

MORA

MORA ES 100 M, ES 130 M, ES 823 M

CZ, SK, PL, HU / 2012 08 01 / 390012

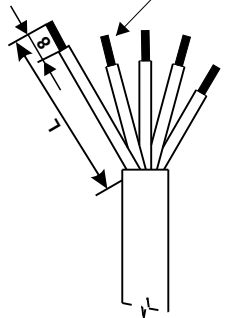
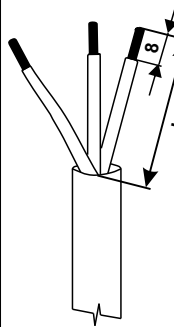
MORA



ELEKTRICKÉ SPORÁKY
ELEKTRICKÉ SPORÁKY
KUCHNIA ELEKTRYCZNA
ELEKTROMOS TŰZHELY

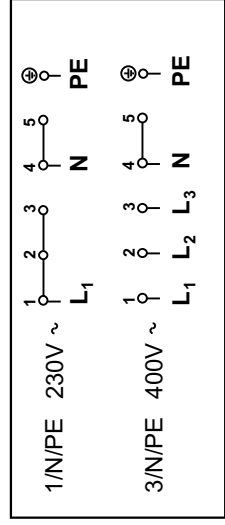
CZ **SK** **PL** **HU**

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

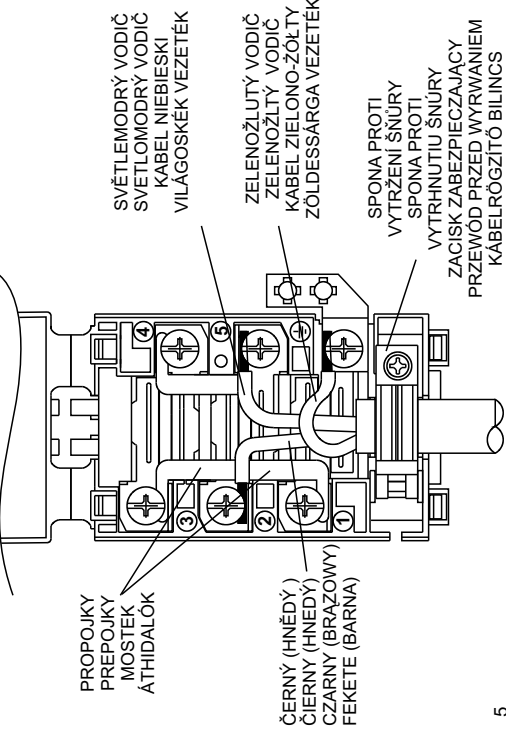


L=45 mm, HNĚDÝ / HNĚDÝ / BRAZOWY / BARNA - L
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVĚTLEMODRÝ /
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N
 L=50 mm, ZELENOŽLUTÝ / ZELENOŽLTÝ /
 ZIELONO-ZÓLTÝ / ZÖLDESSÁRGA - PE (⊕)

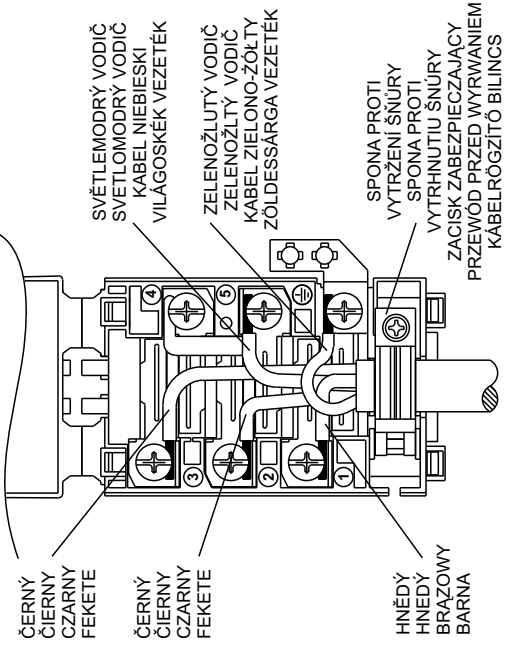
KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE VODIČOV SPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANA KOŃCÓWKA
 VEZETÉKEK FORRASZTOTT VEGEKKEK



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



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



GYÁRTÓMŰ	MORA		
Típus	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
A - Hatékonyabb B C D E F G - Kevésbé hatékony	B	B	A
Energia fogyasztás (kWh)	0,94	0,94	0,79
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	54,9	54,9	50
Energia fogyasztás (kWh)			0,78
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)			44,4
Sütő hasznos térfogata	49	49	46
Sütő mérete			
KIS TÉRFOGAT			
KÖZEPES TÉRFOGAT	←	←	←
NAGY TÉRFOGAT			
Zajsint			46
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)			
Legnagyobb tepsi mérete (cm ²)	1230		

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

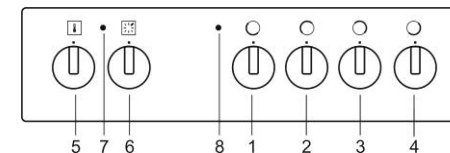
SAP 390012

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě.
- Sporák se připojuje k elektrické síti podle schématu připojení.
- Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz záruční list).
- Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku.
- Do pevného rozvodu elektrické energie před spotřebičem je nutné umístit zařízení pro odpojení všech polů spotřebiče od sítě, které má vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu min. 3 mm (dále v textu označeno jako hlavní vypínač).
- Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporáku se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka.
- Nezavírejte příklop sporáku, pokud jsou varné plotny horké.
- Není přípustné dávat do blízkosti varných ploten, topných těles pečící trouby a do odhladícího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- Ujistěte se, že napájecí šňůry jiných spotřebičů nemohou přijít do kontaktu s vařidlovou deskou, nebo jinými horkými částmi sporáku.
- Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na odborný servis s žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při čištění a opravách musí být vypnut hlavní vypínač přívodu elektrické energie.
- Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte tuto závadu sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti odborně způsobilou.
- V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případnou způsobenou škodu.
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



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

POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU

- Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechny obalový materiál. Různé části a komponenty obalu jsou recyklovatelné. Nakládejte s nimi dle platných předpisů a národních vyhlášek.
- Před použitím je **nutno** sporák (včetně trouby) a příslušenství vyčistit.
- Po vysušení vyčištěných povrchů zapněte hlavní vypínač a proveďte činnost dle dalších pokynů.
- Upozorňujeme, že není dovoleno čistit a demontovat jiné části sporáku, než je uvedeno v kapitole čištění.

VARNÉ PLOTNY

Knoflík varných ploten nastavte na polohu „6“ a ponechte je zapnuty po dobu 5 minut bez použití nádob.

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.

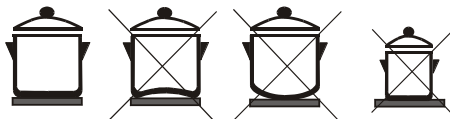
OBSLUHA SPORÁKU

UPOZORNĚNÍ:

Před otevřením příklopu vařidlové desky musí být všechny případně rozlité kapaliny odstraněny s povrchu příklopu.

