zahriať na vysokú teplotu. Pri vysunutí horúcej zásuvky môže dojsť k poškodeniu povrchov a/alebo vecí s ktorými príde do styku alebo budú v tesnej blízkosti. Spotrebič neprevádzkujte s vysunutou zásuvkou. V zásuvke uložené veci môžu byť horúce, nie je prípustné dávať do spodného úložného priestoru horľavé a ľahko zápalné veci.
- Pri používaní rúry môže v niektorých prípadoch dochádzať ku kondenzácii kvapaliny na dvierkach rúry a následnému stečeniu do úložného priestoru. Jedná sa o nežiaduci, ale úplne prirodzený jav, pri ktorom nevzniká nebezpečenstvo pre používanie spotrebiča a ktorý nie je dôvodom pre reklamáciu. Po ukončení pečenia a ochladení rúry stačí dvierka a príľahlý priestor otrieť do sucha.
- Tento spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený podľa platných montážnych predpisov. Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať príslušným požiadavkám ustanoveným na vetranie miestnosti.
- Skontrolujte, či údaje uvedené na typovom štítku súhlasia s napätím Vašej rozvodnej siete, druhom a tlakom plynu.
- Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musí vykonávať vždy len oprávnená servisná firma (viď. www.gorenje.sk).
- Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka.
- Doporúčujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na oprávnenú servisnú firmu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcií sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka.

- Pri zistení zápachu plynu uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom a vyvetrajte miestnosť. Spotrebič je možné používať až po zistení príčiny úniku plynu, jej odstránení (firmou na túto činnosť odborne spôsobilou a oprávnenou) a po vyvetraní miestnosti.
- Pri používaní varného spotrebiča na plynné palivá sa v miestnosti, kde je inštalovaný, vytvára teplo a vlhko. Zaistíte dostatočné vetranie v miestnosti: udržiavajte otvory pre prirodzené vetranie otvorené alebo inštalujte mechanické odvetrávacie zariadenie (odsávač pár s odťahom pary s vyústením mimo miestnosti). Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie (otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie) alebo zvýšenie výkonu odsávacieho ventilátora.
- Pre spotrebič je nutné zaistiť min. prísun vzduchu 2 m³/hod. na každý kW príkonu.
- Skúšanie tesnosti spotrebiča alebo vyhľadávanie miesta úniku plynu otvoreným ohňom je zakázané.
- Pri zistení závady spotrebiča neopravujte závalu sami. Opravu zadajte oprávnenej servisnej firme, trvajte na použití iba originálnych náhradných dielov.
- Pri Vašej neprítomnosti dlhšej ako 3 dni uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom. Pokiaľ je spotrebič mimo prevádzky dlhšie ako 3 mesiace, doporučujeme pred opätovným použitím preskúšať všetky užívateľské funkcie spotrebiča.
- Pri zmene prostredia, pre ktoré je spotrebič určený, kde by mohlo vzniknúť prechodné nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu (napríklad pri lepení linolea, PVC, pri práci s náterovými hmotami a podobne) musí byť spotrebič, včas pred vznikom nebezpečenstva, vyradený z prevádzky.
- Nie je prípustné dávať do blízkosti varných horákov, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do spodného odkladacieho priestoru horľavé látky.
- Upozorňujeme, že na sporák a do vzdialenosti menšej ako je jeho bezpečná vzdialenosť, nesmú byť kladené predmety z horľavých hmôt (najmenšia vzdialenosť spotrebiča od horľavých hmôt v smere hlavného sálania je 750 mm a v ostatných smeroch 100 mm).
- Príslušenstvo, na ktorom sa prejaví poškodenie povrchovej úpravy jeho opotrebovaním alebo manipuláciou, prípadne iné defekty, nepoužívajte.
- Výrobca neodporúča používanie akýchkoľvek doplnkových zariadení, ktoré by zabraňovali zhasnutiu plameňa varných hoákov, prípadne takých, ktoré by zvyšovali ich účinnosť.
- Sporák nesmie byť pri prenášaní uchopený za varnú platňu.
- Ak je sporák vybavený príklopom varnej platne, nezatvárajte príklop sporáka pokiaľ sú varné horáky teplé.

- V prípade nedodržania záväzných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom.
- Sporák môže byť umiestnený iba pri stene z nehorľavého materiálu.
- Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí, uvedené na typovom štítku, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Sporák sa pripája na elektrickú sústavu, vid' schéma pripojenia.
- Ak sporák nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho spínače vypnuté.
- Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzku a o opravu požiadajte oprávnenú servisnú firmu (vid' záručný list).

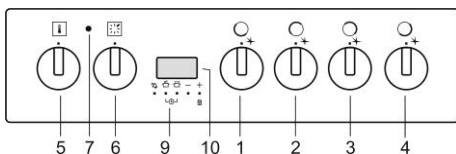
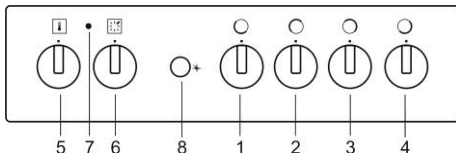
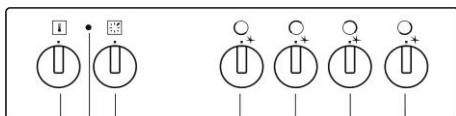


Symbol na výrobku alebo jeho obale určuje, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odviezť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohoto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohoto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohoto výrobku zistíte u príslušného miestneho úradu, služby na likvidáciu domáceho dopadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

Účel spotrebiča

Spotrebič je určený pre bežnú prípravu pokrmov v domácnostiach a nemal by sa používať k iným účelom. Jednotlivé možnosti jeho použitia sú vyčerpávajúcim spôsobom popísané v tomto manuále.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA



1. Ovládací gombík ľavého predného horáka
2. Ovládací gombík ľavého zadného horáka
3. Ovládací gombík pravého zadného horáka
4. Ovládací gombík pravého predného horáka
5. Termostat
6. Prepínač funkcie rúry
7. Signálne svetlo termostatu
8. Spínač vysokonapätového zapalovača
9. Ovládacie tlačidla digitálneho časového spínača
10. Digitálny časový spínač

POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA

- Pred použitím je nutné zo sporáka odstrániť všetok obalový materiál. Rôzne časti a komponenty obalu sú recyklovateľné. Nakladajte s nimi podľa platných predpisov a národných vyhlášok.
- Pred použitím **je nutné** sporák (vrátane rúry) a príslušenstvo vyčistiť.
- Po vysušení vyčistených povrchov zapnite hlavný vypínač a vykonajte činnosti podľa ďalších pokynov.
- Upozorňujeme, že nie je dovolené čistiť a demontovať iné časti sporáka, než je uvedené v kapitole čistenie.

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 v trvaní 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.

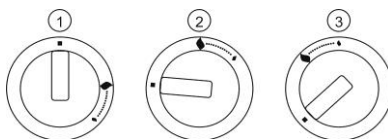
OBSLUHA SPORÁKA

UPOZORNENIE

- Sporák môžu obsluhovať v súlade s týmto návodom iba dospelé osoby. Nie je prípustné, aby v miestnosti, kde je sporák inštalovaný, boli ponechané deti bez dozoru. Kombinovaný sporák je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje neustály dozor.
- Plech na pečenie môže byť v drážkach rúry na pečenie zaťažený hmotnosťou max. 3kg. 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 jedlo preložte do vhodnej nádoby.

ZAPÁLENIE HORÁKOV S POISTKOU A VYSOKONAPÄŤOVÝM ZAPÁLOVANÍM

- Zľahka zatlačte gombík a otáčajte ním vľavo až do polohy „maximálny príkon“.
- Druhou rukou stisnite spínač vysokonapätového zapalovania, pri sporákoch, ktoré sú vybavené spínačom vysokonapätového zapalovania priamo na ovládacom gombíku horáka, zatlačte gombík na doraz k ovládaciemu panelu a otáčajte ním do polohy „maximálny príkon“ a pridržte, pokiaľ iskra nezapáli horák.
- Po zapálení horáka pridržte gombík zatlačený do medznej polohy k panelu ešte po dobu 5 sekúnd, aby došlo k nahriatiu termočlánku poistky plameňa.
- Uvoľnite gombík a skontrolujte, či horák horí.
- Ak horák po uvoľnení gombíka zhasne, zopakujte celý postup zapalovania.



