

WOPRA



ELEKTRICKÉ SPORÁKY
ELEKTRICKÉ SPORÁKY
KUCHNIA ELEKTRYCZNA
ELEKTROMOS TŰZHELY

CZ

SK

PL

HU

Vážený zákazníku,
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 pólů spotřebiče od sítě, které má vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu min. 3 mm (dále v textu označeno jako hlavní vypínač).
- Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporáku se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka.
- Není přípustné dávat do blízkosti varných zón, topných těles pečící trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- Ujistěte se, že napájecí šňůry jiných spotřebičů nemohou přijít do kontaktu s vařidlovou deskou, nebo jinými horkými částmi sporáku.
- Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na opravárenskou firmu s žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při čištění a opravách musí být vypnut hlavní vypínač přívodu elektrické energie.
- Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte závadu sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou.
- V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případné způsobenou škodu.
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- 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, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

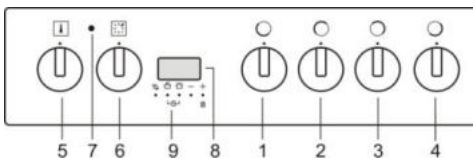
POZOR!

Při používání indukční sklokeramické varné desky **NEVKLÁDEJTE** jakékoliv přídavné zařízení (například tzv. redukční kroužky nebo indukční podložky, které umožní používat nádobí s nemagnetickým dnem) mezi dno nádoby a povrch sklokeramické desky. Použitím takovýchto zařízení může dojít k poškození spotřebiče a může nastat vysoké riziko popálení.

POZOR!

Objeví-li se na povrchu sklokeramické desky jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od elektrické sítě a zavolejte odborný servis.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



1. Ovládací knoflík levé přední varné zóny
2. Ovládací knoflík levé zadní varné zóny
3. Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny
4. Ovládací knoflík pravé přední varné zóny
5. Troubový termostat
6. Přepínač funkcí trouby
7. Signalizace funkce termostatu
8. Digitální časový spínač
9. Ovládací tlačítka digitálního časového spínače

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

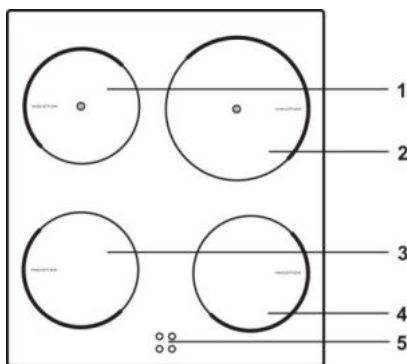
Knoflík přepínače funkcí trouby přepněte do funkce „horní a dolní topné těleso“. Na termostatu nastavte 250°C a troubu nechte v činnosti při zavřených dvířkách po dobu 1 hodiny. Zajistěte řádné větrání místnosti. Tímto procesem dojde k odstranění konzervace a pachů trouby před prvním pečením.

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

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA



1. Zadní indukční varná zóna, levá
2. Zadní indukční varná zóna, pravá
3. Přední indukční varná zóna, levá
4. Přední indukční varná zóna, pravá
5. Modul pro zobrazení výkonu resp. zbytkového tepla

PRINCIP FUNKCE INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Deska je vybavena varnými zónami s vysokým výkonem. Cívky indukční varných zón jsou instalovány pod sklokeramickým povrchem. Teplo je generováno přímo ve dně hrnce, přesně tam, kde je nejpotřebnější, aniž by prostřednictvím přenosu přes sklokeramickou desku docházelo ke ztrátám. Díky tomuto konstrukčnímu uspořádání je spotřeba energie podstatně nižší, než je tomu u tradičních varných desek, které pracují na principu vyzařené tepla.

Povrch sklokeramické desky je však zahřátý teplem vygenerovaným ve dně hrnce. Toto teplo se označuje jako „zbytkové“, které se projevuje po vypnutí varné zóny.

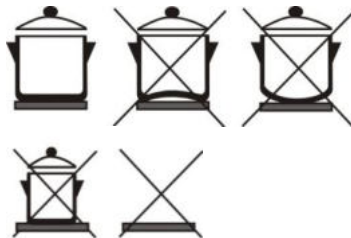
DŮLEŽITÍ!

Pokud se Vám na rozžhaveném povrchu Vaší sklokeramické desky nedopatřením roztaví jakýkoli

předmět z plastu, kuchyňské fólie, cukr nebo potraviny obsahující cukr, odstraňte je okamžitě pomocí čistící škrabky, dokud je plotna horká, a to nejen z varné desky, ale v případě znečištění i z povrchu nádoby. Tím zabráníte poškození povrchu varné desky.

Nečistěte horké sklokeramické povrchy čistícími prostředky, neboť se tím může poškodit sklokeramický povrch.

VHODNÉ NADOBÍ K POUŽITÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU



- Indukční varná deska bude plnit dokonale svůj účel pouze při použití odpovídajícího typu nádobí.
- Varná nádoba by během vaření měla být umístěna ve středu varné zóny.
- Vhodné nádobí je pouze takové, které umožňuje vytváření indukce, například nádobí ocelové, smaltované nebo ze slitinové oceli. Hrnce vyrobené ze slitinové oceli, které obsahují přísady mědi nebo hliníku ve dně nebo skleněné hrnce nejsou pro tento účel vhodné.
- Jestliže používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo příslušného stabilního tlaku. Nejprve nastavte varnou zónu na maximální výkon a ten potom snižte v souladu s návodem výrobce tlakového hrnce.
- Použijte pouze nádoby s plochým dnem! Vyduté nebo vypouklé (vlnité nebo vyboulené) dno může zamezit použití ochranného mechanismu proti přehřátí a varná deska se může příliš zahřát. To by mohlo vést ke vzniku prasklin skleněného povrchu a ke zničení nádoby. Záruka je neplatná v případě poškození způsobeného použitím nevhodného nádobí nebo přehřátím prázdných hrnců nebo nádob (bez obsahu).
- Při nákupu nádobí se ujistěte, zda je označeno štítkem s nápisem **»umožňuje indukci«**.

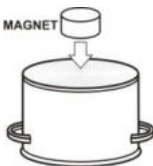
Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro elektrické a indukční vaření, tzn. s/se:

- silným dnem (minimálně 2,25 mm),
- plochým dnem.

Varná zóna	Minimální průměr dna nádoby
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

TEST MAGNETEM

Malým magnetem můžete zjistit, zda lze dno vašeho hrnce zmagnetizovat. Používejte pouze nádoby, ke kterým se magnet přichytí.



ROZPOZNÁNÍ HRNCE U INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY

Pokud je varná zóna zapnutá a není na ní postaven žádný hrnec nebo je na ní postaven příliš malý hrnec, neprobíhá žádný přenos energie. Upozorňuje na to blikající symbol „L“.

Pokud se na varnou zónu postaví vhodný hrnec, zapne se nastavený stupeň výkonu a číslice s jeho hodnotou na ukazateli svítí. Přívod energie se přeruší, jestliže se hrnec odstaví. Na ukazateli stupně výkonu se opět objeví blikající symbol „L“.

Jestliže na varnou zónu postavíme menší varnou nádobu, jejíž rozměr však není menší než minimální průměr, potřebný k uvedení varné zóny do provozu, bude dodáván pouze takový výkon, který odpovídá rozměru varné nádoby.

Varná zóna se poškodí:

- Neumístíte do varné zóny prázdnou nádobu.
- Před umístěním nádoby na varnou zónu, otevřete dno nádoby dosucha – to umožní tepelnou cirkulaci a zabrání poškození varné zóny.
- Pro vaření a smažení používejte jen nádoby, které lze magnetizovat, tj. nerezové, smaltované nebo litinové.

REGULACE VYKONU

Výševnost varné zóny je možné nastavit v různých úrovních.

V tabulce je uvedeno několik příkladů použití pro každou úroveň.

Nastavení výkonu	Účel
0	Vypnuto, používá se zbytkové teplo.
1 - 2	Udržování ohřátých potravin, pomalé vaření malého množství potravin (nejnižší nastavení).
3	Pomalé vaření (delší pokračování vaření po rychlém a výkonném spuštění).
4 - 5	Pomalé vaření (pokračování) velkého množství potravin, pražení větší kusů.
6	Smažení, opékání dohněda.
7 - 8	Smažení.
9	Vaření velkého množství potravin, smažení/dušení.
P	Nastavení funkce „Power boost“ na začátku vaření, vhodné také pro vaření velkého množství potravin

TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

- Při nákupu nádob pečlivě vybírejte jeho velikost; průměr hrnce, je obvykle uváděn u horního okraje, který bývá větší než dno.
- Tlakové hrnce (Papinovy hrnce), využívající tlak v utěsněné nádobě, jsou obzvláště úsporné s ohledem na čas i energii. Kratší doba vaření ponechává v potravinách větší množství vitamínů.
- V tlakových hrncích ponechávejte vždy dostatečné množství vody, v opačném případě by to mohlo vést k jejich přehřátí a poškození hrnce i varné zóny.
- Vždy zakryvejte nádoby vhodnými poklicemi správné velikosti.
- Používejte hrnce takové velikosti, která postačí pro uložení připravovaných potravin. Pokud použijete příliš malou nebo příliš velkou nádobu, spotřebujete mnohem více energie, než je ve skutečnosti potřeba.

OBSLUHA VARNÉ DESKY

- Zapněte varné zóny použitím knoflíků na ovládacím panelu.
- Symboly u knoflíků označují, která varná zóna je ovládaná kterým knoflíkem.
- Topnou energii varné zóny lze nastavit na devět různých stupňů (1–9) plus P (Power Boost – zvýšená energie).
- Příkon pro ohřev se rovněž objeví na displeji na sklokeramické desce.
- Toto zobrazení zůstane aktivní po dobu deseti sekund po vypnutí všech varných zón.

POWER BOOST

Upozornění:

Varná zóna se symbolem P nabízí funkci Power Boost. V této zóně se zvýšená energie aktivuje na 5 minut a poté se přepne na stupeň 9.

Aktivace funkce Power Boost

- Otáčejte knoflíkem doprava na symbol „P“. Na displeji stupně výkonu se objeví „P“.

Předčasné vypnutí funkce Power Boost

- Funkce Power Boost se vypne, jakmile snížíte stupeň výkonu.

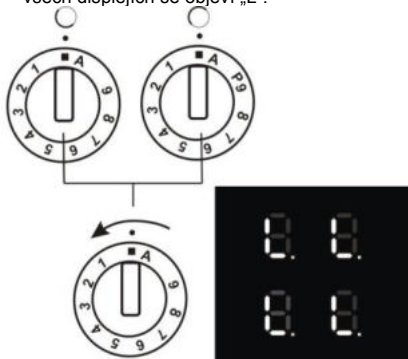
DĚTSKÁ POJISTKA



Dětský zámek může být aktivován, aby se zamezilo spuštění provozu nebo použití varných zón. Tímto způsobem se může využít jako bezpečnostní opatření pro zamezení manipulace dětí se spotřebičem.

Aktivace dětského zámku

- Dětský zámek lze aktivovat, když jsou vypnuté všechny varné zóny.
- Současně otáčejte a krátce podržte dva knoflíky (pro dvě levé varné zóny) doleva na symbol A.
- Na všech displejích se objeví „L“. Nyní je dětský zámek aktivován.
- Pokud budete otáčet jakýmkoli knoflíkem, na všech displejích se objeví „L“.



Deaktivace dětského zámku

Současně otáčejte dvěma knoflíky (pro dvě levé varné zóny) doleva na symbol A a krátce je podržte.

ZOBRAZENÍ ZBYTKOVÉHO TEPLA

Sklokeramická varná deska je rovněž vybavena „H“ displejem pro zobrazení zbytkového tepla. Varná zóna nemusí být zahřívána přímo, ale určité teplo se vrací zpět ze dna hrnce.

Jestliže u nějaké varné zóny svítí „H“ po jejím vypnutí, může se zbytkové teplo použít na udržování jídla v teplém stavu nebo na rozpouštění.

I když symbol „H“ zmizí, může být varná zóna horká. Buďte opatrní, protože hrozí riziko popálení.

FUNKCE PRO RYCHLÉ ROZEHRÁTÍ

Všechny čtyři varné zóny jsou vybaveny speciální funkcí, která varnou zónu po jejím zapnutí aktivuje na maximální výkon bez ohledu na aktuální

nastavení výkonu. Po chvíli se topný výkon přepne zpět na skutečně nastavenou hodnotu (1 až 9).

Pokud se tato funkce využívá, je nutno zvolit pouze stupeň výkonu, který bude použit po deaktivaci funkce pro počáteční rychlé rozehrátí.

Funkci pro počáteční rychlé rozehrátí doporučujeme v následujících případech:

- Pokrmu, které jsou na začátku vaření studené a musejí se ohřát a vařit po dlouhou dobu (např. dušené hovězí maso); funkce rychlého rozehrávání vám to umožní bez neustálého kontrolování varné desky a změny stupně výkonu.

Funkci pro počáteční rychle rozehrátí nedoporučujeme v následujících případech:

- Potraviny, které se smaží nebo pečou/dusí a musí se často obracet, mále potraviny, které vyžadují podlévání a míchání.
- Knedlíky nebo těstoviny s velkým množstvím tekutiny.
- Jídla, která se musí vařit dlouhou dobu v tlakovém hrnci.

Aktivace funkce automatického rychlého ohřátí:

- Otočte knoflíkem doprava na symbol „A“ a podržte ho dvě sekundy, dokud neuslyšíte pípnutí. Nastavte požadovaný stupeň vaření. Na displeji se stupni výkonu bude střídát symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu.
- Jakmile vyprší doba zvýšeného výkonu pro rozehrávání, varná zóna se automaticky přepne na zvolený stupeň, který bude poté zobrazen trvale.

Předčasná deaktivace funkce pro rychlé rozehrátí:

- Funkce rychlého rozehrátí se deaktivuje snížením varného výkonu.

Poznámka:

- Pokud je knoflík pro stupeň výkonu v poloze „0“ poté, co byla aktivována funkce pro rychlé rozehrátí, tedy pokud nebyl zvolen žádný stupeň vaření, funkce rychlého rozehrátí, se deaktivuje po třech sekundách.
- Pokud je hrnec z varné zóny odstraněn a pak do deseti minut vrácen zpět, proces rychlého rozehrátí se obnoví a dokončí.

Zvolený stupeň výkonu	Trvání automatického rozehrávání při vysokém výkonu (v sekundách)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

Zvolený stupeň výkonu	Počet hodin před automatickým vypnutím
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Trvalý provoz všech varných zón je omezen; toto omezení je pro každý stupeň výkonu uvedeno v tabulce výše.

Jakmile bezpečnostní funkce vypne varnou zónu, objeví se na displeji příslušné varné zóny „0“ nebo „H“ (pokud je nějaké zbytkové teplo).

Varnou zónu lze poté vypnout pomocí knoflíku nastavení výkonu.

Příklad:

Nastavte varnou zónu na stupeň 6 a nechte ji po nějaký čas v provozu. Pokud se nastavení varné zóny nezmění, vypne bezpečnostní mechanismus tuto zónu po jedné a půl hodině.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- Každá varná zóna je vybavena chladícím ventilátorem, který chladí elektronickou desku během vaření a zůstává aktivován po určitou dobu po dokončení vaření – dokud na displeji svítí symbol „H“
- Indukční varná deska je rovněž vybavena zabudovanou ochranou proti přehřátí, která zabrání poškození elektronických součástí.
- Tento bezpečnostní mechanismus pracuje v několika úrovních.
- Jakmile teplota některé varné zóny nadměrně stoupne, varný výkon se automaticky sníží. Pokud to nestačí, výkon horkých varných zón se dále sníží nebo se v případě potřeby úplně vypne. V tomto případě se na desce zobrazí „E2“. Jakmile se deska ochladí, je celkový výkon znovu k dispozici.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	
E2	PŘEHŘÁTÍ VARNÉ ZÓNY K přehřátí varné zóny může dojít např. při ponechání prázdné nádoby na zapnuté varné zóně nebo při vyvaření a podobně.
E3	NEVHODNÁ NÁDOBA Ztráta magnetických vlastností po přehřátí dna nádoby.
E4	CHYBA KONFIGURACE VARNÉ ZÓNY Obraťte se na autorizovaný servis.
V případě zobrazení jiného kódu poruchy se obraťte na autorizovaný servis.	

