

WORLD

ES 354D - CS 623 M

CZ, SK, PL HU / 2012 08 01 / 390639

WORLD



ELEKTRICKÉ SPORÁKY
ELEKTRICKÉ SPORÁKY
KUCHNIA ELEKTRYCZNA
ELEKTROMOS TŰZHELY

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

NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

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.

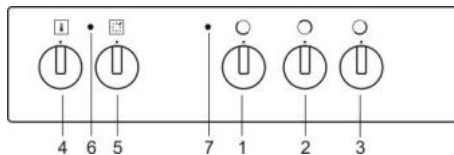
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Sporák je určen pro připojení do zásuvky 230 V ~ a je opatřen přívodní šňůrou zakončenou vidlicí. Výhoda tohoto provedení vyžaduje určitá opatření, která, jsou popsána v návodu.
- Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku, souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě.
- Kontrolu připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba. Provedení kontroly musí být potvrzeno v Záručním listu sporáku.
- Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporák 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 (jistič).**
- 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.

POZOR!

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

OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



- Ovládací knoflík levé přední varné zóny
- Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny
- Ovládací knoflík pravé přední varné zóny
- Troubový termostat
- Přepínač funkcí trouby
- Signalizace funkce termostatu
- Signalizace zapnutého stavu spotřebiče

POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU

- Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechen 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. Zajistíte řádné větrání místnosti. Tímto procesem dojde k odstranění konzervace a pachů trouby před prvním pečením.