1. Vypnuto
2. Maximálny príkon
3. Sporo

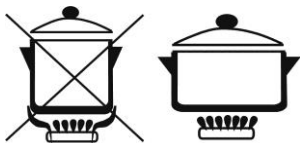
ZHASNUTIE VARNÝCH HORÁKOV

Otočte príslušným gombíkom do polohy „vypnuté“. Skontrolujte, či plameň zhasne.

Nezavtárajte príklop varnej platne, pokiaľ sú horáky zahriate.

VARENIE - TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Na varenie používajte nižšie a širšie nádoby. Dbajte na to, aby plameň horákov zahrievali dno nádoby a nepresahovali jej okraj. Kombinovaný sporák má horáky rôznych veľkostí. Pre dokonalé (ekonomické) využitie plynu používajte doporučené priemery nádob: pre malý horák od \varnothing 120 do \varnothing 160 mm, pre stredný horák od \varnothing 160 do \varnothing 220 mm, pre veľký horák od \varnothing 220 do \varnothing 280 mm.



Príkion (veľkosť plameňa) horáka je možné regulovať kohútom v rozmedzí polôh „maximálny príkion“ a „sporo“. Pre dosiahnutie polohy „sporo“ je potrebné gombík nastaviť až do ľavej krajnej polohy. Po uvedení jedla do varu znížte príkion horáka na hodnotu, ktorá ešte postačí na udržanie jedla vo vare.

POKYNY PRE POUŽÍVANIE SKLENENÉHO PRÍKLOPU – VEKA

POZOR!

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



Veko nezatvárajte, ak je horák zapálený!

- 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 rovné steny s bočnými drážkami pre zasunutie príslušenstva (rošt rúry, plech na pečenie) alebo má prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie príslušenstva (rošt rúry, plech na pečenie).

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!

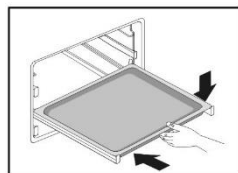
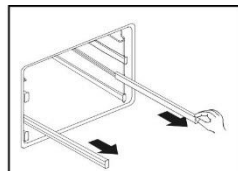
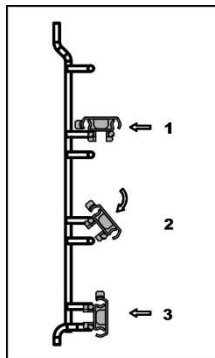
UPOZORNENIE

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

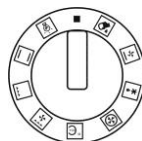
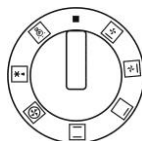
VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



RÚRA S VÝSUVNÝMI ROŠTY



FUNKCIE RÚRY



Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.



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



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.



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.

Doporučenie: Funkcia je vhodná pre grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.



Dolné vyhrievacie teleso hreje spoločne s kruhovým vyhrievacím telesom a ventilátorom. Teplotu je možné nastaviť termostatom.

Doporučenie: Funkcia je určená pre rýchle predhriatie rúry pred pečením podľa zvoleného režimu. Po dosiahnutí zvolenej teploty rúru prepnete na požadovaný režim pečenia.



Ohrev rúry kruhovým vyhrievacím telesom pri funkcii ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50-250 °C.

Doporučenie: Funkcia je vhodná pre pečenie jedál aj na dvoch plechoch súčasne.



Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín.

Doporučenie: Funkcia je vhodná na rozmrazovanie jedál alebo polotovarov pred finálnou úpravou.




Teplu dodávané horným 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.



Teplu dodávané 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.



Dolné vyhrievacie teleso - Aqua clean je možné tiež pre čistenie rúry. Podrobnosti o čistení si môžete prečítať v kapitole "Čistenie a údržba".

AQUA Clean  - (viď kapitola „Čistenie“).

DOPORUČENIA A RADY

Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál

- 50-70 °C - sušenie
- 130-150 °C - dusenie
- 150-170 °C - sterilizovanie
- 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 svieti. Pri dosiahnutí 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 JEDÁL

Grilovanie sa vykonáva pri zavretých dvierkach rúry. Rošt s grilovaným pokrmom umiestnite do hornej polohy v rúre, drážka 1. 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 spotrebič od elektrickej siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Počkajte, kým spotrebič vychladne.

POVRCH SPORÁKA

Povrch sporáka čistite vlhkou hubkou so saponátom. Mastné škvrny odstráňte teplou vodou a špeciálnym čistiacim prostriedkom na smalt. Nikdy nečistite smaltované povrchy abrazívnymi prostriedkami, ktoré môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie smaltu.



VARNÁ PLATŇA

Vyberte mriežky a umyte ich samostatne alebo ich vložte do umývačky riadu. Po umytí ich umiestnite späť do prelisu varnej platne. Horáky (viečko, rozdeľovač) vyberte z varnej platne pohybom nahor a nechajte ich 10 minút odmočiť v teplej vode so saponátom. Po umytí ich dôkladne vysušte a skontrolujte, či sú všetky zárezy horákov čisté. Horák vráťte späť do horákovkej misy.

UPOZORNENIE

Rozdeľovače sú vyrábané z hliníkovej zliatiny a nedoporučujeme ich čistenie v umývačke.


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 (rošty, pekáč, atď.) umyte hubkou pomocou saponátu alebo použite umývačku riadu.

AQUA CLEAN

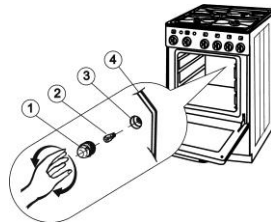
Pre bežné čistenie rúry (po každom použití) odporúčame nasledujúci postup:

Gombík pre výber funkcií rúry u ochladzenej rúry

otočte do polohy . Gombík termostatu nastavte na 50° C. Do pekáča naliate 0,4 l vody a zasuňte jej do spodnej drážky. Po 30 minútach zvyšky jedál na smalte rúry zmäknú a môžete ich zotrieť vlhkým handrom.

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA

- Nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte sporák od el. siete vytiahnutím vidlice prívodnej šnúry zo zásuvky
- odmontujte sklenený kryt žiarovky otáčaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu
- nasadte späť sklenený kryt žiarovky otáčaním vpravo.

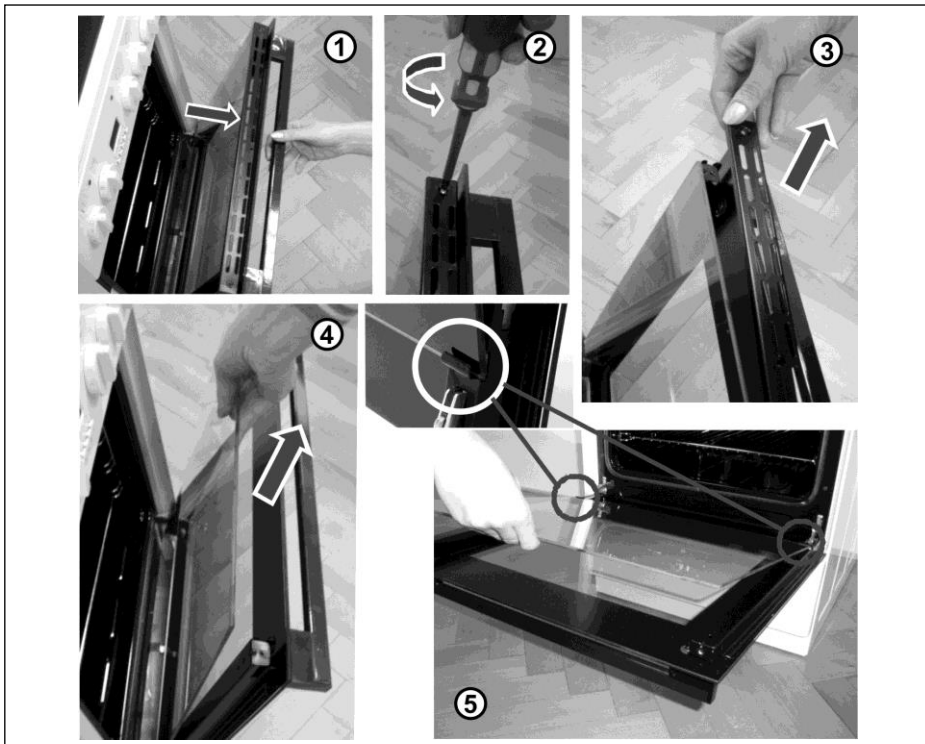


POZNÁMKA

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

POSTUP NA ČISTENIE VNÚTORNEHO SKLA DVIERKA RÚRY



REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu spotrebiča si môžete uplatniť v predajni, kde ste sporák zakúpili, alebo v autorizovanom servise podľa www.gorenje.sk. Pri reklamácii je potrebné predložiť doklad o kúpe spotrebiča a riadne vyplnený a potvrdený Záručný list list od spotrebiča. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. 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 2012/19/EU 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 A NASTAVENIE