BEŽNÝ HLUK PŘI PROVOZU SPOTŘEBIČE S INDUKČNÍM OHŘEVEM

Při zapnutí ohřevu na maximální výkon nebo v závislosti na zvoleném typu nádob může spotřebič vydávat zvuky jako např. hučení, pískání nebo praskání. Zvuky vymizí snížením stupně ohřevu. Množství vařeného jídla a způsob vaření může ovlivnit intenzitu zvuků.

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který se zapíná při indikování vyšší teploty. Ventilátor může běžet i po vypnutí varných zón, pokud je teplota stále vysoká.

Uvedené zvuky jsou běžným projevem indukčního ohřevu a neindikují žádnou závadu.

Výrobce neodpovídá za defekty sklokeramické desky vzniklé nevhodným typem použitého nádobí nebo za defekty vzniklé nevhodnou či nepatřičnou manipulací.

PEČÍCÍ TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Trouba je v provedení s rovnými stěnami trouby a bočními závěsnými rošty pro zasunutí příslušenství (rošt trouby, pečící plech).

Uvnitř trouby je horní topné těleso s grilovacím tělesem. Dolní topné těleso je umístěno pod dnem trouby. V zadní části trouby - pod rozváděcím krytem je umístěno kruhové topné těleso a ventilátor.

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:

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 - 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 předehřev 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.



Teplota dodávaná dolním topným tělesem je rozváděna 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

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 světlo termostatu svítí. Při dosažení zvolené teploty signální světlo 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.
- 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.



SKLOKERAMICKÁ DESKA

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

LEHKÉ ZNEČIŠTĚNÍ

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

SILNÁ ZNEČIŠTĚNÍ

Odstraňujte nanesením a rozetřením nezředěného čisticího prostředku na sklokeramickou desku. Připečené nečistoty odstraňte pomocí škrabky pro sklokeramickou desku. Po odstranění nečistot škrabkou a po působení prostředku na znečištění omyjte studenou vodou a vytřete dosucha. Čisticí prostředek, který zůstane na vařidlové desce, může být při dalším ohřevu agresivní

ZNEČIŠTĚNÍ CUKREM, CUKERNATÝMI POKRMY (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠTÁVA), ŠKRALOUHY

Odstraňujte ihned v horkém stavu škrabkou pro sklokeramickou desku, protože jinak dojde k trvalejším stopám chemickou reakcí. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým způsobem.

KOVĚ SE LESKNOUCÍ SKVRNY

Vznikají používáním hliníkového nádobí, nebo použitím nevhodného čisticího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním. Barevné změny na sklokeramické desce jsou způsobeny vesměs neodstraněnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejedná se o změnu v materiálu.

OBROUŠENÍ DEKORU

Můžeme způsobit agresivními čisticími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu sklokeramické desky po delší dobu. Na sklokeramické desce vzniká tmavá skvrna.

UPOZORNĚNÍ:

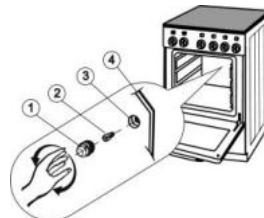
Dlouhodobě nečištěné skvrny od cukernatých pokrmů mohou způsobit neodstranitelné poškození sklokeramické desky.

TROUBA

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCÍ TROUBY

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



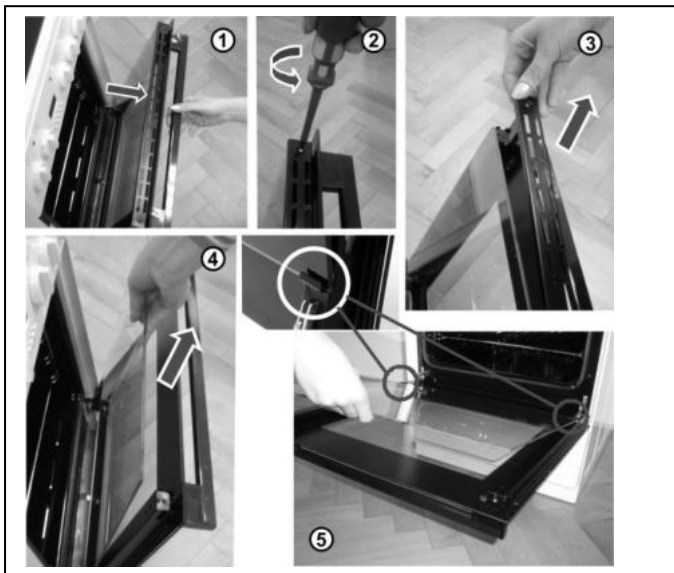
POZNÁMKA:

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

TROUBA

Postup na čištění vnitřního skla dvířka 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 gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamace neplatná.

ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



MORA MORAVIA, s.r.o. se zapojila do integrovaného systému sběru komunálního odpadu ve spolupráci s firmou EKO-KOM, a. s. Sběr obalů uložených na sběrných místech ve Vaší obci zaručuje jejich recyklaci.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato

směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení. Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.

PŘEDPIS PRO INSTALACI 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 (dřívě CGLG 5Cx1,5), jejíž konce upravte podle obr. 4. Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztřepení nalisovanými koncovkami. Pro jednofázové připojení použijte přívodní šňůru typu H05RR-F3G-4 (dřívě GGLG 3Cx4), konce vodičů upevněte podle obr. 4.

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

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

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

Pro připojení sporáku doporučujeme použít přívodní kabel:

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

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

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

UPOZORNĚNÍ:

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

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

Elektrický sporák je určen pro obyčejné prostředí podle ČSN 33 2000-3. Může být instalován do kuchyňské linky bez bočních mezer (minimální šířka 500 mm). Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku platí ČSN 06 1008. Sporák může být vestavěn mezi skříňky s tepelnou odolností 100 °C nebo musí být tyto pokryty tepelně izolačním materiálem.

Sporák nesmí být umístěn na podstavci.

VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU

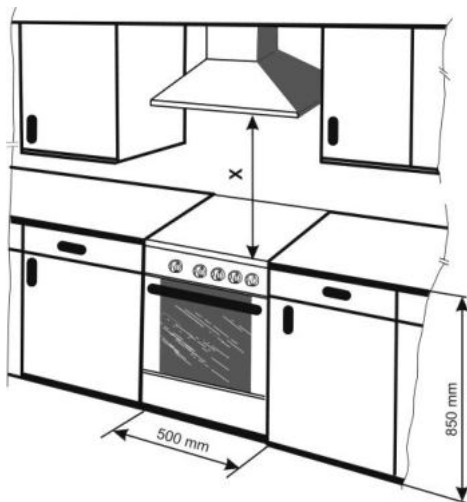
Ustavení sporáku tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, případně úpravu jeho výšky, lze provést pomocí 4 stavěcích šroubů, které jsou součástí příslušenství spotřebiče.

- 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.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU



VAROVÁNÍ!

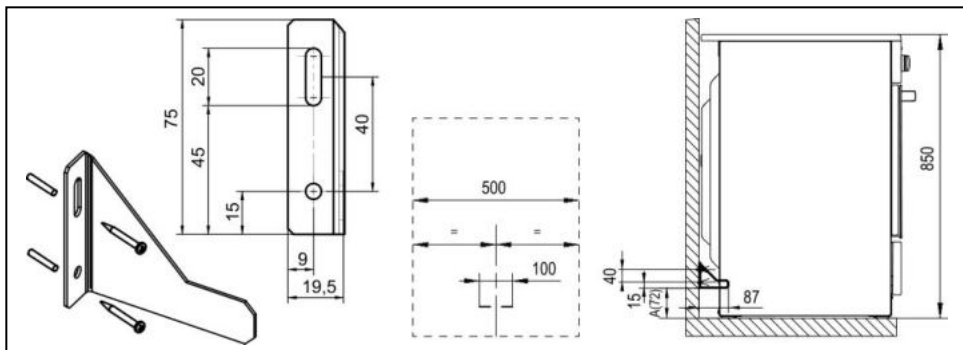
Abyste předešli naklánění spotřebiče, instalujte stabilizační prvky.

INSTALACE:

Stabilizační prostředek proti převrácení spotřebiče - konzola - se dle nákresu připevňuje na stěnu pomocí hmoždinek a šroubů. Následně se spotřebič umístí ke stěně tak, že se připevňovaná konzola zasune do otvoru v zadní stěně spotřebiče.

POSTUP INSTALACE:

- Postavte sporák na určené místo, případně vyrovnejte pomocí výškové stavitelnosti
- Vysuňte sporák a změřte vzdálenost „A“ od podlahy
- Našroubujte na zeď konzolu dle obrázku (jedním šroubem do středu drážky)
- Nasuňte sporák na určené místo a ověřte funkčnost konzoly (případně výškově nastavte konzolu)
- Vysuňte sporák a připevněte konzolu druhým šroubem
- Sporák zasuňte na určené místo






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	IS 985 M
Rozměry	
Výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605
Vařidlová deska - elektrické varné zóny	
Levá zadní (kW)	1,20 / 2,0
Levá přední (kW)	1,40
Pravá zadní (kW)	2,30 / 3,00
Pravá přední (kW)	1,40
Chladicí ventilátor	15 W
Trouba	
Horní topné těleso (kW)	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10
Grilovací topné těleso (kW)	1,85
Kruhové topné těleso (kW)	2,00
Ventilátor (W)	35 (30)
Osvětlení (W)	25
Min. / Max teplota v troubě	50 / 250 °C
Elektrické napětí	230 / 400 V ~
Celkový el. příkon (kW)	10,40

PŘÍSLUŠENSTVÍ	
IS 985 M	
Rošt	+
Pekáč	+
Plech na pečení	+
Škrabka	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	+

INFORMAČNÍ LIST	
MODEL	IS 985 M
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A
Spotřeba energie (KWh) 	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	53,1
Spotřeba energie (KWh)  / 	0,78
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	43,4
Využitelný objem trouby	48
Velikost trouby	
MALÁ	
STŘEDNÍ	←
VELKÁ	
Hlučnost (dB)	46
Nejmenší spotřeba energie (stand-by) (W)	1
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1230

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

SAP 458023cs

Vážení zákazníci,
zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu elektrických sporákov. Je naším prianím, 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, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Sporák sa pripája na elektrickú sieť, viď schéma pripojenia.
- Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musia vykonať vždy iba firmy na túto činnosť odborne oprávnené (viď Záručný list).
- Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka.
- Do pevného rozvodu elektrickej energie pred spotrebičom je nutné umiestniť zariadenie pre odpojenie všetkých 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 jedál. Sporák sa nesmie používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k jeho preťaženiu a následnému poškodeniu. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa nevzťahuje záruka.
- Je neprípustné dávať do blízkosti varných zón, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do odkladacieho priestoru sporáka žiadne 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 závažných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadať alebo ak neboli poučení ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich

bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zabezpečilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.

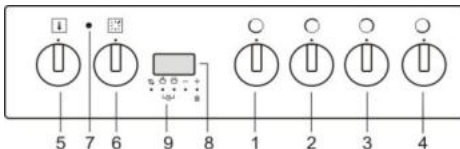
POZOR!

Pri používaní indukčné sklokeramickej varnej dosky **NEVKLADAJTE** akékoľvek prídavné zariadenie (napríklad tzv redukčné krúžky alebo indukčné podložky, ktoré umožnia používať riad s nemagnetickým dnom) medzi dno nádoby a povrch sklokeramickej dosky. Použitím takýchto zariadení môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča a môže nastať vysoké riziko popálenia.

POZOR!

Ak sa objavia na povrchu sklokeramickej platne akékoľvek trhliny, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete a zavolajte odborný servis.

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA



1. Ovládací gombík ľavej prednej varnej zóny
2. Ovládací gombík ľavej zadnej varnej zóny
3. Ovládací gombík pravej zadnej varnej zóny
4. Ovládací gombík pravej prednej varnej zóny
5. Termostat rúry
6. Prepínač funkcií rúry
7. Signalizácia funkcie termostatu
8. Digitálny časový spínač
9. Ovládacie tlačidla digitálneho časového spínača

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

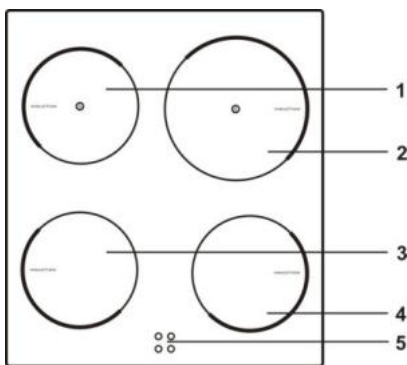
Gombík prepínača funkcií rúry prepnete do funkcie „horné a dolné vyhrievacie teleso“. Na termostate nastavte 250°C a rúru nechajte v činnosti pri zavretých dvierkach po dobu 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.

OBSLUHA SPORÁKA

UPOZORNENIE:

- Sporák môžu obsluhovať v súlade s týmto návodom len dospelé osoby. Je neprípustné, aby v miestnosti, kde je sporák inštalovaný, boli ponechané deti bez dozoru. Kombinovaný sporák je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje neustály dozor.
- Plech na pečenie zasunutý priamo do bočných drážok môže byť zaťažený hmotnosťou max. 3 kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max. 7 kg.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ PLATŇA



1. Indukčná varná zóna, vzadu vľavo
2. Indukčná varná zóna, vzadu vpravo
3. Indukčná varná zóna, vpredu vľavo
4. Indukčná varná zóna, vpredu vpravo
5. Zobrazovací modul výkonu a zostatkového tepla.

PRINCÍP FUNKCIE INDUKČNEJ VARNEJ PLATNE

Sklokeramická varná platňa je vybavená varnými zónami vysokého výkonu. Indukčná varná platňa vytvára teplo z indukčnej cievky, inštalovanej pod sklokeramickým povrchom. Vysoká teplota sa vytvára priamo na dne riadu, kde je najviac potrebná, bez strát cez sklokeramický povrch. Takto je požadované množstvo energie značne nižšie v porovnaní s tradičnými ohrievačmi, ktoré pracujú na princípe sálenia.

Sklokeramická varná platňa sa nezohrieva priamo, ale lenspätným teplom prenášaným riadom. Toto teplo sa označuje ako »zvyškové teplo« po vypnutí varnej platne.

DÔLEŽITÉ!

Ak sa Vám na rozohriatom povrchu Vašej sklokeramickej platne nedopatrením roztaví akýkoľvek predmet z plastu, kuchynskej fólie, cukor alebo potravinu obsahujúce cukor, odstráňte ho okamžite pomocou čistiacej škrabky kým je platňa horúca, a to nielen z varnej platne, ale, v prípade znečistenia, aj z povrchu nádoby. Tým zabránite poškodeniu povrchu varnej platne.

Horúcu sklokeramicú dosku nesmiete čistiť čistiacimi prostriedkami, lebo tým sa môže povrch poškodiť.