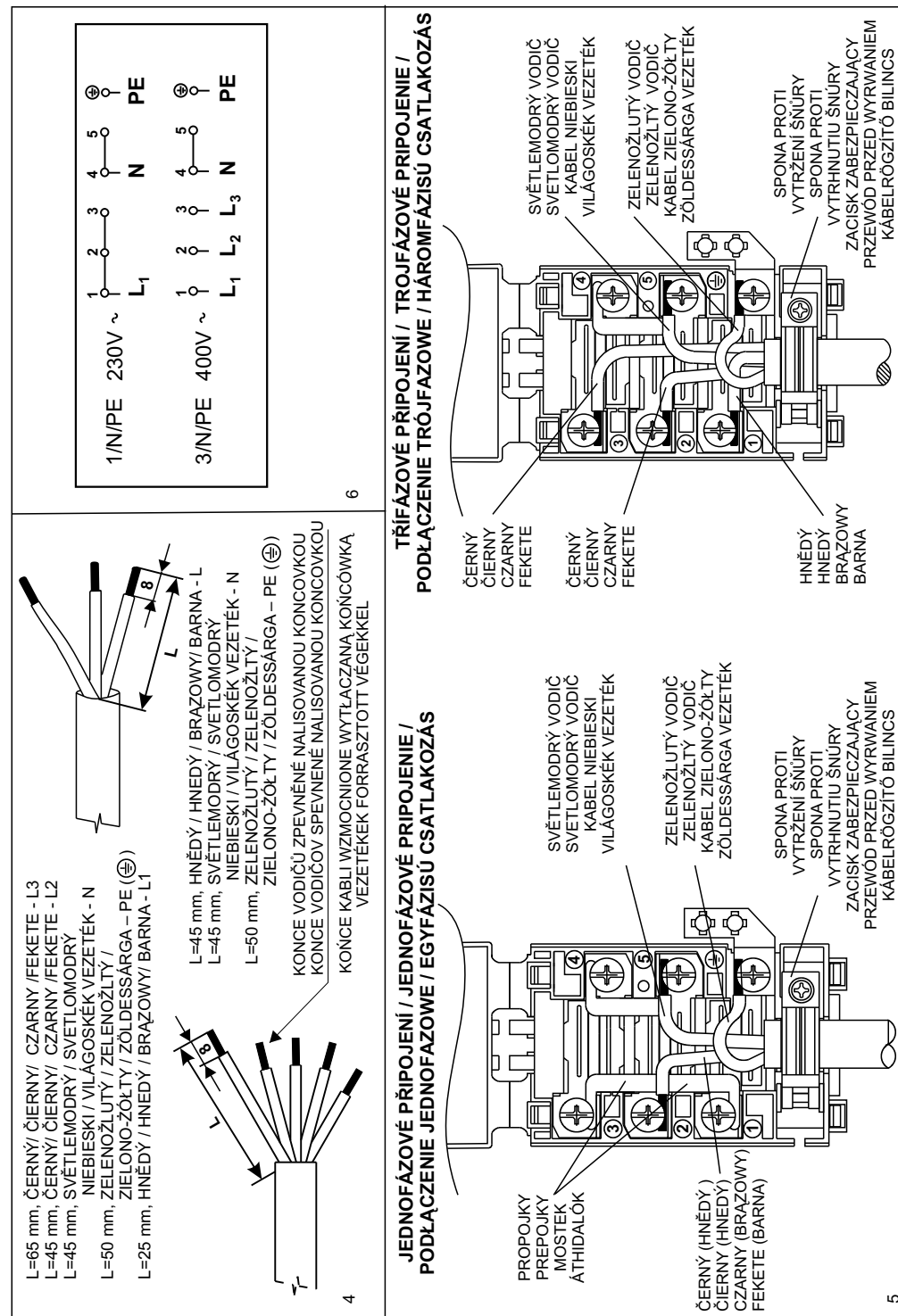
OBSLUHA SPORÁKU

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

- Vaření je možné provádět samostatně (bez použití pečící trouby), na všech třech varných zónách, přičemž pravá zadní varná zóna má omezený výkon a slouží především k vaření menšího množství potravin a k udržování teploty vařených potravin.
- Při použití pečící trouby je možné vařit na pravé přední varné zóně.

POZNÁMKA

Kontrolní svítilno zapnutého stavu spotřebiče na ovládacím panelu svítí podobu zapnutí kterékoliv varné zóny. To platí i v případě, že zapnutá pečící trouba vyřadí z provozu levou přední a pravou zadní varnou zónu a tyto varné zóny nejsou ovládacím knoflíkem vypnuty.



TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PŘIPOJENIE /
PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / HÁROMFÁZISÚ CSATLAKOZÁS

JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENIE /
PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE / EGYFÁZISÚ CSATLAKOZÁS

MŰSZAKI ADATOK	
Elektromos tűzhely	CS 623 M
Méretek	
Magasság / szélesség / mélység (mm)	850 / 500 / 605
Főzőlap - elektromos főzőzónák	
Bal első (kW)	1,70
Jobb hátsó (kW)	0,50
Jobb első (kW)	1,20
Sütő	
Felső fűtőtest (kW)	0,75
Alsó fűtőszál (kW)	1,10
Felső fűtőszál grillezésnél (kW)	
Körfűtőszál (kW)	2,00
Ventillátor (W)	30 (35)
Sütővilágítás (W)	25
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C
Névleges feszültség	230 V ~
A készülék össz névleges teljesítményfelvétele (kW)	3,40

GYÁRTÓMŰ	
	CS 623 G
A - Takarékosabb B C D E F G – Kevésbé takarékos	A - Takarékosabb B C D E F G – Kevésbé takarékos
Energia fogyasztás (kWh)	0,79
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	50,0
Energia fogyasztás (kWh)	0,78
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	44,4
Sütő hasznos térfogata	46
Sütő mérete	
KIS TÉRFOGAT	
KÖZEPES TÉRFOGAT	
NAGY TÉRFOGAT	
Zajszint (dB)	46
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)	
Legnagyobb tepszi mérete (cm ²)	1230

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

390639hu

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



VAŘIDLOVÁ DESKA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI

Přední varné zóny standard sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni "6", nejmenší na stupni "1". Pravá zadní varná zóna plynulou regulaci 1 – 11. Levá zadní část varné desky slouží jako odkládací prostor.

Elektrické varné zóny používáme pro vaření, smažení apod., doporučujeme pro tyto účely výhradně používat nádoby s rovným dnem.

Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazatele zbytkového tepla umístěná v přední části sklokeramické desky signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny, i když je topné těleso už vypnuté. Horká varná zóna může být energeticky využita. Kontrolka zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.

STRUČNÉ ZÁSADY PRO POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÝCH DESEK

- Používejte nádoby s rovným dnem, do jejichž povrchu nejsou vtlačeny nečistoty, které by mohly způsobit škrábance.
- Dno nádoby musí mít průměr nejméně takový jako je průměr varné zóny, aby nemohlo docházet k vypínání omezovačem teploty během vaření v důsledku přehřátí varné zóny.
- Při vaření přikrývejte hrnec pokličkou, příkon elektrické energie regulujte tak, abyste nemuseli pokličkou posouvat nebo ji odkládat.
- Sklokeramická deska se nesmí používat pro vytápění místnosti.
- Při čištění nejdříve odstraňte zbytky jídla z varné plochy a to ihned v průběhu vaření, a konečné čištění proveďte po skončení vaření. Zvláštní pozornost věnujte odstranění cukerných přípečenin, mohou při dlouhodobém působení narušit strukturu sklokeramické desky.
- Kovově se lesknoucí skvrny vznikají používáním hliníkového nádobí nebo použitím nevhodného čistícího prostředku, skvrny lze odstraňovat několikanásobným čištěním.

- Poškrábání sklokeramické desky mohou způsobit např. písková zma uchycená na zelenině, zbytky nevhodného čistícího prášku nebo čistícího prostředku, který obsahuje abrazivní částice.
- Desku znečištěnou hlinou, pískem, nebo podobnými abrazivními prostředky jemně setřete měkkým vlhkým hadříkem dočista a vyčistěte tekutým čistícím prostředkem, určeným pro sklokeramické povrchy.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv prostředky s drsným povrchem. Rovněž nedoporučujeme používání korozivních přípravků, jako jsou např. spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Při vaření se nesmí okraje nádob dotýkat rámu sklokeramické desky, nebo být na něj položeny.

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 s prolisovanými boky a se třemi drážkami pro zasunutí roštu.

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 umístěn ventilátor.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY

Knoflíkem přepínače funkci trouby zvolte požadovanou funkci trouby. Knoflíkem je možno otáčet oběma směry. Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku termostatu směrem doprava v rozsahu 50 -250°C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.

Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

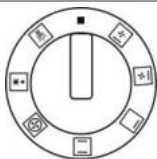
VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



UPOZORNĚNÍ:

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

FUNKCE TROUBY



Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.



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

Doporučení:

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



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



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



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



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



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

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 pečicí troubou v některých případech předehřát. Pokud není zvolené teploty dosaženo, signální svítidlo termostatu svítí. Při dosažení zvolené teploty signální svítidlo termostatu zhasne.

Rošt trouby, plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v bočních stěnách pečicí trouby. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečicí trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Při čištění a údržbě sporáku dodržujte zásady:

- Všechny knoflíky nastavte do polohy vypnuto.
- Vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky, vypněte hlavní vypínač nebo jistič zásuvky obvodu spotřebiče.
- Výčkejte, až bude sporák vychladlý.



SKLOKERAMICKÁ DESKA

Povrch sporáku čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou a potom vyleštěte do sucha. Při velkém znečištění používejte doporučené čisticí prostředky. Vychladlou sklokeramickou desku čistěte po každém použití. Sebelepší 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 speciální 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 vzniklé 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.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

FIGYELEM

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

A TŰZHELY ELHELYEZÉSE

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

Az elektromos tűzhely a Magyar Szabványok szerinti közönséges környezetbe van szánva. A tűzhely beépíthető közvetlenül a konyhaszekrénybe oldalköz nélkül (minimális szélesség 500 mm). Bútor és falaktól való biztonságos távolságok az illetékes szabványok szerint. A szekrénynek min. 100°C-ig hőállóknak kell lennie, vagy hőszigetelő anyaggal kell őket ellátni.

A tűzhely nem állhat talpazaton.