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

Inštaláciu sporáka môže vykonávať iba oprávnená servisná firma. Pracovník je povinný postaviť sporák tak, aby varná platňa bola vo vodorovnej polohe, pripojiť ho k rozvodu plynu, k elektrickej rozvodnej sieti a prekontrolovať jeho funkcie. Inštalácia sporáka musí byť potvrdená v záručnom liste.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri akejkolvek manipulácii so sporákom, mimo bežného použitia, je nutné uzavrieť kohút v prívoде plynu pred spotrebičom a odpojiť spotrebič od elektrickej siete.

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

- Skúšku tesnosti plynových spojov a správnosti pripojenia k elektrickej sieti,
- Kontrolu funkcie plynových horákov a ich nastavenie (sporo príkon, zapalovanie),
- Kontrolu funkcie ostatných ovládacích a regulačných prvkov (termostat, prepínač, osvetlenie, atď.),
- Predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a zoznamiť ho s jeho obsluhou a údržbou,
- Kontrolu správnosti pripojenia k elektrickému prívoде,
- Kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov.

UPOZORNENIE

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

UMIESTNENIE SPORÁKA

Tento spotrebič je určený pre inštaláciu do vnútorného normálneho prostredia (napr. kuchyňa, obytné priestory apod.) A podľa TPG 70401 do miestnosti s minimálnym priestorom 20m³. V menšom priestore (min. 15m³) nutné zaistiť odvetrávacie zariadenie. Spotrebič nie je možné umiestniť do kúpeľne a podobných priestorov s vyššou vlhkosťou.

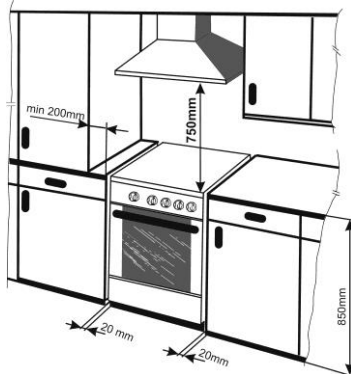
Steny a nábytok najbližšie k spotrebiču (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musí byť odolné voči teplote 100° C.

Pri umiestnení sporáka vždy dbajte na to, aby bola dodržaná minimálna vzdialenosť 20mm od nábytku a stien. V blízkosti sporáka nedávajte prístroje citlivé na teplo.

Prilahlý nábytok alebo steny nábytku môžu presiahnuť výšku sporáka iba na jednej strane spotrebiča. Nábytok, ktorý presahuje výšku spotrebiča, musí mať vzdialenosť od spotrebiča najmenej 200 milimetrov.

Vzdialenosť medzi varnou doskou a odsávačom musí byť minimálne 750mm, ďalej podľa odporúčania výrobcu digestora.

Sporák nesmie byť umiestnený na podstavci. Pri stanovení bezpečnej vzdialenosti pre ostatné materiály platí STN 061008.



PRIPOJENIE SPORÁKA

NA PRÍVOD PLYNU

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

Sporák musí byť pripojený k prívodu plynu oprávnenou osobou.

Prívod plynu je možné k sporáku pripojiť z pravej strany. Pri tlaku nad 23 mbar doporučujeme zaradiť do prívodu plynu regulátor tlaku plynu.

PRIPOJENIE SPORÁKA POMOCOU HADICE

Z hľadiska bezpečnosti musí hadica zodpovedať tlaku plynu, spôsobu použitia a tepelnému namáhaniu. Odporúčame hadicu dĺžky 1000 - 1500 mm. Každá hadica je vybavená návodom, ktorý obsahuje spôsob pripojenia, povolené oteplenie, kontroly a životnosť hadice apod Tieto pokyny je nutné bezpodmienečne dodržiavať. Plynová hadica musí spĺňať STN EN 1775 a TPG 70401, z hľadiska spoľahlivosti a odolnosti proti vysokým teplotám, ak túto požiadavku nespĺňajú, musia byť pred miestom ich pripojenie nainštalovaná protipožiarna armatúra a nadprietokové poistka (napr. u gumových hadíc.

Odporúčame použitie kovových plynových hadíc.

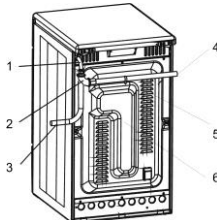
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

V prípade pripojenia sporáku z ľavej strany (pri pohľade spredu) je bezpodmienečne nutné plynovú hadicu pevne upnúť upinacou páskou nastrčenou do otvoru v zadnom kryte. Upinacia páska je súčasťou príslušenstva spotrebiča.

Tepelná odolnosť plynovej hadice – minimálne 100°C.

PRIPOJENIE NA ROZVOD PROPÁN-BUTÁNU G 30

- Na koncovku plynového vedenia sporáka G 1/2" je nutné namontovať adaptér pre pripojenie hadice propán-butánu. Pripojenie je nutné vykonať v súlade s platnými štátnymi normami a predpismi.
- Pokiaľ je sporák pripojený k propán-butanovej fľaši do hmotnosti náplne 10kg, doporučujeme umiestenie tejto fľaše vo vnútri kuchyne podľa STN 38 6462 v bezpečnej vzdialenosti od zdroja tepla, aby povrchová teplota fľaše neprekročila 40° C.



1. Koncovka prívodu plynu
2. Koleno
3. Plynová hadica (pripojenie z pravej strany)
4. Plynová hadica (pripojenie zľavej strany)
5. Upinacia páska
6. Zadný kryt sporáka

UPOZORNENIE

Pri manipulácii s plynovým vedením sporáka (napr. pripájanie k rozvodu plynu, plynovej pružnej hadici), použite vždy kľúč na pridržanie koncovky plynového vedenia sporáka, aby nedošlo k jeho deformácii.

PRIPOJENIE SPORÁKA K ELEKTRICKEJ SIETI

Pre pripojenie k elektrickej sieti je sporák vybavený prívodnou šnúrou s vidlicou a ochranným kontaktom. Pre sporáky, ktorých menovitý príkon prevyšuje 2 kW, doporučujeme pripojenie spotrebiča na samostatný zásuvkový obvod, ktorý bude istený istiacim prúdom 16 A – požiadavka STN 332130 (Vnútorne elektrické rozvody). Sporák musí byť prispôbosený tak, aby bol umožnený prístup k elektrickej zásuvke. Poškodená sieťová šnúra musí byť nahradená šnúrou rovnakého vyhotovenia.

INŠTALÁCIA SPORÁKA

UPOZORNENIE

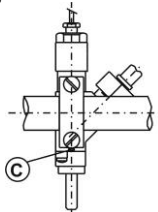
Pri inštalácii sporáka dbajte na to, aby sa elektrická prívodná šnúra nedotýkala horúcich častí sporáka (odvodu tepla z rúry na zadnej strane sporáka a spodnej časti varnej platne). Pôsobením tepla by mohlo dôjsť k poškodeniu izolácie šnúry.

Kombinovaný sporák je tepelný spotrebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať STN 73 0823 a STN 33 2180.