VHODNEJ NÁDOBY NA POUŽITIE PRE INDUKČNÉ VARNÉ PLATŇE



- Indukčná varná platňa bude plniť dokonale svoj účel iba pri použití zodpovedajúceho typu riadu.
- Varná nádoba by počas varenia mala byť umiestnená v strede varnej zóny.
- Vhodnej nádoby sú len také, ktoré umožňujú vytváranie indukcie, napríklad ocelové, smaltované alebo zo zliatinové ocele. Nádoby vyrobené zo zliatinovej ocele, ktoré obsahujú prímies medi alebo hliníka vo dne alebo sklenenej nádoby sú na tento účel vhodné.
- Ak používate tlakový hrniec, dohliadajte na neho do doby, než sa dosiahne príslušný stabilného tlaku. Najprv nastavte varnú zónu na maximálny výkon a ten potom znížte v súlade s návodom výrobcu tlakového hrnca.
- Používajte iba riad s plochým dnom! Vyduťé alebo vypuklé (vlnité alebo pokrivené) dno môže zamedziť použitie ochranného mechanizmu proti prehriatiu a varná doska sa môže príliš zahriať. To by mohlo viesť k vzniku prasklín skleneného povrchu a k zničeniu nádoby. Záruka je neplatná v prípade poškodenia spôsobeného použitím nevhodného riadu alebo prehriatím prázdnych hrncov alebo nádoby (bez obsahu).
- Pri nákupe riad sa uistite, či je označený štítkom s nápisom »umožňuje indukciu«.

Používajte iba riad vhodný pre elektrické a indukčné

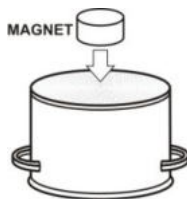
varenie, ktorý má:

- hrubé dno (aspoň 2.25 mm)
- ploché dno

Varná zóna	Minimálny priemer dna nádoby
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNETICKÝ TEST

Pomocou malého magnetu je možné overiť, či môže byť dno hrnca zmagnetizované. Používajte iba varný riad, na ktorom sa magnet udrží.



ROZPOZNANÍ NÁDOBY U INDUKČNEJ VARNEJ ZÓNY

- Ak je varná zóna zapnutá a nie je na nej postavený žiadny hrniec alebo je na nej postavený príliš malý hrniec, neprebíha žiadny prenos energie. Upozorňuje na to blikajúci symbol "L".
- Ak sa na varnú zónu postaví vhodný hrniec, zapne sa nastavený stupeň výkonu a číslica s jeho hodnotou na ukazovateli svieti. Prívod energie sa preruší, ak sa hrniec odstaví. Na ukazovateli stupňa výkonu sa opäť objaví blikajúci symbol "L".
- Ak na varnú zónu postavíme menšiu varnú nádobu, ktorej rozmer však nie je menší ako minimálny priemer, potrebný k uvedení varnej zóny do prevádzky, bude dodávaný iba taký výkon, ktorý odpovedá rozmeru varnej nádoby

VARNÁ ZÓNA SA MÔŽE POŠKODIŤ:

- Ak na ňu položíte prázdnu nádobu.
- Pred umiestnením nádoby na varnú zónu, utrite dno nádoby do sucha, aby ste umožnili prijímanie tepla a vyhlí sa poškodeniu varnej zóny.
- Na varenie a vyprážanie používajte iba varné nádoby, ktoré sa dajú zmagnetizovať, t.j. ocelové, smaltované, alebo liatinové. Iba potom bude indukčná varná zóna pracovať.

REGULÁCIA VÝKONU

Ohrevný výkon varnej zóny môžete nastaviť na desať rôznych úrovní. V tabuľke je zoznam niektorých príkladov použitia jednotlivých úrovní.

Nastavenie výkonu	Účel
0	Vypnutá, využitie zvyškového tepla.
1 - 2	Udržovanie teploty jedál, pomalé varenie menších množstiev (najnižšie nastavenie).
3	Pomalé varenie (pokračovanie vo varení po intenzívnom spustení).
4 - 5	Pomalé varenie (pokračovanie) väčších množstiev, opekanie väčších odrezkov.
6	Opekanie, zhnednutie.
7 - 8	Opekanie.
9	Varenie veľkých množstiev, pečenie / dusenie.
P	Zvýšenie výkonu (Power boost) na spustenie priebehu varenia, tiež vhodné pre veľmi veľké množstvá jedla.

TIPY K ÚSPORE ENERGIE

- Pri kupovaní varného riadu dávajte pozor na výber veľkosti: priemer hrnca sa zvyčajne vzťahuje na horný okraj nádoby, ktorý je často väčší ako dno nádoby.
- Parné tlakové hrnce (úsporné hrnce), ktoré využívajú tlak v utesnenom interiéri, sú mimoriadne úsporné a šetria čas a energiu. Kratšou dobou varenia zostáva v jedle viac vitamínov.
- V parných tlakových hrncoch nechávajte vždy dostatočné množstvo vody, inak môže dôjsť k prehriatiu, čo môže poškodiť tak hrniec ako aj varnú platňu.
- Varný riad vždy zakrývajte pokrievkami vhodnej veľkosti.
- Používajte takú veľkosť nádoby, aby sa do nej vošlo množstvo pripravovaného jedla. Ak použijete nadmerne veľký hrniec na malé množstvo jedla, spotrebujete oveľa viac energie.

OVLÁDANIE VARNEJ ZÓNY

- Použitím gombíkov na ovládacom paneli zapnete varné zóny.
- Symboly vedľa gombíkov zobrazujú, ktorú zónu ovládate príslušným gombíkom.
- Pre varnú zónu môžete nastaviť deväť rozdielnych stupňov výkonu (1-9), plus P (Power Boost).
- Úroveň výkonu je tiež zobrazená na displeji na povrchu varnej platni.
- Displej zostáva aktívny desať sekúnd po vypnutí všetkých varných zón.

POWER BOOST

Pozor:

Varná zóna so symbolom **P** poskytuje funkciu Power Boost. Extra výkon je aktívovaný na päť minút a potom sa nastaví úroveň 9.

Aktivácia Power Boost

- Gombík otočte doprava na symbol "P". Na displeji sa zobrazí "P".

Predčasná deaktivácia funkcie Power Boost

- Funkcia Power Boost bude deaktivovaná ihneď, ako znížite úroveň výkonu.

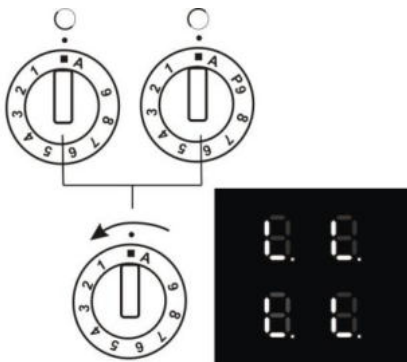
DETSKÁ ZÁMKA



Detskú zámku môžete aktivovať na zabránenie ovládania alebo použitia varných zón. Takto môžete zabrániť deťom manipulovať so spotrebičom.

Aktivácia detskej zámky

- Detskú poistku môžete aktivovať, keď sú vypnuté všetky varné zóny.
- Súčasne otáčajte a držte obidva ovládače (pre dve ľavé varné zóny) doľava, na symbol A. Na displeji sa zobrazí "L". Detská zámka je aktivovaná. Ak použijete ľubovoľný ovládač, na displeji sa zobrazí "L".



Deaktivácia detskej zámky

Súčasne otáčajte ovládače (pre dve ľavé varné zóny) doľava na pozíciu A a držte ich.

ZOBRAZENIE ZOSTATKOVÉHO TEPLA

Varný panel je tiež vybavený displejom zostatkového tepla "H". Varná zóna nemusí byť ohrievaná priamo; avšak určité teplo je sa vracia späť zo dna hrnca.

Pokiaľ symbol "H" svieti pri príslušnej varnej zóne po vypnutí, zostatkové teplo môže byť použité pre

ohrievanie pokrmu. Keď symbol "H" zhasne, varná zóna môže byť ešte horúca.

Budte opatrný, pretože hrozí riziko popálenia.

MECHANIZMUS RÝCHLEHO OHREVU

Všetky štyri varné zóny sú vybavené špeciálnym mechanizmom, ktorý aktivuje varnú zónu po zapnutí na maximálnu úroveň výkonu, bez ohľadu na nastavenú úroveň výkonu. Po chvíli je úroveň výkonu prepnutá na nastavenú úroveň výkonu (1 až 9).

Pri použití tohto mechanizmu musí byť zvolená len úroveň výkonu, ktorá bude používaná po deaktivácii mechanizmu rýchleho ohrevu.

Mechanizmus rýchleho ohrevu odporúčame v nasledovných prípadoch:

- Nádoby, ktoré sú na začiatku varenia studené a musia byť zahriate hore a varí sa v nich dlhšiu dobu (napríklad hovädzie dusené mäso); mechanizmus rýchleho ohrevu vám umožní toto vykonať bez neustáleho nastavovania úrovne výkonu.

Mechanizmus rýchleho ohrevu neodporúčame v nasledovných prípadoch:

- Pokrm, ktoré sú vyprázané alebo dusené a musia sa často otáčať, keď potrebujú pridať tekutinu alebo flambovanie.
- Knedle alebo cestoviny s množstvom tekutiny.
- Pokrm, ktoré sa varia dlhý čas v tlakovom hrnci.

Aktivácia automatickej funkcie rýchleho ohrevu:

- Otočný ovládač otočte doprava na symbol "A" a držte ho niekoľko sekúnd, pokiaľ nezaznie zvukový signál. Nastavte požadovanú úroveň výkonu. "A" a zvolená úroveň výkonu sa striedavo menia na displeji. Keď uplynie čas plného výkonu, varná zóna sa automaticky prepne na zvolenú úroveň výkonu, ktorá potom bude zobrazená na displeji.

Predčasná deaktivácia funkcie rýchleho ohrevu

- Funkcia rýchleho ohrevu bude deaktivovaná, ak znížite úroveň výkonu.

Poznámka

- Ak tlačítko pre nastavenie úrovne výkonu nie je na pozícii "0" po aktivácii mechanizmu rýchleho ohrevu, t.j. ak nie je zvolená žiadna úroveň výkonu, mechanizmus rýchleho ohrevu sa deaktivuje po troch sekundách.
- Ak odložíte nádobu z varnej zóny a potom ju vrámcí desiatich minút vrátite naspäť, proces rýchlo ohrevu bude pokračovať.

Zvolená úroveň výkonu	Čas automatického rýchlo ohrevu (v sekundách)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

BEZPEČNÉ VYPNUTIE

Zvolená úroveň výkonu	Hodiny pred automatickým vypnutím
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Nepretržitost činnosti každej varnej zóny je obmedzená; je to zobrazené pre každú úroveň výkonu v uvedenej tabuľke vyššie. Keď bezpečnostný mechanizmus vypne varnú zónu, na príslušnom displeji varnej zóny bude zobrazené "0" alebo "H" (ak je určité zostatkové teplo). Varná zóna môže byť vypnutá použitím tlačidla pre nastavenie úrovne výkonu.

Napríklad:

Nastavte varnú zónu na úroveň výkonu 6 na nejaký čas. Ak nastavenie varnej zóny nie je zmenené, bezpečnostné zariadenie vypne varnú zónu po jeden a pol hodine.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

- Každá varná zóna je vybavená ventilátorom, ktorý chladí elektroniku varnej dosky počas varenia a zostáva aktívny nejaký čas aj po ukončení varenia – pokiaľ je zobrazený na displeji symbol "H".
- Indukčné platňa je tiež vybavená zabudovanou ochranou proti prehriatiu, ktorá zabráňuje poškodeniu elektronických prvkov.
- Bezpečnostný mechanizmus pracuje s niekoľkými úrovňami.
- Keď teplota varnej zóny sa prudko zvyšuje, hladina výkonu je automaticky znížená. Ak to nepostačuje, výkon varných zón je ďalej znižovaný a dokonca môže byť úplne vypnutý. V tomto prípade sa zobrazí "E2". Keď sa panel ochladí, celkový výkon je opäť dostupný.

CHYBOVÉ HLÁSENIE	
E2	PREHRIATIE VARNÉ ZÓNY K prehriatiu varnej zóny môže dôjsť napríklad pri ponechaní prázdného nádobu na zapnutej varnej zóne, pri vyvarení a podobne). V tomto prípade nechajte spotrebič vychladnúť.
E3	NEVHODNÁ NÁDOBA Strata magnetických vlastností po prehriatiu dna nádoby.
E4	CHYBA KONFIGURÁCIA VARNÉ ZÓNY Obráťte sa na autorizovaný servis. V prípade zobrazenia iného kódu poruchy sa obráťte na autorizovaný servis.

BEŽNÝ HLUK PRI PREVÁDZKY SPOTREBIČA S INDUKČNOM OHREVOM

Pri zapnutí ohrevu na maximálny výkon, alebo v závislosti na zvolenom type nádob môže spotrebič vydávať zvuky ako napr. hučanie, pískanie alebo praskanie. Zvuky vymiznú znížením úrovne výkonu. Množstvo vareného jedla a spôsob varenia môže ovplyvniť intenzitu zvukov.

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri indikovaní vyššie teploty. Ventilátor môže bežať aj po vypnutí varných zón, ak je teplota stále vysoká.

Uvedené zvuky sú bežným prejavom indukčného ohrevu a neindikujú žiadnu závalu.

Výrobca nezodpovedá za defekty sklokeramickej platne vzniknuté nevhodným typom použitého riadu alebo za defekty vzniknuté nevhodnou či neopatrnou manipuláciou.

RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY

Rúra má rovné steny s bočnými drážkami pre zasunutie príslušenstva (rošt rúry, plech na pečenie).

Vo vnútri rúry je horné vyhrievacie teleso s grilovacím telesom. Dolné vyhrievacie teleso je umiestnené pod dnom rúry. Ventilátor a kruhové vyhrievacie teleso je umiestnený v zadnej časti pod rozvážacím krytom.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY

Gombíkom prepínača funkcií rúry zvolte požadovanú funkciu rúry. Gombíkom je možné otáčať oboma smermi. Gombíkom termostatu (obr. 2) zvolte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50 - 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 !

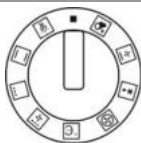
UPOZORNENIE:

Nepokrývajte dno rúry alobalom, nekladte priamo na dno rúry plech, pekáč, nádobu s potravinou ani potravinu samotnú. Prikrýtie 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.



Štatický ohrev rúry pomocou horného vyhrievacieho telesa a dolného vyhrievacieho telesa. Termostat lze 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 prepnite 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 (vhodné pre pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva či väčšieho množstva jedla).



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

Doporučenie:


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



Teplota dodávaná dolným vyhrievacím telesom je rozvádzaná 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 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, na ktorom je položený plech na pečenie, alebo pekáč, zasuňte najlepšie do druhej drážky odspodu v bočných stenách rúry. Dvierka rúry počas pečenia pokiaľ je to možné neotvárajte. Narušujete tým tepelný režim rúry, predĺžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.

GRILOVANIE JEDÁL

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

POZOR:

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

GRILOVANIE NA ROŠTE

- Pripravené jedlo položte na rošt.
- Rošt zasunúte do drážok v bočných stenách rúry tak, aby bolo grilované jedlo čo najbližšie ku grilovaciemu telesu.
- Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasunúte 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.



SKLOKERAMICKÁ VARNÁ PLATŇA

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

ĽAHKÉ ZNEČISTENIE

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

SILNÉ ZNEČISTENIA

Odstraňujte nanesením a rozotretím nezriedeného čistiaceho prostriedku na sklokeramickú platňu. Pripečené nečistoty odstráňte pomocou žiletkovej škrabky pre sklokeramickú platňu. Po odstránení nečistôt žiletkovou škrabkou a po pôsobení prostriedku na čistenie umyte plochu varnej platne studenou vodou a utrite do sucha. Čistiaci prostriedok, ktorý zostane na varnej platni, môže byť pri ďalšom ohreve agresívne.