VAŘIDLOVÁ DESKA S ELEKTRICKÝMI PLOTNAMI

Plotny sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni „6“, nejmenší na stupni „1“. Kontrolka zapnutého stavu spotřebiče na panelu svítí po dobu zapnutí kterékoliv elektrické plotny.



RYCHLOVARNÉ ELEKTRICKÉ PLOTNY

Používají se především pro rychlé vaření a smažení.

Stručné zásady pro používání elektrických ploten:

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

POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ SKLENĚNÉHO PŘÍKLOPU – VÍKA



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

Víko nesklápět, je-li hořák zapálen!

- U sporáku vybaveného skleněným příklopem – víkem, dodržujte následující zásady, kterými zabráníte poškození nebo rozbití skla příklopu.
- Neuvádějte do činnosti vařidla při zavřeném příklopu.
- Zavřený příklop nepoužívejte jako pracovní a odkládací plochu. Při vaření dbejte, aby se nádoby nedotýkaly skla příklopu.
- Příklop otevírejte řádně až do koncové polohy.
- Při uzavírání příklop přidržíte až do zavřeného stavu.
- Případně 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 s prolisovanými boky a se třemi drážkami pro zasunutí roštu.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY

Knoflíkem přepínače funkcí trouby zvolte požadovanou funkci trouby. Knoflíkem je možno otáčet oběma směry. Nastavení teploty lze měnit

otočením knoflíku termostatu směrem doprava v rozsahu 50 °C -250 °C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.

Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

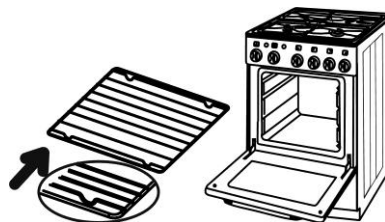
UPOZORNĚNÍ:

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

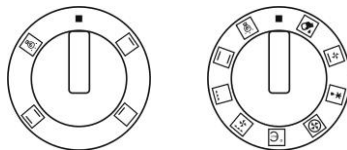
UPOZORNĚNÍ:

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

VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



FUNKCE TROUBY



Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.



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

MÚSZAKI ADATOK			
Elektromos tűzhely	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Paraméterek:			
Magasság / Szélesség / Mélység (mm)	850 / 500 / 605 mm		
Főzőlap			
Elektromos főzőlap			
Bal hátsó (kW)	1,00	1,00	1,00
Bal első (kW)	1,50	2,00 (R)	2,00 (R)
Jobb hátsó (kW)	1,50	1,50	1,50
Jobb első (kW)	1,00	1,00	1,50 (R)
Sütő			
Felső fűtőszál (kW)	0,75	0,75	0,75
Alsó fűtőszál (kW)	1,10	1,10	1,10
Grill fűtőszál (kW)			1,85
Körfűtőszál (kW)			2,00
Ventillátor motor (W)			30 (35)
Világítás (W)	25		
Min./max. sütő hőmérséklet	50 / 250 °C		
Elektromos bekötés	230 / 400 V ~		
Össz elektromos teljesítmény (kW)	6,90	7,40	9,20

TARTOZÉKOK	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Sütőrács	+	+	+
Zománczott tepsí			+
Zománczott sütőlemez			+
Magasságállító készlet	+	+	+

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

SZERELÉSI INFORMÁCIÓK A SZERVIZEK RÉSZÉRE

BEÜZEMELÉSI ELŐÍRÁSOK

A készülék az elektromos hálózatra való csatlakoztatása. A készülék és az elektromos hálózat közé megszakító kapcsolót (el. főkapcsolót kell beiktatni) úgy, hogy megszakított állapotban a csatlakozások távolsága min. 3 mm legyen. A készülék elektromos hálózatra való csatlakozásra javasoljuk, hogy háromeres kábelt használjanak egy fázisú bekötéshez és öt erest 3 fázisú bekötéshez. Ellenőrizze, hogy az adatok, a készülék típus-adattábláján, megegyeznek-e a hálózati feszültséggel. Bekötéshez mindig sarus vagy forrasztott végű kábelt használjanak. A készülék beüzemelését csak erre jogosult szakember végezheti el. Szakember köteles a készüléket összeszerelni, kipróbálni minden funkciót működését, bemutatni a készülék használatát és karbantartását a megfelelő szabályok szerint. A garancialevélben be kell jelölni a beüzemeltetés dátumát.

SORKAPOCS ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZÁSI RAJZ

A beszerelést csak ehhez jogosított cég végezheti el és az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően.

FIGYELEM

A készüléket földelni kell!

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

Mindennemű szerelésnél a tűzhelyet le kell kapcsolni az elektromos hálózatról.

A BEÜZEMELÉSHEZ A KÖVETKEZŐ VEZETÉKEKET JAVASOLJUK.

Cu 3 x 4 mm² min. egyfázisú bekötés
Cu 5 x 1,5 mm² min. háromfázisú bekötés

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

FIGYELEM

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

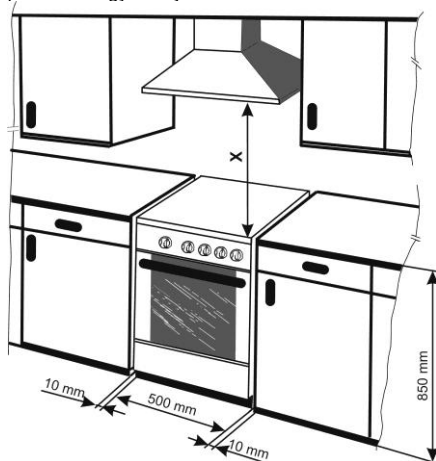
A TŰZHELY ELHELYEZÉSE

A beszerelés az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

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

A tűzhelyet nem szabad dobogóra állítani.

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



A KÉSZÜLÉK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

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

- Kiemeljük a tűzhely tárolóíróját
- A tűzhelyet az oldalára fektetjük.
- A négy erre kiképzett nyílásba behelyezzük az anyákat, majd enyhén becsavarjuk a csavarokat. Lásd az ábra.
- A tűzhelyet felállítjuk, majd a csavarok segítségével vízszintes helyzetbe állítjuk.

MEGJEGYZÉS:

A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban apró változtatásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek.

MEGJEGYZÉS:

A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban apró változtatásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek.



Ohűv tróuby pőzve dolnım topnım tēsesem. Teplő je pēdáváno pērozenou konvekci, termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 °C – 250 °C.

Doporučení:

Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu ze spodu.



Ohűv tróuby pőzve hornım topnım tēsesem. Teplő je pēdáváno pērozenou konvekci, termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.

Doporučení:

Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení pokrmů, které vyžadují větší teplotu na povrchu či vytvoření kůrky.



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 roštěm 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 předehřev trouby před pečením dle zvoleného režimu. Po dosažení zvolené teploty, troubu přepněte na požadovaný režim pečení.



Ohűv tróuby kruhovım topnım tēsesem pē 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.



Teplő dodáváno dolnım topnım tēsesem je rozváděno pomocı 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
80 - 100 °C - sterilování
130 - 150 °C - dušení
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. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.

GRILOVÁNÍ POKRMŮ

Grilování se provádí při zavřených dvířkách trouby. Poloha umístění roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného pokrmu. Rošt s grilovaným pokrmem umístíme co nejvýše.