NASTAVENIE VARNÝCH HORÁKOV

NASTAVENIE „SPORO“ PRÍKONU

Pred nastavovaním odpojte sporák od elektrickej siete. Minimálny príkon plynu je správny, keď vnútorný kužeľ plameňa dosahuje výšku od 3 do 4 mm. V opačnom prípade, po odstránení gombíka kohúta, zaskrutkovaním alebo vyskrutkovaním skrutky C sa znižuje alebo zväčšuje plameň. Regulácia musí byť vykonaná v polohe kohúta na minimum. Pre nastavenie sporo príkonu na propán-bután zaskrutkujte skrutku C do koncovce polohy.



Horák	Malý	Stredný	Veľký
Príkon (kW)	1,0	1,75	2,70
Zemný plyn (G 20) pretlak 20 mbar			
Priemer trysky (mm)	0,77	1,01	1,22
Propán-bután (G 30) pretlak 30 mbar			
Priemer trysky (mm)	0,50	0,66	0,83
Spotreba [g/h]	72,8	127,3	196,5

PRESTAVBA SPORÁKA NA INÝ DRUH PLYNU

Prestavbu sporáka na iný druh plynu, ako na ktorý bol vyrobený, môže vykonať iba oprávnená servisná firma. Prestavbovú sadu je možné dokúpiť v značkových predajniach a servisoch, prípadne u zmluvných gescií.

Prí prestavbe treba urobiť:

- výmenu trysiek všetkých horákov
- nastavenie "sporo" príkonu
- nastavenie, eventuálne výmenu regulátora tlaku plynu, pokiaľ je na prívodnom potrubí nainštalovaný
- pôvodný štítok nastavenia nahradiť novým štítkom nastavenia dodaným s tryskami
- potvrdiť prestavbu v záručnom liste.

NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA

Postavenie sporáka tak, aby bola varná platňa vo vodorovnej polohe, prípadne úpravu jeho výšky, je možné vykonať pomocou 4 skrutiek, ktoré sú súčasťou príslušenstva spotrebiča.

- 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.

POZNÁMKA

Montáž skrutiek na nastavenie výšky sporáka nie je podmienkou, pokiaľ výška a nastavenie spotrebiča vyhovuje bez plastových skrutiek.

UPOZORNENIE

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





TECHNICKÉ ÚDAJE					
Kombinovaný sporák	KS641M KS755M KS642M KS757M KS653M KS759ML	KS856M1*	KS853M	KS957M	KS956M
Rozmery: výška / šírka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605				
Varná platňa - plynové horáky					
Ľavý predný (kW)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Ľavý zadný (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Pravý zadný (kW)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Pravý predný (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Rúra					
Horné vyhrievacie teleso (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Doľné vyhrievacie teleso (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Vyhrievacie teleso grilu (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Kruhové vyhrievacie teleso (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Osvetlenie (W)	25				
Ventilátor (W)	30-40	30-40	30-40	30-40	30-40
Min. / max. teplota v rúre	50 / 250 °C				
Elektrické napätie	230 V ~				
Celkový el. príkon (kW)	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Celkový príkon plyn (kW)	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Nastavené na plyn	G 20 – 20 mbar				
Pripojenie k plynovému vedeniu	ISO 228-1/ G ½				
Kategória spotrebiča	II 2H3B/P				

PRÍSLUŠENSTVO	KS641M*	KS755M* KS642M* KS757M*	KS856M1*	KS853M KS653M	KS957M* KS759ML	KS956M*
Rošt	+	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+	+	+	+
Plech na pečenie	+		+	+	+	+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty					+	
Mriežka na malé nádoby (kladie sa na varičovú mriežku ľavého predného horáka v prípade, keď hrniec má malý priemer dna)			+			

* Spotrebič je vybavený závesy dvierok „KOMFORT“, tieto závesy zaručujú tiché a tmené doverianie.

PRÍSLUŠENSTVO NA OBJEDNÁVKU	OBJEDNÁVKOVÉ ČÍSLO
Príklop varné dosky sklenený - biely	SAP 496706
Príklop varné dosky sklenený - hnedý	SAP 496709
Príklop varné dosky lakovaný - biely	SAP 496705
Príklop varné dosky lakovaný - hnedý	SAP 496708

**INFORMAČNÝ LIST, NARIADENIE (EÚ) Č. 65/2014 A INFORMÁCIE O VÝROBKU,
NARIADENIE (EÚ) Č.66/2014**

	Symbol	Jednotka	Hodnota	Hodnota
Meno dodávateľa alebo ochranná známka			MORA	MORA
Identifikácia modelu			KS641 KS853 KS642 KS653	KS856 KS957 KS956 KS755 KS757 KS759
Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť	EE _{lcavity}		109,3/106,6	107,5/106,7
Trieda energetickej účinnosti			B/A	B/A
Spotreba elektrickej energie na cyklus v bežnom režime 	EC electric cavity	kWh/cyklus	0,83	0,81
Spotreba elektrickej energie na cyklus v režime ventilátora 			0,81	0,80
Počet vykurovacích častí			1	1
Zdroj tepla na vykurovaciu časť			Elektrická energia	Elektrická energia
Objem na vykurovaciu časť	V	l	49	48
Typ rúry na pečenie				
Typ varnej dosky				
Počet plynových horákov			4	4
Energetická účinnosť na plynový horák	EE _{gas burner}			
- Malý (pomocný)		%	-	-
- Stredný		%	54,7	54,7
- Veľký		%	54,4	54,4
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE _{gas hob}	%	54,6	54,6
Hmotnosť spotrebiča	M	kg	KS641 – 33,5 KS853 – 37,5 KS642 – 33,5 KS653 – 38,5	KS856 – 38,5 KS957 – 37,0 KS956 – 36,5 KS755 – 35,5 KS757 – 36,0 KS759 – 37,0

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

SAP 386625sk

Szanowni użytkownicy,
zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni gazowo - elektrycznych. Naszym życzeniem jest, by produkt nasz 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

Środki bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wynikać na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części podczas używania są gorące. Należy uważać na to, aby nie dotykać palników. Zapobiegać dostępowi małych dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie odkładać żadnych przedmiotów na powierzchnię płyty.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie z tłuszczem lub olejem na kuchence bez nadzoru może być niebezpieczne i może być przyczyną pożaru. **NIGDY** nie gasić ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie a następnie płomień przykryć np. pokrywką lub mokrą tkaniną.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania musi być wciąż pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia płyty indukcyjnej lub palnika jest popękana, wyłączyć urządzenie i bezpiecznik, aby zapobiec możliwości urazu prądem elektrycznym.
- Używać tylko sondy termicznej zalecanej do tego piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Zapewnić, aby urządzenie było przed wymianą żarówki oświetlenia wyłączone, aby zapobiec możliwości urazu prądem elektrycznym.
- Nie używać gruboziarnistych środków ściernych lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może mieć za skutek rozbicie szyby.

- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używać czyszczarek parowych i ciśnieniowych. Grozi niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym. Urządzenie nie jest przygotowane do obsługi z pomocą timerów zewnętrznych i innych specjalnych systemów do obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać tylko osłon płyty kuchenki skonstruowanych przez producenta kuchenki lub podanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako nadające się, lub osłon płyty kuchenki wbudowanych w urządzeniu. Używanie nieprawidłowych osłon może być przyczyną urazów.