ZNEČISTENIE CUKROM, CUKORNATÝMI POKRMAMI (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠŤAVA)

Odstraňujte ihneď v horúcom stave žiletkovou škrabkou, pretože inak dôjde k trvalejším stopám chemickou reakciou. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým spôsobom.

KOVOVO SA LESKNÚCE ŠKVRNY

Vznikajú odretím dna hliníkového hrnca, alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa práce odstraňujú niekoľkonásobným čistením. Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstránenými pripálenými zbytkami. Nemajú vplyv na funkciu sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiáli.

OBRÚSENIE DEKÓRU

Môže byť spôsobené agresívnymi čistiacimi prostriedkami, alebo trením dna hrnca po povrchu varnej platne po dlhšiu dobu. Na varnej platni vzniká tmavá škvrna.

UPOZORNENIE:

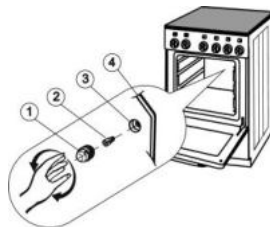
Dlhodobé nečistené škvrny od cukornatých pokrmov môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie sklokeramickej platne.

RÚRA

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

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA PRIESTORU RÚRY NA PEČENIE

- 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.



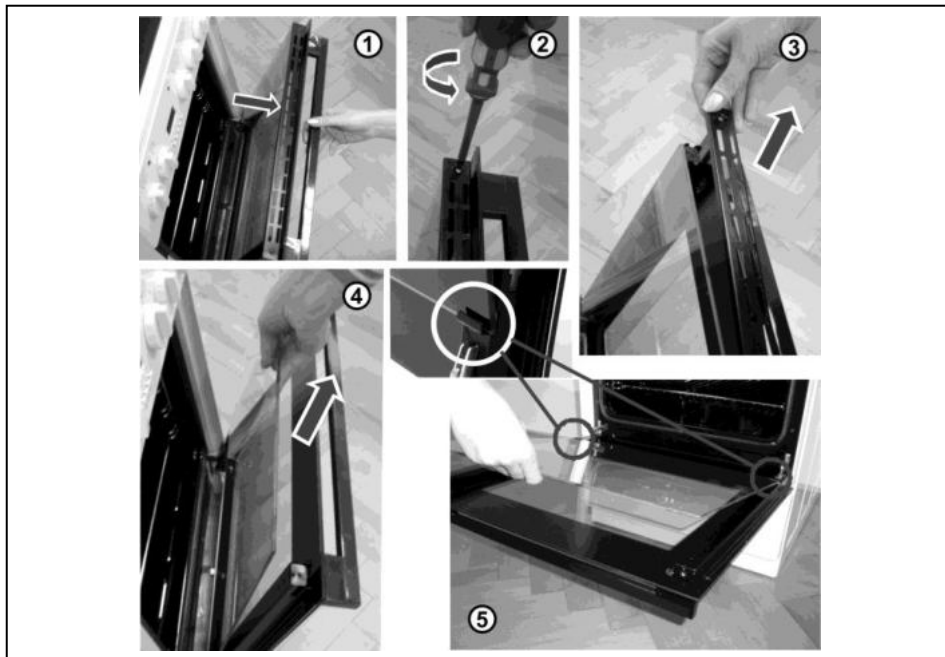
POZNÁMKA:

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

RÚRA

Postup na čistenie vnútorného skla dverka 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, u najbližšej servisnej gescie, uvedenej v Záručných podmienkach, prípadne u servisného technika, ktorý spotrebič uviedol do prevádzky alebo v autorizovanom servise podľa www.gorenje.sk. Pri reklamácií je potrebné predložiť doklad o kúpe spotrebiča a riadne vyplnený a potvrdený Záručný 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 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovín, alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.

PREDPIS NA INŠTALÁCIU A NASTAVENIE

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI:

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. 4. 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. 4.

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

INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA

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 SIET' (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 akejkolvek 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 vyhrvacích telies, ovládacích a regulačných prvkov
- predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a zoznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNENIE:

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

UMIESTNENIE SPORÁKA

Elektrický sporák je určený pre obvyčajné prostredie podľa STN 33 0300. Podľa STN EN 60 335-2-6 je klasifikovaný ako spotrebič, ktorý môže byť inštalovaný do kuchynskej linky bez bočných medzier (minimálna šírka 500 mm). Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka 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 pričky 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.

VAROVANIE!

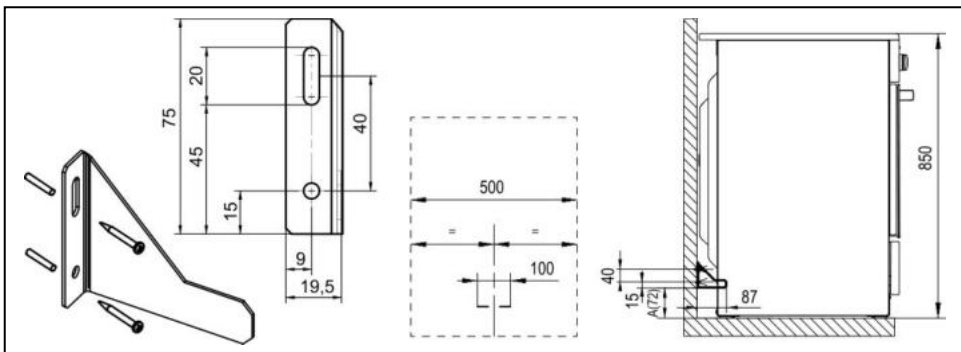
Aby sa zabránilo sklopeniu spotrebiča, musia byť tieto stabilizačné prostriedky nainštalované.

INŠTALÁCIA:

Stabilizačný prostriedok proti prevráteniu spotrebiča - konzola - sa podľa nákresu pripevní na stenu pomocou hmoždínok a skrutiek. Následne sa spotrebič umiestni ku stene tak, že sa pripevnená konzola zasunie do otvoru v zadnej stene spotrebiča.

POSTUP INŠTALÁCIE:

- Postavte sporák na určené miesto, prípadne vyrovnajte pomocou výškovej nastaviteľnosti.
- Vysuňte sporák a zmerajte vzdialenosť "A" od podlahy.
- Naskrutkujte na stenu konzolu podľa obrázku (jednou skrutkou do stredu drážky).
- Nasuňte sporák na určené miesto a overte funkčnosť konzoly (prípadne výškovo nastavte konzolu).
- Vysuňte sporák a pripevnite konzolu druhým skrutkou.
- Sporák zasunúť na určené miesto.






UPOZORNENIE:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrický sporák	IS 985 M
Rozmery	
Výška / šírka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605
Varná platňa - elektrické varné zóny	
Ľavá zadná (kw)	1,20 / 2,0
Ľavá predná (kw)	1,40
Pravá zadná (kw)	2,30 / 3,00
Pravá predná (kw)	1,40
Chladiaci ventilátor	15 W
Rúra	
Horné topné teleso (kw)	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kw)	1,10
Grilovací topné teleso (kw)	1,85
Kruhové vyhrievacie teleso (kw)	2,00
Ventilátor (w)	35 (30)
Osvetlenie (w)	25
Min. / Max teplota v rúre	50 / 250 °C
Elektrické napätie	230 / 400 V ~
Celkový el. príkon (kw)	10,40

PRÍSLUŠENSTVÍ	IS 985 M
Rošt	+
Pekáč	+
Plech na pečenie	+
Škrabka	+
Sada šroubů výškové staviteľnosť	+

ENERGETICKÝ OPIS	
MODEL	IS 985 M
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	A
Spotreba energie (KWh) 	0,79
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	53,1
Spotreba energie (KWh)  / 	0,78
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	43,4
Využitelný objem dutiny	48
Veľkosť elektrickej rúry	
MALÁ	
STREDNÁ	←
VEĽKÁ	
Hlučnosť (dB)	46
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)	1
Plocha najväčšieho plechu na pečenie(cm ²)	1230

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

SAP 458023sk

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 umożliwiające 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 ciepłej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać kuchni do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciężenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania kuchni.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu pól grzejnych, elementów grzejnych piekarnika oraz w szufladzie (schowku).
- Proszę sprawdzić, czy kable innych urządzeń użytkowanych w kuchni nie dotykają pola grzejnego lub innych części kuchni.
- Jeżeli kuchnia nie jest używana - wszystkie przełączniki powinny być wyłączone.
- Zaleca się, aby co najmniej raz na dwa lata firma posiadająca odpowiednie uprawnienia dokonała przeglądu i konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
- Podczas czyszczenia i napraw kuchnia musi być odłączona od sieci elektrycznej (rozłączone styki wyłącznika głównego).
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- W przypadku stwierdzenia usterek w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzestać eksploatacji urządzenia i zwrócić do usunięcia usterek uprawnioną firmę.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji

producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód.

- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać czyszczących parowych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej lub zostały poinstruowane z zakresu obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

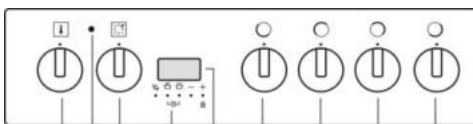
UWAGA!

Podczas używania ceramicznej płyty indukcyjnej **NIE WOLNO STOSOWAĆ** żadnych dodatkowych elementów (na przykład tzw. krążków redukcyjnych lub podkładek indukcyjnych, które umożliwiają używanie naczyń z niemagnetycznym dnem) między dnem naczyń a powierzchnią płyty. Używanie takich elementów może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej oraz spowodować wysokie ryzyko poparzenia.

UWAGA!

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej.

ELEMENTY STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętło lewego przedniego pola grzejnego
2. Pokrętło lewego tylnego pola grzejnego
3. Pokrętło prawego tylnego pola grzejnego
4. Pokrętło prawego przedniego pola grzejnego
5. Termostat piekarnika
6. Przełącznik funkcji piekarnika
7. Sygnalizacja funkcji termostatu
8. Programator elektroniczny
9. Przycisk sterujący programatorem elektronicznego

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

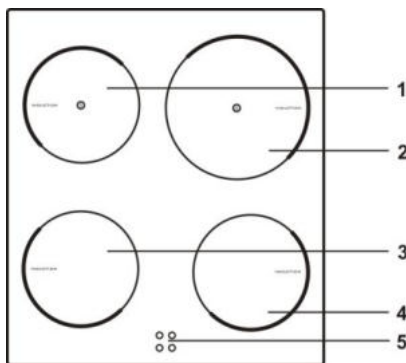
Pokrętko przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pozycji „grzałka górna i dolna”. Pokrętko termostatu ustawić na temp. 250 °C. Włączony piekarnik pozostawić przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnić należyte wentrowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki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

UŻYTKOWANIE KUCHNI

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 przełożyć do odpowiedniego naczynia.

PŁYTA CERAMICZNA



1. Lewa tylna strefa grzewcza - INDUKCYJNA
2. Prawa tylna strefa grzewcza – INDUKCYJNA
3. Lewa przednia strefa grzewcza – INDUKCYJNA
4. Prawa przednia strefa grzewcza – INDUKCYJNA
5. Moduł do wyświetlania mocy, czyli ciepła szczytkowego

ZÁSADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ

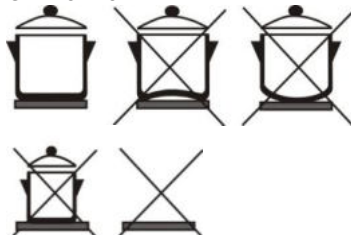
Płyta posiada strefy grzewcze o wysokiej mocy. Użycia indukcyjnych stref grzewczych są zainstalowane pod powierzchnią szkłoceramiczną. Ciepło jest generowane bezpośrednio w dnie garnka, dokładnie tam, gdzie jest najbardziej potrzebne, bez strat przy przejściu przez płytę szkłoceramiczną. Dzięki takiej konstrukcji zużycie energii jest znacznie niższe, niż tradycyjnych płyt grzewczych, które pracują na zasadzie promieniowania cieplnego. Powierzchnia płyty szkłoceramicznej jest jednak nagrzana ciepłem wygenerowanym w dnie garnka. To ciepło nazywa się „szczytkowym”, jest obecne po wyłączeniu strefy grzewczej.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Jeśli na gorącej powierzchni płyty ceramicznej rozpozni się jakikolwiek przedmiot z plastiku, folii kuchennej, cukru albo potrawy zawierającej cukier, należy je usunąć natychmiast (dopóki płyta jest jeszcze gorąca) przy pomocy skrobaka.

Roztopione – plastik, folię cukier lub potrawy zawierające dużo cukru – należy usunąć także z powierzchni dna garnka. Zapobiegnie się wtedy podrapaniu płyty ceramicznej.

NACZYNIA PRZEZNACZONE DO GOTOWANIA NA INDUKCYJNEJ PŁYTCIE GRZEJNEJ



- Indukcyjna płyta grzejna będzie działać prawidłowo, jeśli będą używane właściwe naczynia kuchenne.
- Podczas gotowania naczynie musi być ustawione dokładnie na środku pola grzejnego.
- Właściwe naczynia to takie, które podlegają procesowi indukcji tzn. wykonane ze stali, z emalowanej stali lub stopu stali. Nie należy używać naczyń z miedzianym lub aluminiowym dnem.
- Podczas korzystania z szybkowaru, należy kontrolować przebieg gotowania, dopóki naczynie nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku gotowania pole grzejne należy włączyć na najwyższą moc, następnie zgodnie z zaleceniami producenta szybkowaru, zmniejszyć moc pola grzejnego przy pomocy właściwego sensora.
- Używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem! Wklęsłe lub wypukłe dno (poładowane lub faliste) może zakłócać działanie ochrony przed przegrzaniem i płyta grzewcza może się nadmiernie nagzać. To mogłoby prowadzić do powstania pęknięć szklanej powierzchni i do

zniszczenia naczynia. Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych użyciem niewłaściwych naczyń lub przegrzaniem pustych garnków lub naczyń (bez zawartości).

- **Podczas zakupu naczyń kuchennych prosimy o zwrócenie uwagi na przeznaczenie "nadaje się do ogrzewania indukcyjnego".**

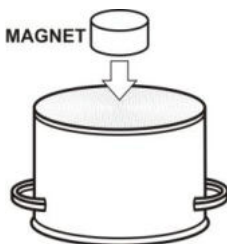
Używać wyłącznie naczyń, które nadają się do gotowania elektrycznego lub indukcyjnego, tzn. z:

- grubym dnem (minimalnie 2,25 mm),
- płaskim dnem.



Pole grzejne	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

BADANIA NACZYNIA MAGNESEM

Przy pomocy mniejszego magnesu można łatwo sprawdzić czy dno naczynia można namagnesować. Należy używać tylko tych naczyń, do których dna magnes przylegnie.



ROZPOZNANIE GARNKA PRZEZ INDUKCYJNE POLE GRZEWCZE

- Jeżeli pole grzewcze jest włączone i nie jest na nim postawiony garnek, lub jest on zbyt mały to nie ma przepływu energii. Ostrzega o tym mrugający symbol .
- Jeżeli na polu grzewczym, zostanie postawiony garnek o odpowiedniej wielkości, włączy się nastawiony stopień mocy i wyświetli odpowiadająca mu cyfra. Przepływ energii będzie przerwany, jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego. Na wyświetlaczu stopnia mocy, zacznie mrugać symbol .
- Jeżeli na polu grzewczym, zostanie postawiony mniejszy garnek, ale o średnicy nie mniejszej niż minimalna średnica potrzebna do uruchomienia pola, to zostanie dostarczona tylko taka moc, która odpowiada wymiarowi garnka.