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.
- 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.
- Hlavní vypínač musí být v poloze vypnuto.
- Vyčkejte, až bude sporák vychladlý.



VAŘIDLOVÁ DESKA

Čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou s použitím saponátu. Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné (abrazivní) prvky.

ELEKTRICKÉ PLOTNY

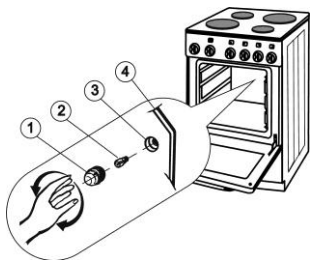
Plotny pokud možno chraňte před stykem s vodou. Čistěte je za sucha a občas je potřete tenkou vrstvou rostlinného tuku.

TROUBA

Troubu čistěte saponátem nebo speciálním prostředkem na čištění trub. Nečistoty namočte, narušte kartáčem a setřete hadrem. Připečené zbytky neodstraňujte ostrými kovovými předměty. Příslušenství trouby umyjte houbou pomocí saponátu nebo použijte myčku nádobí (rošt, pekáč atd.), popřípadě použijte vhodný čisticí prostředek na odstranění hrubých nečistot nebo připálenin.

VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCI TROUBY

- nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a vypněte hlavní vypínač
- vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo
- vyšroubujte vadnou žárovku
- vložte a zašroubujte novou žárovku
- namontujte skleněný kryt žárovky



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 GORENJE, nebo u servisních gescí, uvedených v Seznamu záručních oprav. Při podávání reklamace se řiďte textem záručního listu. Bez předložení řádně vyplněného záručního listu je reklamáce 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

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



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

A FŐZŐLAP

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

AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOK

A főzőlapokat védje a víztől. Száraz ronggyal tisztítsa őket.

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

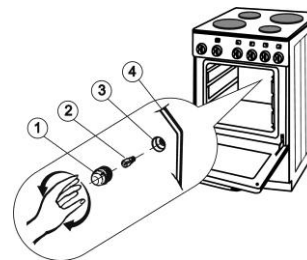
A SÜTŐ

A sütőt sütőtisztító szerrel tisztítsa. A sütőben ne kaparják éles tárgyakkal a ráégett ételmaradékokat, hanem inkább próbálják meg óvatosan leátlatni őket, vagy vizes kefével eltávolítani. Utána mindig törölkék szárazra a felületet.

Javasoljuk, hogy időnként ellenőrizzék le, hogy a termosztát érzékelője nem szennyeződött-e erősen. Az érzékelő a sütő jobb oldalán középen található. A sütő tartozékait mosószeres vízben mossa le, vagy mosogatógépből.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE

- Győződjenek meg róla, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van-e.
- Az izzó védőfedelét balra történő forgatással távolíthatják el.
- Cseréljék ki a kiégett izzót.
- Fordított sorrendben helyezték vissza a védőfedeleket.



MEGJEGYZÉS:

Világításhoz használjon
T 300°C, E 14, 230 V~, 25W-os izzót.

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

REKLAMÁCIÓ

A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A hibát a garanciális szervíz köteles elhárítani, aki üzembebehegyezte az készüléket.

Felhívjuk figyelmüket, hogy a készüléket csak szakember helyezheti üzembe. A garanciális szervizek jegyzékét a csomagolásban található országos szervizlista tartalmazza. Szabályosan kitöltött jótállási jegy nélkül a reklamáció érvénytelen.

CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMISÍTÉSE

hullámkarton, csomagoló papír
- MÉH-nek való eladás
- papír gyűjtő konténerbe
fa talpazat - más hasznosítás
- kijelölt szeméttelrepre
műanyag fóliák, tasakok
- műanyaggyűjtő konténerbe

KÉSZÜLÉK MEGSEMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN

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



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.



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

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



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



Grillezés ventilátor használata mellett. A levegő áramlása következtében a hőmérséklet a sütő felső részében magasabb (sütőrács vagy tepsí felett). A termosztát hőmérséklete állítható 150°C - 250°C. Megjegyzés: Ez az üzemmód terjedelmes húsok sütésére ill. grillezésére alkalmas magasabb hőmérsékleten.



Felső és alsó fűtőszál által adott meleget a ventilátor osztja szét, mely egyenletes meleget biztosít a sütőben. A termosztát hőmérséklete állítható 50°C - 250°C- között.

Megjegyzés: Az üzemmód a tepsí alatt és felett egyforma hőmérsékletet biztosít.



Sütő melegítése körfűtőszállal a ventilátor funkció mellett. A levegőáramlás biztosítja a sütőben az egyforma hőmérsékletet. A termosztát hőmérséklete állítható 50–250°C -közt.

Megjegyzés: Ez a funkció terjedelmes húsok egyidejű, két tepsiben történő sütésére alkalmas.



Ventilátor a fűtőszál bekapcsolása nélkül, a termosztát nem működik. A ventilátor működésével a sütőben intenzív levegőáramlás van.

Megjegyzés: Ez az üzemmód étel felengedésére alkalmas.



A hő az alsó fűtőszál által forgalmazott a ventilátor. Az áramlás létrehoz egy egységes hőmérséklet az egész sütő térfogata. A termosztát beállítható hőmérséklet tartományban 50-250 ° C.




Fűtés alsó fűtéssel / Aqua clean

A hőt csak a sütő alján elhelyezett fűtőszál biztosítja. Ezt az üzemmódot akkor válassza, ha a

sütemény alját jobban meg akarja sütni (például gyümölcsös töltött sütemények esetében). A hőmérséklet gombját kívánság szerint állítsa be.

Az alsó fűtőszál - Aqua clean a sütő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó

utasítást olvassa el a  "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.

JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Tájékoztató jelleggel közöljük az egyes hőmérséklet tartományok felhasználhatóságát.

50 – 70 °C - szárítás
80 - 100 °C – sterilizálás
130 - 150 °C - párolás
180 - 220 °C – tésztasütés
220 - 250 °C - hússütés

Természetesen a pontos sütési idő és hőmérséklet beállításához egyéni gyakorlat kell. Egyes ételfajták megkívánják a sütő előmelegítését (kelt tészták stb.), míg másoknál ez nem szükséges. Amíg a sütő nem éri el a beállított hőmérsékletet, a termosztát kontroll lámpája világít. Amikor túllépi, a termosztát lámpa elalszik.

A sütőrácsot általában az alulról számított 2. sínbe helyezze el. Sütés alatt a sütőajtót minél kevesebbet nyitogassa, hogy ne zavarja a levegőáramlást és ne hosszabbítsa a sütés időt és az étel is leéghet.

ÉTELEK GRILLEZÉSE

Csukott sütőajtónál grillezzen. A sütőrácsot az étel súlyától és fajtájától függően helyezze el.

VIGYÁZAT:

grillezésnél a sütőajtó felforrósodik, ügyeljen a gyermekekre.

GRILLEZÉS SÜTŐRÁCSON

- Nyissa ki a sütőajtót
- Helyezze a rácsra az étel
- Helyezze a rácsot a sínbe úgy, hogy a kevésbé rácszott része elöl legyen
- A sütőaljra vagy a rács alá tegyen tepsit, hogy felfogja a csöpögő zsírt

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A készülék tisztításakor az alábbiak szerint járjanak el:

- Zárja el a főelzáró gázcspot, kapcsolja le az el. főkapcsolót.
- A vezérlőgombokat állítsa "ZÁRT" állásba.
- Várja meg míg a tűzhely lehül.