Ostrzeżenie

- Urządzenie może podłączyć do sieci tylko technik serwisowy lub odpowiednio wykwalifikowana osoba.
- Manipulacja z urządzeniem lub nieprawidłowa ingerencja serwisowa może być przyczyną ryzyka poważnego zranienia, ewentualnie uszkodzenia wyrobu. Instalację, wszelkie naprawy, zmiany i ingerencje do urządzenia może przeprowadzać zawsze tylko technik serwisowy lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.
- W sieci elektrycznej przed urządzeniem należy umieścić urządzenie do odłączania wszystkich biegunów urządzenia od sieci, które ma odległość styków w rozłączonym stanie min. 3 mm (dalej w tekście nazwane wyłącznik główny).
- Wyrób jest przeznaczony wyłącznie do gotowania. Nie używać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń. Nie odkładać pustych naczyń na palniki.
- Nie wolno jej używać do innych celów np. ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko wzrostu stężenia spalin, zagrażające życiu. Zarazem może dojść do uszkodzenia podstawowej funkcji kuchni pod wpływem zbyt dużego obciążenia cieplnego. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania. Przymknięcie kabla zasilania na przykład drzwiczkami piekarnika może spowodować zwarcie i uszkodzić urządzenie. Należy dbać o prawidłowe umieszczenie kabli zasilających w bezpiecznej odległości.
- Kable zasilające urządzenia lub innych urządzeń nie mogą się stykać z płytą kuchenki lub innymi gorącymi częściami kuchenki.
- Podczas czyszczenia i napraw wyłączyć wyłącznik główny zasilania.
- Nie ogrzewać jedzenia w folii aluminiowej, naczyniach z tworzyw sztucznych i podobnych. Niebezpieczeństwo roztopienia, pożaru, ewentualnie uszkodzenia płyty indukcyjnej.

- Szczególną uwagę zwracać na gotowanie w piekarniku. Ze względu na wysokie temperatury mogą być brytfanny, blachy, ruszty i ściany piekarnika gorące. Używać rękawic kuchennych.
- Nigdy nie zakrywać ścian wewnętrznych piekarnika folią aluminiową, nie kłaść naczyń do pieczenia na dno piekarnika. Folia aluminiowa uniemożliwia cyrkulację powietrza, znacznie pogorszy proces pieczenia i uszkodzi warstwę wierzchnią wewnętrznego płaszcza.
- Drzwi piekarnika mogą być podczas procesu pieczenia gorące. Niektóre modele mają dlatego zainstalowaną na drzwiach trzecią szybę, która wyraźnie pomaga chronić powierzchnię zewnętrzną drzwiczek przed nadmiernym nagrzewaniem.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie wolno instalować za dekoracyjny drzwiczki.
- W schowku piekarnika nigdy nie przechowywać przedmiotów palnych, wybuchowych, agresywnych dla skóry (papier, ścierki, plastikowe torebki, środki czyszczące, detergenty, aerozole). Zapobiegnie to niebezpieczeństwu pożaru podczas pracy urządzenia. Przechowywać tylko akcesoria do pieczenia (brytfanny, blachy, itp.).
- W razie przeciążenia drzwiczek piekarnika może dojść do uszkodzenia zawiasów. Nie kłaść na otwarte drzwiczki ciężkich naczyń. Podczas czyszczenia nie opierać się o otwarte drzwiczki. Nie siadać i nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika (Uwaga na dzieci!) Przed czyszczeniem piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika. Urządzenie jest przeznaczone do umieszczenia bezpośrednio na podłodze. Nie używać żadnego podkładu lub podstawek.
- Urządzenie jest przeznaczone do umieszczenia bezpośrednio na podłodze. Nie używać żadnego podkładu lub podstawek.
- Powierzchnia szuflady schowka może się nagrzać na wysoką temperaturę. Po wysunięciu gorącej szuflady może dojść do uszkodzenia powierzchni i/lub przedmiotów, których dotknie lub będzie blisko nich. Nie używać urządzenia z wyciągniętą szufladą. Rzeczy ułożone w szufladzie mogą być gorące, nie wolno wkładać do dolnego schowka przedmiotów palnych i łatwopalnych.
- Podczas używania piekarnika w niektórych przypadkach może dochodzić do skraplania cieczy na drzwiczkach piekarnika a następnie ściekania do schowka. Chodzi o niepożądane, ale zupełnie naturalne zjawisko, przy którym nie powstaje niebezpieczeństwo dla urządzenia i które nie jest powodem do reklamacji. Po ukończeniu pieczenia i ostygnięciu piekarnika wystarczy wytrzeć do sucha drzwiczki i sąsiednie miejsca.

- Produkt nie jest podłączony do urządzenia odprowadzania spalin. Produkt musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wentylacji pomieszczeń.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym oraz rodzaju i ciśnieniu gazu, podane na tabliczce znamionowej zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego oraz rodzajem i ciśnieniem gazu w Państwa sieci elektrycznej i gazowej.
- Instalacji, wszelkich napraw, regulacji oraz ewentualnego dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu może dokonywać tylko firma posiadająca uprawnienia specjalistyczne do tego rodzaju prac, oraz autoryzację firmy.
- Zainstalowanie kuchni oraz ewentualne dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu powinno zostać potwierdzone przez wpis do karty gwarancyjnej. Bez takiego wpisu nie można wnosić o naprawę gwarancyjną.
- 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.
- W przypadku wystąpienia charakterystycznego zapachu ulatniającego się gazu, należy natychmiast odciąć dopływ gazu (zaworem odcinającym znajdującym się przed urządzeniem). Urządzenie można ponownie użytkować dopiero po stwierdzeniu i usunięciu przyczyny nieszczelności (przez firmę, posiadającą odpowiednie uprawnienia) oraz po dokładnym przewietrzeniu pomieszczenia, w którym znajduje się kuchnia.
- Przy użytkowaniu urządzenia do gotowania na gaz wytwarza się ciepło i wilgotność w pomieszczeniu, gdzie urządzenie zainstalowano. Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowego wietrzenia, np. poprzez otwarcie okien.
- Należy zapewnić dostęp powietrza do urządzenia, zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub lokalizacji ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej lub elektrycznej urządzenia zabrania się dokonywania napraw samodzielnie, urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do punktu naprawczego.
- W przypadku przerwy dłuższej niż 3 dni w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny instalacji gazowej. Po przerwie dłuższej niż 3

miesiące zaleca się sprawdzenie wszelkich funkcji użytkowych urządzenia.

- W razie znacznych zmian w otoczeniu (środowisku) kuchni, które mogłyby spowodować niebezpieczeństwo pożaru albo wybuchu (np. klejenie płytek PCV, linoleum, przy pracy z lakierami itp.), należy wcześniej (przed rozpoczęciem prac) wyłączyć kuchnię z eksploatacji.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu pól grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w szufladzie (schowku).
- Na powierzchni kuchni ani w odległości mniejszej niż wynosi odległość bezpieczna nie mogą znajdować się przedmioty z materiałów palnych (najmniejsza odległość urządzenia od materiałów palnych w kierunku głównego promieniowania wynosi 750 mm, w innych kierunkach 100 mm).
- Wyposażenia, na którym są oznaki zużycia lub uszkodzenia mechanicznego powierzchni, ewentualnie inne uszkodzenia nie używać.
- Producent nie zaleca używania żadnych pomocy służących np. podtrzymywaniu płomienia lub zwiększających efektywność kuchni.
- Kuchnia nie może być przenoszona za płytę podpalnikową.
- Nie wolno opuszczać nakrywy, gdy palniki płoną lub włączona jest płyta grzejna.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód.
- Kuchnia może być zamontowana jedynie przy ścianie wykonanej z niepalnych materiałów.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym, podane na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na przedniej listwie widocznej po wyjęciu szuflady kuchni, zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego w Państwa sieci elektrycznej.
- Wyrób musi zostać przyłączony do sieci elektrycznej zgodnie ze schematem podłączenia.
- Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przełączniki powinny być wyłączone.
- W przypadku stwierdzenia usterki w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzestać eksploatacji urządzenia i wezwać do usunięcia usterek uprawnioną firmę.

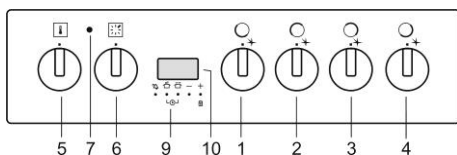
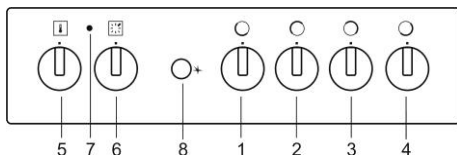
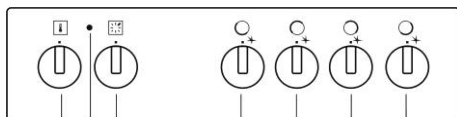


Symbol na wyrobie lub jego opakowaniu podaje, że ten wyrób nie jest odpadem komunalnym. Należy go odwieźć do zbiornicy do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej likwidacji tego wyrobu pomoże zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niewłaściwą likwidacją tego wyrobu. Bliższe informacje o recyklingu tego wyrobu można uzyskać w miejscowym urzędzie, służb zajmujących się likwidacją odpadu komunalnego lub u sprzedawcy.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego przygotowywania żywności w gospodarstwach domowych i nie może być używany do innych celów. Poszczególne możliwości jego użycia są w wyczerpujący sposób opisane w niniejszej instrukcji.