Pole grzejne może ulec uszkodzeniu:

- Jeśli ustawione będzie na nim puste naczynie.
- Przed ustawieniem naczynia na pole grzejne, należy dokładnie osuszyć jego dno, aby nie doszło do zaburzeń w przewodzeniu ciepła przez co pole grzejne może ulec uszkodzeniu.

- Do gotowania i pieczenia bądź smażenia należy używać naczyń, które można namagnesować, a więc naczyń ze stali, naczyń emaliowanych lub naczyń ze staliwa. Jedynie w takim wypadku będzie działało pole indukcyjne.

STOPNIE MOCY

Intensywność grzania strefy grzewczej można nastawić na różnym poziomie.

W tabeli są podane przykłady zastosowań dla każdego stopnia mocy.

Stopień	Przeznaczenie
0	Wyłączenie, wykorzystanie mocy resztkowej
1 - 2	Podtrzymywanie temperatury potrawy, powolne gotowanie mniejszych ilości potraw (najniższe ustawienie)
3	Powolne gotowanie (kontynuowanie gotowania po mocniejszym podgrzewaniu)
4 - 5	Powolne gotowanie (kontynuacja gotowania) większych ilości potrawy, pieczenie większych porcji.
6	Pieczenie, zapiekanie potraw.
7 - 8	Pieczenie.
9	Rozpoczęcie gotowania lub pieczenia, pieczenie.
P	Specjalny najwyższy stopień mocy przeznaczony do obróbki bardzo dużych ilości potraw »Power boost« (tylko niektóre modele)

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDNEGO ZUŻYCIA ENERGII

- Podczas zakupu naczyń do gotowania proszę pamiętać, że bardzo często producent podając średnicę naczynia, podaje wymiar pokrywki, która jest zawsze większa niż jego dno.
- Garnki ciśnieniowe (parowary) działają na zasadzie zwiększonego ciśnienia w ciasno zamkniętym wnętrzu, dlatego są bardziej oszczędne w zużyciu energii elektrycznej i czasu.
- Należy pamiętać by w parowarze była dostateczna ilość wody, gdyż w przypadku gdy parowar będzie pusty, może dojść do jego przegrzania i w efekcie uszkodzenia zarówno garnka jak i pola grzewczego.
- Garnki i naczynia należy zawsze jeśli to możliwe przykrywać pokrywką o właściwej wielkości.
- Należy używać garnków, których wielkość odpowiada ilości przygotowywanej potrawy. Używanie dużych garnków, wypełnionych tylko częściowo, powoduje większe zużycie energii.

OBŚLUGA PŁYTY GRZEWCZEJ

- Włączyć strefy grzewcze z pomocą pokręteł na panelu do obsługi.
- Symbole obok pokręteł oznaczają, które pokrętko obsługuje którą strefę grzewczą.
- Można nastawić dziewięć różnych stopni intensywności grzania strefy grzewczej (1–9) plus P (Power Boost – podwyższona intensywność).
- Pobór mocy do ogrzewania również jest wyświetlany na wyświetlaczu na płycie szkło-ceramicznej.
- Wyświetlanie jest aktywne przez czas dziesięciu sekund po wyłączeniu wszystkich stref grzewczych.

POWER BOOST

Uwaga:

Strefa grzewcza z symbolem **P** posiada funkcję Power Boost.

W tej strefie podwyższoną intensywność grzania włącza się na 5 minut a następnie przelacza się na stopień 9.

Włączenie funkcji Power Boost

- Obracać pokrętkiem w prawo na symbol „P”. Na wyświetlaczu stopnia mocy pojawi się „P”.

Przedwczesne wyłączenie funkcji Power Boost

- Funkcja Power Boost wyłączy się, jak tylko obniży się stopień mocy.

BEZPIECZNIK DZIECIĘCY



Można uruchomić zamek dziecięcy w celu uniemożliwienia włączenia lub użycia stref grzewczych. W ten sposób można zabezpieczyć urządzenie przed manipulacją przez dzieci.

Włączenie zamka dziecięcego

- Zamek dziecięcy można włączyć, kiedy są wyłączone wszystkie strefy grzewcze.
- Obracać jednocześnie i przytrzymać krótko dwa pokrętki (dwóch lewych stref grzewczych) w lewo na symbol A.
- Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „L”. Teraz zamek dziecięcy jest aktywny.
- W razie obrócenia jakimkolwiek pokrętkiem na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „L”.

Wyłączenie zamka dziecięcego

Obracać jednocześnie dwoma pokrętkami (dwóch lewych stref grzewczych) w lewo na symbol A i krótko je przytrzymać.

WYŚWIETLANIE CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO

Szkło-ceramiczna płyta grzewcza osiada również wyświetlacz „H” do wyświetlania ciepła szczątkowego. Strefa grzewcza nie musi być ogrzewana bezpośrednio, ale część ciepła wraca z powrotem z dna garnka.

Jeżeli obok którejś strefy grzewczej świeci „H” po jej wyłączeniu, ciepło szczątkowe może zostać wykorzystane do utrzymywania pokarmu w ciepły stanie lub do rozpuszczania (topienia tłuszczu). Chociaż symbol „H” zniknie, strefa grzewcza może być gorąca. Należy zachować ostrożność, ponieważ grozi ryzyko poparzenia.

FUNKCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Wszystkie cztery strefy grzewcze posiadają specjalną funkcję, która strefę grzewczą po jej włączeniu włącza na maksymalną moc bez względu na aktualne nastawienie mocy. Po chwili moc grzania przelączy się z powrotem na nastawioną wartość (od 1 do 9).

Jeżeli ta funkcja jest wykorzystywana, należy nastawić tylko stopień mocy, który będzie włączony po wyłączeniu funkcji początkowego szybkiego nagrzewania.

Korzystanie z funkcji szybkiego nagrzewania zalecamy w następujących przypadkach:

- Pokarmy, które są na początku gotowania zimne i trzeba je nagrzać i gotować długo (np. duszone mięso wołowe); funkcja szybkiego nagrzewania umożliwi to bez nieustannego kontrolowania płyty grzewczej i zmiany stopnia mocy.

Korzystania z funkcji początkowego szybkiego nagrzewania nie zalecamy w następujących przypadkach:

- Pokarmy, które się smaży lub piecze/dusi i trzeba je często obracać, pokarmy, które wymagają podlewania i mieszania.
- Knedle lub ciasta z dużą ilością płynów.
- Dania, które trzeba gotować długo w szybkawarze.

Włączenie funkcji automatycznego szybkiego nagrzewania:

- Obrócić pokrętkiem w prawo na symbol „A” i przytrzymać je dwie sekundy do usłyszenia zapiszczenia. Nastawić żądany stopień gotowania. Na wyświetlaczu stopnia mocy będzie na przemian wyświetlany symbol „A” i wybrany stopień mocy.
- Po upływie czasu podwyższonej mocy do nagrzewania strefa grzewcza automatycznie przelączy się na wybrany stopień, który będzie wyświetlony ciągle.

Przedwczesne wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania:

- Funkcję szybkiego nagrzewania wyłącza się obniżając stopień mocy.

Uwaga:

- Jeżeli pokrętko stopnia mocy jest w pozycji „0” po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania, to znaczy kiedy nie jest nastawiony żaden stopień gotowania, funkcja szybkiego nagrzewania wyłącza się po trzech sekundach.
- Jeżeli garnek ze strefy grzewczej zostanie i do dziesięciu sekund nie zostanie postawiony z powrotem, proces szybkiego nagrzewania odnowi się i dokończy.

Wybrany stopień mocy	Czas trwania automatycznego nagrzewania z podwyższoną mocą (w sekundach)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

OGRANICZENIE CZASU DZIAŁANIA

Wybrany stopień mocy	Ilość czasu do zadziałania wyłącznika bezpieczeństwa (w godzinach)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maksymalne, nieprzerwane działanie każdego pola jest ograniczone czasowo. Czas działania pokazuje powyższa tabela. Jeśli pole zostanie wyłączone poprzez wyłącznik bezpieczeństwa, na wskaźniku danego pola świeci się „0” lub „H” jeśli w polu pozostała jeszcze moc resztkowa.

Strefę grzewczą można następnie wyłączyć z pomocą pokrętkła nastawienia mocy.

Przykład:

Pole grzejne zostało ustawione na 6 stopniu mocy. Jeżeli nastawienie strefy grzewczej nie zmieni się, zabezpieczenie wyłączy tę strefę po półtora godziny.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

- Każde pole grzejne wyposażone jest w wentylator chłodzący, zabezpieczający system

elektroniczny przed przegrzaniem, działa on podczas samego gotowania jak również i przez pewien czas po jego zakończeniu, gdy symbol »H« świeci.

- Indukcyjna płyta grzejna wyposażona jest w specjalny bezpiecznik, zabezpieczający przed przegrzaniem, a tym samym wystąpieniem uszkodzeń w systemie elektronicznym urządzenia.
- Bezpiecznik działa na wszystkich stopniach mocy.
- Jeśli temperatura pola grzejnego silnie wzrośnie, jako pierwsze automatycznie zmniejszy się moc ogrzewania. W przypadku gdy to nie wystarczy, moc ogrzewania pół nadal ulega zmniejszeniu aż do momentu gdy system bezpieczeństwa wyłączy pola grzejne całkowicie. W tym wypadku na wskaźniku pojawi się E2. Po ochłodzeniu się płyty grzejnej, ponownie do dyspozycji będzie cała jej moc.

SYGNALIZACJA USTERKI	
E2	PRZEGRZANIE POLA GRZEWczego Do przegrzania pola grzewczego może dojść na przykład przy pozostawieniu pustego naczynia na włączonym polu grzewczym (przy wygotowaniu się jego zawartości). W takim przypadku pozostawić urządzenie aż wystygnie.
E3	NIEODPOWIEDNIE NACZYNI Strata magnetycznych właściwości po przegrzaniu dna naczynia.
E4	BŁĘDNA KONFIGURACJA POLA GRZEWczego Zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
W przypadku gdy zostanie wyświetlony inny kod usterki, zwrócić się do autoryzowanego serwisu.	

NORMALNY HAŁAS PODCZAS PRACY URZĄDZENIA Z OGRZEWANIEM INDUKCYJNYM

Po włączeniu ogrzewania na maksymalną moc lub w zależności od wybranego typu naczyń urządzenie może wydawać dźwięki, np. huczenie, pischczenie lub trzeszczenie. Dźwięki zanikną po obniżeniu stopnia ogrzewania. Ilość gotowanego pokarmu i sposób gotowania może mieć wpływ na intensywność dźwięków. Urządzenie posiada wentylator chłodzący, który włącza się w razie osiągnięcia wyższej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu stref grzewczych, jeżeli temperatura jest wciąż wysoka.

Podane dźwięki są normalnym zjawiskiem podczas ogrzewania indukcyjnego i nie są objawem żadnej usterki.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia mechaniczne płyty ceramicznej, oraz za zmiany które powstały w wyniku stosowania nieodpowiednich naczyń lub w wyniku niewłaściwego użytkowania.

PIEKARNIK WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

Piekarnik z gładkimi ścianami posiada boczne przewodnice służące do wsuwania rusztu i blachy.

W piekarniku się grzałką gorna, grzałką grilla i grzałką dolną. W tylnej części piekarnika pod pokrywą rozdzielczą znajduje się wentylator i grzałka okrągła (termoobieg).

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

Pokrętkiem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony.

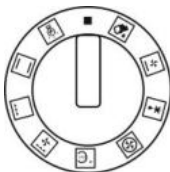
UWAGA:

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

WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



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.



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 50 + 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 zwłaszcza w przypadku pieczenia 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 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
- 80 - 100 °C - sterylizacja
- 130 - 150 °C - duszenie
- 180 - 220 °C - pieczenie ciast
- 220 - 250 °C - pieczenie mięsa

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

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

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.

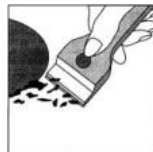
GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę połóż na ruszcie.
- 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 pokrętła ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odczekać aż kuchnia ostygnie.



PŁYTA CERAMICZNA

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

USUWANIE LEKKICH ZABRUDZEŃ-

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

USUWANIE WIĘKSZYCH ZABRUDZEŃ

Większe zanieczyszczenia usuwa się przez naniesienie i roztarcie na powierzchni płyty ceramicznej stężonego środka myjącego. Przypalone zanieczyszczenia można usunąć przy pomocy skrobaka żyłtkowego. Po usunięciu zanieczyszczeń i po zastosowaniu środka czyszczącego należy umyć płytę zimną wodą i osuszyć. Pozostawione resztki środków czyszczących mogą po ponownym włączeniu płyty działać agresywnie.

ZABRUDZENIA OD CUKRU I WYROBÓW ZAWIERAJĄCYCH DUŻO CUKRU (MARMOLADY, GALARETKI, SYROPY), ZASKORUPIENIA

należy usuwać natychmiast - przed wystygnięciem, przy pomocy skrobaka żyłtkowego, będącego na wyposażeniu kuchni. W przeciwnym wypadku mogą powstać trwałe ślady wskutek reakcji chemicznej. Po wystygnięciu płyty należy wyczyścić ją w zwykły sposób.

PLAMY Z METALICZNYM POŁYSKIEM

powstają wskutek otarcia dna garnka aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Zanieczyszczenia tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie. Zmiany zabarwienia na powierzchni płyty ceramicznej powstają przeważnie jako konsekwencja nieusunięcia przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej, gdyż nie następują w niej zmiany materiałowe.

OTARCIA ORNAMENTYKI -

mogą powstać przez stosowanie agresywnych środków czyszczących albo tarcie dno garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.

UWAGA:

Przy długotrwałym nieusuwaniu plam po cukrze i daniach zawierających cukier może dojść do nieusuwalnych uszkodzeń płyty ceramicznej.

PIEKARNIK

Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia piekarnika. Przypalone resztki należy zmoczyć, zetrzeć szczoteczką i wytrzeć szmatką. Nie wolno ich usuwać przy pomocy ostrych przedmiotów metalowych.

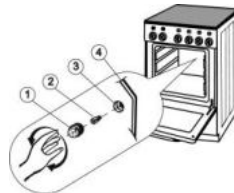
Wyposażenie piekarnika można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń (ruszt, brytfannę itp.).

PIEKARNIK

Jak czyścić wewnętrzną szklą drzwi piekarnika.

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

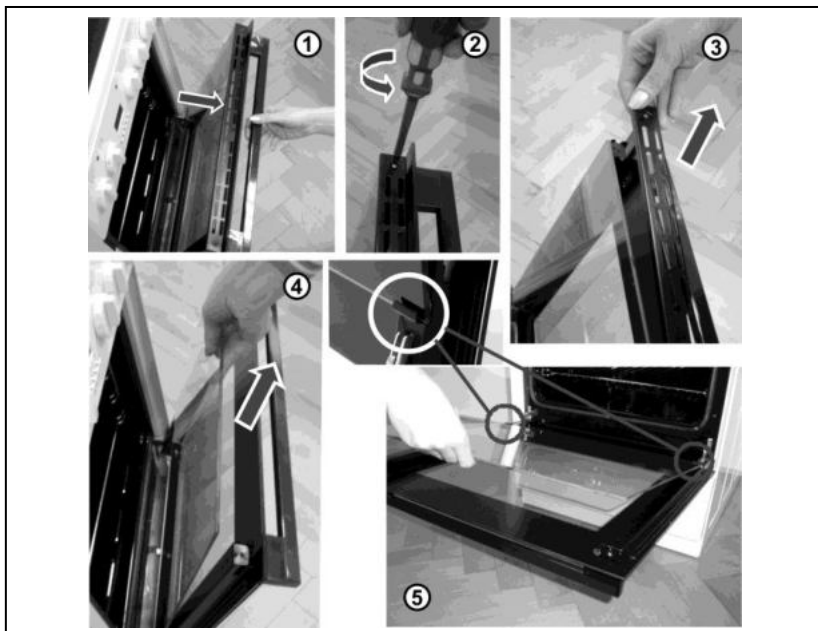
- Wszystkie pokręta regulacyjne ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE" i odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej
- zdemontować klosz ochronny żarówki - wykręcając go "w lewo"
- wykręcić niesprawną żarówkę
- wkręcić nową żarówkę
- zamontować klosz ochronny żarówki



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 w działaniu kuchni, nie należy jej usuwać samodzielnie. Reklamację należy zgłaszać w autoryzowanych punktach obsługi serwisowej (lista stanowi załącznik karty gwarancyjnej) lub w firmowym serwisie MORA POLSKA

Zgłaszając reklamację, należy kierować się tekstem karty gwarancyjnej. Bez okazania prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej reklamacji nie uwzględnia się. Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy przeczytać uważnie instrukcję. Czyszczenie i konserwacja kuchni nie podlegają gwarancji.

SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Tektura falista, papier pakowy

- sprzedaż w skupie makulatury

- odkładanie do pojemników zbiorczych

na papier i makulaturę

Podstawki drewniane - do innego wykorzystania

- do odpadów komunalnych

Folia i woreczki plast.

- do pojemników zbiorczych na plastik.

LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA



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

Stare, użyte 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

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie 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 wyrwaniami) rys 5, po czym opuścić wieko listwy zaciskowej.

INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

Instalacji kuchni elektrycznej może dokonać tylko firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. Osoba dokonująca instalacji musi wyizolować 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 (RYS. 6)

Zaleca się stosowanie następujących przewodów przyłączeniowych kuchni:

- Cu 3x4 mm² min. - przy zasilaniu jednofazowym

- Cu 5x1,5 mm² min. - przy zasilaniu trójfazowym

Przy zasilaniu kuchni prądem jednofazowym element zabezpieczający przed kuchenką powinien się równać minimum ilorazowi całkowitego nominalnego poboru mocy dla napięcia znamionowego 230 V~ (min. 35 A).

WAŻNE OSTRZEŻENIE

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

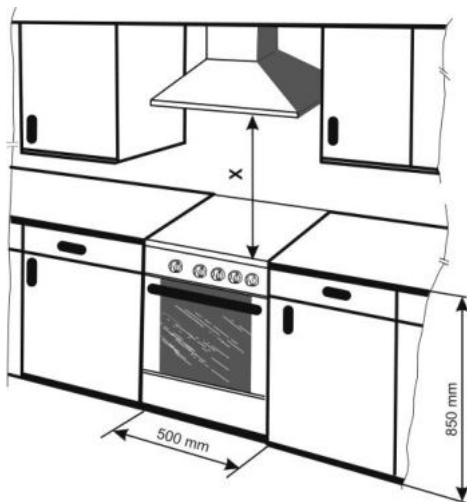
Przy instalacji kuchni, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności:

- 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.

UWAGA:

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

UMIĘSzcZENIE KUCHNI



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

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnym z parametrami określonymi w Polskich Normach. Może być wbudowane w segment meblowy bez prześwitów bocznych (min. szerokość 500 mm).

Kuchnia może być wbudowana między szafki, których odporność termiczna wynosi 100 °C, w innym wypadku szafki powinny być chronione materiałem termoizolacyjnym.

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

Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.

UWAGA:

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

REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

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

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.

OSTRZEŻENIE

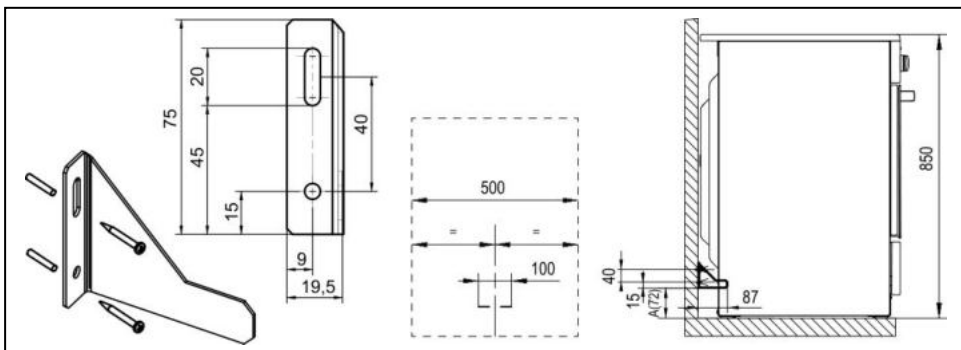
Aby zapobiec niebezpieczeństwu przewrócenia się urządzenia, ustawiając urządzenie, należy je zamontować za pomocą załączonych akcesoriów.

INSTALACJA:

Środek stabilizujący przeciwko urządzeń obalające - konsola - podana jest przymocowany do ściany za pomocą kołków rozporowych i wkrętów. Następnie, urządzenie jest umieszczone na ścianie, tak, że dołączony uchwyt umieszczony w otworze w tylnej ścianie.

PROCEDURA INSTALACJI:

- Ustawić piec do wyznaczonego miejsca, lub dostosowanie regulację
- Wyciągnij piec i zmierzyc odległość "A" z podłogi
- Skręcić wspornik ścienny, jak pokazano (jedną śrubę do środka gniazda)
- Ustawić piec na miejsce i sprawdzić funkcjonalność konsoli (lub wspornik z regulacją wysokości)
- Wyciągnij piec i dołączyć drugi wkręt mocujący
- Slide piecyk na miejsce



DANE TECHNICZNE	
Kuchnia elektryczna	IS 985 M
Wymiary	
Wysokość / szerokość / głębokość(mm)	850 / 500 / 605
Płyta nawierzchniowa - pola grzejne	
Lewe tylne (kW)	1,20 / 2,0
Lewe przednie (kW)	1,40
Prawe tylne (kW)	2,30 / 3,00
Prawe przednie (kW)	1,40
Wentylator chłodzący	15 W
Piekarnik	
Grzałka górna (kW)	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10
Grzałka grilla (kW)	1,85
Grzałka okrągła (kW)	2,00
Silnik wentylatora (W)	35 (30)
Oświetlenie (W)	25
Min. / max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C
Napięcie elektryczne	230 / 400 V ~
Nominalna moc całkowita (kW)	10,40

PŘÍSLUŠENSTVÍ	
IS 985 M	
Ruszt	+
Brytfanna	+
Blacha do pieczenia	+
Skrobak	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+

ENERGIA	
MODEL	IS 985 M
A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	A
Zużycie energii (kWh) <input type="checkbox"/>	0,79
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	53,1
Zużycie energii (kWh) <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>	0,78
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	43,4
Objętość użytkowa piekarnika	48
Wielkość piekarnika	
MAŁY	
ŚREDNI	←
DUŻY	
Poziom hałasu(dB)	46
Minimalne zużycie energii (stand-by) (W)	1
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1230

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

SAP 458023pl

Tisztelt vásárló,

Ön megvásárolta termékcsaládunk egyik kítűnő készülékét. Kívánjuk, hogy termékünk sokáig gond nélkül szolgálja Önt. Kérjük, hogy saját érdekében tartsa be az ezen használati utasításban foglaltakat.

NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ

- 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. (lásd jótállási jegy)15
- A készülék bekötését és mindenmű 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. 3 mm-es távolság legyen.
- A tűzhely csak élelmiszerek elkészítésére alkalmas, nem használható helyiségek fűtésére. Ez a tűzhely túlterheléséhez és meghibásodásához vezethet. A nem megfelelő használat a garancia megszűnését vonja maga után.
- Ne helyezzen a főzőlapok, sütő, tároló rekesz közelébe gyúlékony anyagokat.
- Amennyiben abban a helyiségben, ahol a készülék el van helyezve átalakítások folynak (festés, mázolás, lakkozás, stb.), az elektromos főkapcsolót ki kell kapcsolni.
- A tűzhelyet tilos dobogóra helyezni.
- A kisgyermekes védelme érdekében javasoljuk un. védőrács használatát.
- Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem használják, az elektromos főkapcsolóval kapcsolják le a hálózatról.
- A készülék meghibásodása esetén annak javításával ne próbálkozzanak, hívjanak szakembert vagy forduljanak szakszervízhez.
- Tisztítás és karbantartás során mindig kapcsolják le az elektromos főkapcsolót.
- A tűzhely tisztítása során soha ne használjanak gőztisztítót.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek a berendezés használatára a készülék, kivéve, ha felügyelet vagy már használniuk a készüléket egy felelős személy a biztonságot. Vigyázni kell a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

FIGYELEM!

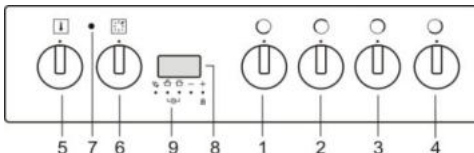
Használatra esetén kerámia indukciós főzőlapot dobja bármilyen további eszköz (mint például az úgynevezett csökkentés gyűrűkkel vagy indukтив pad, amely lehetővé teszi, hogy edényeket egy nem-mágneses bázis) között az a tartály alára és a felülete a kerámia lemez. Az ilyen eszközök

használata károsíthatja a készüléket, és előfordulhat nagy a kockázata a sérülést okoz.

FIGYELEM!

Ha a főzőlap felületén bármilyen repedés keletkezését észleli, azonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

A TŰZHELY VEZÉRLŐPANELJE



1. Bal első főzőzóna forgatógombja
2. Bal hátsó főzőzóna forgatógombja
3. Jobb hátsó főzőzóna forgatógombja
4. Jobb első főzőzóna forgatógombja
5. Sütőtermosztát
6. Sütő üzemmód kapcsoló
7. Termosztát funkció kontroll lámpa
8. Digitális programóra
9. Digitális programóra gomb

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

Csomagolja ki a készüléket és távolítson el minden csomagolóanyagot és ezek mivel többsége újrahasznosíthatók, ezért adja le a MÉH telepre vagy az előírások szerint semmisítse meg őket. Mielőtt a készüléket először használná alaposan tisztítsa ki a tartozékokkal együtt. Csak azok a részek tisztíthatók, melyek a tisztítás fejezetben szerepelnek. Megsáradás után kapcsolja be a készüléket és kövesse a további utasítást.

SŰTŐ

A tűzőgombbal kapcsolják be az alsó és felső fűtőszálakat a sütő termosztátját állítsák 250 C-ra, majd csukott ajtónál hagyják így egy órán keresztül. Gondoskodjanak a helység megfelelő szellőzéséről. Ezzel a művelettel leégetik a gyártás során felkerült konzerváló anyagokat a készülékről. A kisgyermekes háztartások részére javasoljuk a sütőajtó felületi hőmérsékletét csökkentő fólia használatát.

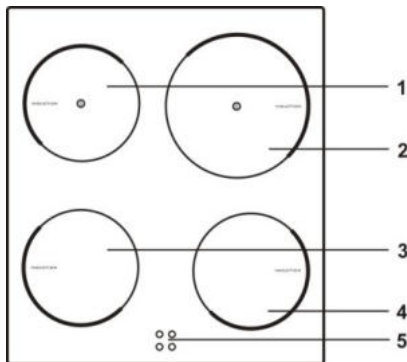
A TŰZHELY HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS

- A tűzhelyet csak az ezen használati utasításban foglaltak alapján, felnőttek használhatják. A készülék működése során ügyeljenek arra, hogy a helyiségben ne maradjanak gyermekek felügyelet nélkül. A készülék használata folyamatosan figyelmet kíván.
- A sütőlemez max. terhelhetősége 3 kg. A sütőrács a tepsivel vagy a sütőlemezrel együtt max 7 kg-ig terhelhető.

- A tepszi ill. a sütőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására (48 órát meghaladó időtartamra)

ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP



1. Bal hátsó indukciós főzési mező
2. Jobb hátsó indukciós főzési mező
3. Bal első indukciós főzési mező
4. Jobb első indukciós főzési mező
5. A teljesítmény-fokozat, illetve a fennmaradó hő kijelzésére szolgáló modul

AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP MŰKÖDÉSÉNEK ALAPELVEI

A főzőlap nagy teljesítményű főzőzónákkal van ellátva. Az indukciós főzőzónák tekercsei az üvegkerámiai felület alatt vannak elhelyezve. A hő egyenesen az edény aljában képződik, pontosan ott, ahol a legnagyobb hasznos, az üvegkerámias lapon való átvitel nem okoz semmilyen veszteséget. Ennek a szerkezetnek köszönhetően az energiafogyasztás lényegesen kisebb, mint a tradicionális főzőlapoknál, melyek a kisugárzott hő elvén dolgoznak.

Azonban az edény aljában generált hő felmelegíti az üvegkerámias lap felületét. Ezt a hőt „maradék hőnek” nevezzük, melyet a főzőzóna kikapcsolása után észlelünk.

FONTOS!

Ha észrevétlenségéből adódóan elolvad a forró kerámialapon valamilyen műanyag tárgy, konyhafőlia, cukor vagy cukortartalmú élelmiszer, távolítsa el azonnal a tisztítókaparó segítségével, ameddig a lap még forró, és nem csak a főzőlapról, hanem az edény felületéről is. Ezzel meggátolja a főzőlap megkárosodását.

AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPON VALÓ HASZNÁLATHOZ MEGFELELŐ EDÉNY



- Az indukciós főzőlap csak abban az esetben működik hibátlanul, ha megfelelő edényt használunk.
- Főzés közben az edény legyen a főzési mező közepén.
- Olyan edények megfelelőek, amelyek lehetővé teszik az indukciót, például az acélból, zománcozott acélból, vagy acélöntvényből készült edények. Az acélöntvényből készült, bakrén vagy alumínium fenekű edények, valamint az üvegedények nem alkalmasak indukciós főzőlapon való használatra.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kuktát) használunk, ne hagyjuk felügyelet nélkül mindaddig, amíg el nem értük a kívánt nyomást. A főzési mezőt állítsuk először a maximális fokozatra, majd a nyomás növekedésével csökkentjük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően.
- Csak sima aljú edényeket használjon. A homorú vagy domború (rovátkolt vagy kidudorodó) alj gátolhatja a túlmelegedés elleni védelem működését, így a főzőlap túlságosan felforrósodhat. Ez az üvegfelület töréséhez és az edény aljának megolvadásához vezethet. A nem megfelelő edényhasználatból vagy edények üresen történő használatából eredő károk esetére a garancia nem érvényes.
- Az edények vásárlásakor legyünk különösen figyelmesek az „indukciót lehetővé teszi” megjegyzésre.

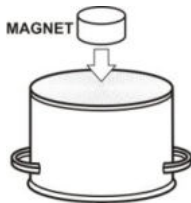
Csak elektromos vagy indukciós főzéshez való edényeket használjon, amelyek alja

- vastag (legalább 2.25 mm)
- sima.

Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

PRÓBA MÁGNESSEL

Egy kisebb mágnes segítségével könnyen ellenőrizhetjük, hogy az edény, illetve lábas alja mágnesezhető-e. Csak olyan edényt használjunk, amelynek aljára rátapad a mágnes.



AZ EDÉNY ÉSZLELÉSE AZ INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁN

- Ha a főzőzóna be van kapcsolva és nincs rajta edény vagy csak nagyon kicsi edény, akkor nem lesz energiaátvitel. Erre a villogó „L” szimbólum figyelmeztet.
- Ha megfelelő edényt helyez a főzőzónára, akkor a beállított teljesítmény bekapcsolódik és a kijelzőn a teljesítménynek megfelelő szám fog világítani. Ha az edényt eltávolítja, akkor az energiaátvitel megszűnik. A teljesítménykijelzőn megint a villogó „L” szimbólum jelenik meg.
- Ha a főzőzónára egy kisebb, de a minimálisnál – melynél még a főzőzónát üzemeltetni lehet – nagyobb átmérőjű edényt helyezünk, akkor csak a főzőedény átmérőjének megfelelő energia lesz átadva.