PÉRDPIS PRO INSTALACI A SEŘÍZENÍ

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI:

Instalaci je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba.

Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm. Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťové šňůry typu H05RR-F5G-1,5 (dříve CGLG 5Cx1,5), jejíž konce upravte podle obr. 9. Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztržení nalisovanými koncovkami. Pro jednofázové připojení použijte přívodní šňůru typu H05RR-F3G-4 (dříve GGLG 3Cx4), konce vodičů upevněte podle obr. 5.

Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte šňůru do krabice svorkovnice a zajistěte ji proti vytržení sponou (obr. 5). Nakonec zavřete víko krabice svorkovnice.

INSTALACE ELEKTRICKÉHO SPORÁKU

UPOZORNĚNÍ:

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

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a přikontrolovat jeho funkci. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu. Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.

SCHEMA PŘIPOJENÍ SVORKOVNICE K ELEKTRICKÉ SÍTI (OBR. 6):

Pro připojení sporáku doporučujeme použít přívodní kabel:

- Cu 3 x 4 mm² min.
- při jednofázovém připojení (jistíci 35 - 38 A dle typu)
- Cu 5 x 1,5 mm² min.
- při třífázovém připojení (jistíci 3x16 A)

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

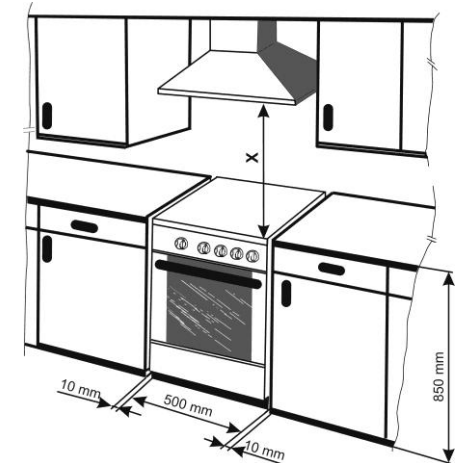
Při jakémkoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od rozvodné elektrické sítě a zajistit jeho vypnutí stav.

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

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

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



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

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 příčky na jedné straně
- sporák nakloňte na opačnou stranu a šrouby našroubujte do otvorů na druhé straně sporáku
- srovnání sporáku a další regulaci provádějte pomocí šroubováku z odkládacího prostoru sporáku.

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			
Elektrický sporák	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Rozměry			
Výška / šířka / hloubka	850 / 500 / 605 mm		
Vařidlová deska			
Elektrické varné plotny			
Levá zadní (kW)	1,00	1,00	1,00
Levá přední (kW)	1,50	2,00 (R)	2,00 (R)
Pravá zadní (kW)	1,50	1,50	1,50
Pravá přední (kW)	1,00	1,00	1,50 (R)
Trouba			
Horní / grilovací topné těleso (kW)	0,75	0,75	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné těleso (kW)			1,85
Kruhové topné těleso (kW)			2,00
Ventilátor (W)			30 (35)
Osvětlení (W)	25		
Min. / max teplota v troubě	50 / 250 °C		
Elektrické napětí	230 / 400 V ~		
Celkový el. příkon (kW)	6,90	7,40	9,20

PŘÍSLUŠENSTVÍ	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Rošt	+	+	+
Pekáč			+
Plech na pečení			+
Sada šroubů výškové stavitelnost	+	+	+

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

GYORSFŐZŐ ELEKTROMOS LAPOK

Elsősorban gyors főzésre vagy sütésre használják.

Néhány rövid tanács az elektromos főzőlapok használatára vonatkozóan:

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

UTASÍTÁSOK AZ ÜVEGTETŐ – FEDÉL HASZNÁLATÁHOZ



FIGYELEM !

Az üvegtető felhevülés következtében megrepedhet. Tető lehajtása előtt kapcsolja ki az összes

főzőlapokat (égőfejeket, elektromos főzőlapokat, főzőzónákat)

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

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

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

Tetőt nyissa fel, teljesen az ütközésig.

Használat után teljesen zárja le a tetőt.

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

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

SÜTŐ SÜTŐ BELSEJE

A sütő belső oldalán 3 horony van, ezekbe kell behelyezni a sütőrácsot.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A sütőt a sűtőszabályozó gombbal kezelhetjük. A működésbe hozatala előtt tanulmányozzuk a használati utasítást.

A szabályozó gomb megfelelő állásba történő elforgatásával választhatjuk ki a kívánt működési módot. A hőmérsékletet a termosztát segítségével tarthatjuk a megfelelő fokozaton 50 és 250 °C között.

A sűtőszabályozó gombot csak jobbra forgathatjuk a max. fokozatig majd vissza a nulla állásba. **A gomb erőszakos ellentétes vagy túlforgatásával annak mechanikus meghibásodását idézhetjük elő.**

FIGYELMEZTETÉS:

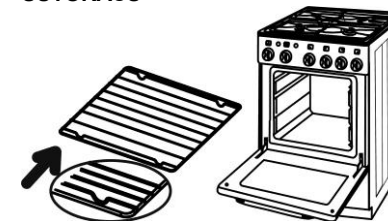
- A tűzhelyet csak felnőttek használhatják. Az elektromos tűzhely olyan készülék, amely működés közben felügyeletet igényel és ügyeljen arra, hogy felügyelet nélkül a helységben ne tartózkodjanak gyerekek.
- A sűtőtepsi max. 3 kg-ig lehet terhelve, amikor a sínbe van helyezve. A sűtőrács a tepssivel max. 7 kg-ig lehet terhelve.
- A tepsi ill. a sűtőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására. (48 órát meghaladó időtartamra).

FIGYELMEZTETÉS:

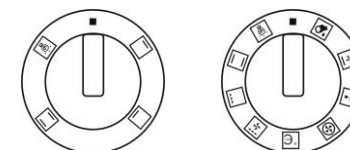
Netakarja le alufóliával sűtőalját, a sűtőlemezt és a tepsit ne helyezze teljesen a sűtőaljára.

Letakarás esetén a sűtő meghibásodásához vezethet.

SÜTŐRÁCS



FUNKCIÓ LEÍRÁSA



Sűtő külön megvilágítása. Az izzó világít minden sűtőfunkció beállításánál.



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



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

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

Tisztelt vásárló,
termék megvásárlásával Ön egy korszerű elektromos tűzhely tulajdonosa lett. Kívánjuk, hogy készülékünk sokáig gond nélkül szolgálja Önt. Mivel kezelése bizonyos alapelvek betartását igényel, ezért kérjük, hogy saját érdekében gondosan tanulmányozza át a mellékelt használati utasítást és az abban foglaltak értelmében használja a tűzhelyet.