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętko lewego przedniego palnika
2. Pokrętko lewego tylnego palnika
3. Pokrętko prawego tylnego palnika
4. Pokrętko prawego przedniego palnika
5. Pokrętko termostatu piekarnika
6. Pokrętko przełącznika funkcji piekarnika
7. Lampka sygnalizacyjna termostatu
8. Włacznik zapalacza wysokonapięciowego
9. Przyciski programatora elektronicznego
10. Programator elektroniczny

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”

PIEKARNIK

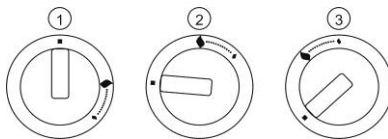
Pokrętko przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pozycji „grzałka górna i dolna”. Pokrętko termostatu ustawić na temp. 250° C. Włączony piekarnik pozostawić przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnić należyte wentrowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.

UŻYTKOWANIE KUCHNI

- Kuchnię mogą użytkować - zgodnie z niniejszą instrukcją - wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki. Użytkowanie kuchni gazowo-elektrycznej wymaga nieustającego nadzoru.
- Obciążenie blachy do pieczenia wsuwanej do rowków piekarnika może wynosić maksymalnie 3 kg. Obciążenie rusztu wraz z brytfanną lub z blachą do pieczenia może wynosić maksymalnie 7 kg.
- Blacha do pieczenia i brytfanna nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Przy dłuższym przechowywaniu żywności, należy ją przełożyć do odpowiedniego naczynia.

ZAPALANIE PALNIKA Z ZABEZPIECZENIEM I ZAPALACZEM WYSOKONAPIĘCIOWYM

- Lekko wcisnąć pokrętko i obracać nim w lewo aż do pozycji „Maksymalny płomień”.
- Drugą ręką nacisnąć przycisk zapalacza wysokonapięciowego.
- Zapalenie palników przy pomocy zapalacza wysokonapięciowego w pokrętko - lekko wcisnąć pokrętko i obracać nim, aż do pozycji „Maksymalny płomień”. Przytrzymać wciśnięte pokrętko dopóki iskra nie zapali gaz.
- Po zapaleniu palnika przytrzymać pokrętko wciśnięte jeszcze 5 sekund, by czujnik zabezpieczenia płomienia zdążył się nagrzać.
- Zwolnić pokrętko i sprawdzić, czy w piekarniku pali się gaz.
- Jeżeli palnik zgaśnie po zwolnieniu pokrętkła, całą procedurę należy powtórzyć.



1. Wyłączone
2. Maksymalny płomień
3. Ekonomiczny płomień

WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

Należy przekręcić odpowiednie pokrętko na pozycję - „WYŁĄCZONE”. Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł.

Nie wolno zamykać nakrywy, jeżeli palniki są gorące.

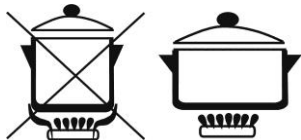
GOTOWANIE - OSZCZĘDZANIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich. Należy uważać, by płomień palącego się gazu ogrzewały tylko dno naczynia i nie przechodziły poza jego krawędzie. Kuchnia

wyposażona jest w palniki różnej wielkości. Dla efektywnego (ekonomicznego) wykorzystania gazu, należy używać naczyń z zalecanymi średnicami: dla palnika małego \varnothing 120 do \varnothing 160 mm, dla palnika średniego 160 do \varnothing 220 mm, dla palnika dużego \varnothing 220 do \varnothing 280 mm.

Moc palnika (wielkość płomienia) można regulować pokrętkiem w zakresie pozycji od „PŁOMIEN MAKSYMALNY” do „PŁOMIEN EKONOMICZNY”.

Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia należy obniżyć moc palnika tak, by wystarczyła do utrzymania posiłku w stanie gotowania.



ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY



UWAGA!

Szklana nakrywa może pęknąć przy nagrzaniu. 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 gładkimi ścianami posiada boczne prowadnice służące do wsuwania ruszta i blachy / Piekarnik z wyłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia ruszta i blachy.

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

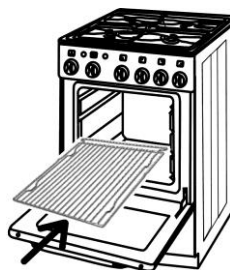
temperaturę wewnątrz piekarnika utrzymuje termostat, w zakresie 50-250 °C.

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.

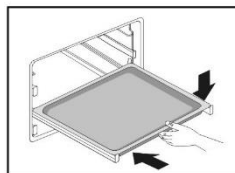
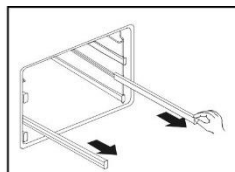
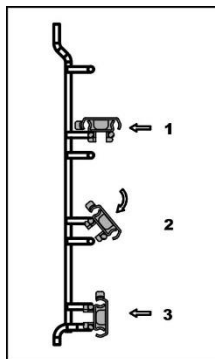
UWAGA

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.

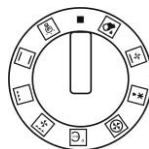
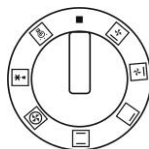
WKLADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



PRZESUWNE LISTWY PIEKARNIKA



OPIS FUNKCJI PIEKARNIKA



Odrębne oświetlenie piekarnika. Światło pali się cały czas podczas pracy piekarnika



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



Ogrzewanie piekarnika tylko horna grzałką Ciepło przekazywane w wyniku konwekcji naturalnej, termostat działa w zakresie temperatur 50 + 250 °C.



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



Grillowanie + włączony wentylator. Temperatura z powodu obiegu powietrza jest wyższa w górnych partiach piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Termostat działa w zakresie temperatur 150+250 °C. Uwaga: Funkcja jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia większych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze.



Jednoczesne działanie grzałki dolnej, grzałki okrągłej oraz wentylatora. Temperatura regulowana termostatem.

Uwaga: Funkcja przeznaczona jest do szybkiego nagrzewania piekarnika przed pieczeniem właściwym. Po osiągnięciu wymaganej temperatury należy piekarnik przełączyć na wybraną funkcję pieczenia.



Jednoczesne działanie grzałki okrągłej oraz wentylatora. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50+250 °C.

Uwaga: Można piec dania na dwóch blachach jednocześnie. Odpowiednie zwiększa w przypadku pieczywa oraz większej ilości dań.



Ten tryb nastawy funkcji piekarnika przeznaczony jest do suszenia oraz rozmrażania żywności. Wentylator w ruchu, termostat wyłączony (lub nastawiony na min.). Włączony wentylator powoduje intensywny obieg powietrza w piekarniku.

Uwaga: Funkcja przydatna do rozmrażania dań czy półproduktów.



Ciepło pochodzące od górnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje


wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50+250 °C.



Ciepło pochodzące od dolnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50+250 °C.



Grzałkę dolną - Aqua clean można również używać do czyszczenia piekarnika. Szczegóły dotyczące czyszczenia, można przeczytać w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".

AQUA Clean  - (patrz rozdział „Czyszczenie“).

ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:

- 50-70 °C - suszenie
- 130-150 °C - duszenie
- 150-170 °C - sterylizacja
- 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. Lampa sygnalizacyjna termostatu pali się, jeśli nie została osiągnięta założona (zaprogramowana) wartość temperatury wewnątrz piekarnika. Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury – lampka sygnalizacyjna termostatu gaśnie. Ruszt piekarnika, 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.

GRILLOWANIE

Grillować można tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Ruszt z grillowanym daniem umieść w górnej pozycji rowek 1. 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".
- Odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odczekać aż kuchnia ostygnie.