A KÉSZÜLÉK MAGASSÁGÁNAK BEÁLLÍTÁSA

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

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

MEGJEGYZÉS:

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

FIGYELMEZTETÉS:

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

TARTOZÉKOK	CS 623 M
Sütőrács	+
Zománcozott tepsí	+
Zománcozott sütőlemez	+
Magasságállító készlet	+
Kerámia lap kaparó	+

nem eltávolított leégett maradékok okozzák. Ezek nem befolyásolják az üvegkerámia lap működését, nem anyagválasztás.

A FŐZŐLAP DEKORÁCIÓ ELTŰNÉSÉT

Aggresszív tisztítószer, ill. az edények gyakori húzogtatása 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 sütőtisztítószerrel tisztítsa. A sütőben ne kaparják éles tárgyakkal a ráégett ételmaradékot, inkább próbálják leáztatni őket, vagy nedves kefével távolítsák el. A tartozékokat (tepsi, rács stb) mosogatószeres vízzel mossa le, vagy mosogatógépben.

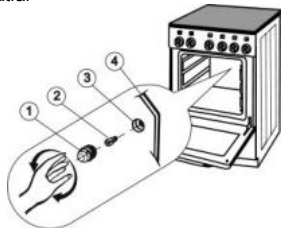
SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE

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



REKLAMÁCIÓ

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

CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMMISÍTÉSE

Hullámkarton, csomagoló papír
- MÉH-nek való eladás
- papír gyújtó konténerbe
Papír - egyéb hasznosítás
Fa talpazat - kijelölt szeméttelpre
Műanyag fóliák, tasakok
- műanyaggyújtó konténerbe

KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



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

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

SZERELÉSI INFORMÁCIÓK A SZERVIZEK RÉSZÉRE

HÁLÓZATRA VALÓ KAPCSOLÁS:

A beszerelést a hatályos szabványok és előírások szerint kell elvégezni.

Az elektromos hálózatra való bekötést illetékes személy ellenőrizze.

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

ELEKTROMOS TŰZHELY BESZERELÉSE

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

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

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

ZNÉČIŠTĚNÍ CUKREM, CUKERNATÝMI POKRMÝ

(marmeláda, želé, šťáva),
Skrablupy odstraňujte ihned v horkém stavu škrabkou pro sklokeramickou desku, protože jinak dojde k trvalejším stopám chemickou reakcí. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým způsobem.

KOVOVĚ SE LESKNOUCÍ SKVRNY

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

OBROUŠENÍ DEKORU

Můžeme způsobit agresivními čistícími 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 čistěte saponátem nebo speciálním prostředkem na čištění trub. Nečistoty namočte, narušte kartáčem a setřete hadrem. Připečené zbytky neodstraňujte ostrými kovovými předměty.

Příslušenství trouby umyjte houbou pomocí saponátu nebo použijte myčku nádobí (rošt, pekač atd.), popřípadě použijte vhodný čistící prostředek na odstranění hrubých nečistot nebo připálenin.

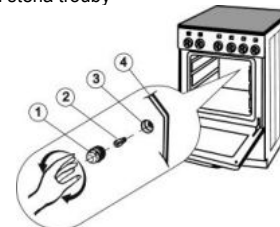
VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCÍ TROUBY

- nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a vytáhněte přívodní šňůru spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte hlavní vypínač (jistič) spotřebiče.
- vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo
- vyšroubujte vadnou žárovku
- vložte a zašroubujte novou žárovku
- namontujte skleněný kryt žárovky

POZNÁMKA:

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

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



REKLAMACE

Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu, nebo u servisních gescí, uvedených v Seznamu záručních oprav. Při podávání reklamace se řiďte textem záručního listu. 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



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

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

PŘEDPIS PRO INSTALACI A SEŘÍZENÍ

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI:

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

Kontrolu připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba. Sporák se připojuje přívodní šňůrou zakončenou vidlicí, která je součástí spotřebiče, do domovní zásuvky 230V/16 A. Zásuvkový obvod pro sporák musí být samostatný, vhodně dimenzovaný a jištěný jističem 16A. Do zásuvkového obvodu sporáku nelze připojovat další spotřebiče.