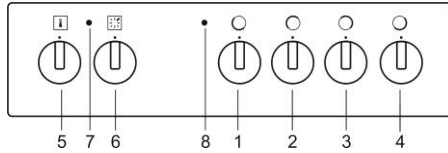
NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ

- Ellenőrizze, hogy a típusablán feltüntetett el. feszültség értékei megegyeznek-e az Ön háztartásában használatos elektromos hálózati feszültség értékeivel.
- A készülék bekötését csak szakember végezheti el.
- A készülék bekötését és mindenmü javítást igazolni kell a jótállási jegyen.
- A tűzhely csak 230/400V el. feszültségű elektromos főkapcsolóval ellátott hálózatra köthető. A főkapcsolónak kikapcsolt állapotban meg kell szakítania a készülék minden el. csatlakozását, oly módon, hogy az el. csatlakozások között min. 3mm-es távolság legyen.
- A készülék kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas, nem szabad fűtőberendezésként használni. Ez a tűzhely túlterheléséhez és meghibásodásához vezethet. Nem megfelelő használat a garancia megszűnését vonja maga után.
- A főzőlapok és a fűtőszálak közelébe és a tűzhely tárolójába tilos gyúlékony tárgyakat elhelyezni.
- Amennyiben környezeti változás lép fel abban a helyiségben, ahol a készülék üzemel (festés, ragasztás) mindig le kell kapcsolni a fő elektromos áram bekötését.
- A tűzhelyet tilos dobogóra helyezni.
- Javasoljuk, hogy legalább kétfévente egy alkalommal ellenőriztesse a készülék működését ill. végeztesse el a szakmai karbantartást. Ezzel megelőzheti az esetleges meghibásodást és meghosszabbítja a készülék élettartamát.
- Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem használja, javasoljuk, hogy kapcsolja le az elektromos hálózatról.
- Tisztítás és karbantartás során mindig kapcsolja le az elektromos főkapcsolót
- Amennyiben meghibásodást észlel a hibát ne próbálja megszüntetni, hívjon szakembert vagy forduljon szakszervízhez..
- A tűzhely tisztítása során soha ne használjanak gőztisztítót.

MEGJEGYZÉS

A gyártó fenntartja jogát a használati útmutatóban szereplő adatok megváltoztatásra, melyek újító vagy technológiai változásokból erednek.

A TŰZHELY VEZÉRLŐPANELJE



- Bal első főzőlap forgató gomb
- Bal hátsó főzőlap forgató gomb
- Jobb hátsó főzőlap forgató gomb
- Jobb első főzőlap forgató gomb
- Sütőtermosztát
- Sütő üzemmód kapcsoló
- Termosztát funkció jelző
- Üzemmódjelző

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot. Ezek többsége újrahasznosítható, ezért vagy adja le a legközelebbi MÉH telepen vagy az előírások szerint semmisítse meg őket.

Mielőtt a készüléket először használják, kérjük kövesse a következő tanácsokat. Kapcsolja le a tűzhelyet az el. hálózatról, majd tisztítsa le a tűzhelyet és a tartozékokat. Csak azok a részek tisztíthatók, melyeket a „Tisztítás, fejezet tartalmaz.

FŐZŐLAP

A készülék szárazra törlése után kapcsolják be a főzőlapok kapcsolóit „6” állásba és hagyják 5 percig bekapcsolt állapotba edények nélkül.

SÜTŐ

A sütőgombbal kapcsolják be az alsó és felső fűtőszálakat a sütőben a termosztátot állítsák 250 C-ra majd csukott ajtónál hagyják így 1 órán keresztül. Biztosítsa a helyiség megfelelő szellőztetését. Ezzel megszűnnek a termék első használatkor keletkező kellemetlen szagok.

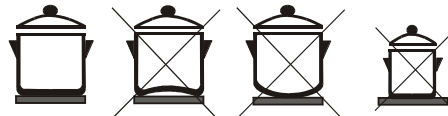
A TŰZHELY HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS:

Mielőtt felnyitja a díztetőt a tűzhelyen, távolítson el róla mindennemű folyadékot.

FŐZŐLAP

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



INFORMAČNÍ LIST	MORA		
MODEL	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	B	B	A
Spotřeba energie (KWh)	0,94	0,94	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	54,9	54,9	50
Spotřeba energie (KWh)			0,78
Čas na upečení při standardní zátěži (min)			44,4
Využitelný objem trouby	49	49	46
Velikost trouby			
MALÁ			
STŘEDNÍ	←	←	←
VELKÁ			
Hlučnost (dB)			46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)			
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1230		

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

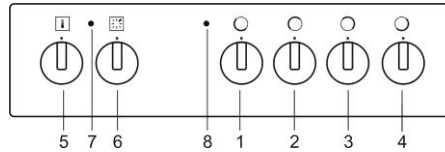
SAP 390012

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí, uvedené na typovom štítku, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Sporák sa pripája na elektrickú sústavu, viď schéma pripojenia.
- Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musí vykonať vždy iba oprávnená osoba, ktorá má vzdialenosť kontaktov v rozpojenom stave min. 3 mm (ďalej v texte označený ako hlavný vypínač).
- Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka.
- 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).
- Sporák je určený iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Sporák sa nesmie používať na vykurovanie miestností pretože môže dôjsť k jeho preťaženiu a následnému poškodeniu. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa nevzťahuje záruka.
- Nezatvárajte príklop sporáka pokiaľ sú varné platničky horúce.
- Je nepripustné dávať do blízkosti varných platničiek, vykurovacích telies rúry na pečenie a do odkladacieho priestoru sporáka horľavé látky.
- Uistite sa, že šnúry na napojenie iných spotrebičov nemôžu prísť do kontaktu s varnými platničkami, dvierkami rúry alebo inými horúcimi časťami sporáka.
- Ak sporák nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho spínače vypnuté.
- Doporučujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na servisnú firmu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcie sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka.
- Pri čistení a opravách musí byť vypnutý hlavný vypínač prívodu elektrickej energie.
- Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzku a o opravu požiadajte oprávnenú servisnú firmu (viď záručný list).
- V prípade nedodržania záväzných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA



1. Ovládací gombík ľavej prednej platničky LP
2. Ovládací gombík ľavej zadnej platničky LZ
3. Ovládací gombík pravej zadnej platničky PZ
4. Ovládací gombík pravej prednej platničky PP
5. Termostat rúry
6. Prepínač funkcií rúry
7. Signalizácia funkcie termostatu
8. Signalizácia zapnutého stavu spotrebiča

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.

ELEKTRICKÉ PLATNIČKY

Gombíky elektrických varných platničiek nastavte na polohu „6“ a nechajte ich zapnuté po dobu 5 minút bez použitia nádob.

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 dvierkach po dobu 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.

OBSLUHA SPORÁKA

UPOZORNENIE:

Pred otvorením príklopu varnej platne musia byť všetky prípadné rozliate kvapaliny z povrchu príklopu odstránené.

VARNÁ PLATŇA S ELEKTRICKÝMI PLATNIČKAMI

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

ENERGIA		MORA		
Producent		MORA		
MODEL		ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
A - Bardziej efektywna				
B		B	B	A
C				
D				
E				
F				
G - Mniej efektywna				
Zużycie energii (kWh)		0,94	0,94	0,79
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)		54,9	54,9	50
Zużycie energii (kWh)				0,78
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)				44,4
Objętość użytkowa piekarnika		49	49	46
Wielkość piekarnika				
MAŁY				
ŚREDNI		←	←	←
DUŻY				
Poziom hałas (dB)				46
Minimalne zużycie energii (standby) (W)				
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)		1230		

SAP 390012pl

REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

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

Sposób postępowania:

- 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.