POWIERZCHNIE EMALIOWANE

Czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Tłuste plamy usunąć ciepłą wodą i specjalnym środkiem do czyszczenia emaliowanych powierzchni. Nie należy stosować środków ściernych, które mogłyby uszkodzić emaliowane powierzchnie



PLYTA PODPALNIKOWA

Zdjąć kratki i umyć je lub włożyć do zmywarki, po umyciu umieścić je z powrotem w zagłębieniach płyty podpalnikowej.

Elementy palników - kołpak, pierścien stabilizujący i kielichy palników zdjąć i moczyć je przez 10 minut w ciepłej wodzie z detergentem. Następnie wysuszyć i sprawdzić, czy wszystkie wycięcia palnika są czyste. Umieścić z powrotem na płycie.

UWAGA

Mycie stabilizatorów płomienia w zmywarce jest niewskazane, gdyż wykonane są one z aluminium.

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 szczoteczką i wytrzeć szmatką.

Wyposażenie piekarnika (ruszt, brytfannę itp.) można myć ręcznie lub w zmywarce do naczy.

AQUA CLEAN

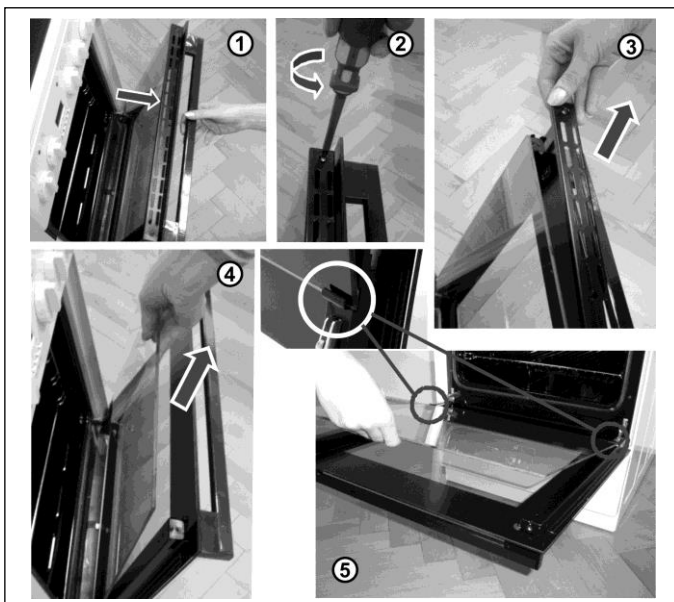
W celu bieżącego czyszczenia piekarnika (po każdym użyciu), zaleca się następujący sposób postępowania:

Przy wystudzonym piekarniku, ustawić pokrętko funkcji piekarnika w położenie

Pokrętko termostatu ustawić na 50° C. Do brytfanny, nalać 0,4 l wody i wsunąć do dolnego rowka. Po upływie 30 minut, pozostałości potraw na emalii piekarnika, zostaną zmiękczone i należy je wytrzeć wilgotną szmatką.

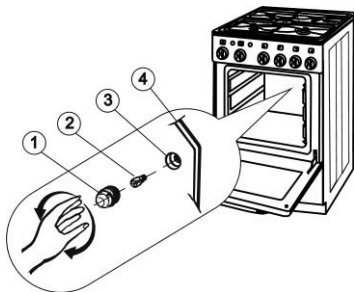
PIEKARNIK

Jak czyścić wewnętrzną szklą drzwi piekarnika.



WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- 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



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. 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 2012/19/EU 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 I REGULACJI

Instalacji urządzenia może dokonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia. Instalacja musi być wykonana zgodnie z polskimi przepisami budowlanymi (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U. Nr 75 z 15.06.2002r. poz.690) oraz innymi obowiązującymi w tym zakresie w Polsce normami i przepisami.

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.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Podczas jakiegokolwiek manipulowania kuchnią (prócz zwykłego użytkowania) należy zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Podczas sprawdzania funkcji urządzenia należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzenie czy rodzaj gazu w sieci gazowej oraz napięcie elektryczne zasilania są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzenie szczelności połączeń gazowych
- Sprawdzenie funkcji palników nawierzchniowych i ich regulacja (PŁOMIEN EKONOMICZNY, czujniki zabezpieczenia termoelektromagnetycznego, zapalanie)
- Sprawdzenie funkcji pozostałych elementów sterujących i regulacyjnych (termostat, wyłącznik, oświetlenie itp.)
- Sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej
- Zademontowanie wszystkich funkcji kuchni klientowi i zapoznanie go z użytkowaniem i konserwacją kuchni

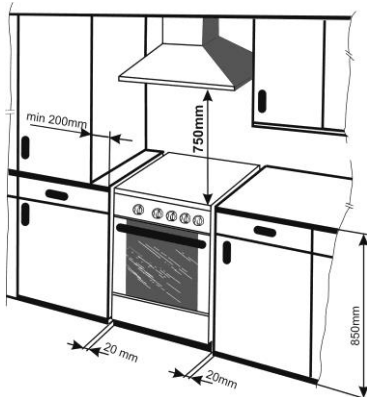
UWAGA

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

UMIĘSZCZENIE KUCHNI

Kuchnia może być wbudowana w segment meblowy z zachowaniem możliwości dostępu do bocznych ścian, w pomieszczeniach o normalnym środowisku, o minimalnej kubaturze zgodnej w/w przepisami oraz o minimalnej wysokości stropu 2,2 m. Pomieszczenie to musi spełniać warunki wentylacji (zapewniającej wymianę powietrza) określone w Polskiej Normie. Odnośnie bezpiecznej odległości kuchni od ścian i mebli i ochrony ścian obowiązują przepisy Polskich Norm.

Minimalna odległość 750mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).



PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przyłączenia kuchni do instalacji gazowej może dokonać jedynie firma posiadająca stosowne do tego celu uprawnienia. Gaz należy doprowadzić do kuchni z prawej strony w sposób określony w przytoczonych powyżej przepisach (rozdział INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI). Na przyłączach doprowadzających gaz należy zainstalować w dostępnym miejscu zawór odcinający.

Kuchnię można przyłączyć do instalacji gazowej również poprzez metalowy przewód elastyczny DN15 posiadający stosowny certyfikat bezpieczeństwa B. Zalecamy stosowanie metalowego przewodu elastycznego o długości 1000 mm. Każdy metalowy przewód elastyczny wyposażony jest w instrukcję użytkownika określającą sposób montażu, dopuszczalne temperatury pracy, okresy kontroli, dopuszczalny okres eksploatacji. Warunki te muszą być bezwzględnie przestrzegane.

OSTRZEŻENIE

W przypadku podłączenia kuchni z lewej strony (patrząc od przodu) niezbędne jest, aby metalowy przewód elastyczny został w sposób pewny uchwycony przy pomocy opaski mocującej na tylnej ścianie kuchni. Opaska mocująca wchodzi w skład wyposażenia kuchni.

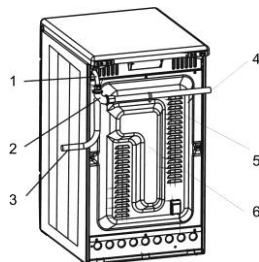
PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZU PROPAN-BUTAN

Przyłączenie kuchni do instalacji gazu propan-butan musi być wyposażone w reduktor gazu, który posiada właściwe parametry oraz Certyfikat Bezpieczeństwa B. Przewód elastyczny łączący kuchnię z reduktorem (osadzonym na butli), również musi posiadać Certyfikat Bezpieczeństwa B. Przewód ten należy okresowo wymieniać - przed upływem daty przydatności określonej przez producenta. Obie końcówki przewodu muszą być zabezpieczone przed spadaniem - poprzez opaski zaciskowe. Przewód ten musi być odporny na działanie gazów, olejów i posiadać wytrzymałość co najmniej 3000mbar. Jego długość nie może przekraczać 3m.

Kuchnię można połączyć z przewodem elastycznym jedynie poprzez rurkę stalową o długości co najmniej 0,5 m.