INSTALACE ELEKTRICKÉHO SPORÁKU

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a překontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.

Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180. Sporák musí být připojen tak, aby byl umožněn přístup k elektrické zásuvce. Poškozená síťová šňůra musí být nahrazena šňůrou s odizolovanými zpevněnými konci stejného provedení.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

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

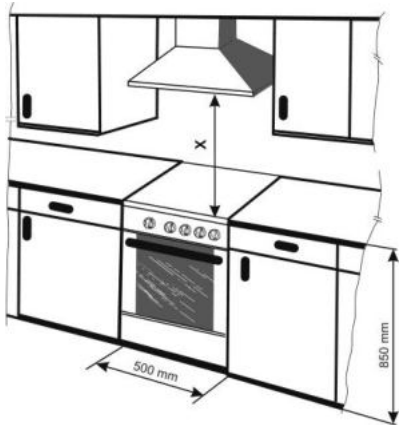
- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNĚNÍ:

- Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě.
- Při instalaci sporáku dbejte na to, aby se elektrická přírodní šňůra nedotýkala horkých částí sporáku (komínek trouby na zadní straně sporáku a spodní část vařidlové desky). Působením tepla by mohlo dojít k poškození izolace šňůry.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

„X“- minimální vzdálenost 650mm, 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 skřínky 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 zespodu do předního a zadního otvoru přičky na jedné straně
- sporák nakloňte na opačnou stranu a šrouby našroubujte do otvorů na druhé straně sporáku
- srovnání sporáku a další regulaci provádějte pomocí šroubováku z odkládacího prostoru sporáku.

POZNÁMKA:

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

UPOZORNĚNÍ:

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	CS 623 M
Rošt	+
Pekáč	+
Plech na pečení	+
Škrabka	+
Sada šroubů výškové stavitelnosti	+



Sütő külön megvilágítása. Az izzó minden sütőfunkció beállításánál világít.



Ez az üzemmód szárításra és fagyasztott ételek felengedésére szolgál.

Megjegyzés:

Ez a funkció fagyasztott ételek felengedésére vagy félkészételek sütés előtti előkészítéséhez alkalmas.



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 tepsiben történő sütésére alkalmas.



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



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

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



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



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

AJÁNLATOK ÉS TANÁCSOK

Tájékoztató jelleggel közöljük az egyes ételek elkészítéséhez szükséges hőmérsékleteket.

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

Természetesen a pontos sütési idő és hőmérséklet beállításához egyéni gyakorlat kell. Az étel behelyezése előtt a sütőt előmelegítjük a kívánt hőmérséklet eléréseig. A megfelelő hőmérséklet elérése után a kontrolllámpa elalszik. Javasoljuk,

hogy a tepsiket általában a sütő aljától számított második sínbe helyezték. Sütés során a sütő ajtaját lehetőleg ne nyitogassák. Megzavarja a sütő hőrendszerét, hosszabbítja a sütés idejét és az étel leéghet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás során tartsák be az alábbiakat:

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



ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP

A főzőlap felületét törölje le nedves ronggyal vagy szivaccsal és utána fényesítse szárazra. Nagyobb szennyeződésnél használjon előírt tisztítószerket. Az üvegkerámia főzőlapját tisztítsa minden használat után. A következő főzésnél egy kisebb szennyeződés is ráéghet a lapra. Ne használjon csiszoló hatású tisztítószerket, acélsikálót, durva szemű tisztító szivacsot, tisztítókrémet és olyan szivacsot, amit más célra is használ. Az ilyen eszközök megkarcolhatják a főzőfelületet. Tisztításhoz kizárólag speciális, üvegkerámiához szánt eszközöket használja.

KISEBB SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA

Nedves törölrönggyel távolítsa el. A maradék tisztítószert öblítse le hideg vízzel és az egész felületet alaposan szárítsa fel. A kiforró vizet ecettel vagy citrommal lehet eltávolítani.