A főzési mező megsérülhet az alábbi esetekben:

- Ha üres edényt helyezünk rá.
- Mielőtt bármilyen edényt helyeznénk a főzőlapra, töröljük szárazra az alját, ezzel is javíthatjuk a hővezetést és védhetjük a főzőlapot az esetleges sérülésektől.
- A főzéshez és sütéshez olyan edényt használjunk, amely mágnesezhető – tehát acél, zománcozott vagy öntöttvas edényt. Az indukciós mező csak ebben az esetben fog működni.

FŐZÉSI FOKOZATOK

A főzési mező melegítési teljesítménye 10 különböző szintre állítható be.

A táblázat az egyes fokozatok használatára sorol fel néhány példát.

Fokozat	Cél
0	Kikapcsolás, a fennmaradó hő kihasználása
1 - 2	Ételek melegen tartása, kisebb mennyiségek lassú főzése (legalacsonyabb fokozat)
3	Lassú főzés (a főzés folytatása erőteljesebb melegítés után)
4 - 5	Lassú főzés (a főzés folytatása) – nagyobb mennyiségű étel esetén, nagyobb darabok sütése
6	Sütés, ha pirosra szeretnénk sütni az ételt.
7 - 8	Sütés.
9	Nagy mennyiségek főzése, pirítás/párolás
P	»Power boost« beállítás a főzési folyamat kezdetére, alkalmazható nagyon nagy mennyiségű étel főzésekor is.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

- Vásárláskor figyeljünk arra a tényre, hogy az edényeken általában a felső rész átmérője van feltüntetve, ami gyakran nagyobb az edény aljának átmérőjénél.
- A nyomás alatt működő edények (pl. kukta), amelyek a szorosan lezárt belső térben megnövekedett nyomást használnak ki, különösen gazdaságosak – úgy az idő, mint az energia tekintetében. A rövidebb főzési idő miatt az ételben több vitamin marad.
- Ügyeljünk arra, hogy a kuktában mindig elég folyadék legyen, ugyanis abban az esetben, ha üres edényt kerül a főzőlapra, az túlforrósodik, ami sérüléshez vezet úgy az edény, mint a főzőlap esetében.
- Az edényt, illetve a fazekat lehetőség szerint mindig fedjük be megfelelő méretű fedővel.
- Olyan méretű edényt használjunk, amely tökéletesen megfelel a készíthető étel mennyiségének. Ha nagy, csak részben teli edényt használunk, sokkal több energiát fogyasztunk.

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE

- A főzési mezőket a vezérlő panelen elhelyezett gombok segítségével kapcsolhatjuk be.
- A gombok melletti jelek jelölik, melyik főzési mezőt melyik gombbal vezérelhetjük.
- A főzési mező teljesítménye kilenc különböző fokozatra állítható be (1-9), plusz a P (Power Boost) funkció.
- A teljesítmény-fokozat az üvegerámia főzési felület kijelzőjén is látható.

A kijelző valamennyi főzési mező kikapcsolása után még tíz percig világít.

POWER BOOST

Figyelem:

Az P jelzéssel (Power Boost) jelzéssel ellátott főzési mező esetében a Power Boost funkció is rendelkezésre áll. Ezen a főzési mezőn a különlegesen erős teljesítmény-fokozat öt percig működik, majd visszakapcsol 9-es fokozatra.

A Power Boost funkció bekapcsolása

- Forgassa el a gombot jobbra, a »P« jelzésre. A teljesítmény-fokozat kijelzőjén ekkor megjelenik a »P« jelzés.

A Power Boost funkció idő előtti kikapcsolása

- A Power Boost funkció a teljesítmény-fokozat csökkentésével bármikor kikapcsolható.

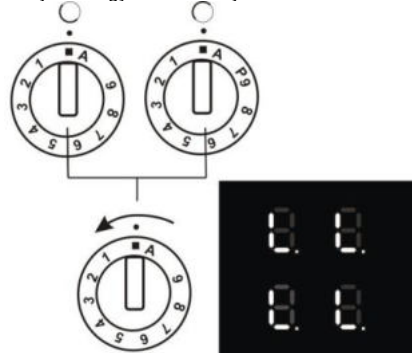
GYEREKZÁR



A gyerekzár bekapcsolásával megakadályozható a főzési mezők bekapcsolása vagy működtetése. Így ez egyfajta biztonsági rendszer is, ami megakadályozza, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.

A gyerekzár bekapcsolása

- A gyerekzár akkor kapcsolható be, ha valamennyi főzési mező ki van kapcsolva.
- Forgassa el egyszerre balra, az A jellel és tartsa röviden benyomva a két (bal oldali főzési mezőkhöz tartozó) gombot.
- Ekkor valamennyi kijelzőn az »L« jelzés lesz látható. A gyerekzár ezzel bekapcsolásra került.
- Ha bármely gombot elforgatjuk, valamennyi kijelzőn kigyullad az »L« jelzés.



A gyerekzár kikapcsolása

Forgassa el egyszerre balra, az A jellel és tartsa röviden benyomva a két (bal oldali főzési mezőkhöz tartozó) gombot.

A FENNMARADÓ HŐ KIJEJZÉSE

Az üvegerámia főzőlap rendelkezik a fennmaradó hő kijelzése funkcióval – ilyenkor a kijelzőn a »H« jelzés látható. Bár a főzési mező közvetlenül nem melegszik, az edény aljától valamennyire mégis meleggé válik. Mindaddig, amíg a »H« jelzés világít egy-egy főzési mezőnél, miután az kikapcsolásra került, a fennmaradó hő felhasználható az ételek melegen tartására vagy olvasztásra. A főzési mező még akkor is forró lehet, amikor a »H« jelzés már kialudt. Legyen óvatos, mivel fennáll az égésveszély.

GYORS FELMELEGÍTÉS MECHANIZMUS

Mind a négy főzési mező rendelkezik egy olyan speciális mechanizmussal, amelynél a főzési mező maximális teljesítmény-fokozaton kapcsol be, függetlenül az aktuális teljesítmény-fokozat beállításától. Egy kis idő elteltével a teljesítmény-fokozat visszakapcsol az aktuálisan beállított értékre (1 és 9 között).

A mechanizmus használatakor csak azt a teljesítményfokozatot kell kiválasztani, amit a gyors kezdeti melegítés kikapcsolása után használni kívánunk.

A gyors felmelegítési mechanizmus használata az alábbi esetekben javasolt:

- Olyan ételeknél, amelyek a főzés elején még hidegek és hosszabb ideig kell melegíteni vagy főzni őket (pl. marhapörkölt); a gyors felmelegítési mechanizmus lehetővé teszi, hogy úgy készíthessük ezeket az ételeket, hogy közben ne kelljen arra fi gyeelnünk, hogy változtassuk a teljesítmény-fokozat beállításokat.

A gyors felmelegítési mechanizmus használata nem javasolt az alábbi esetekben:

- Sütött vagy párolt ételek esetében, amelyeket gyakran meg kell fordítani, illetve amelyekhez a főzés során folyadékot kell adni vagy amelyeket kevergetni kell;
- Gombócok vagy tészta, amit sok vízben kell főzni;
- Olyan ételek, amelyeket hosszabb ideig kell kuktában forralni.

Az automatikus gyorsmelegítés funkció bekapcsolása

- Forgassa el a gombot teljesen jobbra az »A« jelzésre és tartsa benyomva két másodpercig, amíg sípolás nem lesz hallható. Állítsa be a kívánt teljesítmény-fokozatot. Ekkor az »A« jelzés és a kiválasztott teljesítmény-fokozat lesz felváltva látható a teljesítmény-fokozat kijelzőn. Amikor a gyorsmelegítés időtartama letelik, a főzőlap automatikusan a kiválasztott teljesítmény-fokozatra kapcsol – ezután már folyamatosan ez lesz látható a kijelzőn.

A gyorsmelegítés funkció idő előtti kikapcsolása:

- A gyorsmelegítés funkció a teljesítmény-fokozat csökkentésével bármikor kikapcsolható.

MEGJEGYZÉS

- Ha a gyorsmelegítés utáni teljesítmény-fokozat »0«, azaz ha nem kerül kiválasztásra teljesítmény-fokozat, a gyorsmelegítés funkció három másodperc elteltével kikapcsol.
- Ha az edényt le vesszük a főzési mezőről, majd 10 percen belül visszahelyezzük, a gyorsmelegítés folyamata először megszakad, majd folytatódik.

Kiválasztott teljesítmény-fokozat	Az automatikus, nagy teljesítmény-fokozaton történő melegítés időtartama (másodperc)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

Kiválasztott teljesítmény-fokozat	Az automatikus kikapcsolás előtti órák
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

A folyamatos működés minden egyes főzési mező esetében korlátozott; a fenti táblázatban minden egyes teljesítményfokozatra külön látható ez az időtartam. Amikor a biztonsági mechanizmus kikapcsol egy főzési mezőt, annak kijelzőjén a »0« vagy a »H« jelzés lesz látható (az utóbbi akkor, ha van fennmaradó hő). A főzési mező ezután a teljesítményfokozat beállító gombbal kapcsolható ki.

Példa:

Állítsa a főzési mezőt 6-os fokozatra és hagyja működni egy ideig. Ha a főzési mező beállítása nem változik, a biztonsági mechanizmus másfél óra múlva kapcsolja azt ki.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

- Valamennyi főzési mező rendelkezik hűtőventilátorral, ami a főzés során hűti az elektromos részeket és még a főzés végeztével is

bekapcsolva marad egy ideig – mindaddig, amíg a kijelzőn látható a »H« jelzés.

- Az indukciós főzőlap rendelkezik túlmelegedés elleni védelemmel is, ami megelőzi az elektromos részek károsodását. A biztonsági mechanizmus több szinten működik. Amikor egy főzési mező hőfoka drasztikusan megemelkedik, a főzés teljesítmény-fokozata automatikusan lecsökken. Amennyiben ez nem elegendő, a forró főzési mezők teljesítmény-fokozata még tovább csökken, vagy akár ki is kapcsolódik teljesen, ha szükséges. Ebben az esetben a főzőlapon az »E2« üzenet lesz látható. Amint a főzőlap lehűlt, ismét használhatóvá válik a teljes rendelkezésre álló teljesítmény.

HIBAJELENTÉS

E2	A FŐZŐZÓNA TÚLMELEGEDÉSE A főzőzóna például akkor melegekedhet túl, ha egy üres edény marad a bekapcsolt főzőzónán, az edény tartalmának kifőzésénél, stb.). Ebben az esetben hagyja a főzőlapot kihűlni.
E3	NEM MEGFELELŐ EDÉNY Az edény a túlmelegedés miatt elveszti mágneses tulajdonságait.
E4	A FŐZŐZÓNA KONFIGURÁCIÓJÁNAK HIBÁJA Forduljon egy felhatalmazott szervizre.
Más hibakód megjelenésekor forduljon egy felhatalmazott szervizre.	

AZ INDUKCIÓS FOGYASZTÓ KÉSZÜLÉK NORMÁLIS MŰKÖDÉSI ZAJA

A melegítés maximális fokra való bekapcsolásánál vagy a kiválasztott edény típusától függően a készülék különböző hangokat adhat ki, mint például bűgást, fűtүүлést vagy ropogást. Ezek a zajok kisebb melegítési fokra való kapcsolás után rendszeresen eltűnnek. A főzött étel mennyisége és a főzés típusa is befolyásolhatja a zajok erejét.

A készülék hűtőszellőzővel van felszerelve, mely magasabb hőfok érzékelésénél kapcsolódik be. Ha a hőfok magas, akkor a szellőző a főzőzónák kikapcsolása után is működhet egy ideig.

A fent említett zajok az indukciós melegítés normális kísérőzajai és nem jeleznek semmilyen hibát.

A gyártó nem vállal felelősséget az üvegkerámialap nem megfelelő ill. Nem rendeltetésszerű használata következtében keletkezett károkért.

SÜTŐ SÜTŐ BELSEJE

A sütő belsejében a felső fűtőszál grillszállal van kombinálva. Az alsó fűtőszál a sütőkamra alatt van elhelyezve.

A sütő ventilátor és a körfűtőszál hátul a burkolat alatt van elhelyezve. A rács elhelyezését lásd a sütés/grillzés táblázatot. A sütő felső részén sütő és grillszál található az alsó részén a fűtőszál.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A sütőt a sütőszabályozó gombbal kezelhetjük. A működésbe hozatal előtt tanulmányozzuk a használati utasítást.

A szabályozó gomb megfelelő állásba történő elfogatásával választhatjuk ki a kívánt működési módot.

A hőmérséklet a termosztát segítségével tarthatjuk a megfelelő fokozaton 50 és 250 C között.

A sütőszabályozó gombot bármilyen irányba forgathatjuk a kívánt üzemmód beállításához.

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

FIGYELMEZTETÉS:

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

Letakarás esetén a sütő meghibásodásához vezethet.

SÜTŐRÁCS



FUNKCE TROUBY



Sütő külön megvilágítása. Az izzó világít minden sütőfunkció beállításánál.



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



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



Grillezés ventilátor használata mellett. Mivel hogy áramlik a levegő, a hőmérséklet a sütő felső részében magasabb (sütőrács vagy tepsi felett). A termosztát hőmérséklete állítható 150 – 250 °C.

Megjegyzés: Ez a funkció alkalmas terjedelmes húsok sütésére ill. grillezésére magasabb hőmérsékleten.



Alsó fűtőszállal a körfűtőszállal és ventilátorral együtt működik. A hőmérsékletet termosztáttal kell beállítani.

Megjegyzés: Ez a funkció a sütő gyors előmelegítésére szolgál. Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, kapcsolja a sütőt sütés funkcióra.



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


Megjegyzés: Ez a funkció terjedelmes húsok egyidejű, két tepsi-ben történő sütésére alkalmas.



A alsó fűtő elem és a ventilátor fűtőként funkcionál ebben a fűtőrendszerben. A termosztát hőmérséklete állítható 50 – 250 °C-között.



A hőt csak a sütő alján elhelyezett fűtőszál biztosítja. Ezt az üzemmódot akkor válassza, ha a sütemény alját jobban megakarja sütni (például gyümölcscsel töltött sütemények esetében). A hőmérséklet gombját kívánság

szerint állítsa be. Az alsó fűtőszál - Aqua clean  a sütő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó utasításolvasva el a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.

JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

50 - 70 °C - szárítás

80 - 100 °C - sterilizálás

130 - 150 °C - párolás

180 - 220 °C - tészta sütés

220 - 250 °C - hússütés

Természetesen a pontos sütemény idő és hőmérséklet beállításához egyéni gyakorlat kell. Egyes ételfajták megkívánják a sütő előmelegítését (kelt tészták stb.) míg másoknál ez nem szükséges.

A beállított hőmérséklet eléréseig a kontrollámpa folyamatosan világít. A megfelelő hőmérséklet elérése után a lámpa elalszik.

Elektromos energiát takaríthatunk meg, ha a tűzhely kikapcsolása után is bennt hagyjuk az ételt, felhasználva a készülékben maradt meleget.

Javasoljuk, hogy a tepsiket általában a sütő aljától számított második sínbe helyezzzék. Sütés során a sütő ajtaját lehetőleg ne nyitogassák.

GRILLEZÉS

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

VIGYÁZAT:

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

GRILLEZÉS ROSTON

A sütőben különféle ételeket grillezhetünk.