Do zasilania kuchni może być stosowany gaz płynny (propan-butan) w butlach pod warunkiem instalowania w jednym mieszkaniu lub lokalu użytkowym nie więcej niż dwóch butli przyłączonych do urządzeń gazowych o zawartości gazu do 11 kg każda. W takim przypadku należy spełnić następujące warunki:

- butle umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piecze i.t.p.),
- butli nie umieszczać w pobliżu urządzeń powodujących iskrzenie,
- butle instalować w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem lub przypadkowym przemieszczeniem.
- temperatura pomieszczeń w których instaluje się butle, nie może przekraczać 35°C.



- 1 - Końcówka rury gazowej
- 2 - Kolano
- 3 - Wąż gazowy (podłączenie z prawej strony)
- 4 - Wąż gazowy (podłączenie z lewej strony)
- 5 - Opaska mocująca
- 6 - Tylna ściana kuchni

UWAGA

Podczas manipulowania przewodami gazowymi kuchni (np. przy przyłączaniu do sieci gazowej lub do węża elastycznego) należy zawsze stosować klucz do przyzmywania końcówek przewodów gazowych kuchni tak, by przewody nie zostały zdeformowane.

Kuchnia posiada króciec przyłączeniowy do instalacji gazowej zakończony gwintem

cylindrycznym G 1/2. Gwint ten musi być uszczelniony uszczelką!

PRZYŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Kuchnię wyposażono w przewód elastyczny z wtyczką i kontaktem ochronnym.

W kuchniach których moc znamionowa przekracza 2 kW zalecamy podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu elektrycznego zabezpieczonego bezpiecznikiem 16 A (zgodnie z wymaganiami Polskiej Normy). Kuchnia musi być podłączona w taki sposób, by zapewniony był dostęp do szuflady. W przypadku wymiany przewodu należy zastosować przewód ze wzmocnionymi końcówkami.

INSTALACJA KUCHNI

OSTRZEŻENIE

Podczas instalacji kuchni należy zwrócić uwagę na to aby przewody elektryczne nie dotykały gorących części kuchni (kominka piekarnika z tyłu kuchni i dolnej części płyty podpalnikowej). Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie izolacji przewodów.

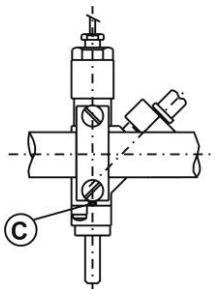
REGULACJA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

REGULACJA MOCY - PŁOMIEŃ EKONOMICZNY

Przed rozpoczęciem regulacji należy odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej.

PŁOMIEŃ EKONOMICZNY ustawiony jest prawidłowo, gdy wewnętrzny stożek płomienia osiąga wysokość od 3 do 4mm. W innym przypadku, po usunięciu pokrętki zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień.

Regulacja powinna być przeprowadzona przy ustawieniu pokrętki na symbol graficzny płomienia oszczędnościowego. Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu.



Palnik	Maly	Średni	Duży
Pobór mocy [kW]	1,0	1,75	2,70
G 20 ciśnienie 20 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,77	1,01	1,22
GZ 410 ciśnienie 20 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,85	1,07	1,32
GZ 350 ciśnienie 13 mbar			
Średnica dyszy [mm]	1,04	1,32	1,60
Propan-butan (mieszanka B G30) ciśnienie 36 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,48	0,63	0,77
Zużycie gazu [g/h]	72,8	127,3	196,5

PRZESTAWIENIE KUCHNI NA INNY RODZAJ GAZU

Przestawienie kuchni na inny rodzaj gazu, niż ten, do którego była fabrycznie dostosowana, może przeprowadzić tylko pracownik firmy uprawnionej przez producenta (wykaz firm stanowi załącznik do karty gwarancyjnej).

Przy przestawieniu należy dokonać:

- wymiany dysz wszystkich palników
- regulacji PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO
- wymiany tabliczki oryginalnej i zastąpienia jej nową tabliczką dostarczoną wraz z dyszami
- regulacji, ewentualnie wymiany regulatora ciśnienia gazu, o ile jest zainstalowany na przyłączach
- potwierdzenia przestawienia kuchni w karcie gwarancyjnej.

REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

Ustawienie kuchni w poziomie, ewentualnie dostosowanie jej wysokości można przeprowadzić przy pomocy 4 śrub regulacyjnych.

- przechylić kuchnię na bok
- wkręcić plastikowe śruby regulacyjne w przedni i tylny otwór listwy poprzecznej po jednej stronie kuchni
- przechylić 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.

UWAGA

Regulacja wysokości przy pomocy śrub nie jest konieczna, jeżeli pierwotna wysokość jest odpowiednia.

UWAGA

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





DANE TECHNICZNE					
Kuchnia gazowo- elektryczna	KS641M KS755M KS642M KS757M KS653M KS759ML	KS856M1	KS853M	KS957M	KS956M
Wymiary: Wysokość / szerokość / głębokość	850 / 500 / 605 mm				
Płyta nawierzchniowa - palniki gazowe					
Lewy przedni	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Lewy tylny	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Prawy tylny	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Prawy przedni	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Piekarnik					
Grzałka górna	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Grzałka dolna	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grzałka grilla		1,85	1,85	1,85	1,85
Grzałka okrągła	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Oświetlenie	25				
Silnik wentylatora	30-40	30-40	30-40	30-40	30-40
Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C				
Napięcie elektryczne	230 V ~				
Całkowita nominalna moc elektryczna	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Całkowita nominalna moc palników gazowych	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Przystosowano do gazu	G 20 – 20 mbar				
Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½				
Oznaczenie	II ₂ ELwLs3B/P				

RODZAJ WYPOSAŻENIA	KS641M *	KS755M* KS642M* KS757M*	KS856M1*	KS853M KS653M KS956M*	KS957M * KS759ML *
Ruszt	+	+	+	+	+
Brytfanna		+	+	+	+
Błacha do pieczenia	+		+	+	+
Przesuwne listwy					+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+	+	+
Ruszt do ustaw. małych naczyń (kładzie się na ruszt lewego przedniego palnika wówczas, gdy dno naczynia ma zbyt małą średnicę)			+		

* Urządzenie jest wyposażone w zawiasy drzwi "KOMFORT", te zawiasy zapewniają ciche i bezproblemowe zamknięcie.

AKCESORIA NA ŻYCZENIE	NUMER ZAMÓWIENIA
Szklaną pokrywką - biała	SAP 496706
Szklaną pokrywką - brązowa	SAP 496709
Pokrywką lakierowaną -biała	SAP 496705
Pokrywką lakierowaną -brązowa	SAP 496708

**KARTA, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 65/2014 I INFORMACJI O PRODUKCIE,
ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 66/2014**

	Oznaczenie	Jednostka	Wartość	Wartość
Nazwa dostawcy lub znak towarowy			MORA	MORA
Identyfikator modelu			KS641 KS853 KS642 KS653	KS856 KS957 KS956 KS755 KS757 KS759
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEI _{cavity}		109,3/106,6	107,5/106,7
Klasa efektywności energetycznej			B/A	B/A
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym 	EC electric cavity	kWh/cycle	0,83	0,81
Zużycie energii w trakcie pracy w cyklu w trybie z wentylatorem 			0,81	0,80
Liczba komór			1	1
Źródło energii dla każdej komory			Elektryczna	Elektryczna
Objętość dla każdej komory	V	l	49	48
Typ piekarnika				
Typ płyty grzejnej				
Liczba palników gazowych			4	4
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas burner}			
- Mały (pomocniczy)		%	-	-
- Średni		%	54,7	54,7
- Duży		%	54,4	54,4
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	EE _{gas hob}	%	54,6	54,6
Masa urządzenia	M	kg	KS641 – 33,5 KS853 – 37,5 KS642 – 33,5 KS653 – 38,5	KS856 – 38,5 KS957 – 37,0 KS956 – 36,5 KS755 – 35,5 KS757 – 36,0 KS759 – 37,0

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

SAP 386625pl

WOPRA

258D - KS856M1, KS853M, KS957M, KS956M
254D - KS641M, KS755M, KS642M, KS757M, KS653M, KS759ML

CZ, SK, PL / 2016 09 19 / 386625