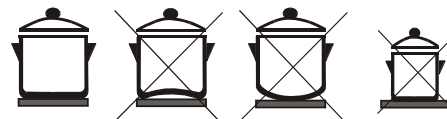
UWAGA:

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

DANE TECHNICZNE			
Kuchnia elektryczna	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Wymiary			
Wysokość / szerokość / głębokość	850 / 500 / 605 mm		
Płyta nawierzchniowa			
Płyty grzejne			
Lewa tylna (kW)	1,00	1,00	1,00
Lewa przednia (kW)	1,50	2,00 (R)	2,00 (R)
Prawa tylna (kW)	1,50	1,50	1,50
Prawa przednia (kW)	1,00	1,00	1,50 (R)
Piekarnik			
Grzałka górna (kW)	0,75	0,75	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10	1,10	1,10
Grzałka grilla (kW)			1,85
Grzałka okrągła (kW)			2,00
Silnik wentylatora (W)			30 (35)
Oświetlenie (W)	25		
Min. / max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C		
Napięcie elektryczne	230 / 400 V ~		
Moc całkowita (kW)	6,90	7,40	9,20

RODZAJ WYPOSAŻENIA	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Ruszt	+	+	+
Brytfanna			+
Blacha do pieczenia			+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+

AKCESORIA NA ŻYCZENIE	
Szklana pokrywką - biała	SAP 254207
Szklana pokrywką - brązowa	SAP 254222
Pokrywką lakierowaną - biała	SAP 254190
Pokrywką lakierowaną - brązowa	SAP 254204



ELEKTRYCKÉ PLATNIČKY RÝCHLOVARNÉ

Používajú sa predovšetkým na rýchle varenie a smaženie.

Stručné zásady pre používanie elektrických platničiek:

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

POKYNY PRE POUŽÍVANIE SKLENENÉHO PRÍKLOPU - VEKA



POZOR!

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

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

RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY

Rúra má prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie roštu.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY

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

Gombíkom termostatu zvolíte 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!

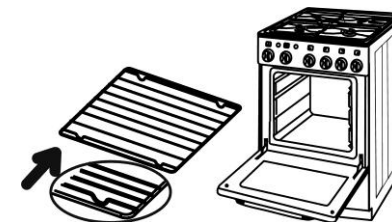
UPOZORNENIE:

- Sporák môžu obsluhovať, v súlade s týmto návodom, len 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. 3 kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max. 7 kg.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby.

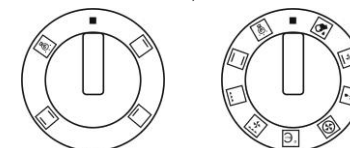
UPOZORNENIE:

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

VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



POPIS FUNKCIE RÚRY



Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.



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



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



Ohřev rúry len horným vyhrievacím telesom. Teplo je predávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250°C. Doporučenie: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu na povrchu či vytvorenie kôrky.



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



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.



Ohřev 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.



Teplo 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

80 - 100 °C - sterilizovanie

130 - 150 °C - dusenie

180 - 220 °C - pečenie cesta

220 - 250 °C - pečenie mäsa

Presnú hodnotu teploty je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložением 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, na ktorom je položený plech na pečenie, alebo pekáč, zasuňte najlepšie do druhej drážky odspodu v bočných stenách rúry. Dvierka rúry počas pečenia pokiaľ je to možné neotvárajte. Narušíte tým tepelný režim rúry, predĺžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.

GRILOVANIE JEDÁL

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

POZOR:

Prístupné časti sa môžu pri používaní grilu zahrievať. Zabránite 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.

LIKVIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA

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.



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń

INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenia kuchni do sieci może przeprowadzić tylko osoba posiadająca odpowiednie uprawnienie. Na przyłączy kuchni do sieci elektrycznej musi być umieszczony wyłącznik główny. Odległość styków wyłącznika w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm.

Zaleca się trójfazowe zasilanie kuchni przy wykorzystaniu przewodu sieciowego typu H 05RR-F5G-1,5 (dawniej CGLG 5Cx1,5), którego końcówki należy dostosować zgodnie z rys.4. Końce kabli należy zabezpieczyć (przed wystrzępieniem) wytłoczonymi końcówkami. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami. W przypadku zasilania jednofazowego należy wykorzystać kabel przyłączeniowy typu H05RR-F3G-4 (dawniej GGLG3Cx4) – końcówki kabla należy przygotować zgodnie z rys.4.

Po zamocowaniu końcówek kabli pod główki śrub w listwie zaciskowej należy włożyć przewód do pudełka listwy zaciskowej i zabezpieczyć zaciskiem (przed wyrwaniem) rys. 5, po czym opuścić wieko listwy zaciskowej.

INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

UWAGA:

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

Instalacji kuchni elektrycznej może dokonać tylko firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. Osoba dokonująca instalacji musi wypoziomować kuchnię, podłączyć ją do sieci elektrycznej oraz sprawdzić prawidłowość jej działania. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej. Kuchnia elektryczna jest urządzeniem grzewczym, którego instalacja i umieszczenie musi spełniać wymagania obowiązujących w Polsce przepisów i norm.

SCHEMAT POŁĄCZENIA LISTWY ZACISKOWEJ Z SIECIĄ ELEKTRYCZNĄ

Zaleca się stosowanie następujących przewodów przyłączeniowych kuchni:

- Cu 3x4 mm² min.- przy zasilaniu jednofazowym
 - Cu 5x1,5 mm² min. - przy zasilaniu trójfazowym
- Przy zasilaniu kuchni prądem jednofazowym element zabezpieczający przed kuchenką powinien się równać minimum ilorazowi całkowitego nominalnego poboru mocy dla napięcia znamionowego 230 V~.

WAŻNE OSTRZEŻENIE

Przy wykonywaniu przy kuchni czynności innych niż normalne użytkowanie należy bezwzględnie odciąć dopływ energii elektrycznej do kuchni przez wyłączenie wyłącznika głównego.

Przy instalacji kuchni, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności:

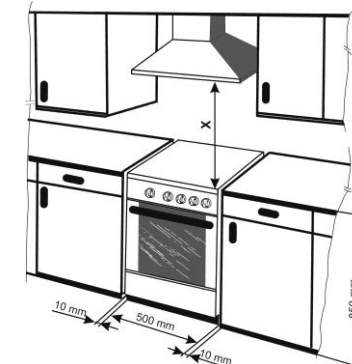
- sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej,
- kontrola działania grzałek, elementów regulacyjnych i sterowniczych,
- zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.

UMIĘSzcZENIE KUCHNI

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

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

Kuchnia bez nakrywy może być zamontowana jedynie przy ścianie wykonanej z niepalnych materiałów.



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

GRILLOWANIE

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

UWAGA:

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

GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie piekarnika.
- Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekającą 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.