- Az előkészített ételt helyezzzék a tepsibe állított grillező rácsra.
- A grillező rácsot tartalmazó tepsit úgy helyezzzék el a sütőben, hogy minél közelebb legyen a grill fűtőszálhoz.
- A grillező rács kivágásának kifelé kell állnia, hogy sütés közben az ételt a tepsi alján összegyűlt lével locsolgathassa.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás során tartsák be az alábbiakat:

- Az elektromos főkapcsolót állítsák kikapcsolt állásba.
- A tűzhely minden kezelőgombját állítsák kikapcsolt helyzetbe.
- Várják meg amíg a tűzhely lehűl.



FŐZŐLAP

Az üvegkerámia főzőlapját rendszeresen tisztítsa, ha lehet minden használat után, mert következő főzésnél egy kisebb szennyeződés is a ráéghet a lapra. Tisztításhoz használjon mosogatószeres vizet. Soha ne használjon agresszív szereket, amelyek a zománc és más anyagok felületén karcosodást és eltávolíthatatlan károkat okozhatnak. Sütő tisztító spray is alkalmatlan, mert tartós károkat okozhat a lapon.

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

KISEBB SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA

amint a lap kihűlt, pár csepp folyékony tisztítószer (esetleg ecet vagy citrom) és tiszta puha törülköző segítségével tisztítsa meg. A főzőlapot alaposan

mossa le, és szárítsa fel papírral, vagy puha törülközővel.

ERŐS SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA

Erős szennyeződés esetében használja a tisztítószer hígítás nélküli formában, de ügyeljen arra, hogy alaposan törölje le a szert, mert a következő főzésnél agresszív lehet.

A NAGYOBB MENNYISÉGŰ CUKORTARTALMÚ ÉTELEK

(lekvár, zselé, szirup)
Kifutásakor (pl. dzsem) nehasználgon acélszálás (drótos) mosogatószivacsot vagy durva szemcsés tisztítószerket. Nem javasoljuk sütőtisztító spray használatát, mert korrózió kialakulását okozhatja. A még meleg lapról távolítsák el a nagyobb ételmaradékokat (pl. ecsettel), hogy ne maradjon maradandó nyom. Miután kihűlt a tűzhely, tisztítsa meg a lapot hagyományos módszerrel.

FÉMESEN CSILLOGÓ FOLTOKAT

Alumínium edények, vagy nem jó tisztítószer okozhatják. Ezeket a foltokat többszörös tisztítással lehet eltávolítani.

A főzőlap elszíneződését, többféle nem eltávolított leégett maradékok okozzák. Ezek nem befolyásolják az üvegkerámia lap működését.

A FŐZŐLAP DEKORÁCIÓ ELTŰNÉSÉT:

agresszív tisztítószer, ill. az edények gyakori huzogatása okozhatja, a főzőlapon sötét folt keletkezik.

FIGYELMEZTETÉS:

Hosszabb ideig el nem távolított cukortartalmú ételmaradékok az üvegkerámia lap maradandó károsodását okozhatják.

A SÜTŐ

A sütőt mosogatószeres vízzel vagy sütőtisztítószerral tisztítsa. A sütőben ne kaparják éles tárgyakkal a ráégett ételmaradékot, inkább próbálják leázítani őket, vagy nedves kefével távolítsák el. A tartozékokat (tepsi, rács stb) mosogatószeres vízzel mossa le, vagy mosogatógépbén.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE

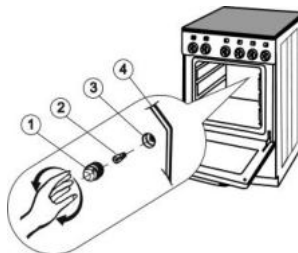
- Győződjének meg róla, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van-e.
- Az izzó védőfedelét balra történő forgatással távolíthatják el.
- Cseréljék ki a kiégett izzót.
- Fordított sorrendben helyezzzék vissza a védőfedeleket.

MEGJEGYZÉS:

Világításhoz használjon

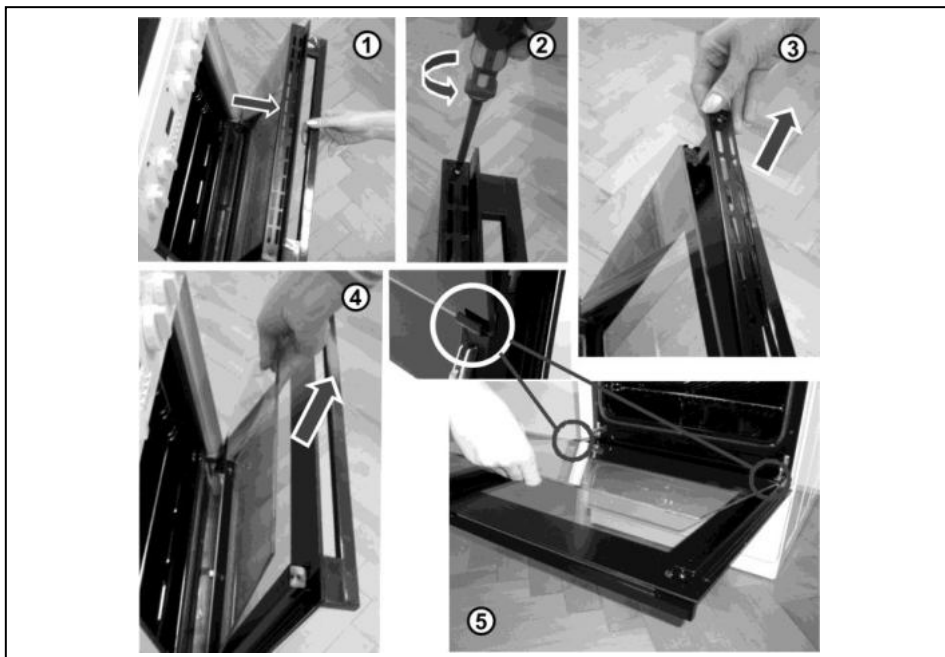
T 300 °C, E 14, 230 V ~, 25 W-os izzót.

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



SÜTŐ

Az eltakarítás belső üveg sütő ajtaját.



REKLAMÁCIÓ

A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A hibát a garanciális szerviz köteles elhárítani. Felhívjuk figyelmüket, hogy a készüléket csak szakember helyezheti üzembe (lásd a garanciajegyet). A garanciális szervizek jegyzékét a garanciajegy tartalmazza.

CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMMISÍTÉSE

Ullámkarton, csomagoló papír

- MÉH-nek való eladás
- papír gyújtó konténerbe

Fa talpazat

- más hasznosítás
- kijelölt szeméttelrepre
- Műanyag fóliák, tasakok
- műanyaggyújtó konténerbe

KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamosági 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.

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

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 funkció működését, bemutatni a készülék használatát és karbantartását a megfelelő szabályok szerint.

A garancialevélben be kell jelölni a beüzemeltetés dátumát.

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

Mindenmű 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 védővezetékekkel kell bekötöni.
- 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.

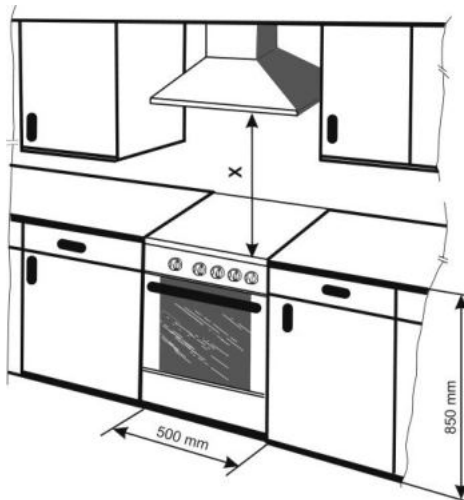
Ez a készülék normális belső környezetbe való beépítésre volt tervezve (például konyha, lakóhelységek és hasonló). Ezt a készüléket nem szabad fürdőszobába vagy hasonló, magasabb

légnedvességgel rendelkező helyiségekbe elhelyezni. Be lehet építeni egy konyhaszekrény sorba, oldalhézag nélkül (bútornál a minimális hézag 500 mm).

A tűzhely elhelyezése történhet közvetlenül a konyhabútor elemei közé is, melyeknek legalább 100C-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.

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

FIGYELMEZTETÉS

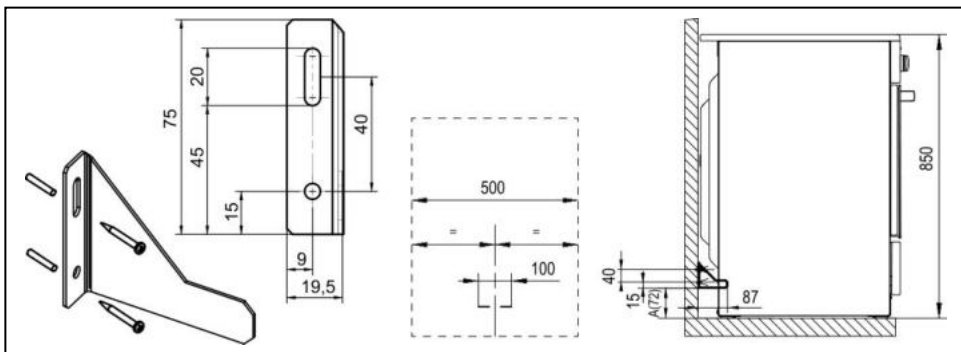
A készülék felbillenésének megakadályozására fel kell szerelni a rögzítőt.

TELEPÍTÉS:

A stabilizáló szerként felborulás készülékek - konzol - van feltüntetve csatlakozik a falra csapok és csavarok. Ezt követően a készülék mellé a falra, hogy a mellékelt konzol illeszteni a lyukat a hátsó falon.

TELEPÍTÉSI ELJÁRÁS:

- Állítsa be a kályhát, hogy a kijelölt helyen, vagy igazítsa állíthatóság.
- Húzza ki a kályhát, és mérje meg a távolságot "A" a padlóról.
- Csavarja a fali konzol látható (az egyik csavar a közepén nyílás).
- Nyomja a kályha a helyére, és ellenőrizze a működést a konzol (vagy magassága állítható konzol).
- Húzza ki a tűzhely, és helyezze a második konzol csavar
- Tűzhely slide helyére.






MEGJEGYZÉS:

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

MŰSZAKI ADATOK	
Elektromos tűzhely	IS 985 M
Méreték	
Magasság / szélesség / mélység	850 / 500 / 605
Főzőlap - elektromos főzőzónák	
Bal hátsó (kw)	1,20 / 2,0
Bal első (kw)	1,40
Jobb hátsó (kw)	2,30 / 3,00
Jobb első (kw)	1,40
Hűtőszellőző	15 W
Sütő	
Felső fűtőszál sütésnél (kw)	0,75
Alsó fűtőszál (kw)	1,10
Grill fűtőszál (kW)	1,85
Körfűtőszál (kw)	2,00
Ventillátor motor (w)	35 (30)
Sütővilágítás (w)	25
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C
Névleges feszültség	230 / 400 V ~
A készülék össz névleges teljesítménye (kw)	10,40

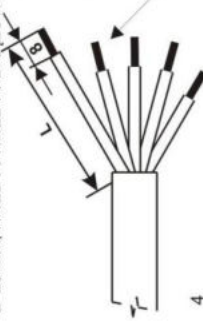
TARTOZÉKOK	
Sütőrács	+
Zománcozott tepsi	+
Zománcozott sütőlemez	+
Kerámia lap kaparó	+
Magasságállító készlet	+

GYÁRTÓMŰ	
Típus	IS 985 M
A - Hatékonyabb B C D E F G - Hatékonyabb	A
Energia fogyasztás (KWh) 	0,79
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	53,1
Energia fogyasztás (KWh)  / 	0,78
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	43,4
Sütő hasznos térfogata	48
Sütő mérete	
KIS TÉRFOGAT	
KÖZEPES TÉRFOGAT	←
NAGY TÉRFOGAT	
Zajsztint (dB)	46
Legkisebb energia fogyasztás (stand-by) (W)	1
Legnagyobb tepsi mérete (cm ²)	1230

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

SAP 458023hu

L=65 mm, ČERNÝ/ČERNÝ/ČERNÝ/FEKETE - L3
 L=45 mm, ČERNÝ/ČERNÝ/ČERNÝ/FEKETE - L2
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ/SVĚTLOMODRÝ
 NIEBIESKI/VILÁGOSKÉK VEZETÉK - N
 L=50 mm, ZELENÓŽLTÝ/ZELENÓŽLTÝ/
 ZIELONO-ZÓLTÝ/ZÖLDESSÁRGA - PE (⊕)
 L=25 mm, HNĚDÝ/HNĚDÝ/BRAZOVÝ/BARNA - L1



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

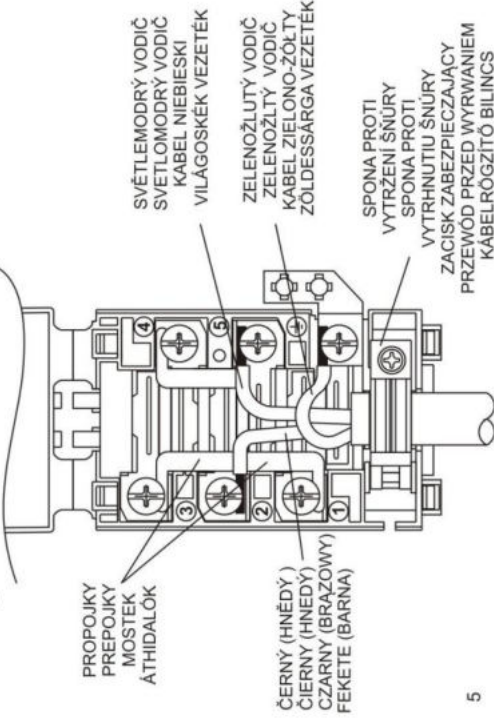
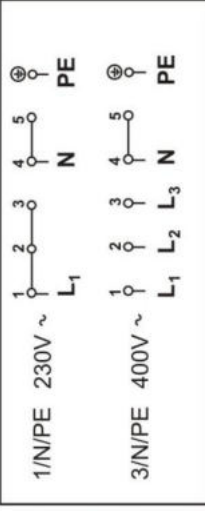
KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE VODIČŮV SPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTLACZANĄ KONCOWKA
 VEZETÉKEK FORRASZTOTT VEÉKKEKEL

4

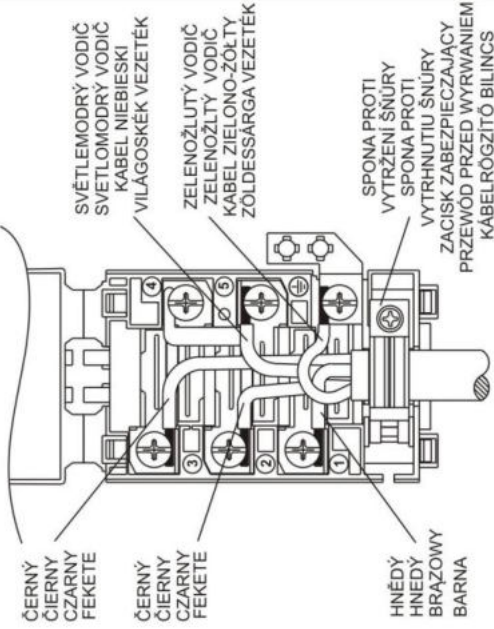
JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / PODKLÁČENIE JEDNOFÁZOVE / EGYFÁZISÚ CSATLAKOZÁS

TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PŘIPOJENIE / PODKLÁČENIE TRÓJFÁZOVE / HÁROMFÁZISÚ CSATLAKOZÁS

6



5



WOPRA

MORA IS 985 M

CZ, SK, PL, HU / 2014 03 01 / 458023