PŁYTA NAWIERZCHNIOWA

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

PŁYTY GRZEJNE

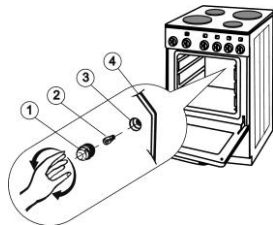
Płyty należy chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą. Można je czyścić tylko w sytuacji, gdy są suche. Dodatkowo w celu zapobiegnięcia korozji płyt należy je okresowo konserwować olejem roślinnym.

PIEKARNIK

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

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- wszystkie pokręta regulacyjne ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE" i odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej
- zdemontować klosz ochrony 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 należy usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 /prefiks/ 61 855 2917). Przy zgłaszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

SPOSÓB WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

tekstura 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.

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 vyťahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Počkajte, kým spotrebič vychladne



VARNÁ PLATŇA

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

ELEKTRICKÉ PLATNIČKY

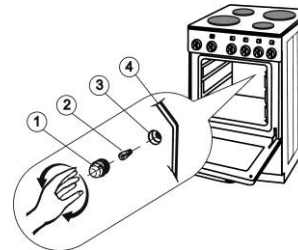
Elektrické platničky pokiaľ je to možné chráňte pred stykom s vodou. Čistite ich v suchom stave a občas ich potrite tenkou vrstvou rastlinného tuku.

RÚRA

Rúru čistite saponátom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie rúr. Nečistoty namočte, narušte kefkou a zotrite handrou. Pripečené zvyšky neodstraňujte ostrými kovovými predmetmi. Príslušenstvo rúry umyte hubkou pomocou saponátu, alebo použite umývačku riadu (rošt, pekáč atď.).

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA PRIESTORU RÚRY NA PEČENIE

- nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte sporák od el. siete vyťahnutím vidlice prírodnej 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

REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu uplatňujte v predajni, v ktorej ste sporák zakúpili, v značkovom servise GORENJE SLOVAKIA, alebo v servisoch uvedených v záručnom liste. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom záručného listu. Bez predloženia riadne vyplneného záručného listu je reklamácia neplatná.

SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV

Vlnitá lepenka, baliaci papier
- predaj zberným surovinám
- do zberných kontajnerov na zberný papier
- iné využitie
Drevené podstavce
- na miesto určené obcou na ukladanie odpadu
Obalová fólia a PE vrecá
- do zberných kontajnerov na plasty

LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

PREDPIS NA INŠTALÁCIU A NASTAVENIE

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI:

Inštaláciu je možné vykonať len v súlade s platnými normami a predpismi.

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonať len oprávnená firma.

Do pevného rozvodu pred spotrebičom musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólov min. 3 mm. Doporučené pripojenie sporáka je trojfázové pomocou sieťovej šnúry typu H05RR-F5G-1,5 (predtým CGLG 5C x 1,5), ktorej konce upravte podľa obr. 9. Konce vodičov je nutné spevniť proti rozpadu nalisovanými koncovkami. Pre jednofázové pripojenie použite šnúru typu H05RR-F3G-4 (predtým GGLG 3C x 4), konce vodičov upevnite podľa obr. 5.

Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte šnúru do krabičky svorkovnice a zaistite ju proti vytrhnutiu sponou (obr. 5). Nakoniec zatvorte veko krabičky svorkovnice.

INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA

UPOZORNENIE:

Elektrický sporák je spotrebič triedy I. podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť prepojený s ochranným vodičom elektrickej siete. Inštaláciu sporáka môže vykonať iba oprávnená firma. Pracovník tejto firmy je povinný postaviť sporák do vodorovnej polohy, pripojiť sporák na elektrickú rozvodnú sieť a prekontrolovať jeho funkcie. Inštalácia sporáka musí byť potvrdená v záručnom liste. Elektrický sporák je tepelný spotrebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať STN 73 0823, STN 33 2180.

SCHÉMA PRIPOJENIA SVORKOVNICE NA ELEKTRICKÚ SIŤ (OBR. 6).

Pre pripojenie sporáka doporučujeme použiť prírodný kábel:

- Cu 3 x 4 mm² min.
 - pri jednofázovom pripojení (istič 35 - 38 A podľa typu)
 - Cu 5 x 1,5 mm² min.
 - pri trojfázovom pripojení (istič 3x16A)
- Pri jednofázovom pripojení spotrebiča musí byť istiaci prvok predradený pred spotrebič dimenzovaný na 35 A min.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri akejkoľvek demontáži a montáži elektrického sporáka, okrem jeho bežného používania, je nutné odpojiť spotrebič od rozvodnej elektrickej siete a zaistiť jeho vypnutý stav.

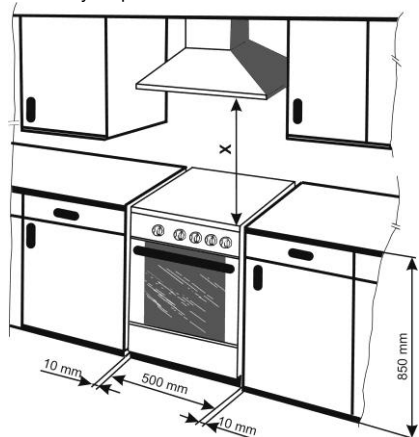
Pri inštalácii spotrebiča je nutné z hľadiska funkcie spotrebiča vykonať predovšetkým tieto úkony:

- kontrolu správnosti pripojenia k elektrickej sieti
- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov

- predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a zoznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.

UMIESTNENIE SPORÁKA

Elektrický sporák je určený pre obyčajné prostredie podľa STN 33 0300. Podľa STN EN 60 335-2-6 je klasifikovaný ako spotrebič, ktorý môže byť inštalovaný do kuchynskej linky s bočnými medziami 10 mm po stranách sporáka (minimálna šírka 520 mm). Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka platí STN 73 0823. Sporák môže byť vstavaný medzi skrinky s tepelnou odolnosťou 100 °C alebo musia byť tieto pokryté tepelne izolačným materiálom. Sporák nesmie byť umiestnený na podstavci.



„X“ - minimálna vzdialenosť 650 mm, ďalej podľa doporučení výrobcu odsávačov

NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA

Postavenie sporáka do vodorovnej polohy, 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

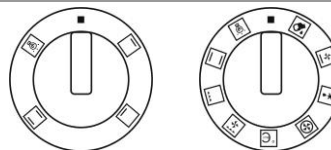
POZNÁMKA:

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 výrobcu.

OPIS FUNKCJI



Odrébné osvetlenie pekárnika. Švatio pali się cały czas podczas pracy pekárnika



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



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



Ogrzewanie pekárnika tylko górną grzałką. Ciepło przekazywane jest w wyniku konwekcji naturalnej, termostat działa w zakresie temperatur 50 °C + 250 °C. Zalecenie: ta funkcja nadaje się szczególnie do końcowej fazy pieczenia dań, które wymagają wyższej temperatury na swojej powierzchni.



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



Grillowanie + włączony wentylator. Temperatura z powodu obiegu powietrza jest wyższa w górnych partiach pekárnika (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 pekárnika przed pieczeniem właściwym. Po osiągnięciu wymaganej temperatury należy pekárnik przełączyć na wybraną funkcję pieczenia.



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

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



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


Uwaga: Funkcja przydatna do rozmrażania dań czy półproduktów.



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



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

AQUA Clean  - (patrz rozdział „Czyszczenie“).

ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza pekárnika przy przygotowywaniu potraw.

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

Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Dobrze jest wstępnie ogrzać pekárnik do określonej temperatury - przed umieszczeniem w nim potrawy. Lampka sygnalizacyjna termostatu pali się, jeśli nie została osiągnięta założona (zaprogramowana) wartość temperatury wewnątrz pekárnika. Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury - lampka sygnalizacyjna termostatu gaśnie.

Ruszt pekárnika, na którym umieszczono blachę lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ścianie od dołu pekárnika. W miarę możliwości, należy do minimum ograniczyć otwieranie drzwiczek pekárnika, gdyż dochodzi do nagłych zmian temperatury wewnątrz pekárnika - przedłuża się czas obróbki termicznej, może dojść do przypalenia potraw.



SZYBKOGRZEJNE PŁYTY ELEKTRYCZNE

Wykorzystujemy je głównie do szybkiego gotowania i smażenia.

Kilka rad na temat ekonomicznego wykorzystania kuchni:

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

ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY



UWAGA!

Szklana nakrywa może pęknąć przy 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 wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia rusztu.

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 pokrętkę termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.

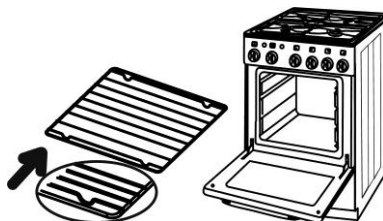
UWAGA:

- Kuchnię mogą użytkować – zgodnie z niniejszą instrukcją – wyłącznie osoby dorosłe. W pomieszczeniu, gdzie znajduje się kuchnia, nie wolno pozostawiać dzieci bez opieki. Użytkowanie kuchni elektrycznej wymaga nieustającego nadzoru.
- Blacha do pieczenia znajdująca się w rowkach piekarnika może być obciążona maksymalną masą 3 kg. Ruszt wraz z brytfanną lub blachą może być obciążony maks.masą 7 kg.
- Blacha do pieczenia i brytfanna nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności (dłużej niż 48 godzin). Przy dłuższym przechowywaniu żywności, należy ją przelożyć do odpowiedniego naczynia.

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



TECHNICKÉ ÚDAJE			
Elektrický sporák	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Rozmery			
Výška / šírka / hĺbka	850 / 500 / 605 mm		
Varná platňa			
Elektrické platničky			
Ľavá zadná (kW)	1,00	1,00	1,00
Ľavá predná (kW)	1,50	2,00 (R)	2,00 (R)
Pravá zadná (kW)	1,50	1,50	1,50
Pravá predná (kW)	1,00	1,00	1,50 (R)
Rúra			
Horné / grilovacie vyhrievacie teleso (kW)	0,75	0,75	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kW)	1,10	1,10	1,10
Vyhrievacie teleso grilu (kW)			1,85
Kruhové vyhrievacie teleso (kW)			2,00
Ventilátor (W)			30 (35)
Osvetlenie (W)	25		
Min. / max teplota v rúre	50 / 250 °C		
Elektrické napätie	230 / 400 V ~		
Celkový el. príkon (kW)	6,90	7,40	9,20

PRÍSLUŠENSTVO	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
Rošt	+	+	+
Pekáč			+
Plech na pečenie			+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+	+	+

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

ENERGETICKÝ OPIS			
Dovozca	MORA		
MODEL	ES 100 M	ES 130 M	ES 823 M
A – Viac úsporná	B	B	A
B			
C			
D			
E			
F			
G – Menej úsporná			
Spotreba energie (KWh)	0,94	0,94	0,79
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	54,9	54,9	50
Spotreba energie (KWh) /			0,78
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)			44,4
Využitelný objem dutiny	49	49	46
Velikost elektrickej rúry			
MALÁ			
STREDNÁ	←	←	←
VELKÁ			
Hlučnosť (dB)			46
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)			
Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm ²)	1230		

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

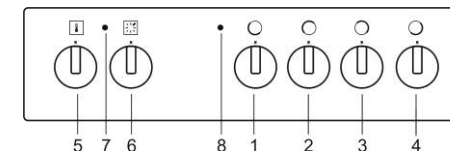
SAP 390012sk

Szanowni użytkownicy, zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni elektrycznych. Naszym życzeniem jest, by nasz produkt dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym, podane na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na przedniej listwie widocznej po wyjęciu szuflady kuchni, zgodnie są z napięciem zasilania elektrycznego w Państwa sieci elektrycznej.
- Wyrób musi zostać przyłączony do sieci elektrycznej zgodnie ze schematem podłączenia.
- Instalacji Państwa kuchni może dokonać tylko firma, posiadająca wymagane uprawnienia (patrz Karta Gwarancyjna).
- Firma dokonująca instalacji musi potwierdzić ten fakt w Karcie Gwarancyjnej wyrobu.
- Na przyłączy kuchni do sieci elektrycznej musi być umieszczone urządzenie umożliwiająca szybkie odcięcie kuchni od zasilania. Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm (w dalszej części Instrukcji urządzenie to będzie nazywane wyłącznikiem głównym).
- Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać kuchni do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego wykorzystania kuchni.
- Nie wolno opuszczać pokrywy kuchni, kiedy płyty grzejne są jeszcze gorące.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu płyt grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w szufladzie (schowku).
- Proszę sprawdzić, czy kable innych urządzeń użytkowanych w kuchni nie dotykają płyty grzejnej lub innych części kuchni.
- Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przelączniki powinny być wyłączone.
- Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
- Podczas czyszczenia i napraw kuchnia musi być odłączona od sieci elektrycznej (rozłączone styki wyłącznika głównego).
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- W przypadku stwierdzenia usterek w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzęścić eksploatacji urządzenia a do usunięcia usterek wezwać uprawnioną firmę.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać oczyszczaczy parowych.

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętko lewej przedniej płyty LP
2. Pokrętko lewej tylnej płyty LZ
3. Pokrętko prawej tylnej płyty PZ
4. Pokrętko prawej przedniej płyty PP
5. Termostat piekarnika
6. Przelącznik funkcji piekarnika
7. Sygnalizacja funkcji termostatu
8. Sygnalizacja stanu włączenia urządzenia

ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

- Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania. Różne części i komponenty można przeznaczyć na recykling. Należy stosować się do obowiązujących w tym względzie przepisów.
- Przed pierwszym włączeniem, kuchnia **musi** zostać wyczyszczona (włącznie z piekarnikiem) i jej wyposażeniem.
- Po wyschnięciu oczyszczonych powierzchni należy włączyć wyłącznik główny i dalej postępować zgodnie z instrukcją.
- Informujemy, że nie wolno czyścić i demontować innych części kuchni, niż podane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja kuchni”.

PŁYTY GRZEJNE

Pokrętką płyt grzejnych należy ustawić w pozycji “6” i pozostawić włączone na czas 5 minut bez stosowania naczyń.

PIEKARNIK

Pokrętko przelącznika 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 wietrzenie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.

UŻYTKOWANIE KUCHNI

UWAGA:

Przed podniesieniem nakrywy należy z jej powierzchni usunąć wszystkie rozlane płyny.

PŁYTA NAWIERZCHNIOWA

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