ERŐS SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA

Erős szennyeződés esetében használja a tisztítószert hígítás nélküli formában. A leégett szennyeződést üvegkerámiához szánt pengével távolítsa el. Lekaparás és a tisztítószér hatása után mossa le a főzőlap felületét hideg vízzel és szárítsa fel. A szer, amely a főzőlapon marad a következő főzésnél agresszív lehet.

A NAGYOBB MENNYISÉGŰ CUKORTARTALMÚ ÉTELEK

(lekvár, zselé, szirup)

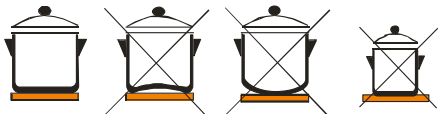
A még meleg lapról távolítsák el a nagyobb ételmaradékokat pengével, különben vegyi reakciók által maradandó nyom keletkezhet. Miután kihűlt a tűzhely, tisztítsa meg a lapot hagyományos módszerrel.

FÉMESEN CSILLOGÓ FOLTOKAT

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

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 folyamatos figyelmet igényel.
- A sütőlemez max. terhelhetősége 3kg. A sütőrács a tepsivel vagy a sütőlemezzel együtt max 7kg-ig terhelhető.
- A tepsí ill. a sütőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására (48 órát meghaladó időtartamra). Hosszabb idejű tároláshoz az edelt helyezze át erre alkalmas edénybe.



ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP FŐZÉSI ZÓNÁKKAL

A standard tűzhely első főzőlapjainak hat fokozatú teljesítményfelvétel-szabályozása van. Legnagyobb teljesítményfelvétel a „6” fokozat, legkisebb a „1” fokozat. A jobb hátsó főzőlap fokozatos szabályozású 1 – 11. A tűzhely bal hátsó része rakodóhelyként szolgál. A villany-főzőlapokat főzésre, rántásra stb. Használjuk. Ezekre a célokra kizárólag lapos aljú edényeket ajánlunk használni.

A főzőlapot túlmelegedés ellen a keramikus lemez alatt hőkorlátozó védi. A keramikus lap elejében elhelyezett maradvány hő kijelzője a főzőlap hőemelkedését jelzi, a főzőlap kikapcsolása után is. A forró főzőlap energetikailag kihasználható. A jelzés olyan lehűlésnél kapcsol ki, amely már nem égésveszélyes.

JAVASLATOK AZ ÜVEGKERÁMIA LAP HASZNÁLATÁHOZ

- Csak egyenes tiszta aljú edényeket használjon, hogy az esetleges szennyeződés ne karcolja meg az üvegkerámia lap felületét.
- Ügyeljen arra, hogy a használt edény teljesen lefedje a főzőzónát, hogy az ne tudjon túlmelegedni és ne kapcsoljon be a hőkorlátozó.
- A főzés során használjon fedőt és szabályozza úgy a készülék teljesítményét, hogy ne keljen a fedőt félrehúzni ill. leemelni.
- Az üvegkerámia lappal tilos a helyiséget fűteni.
- Tisztításkor még a főzés során távolítsák el az ételmaradékokat a lapról majd a főzés befejezése után végezzék el a teljes tisztítást, különös figyelemmel a cukortartalmú ételekre, mivel a cukor károsodást okozhat az üvegkerámia lap szerkezetében.
- Fémes csillag alakú foltokat alumínium edény használata vagy nem alkalmas tisztítószer használata okozhat. A foltokat többszörös tisztítással lehet eltávolítani.
- Az üvegkerámia lap károsodását pl. a nem megfelelően megtisztított zsírszennyezésről származó homokszemcsék, nem megfelelő durva tisztítószer ill. abrazív részecskéket tartalmazó tisztítószer okozhatja.

- Az agyag, homok vagy más abrazív szerek által szennyezett lapot finoman törölje le nedves puha ronggyal, és tisztítsa le üvegkerámiai felületekre szánt folyékony tisztítószerrel.
- Ne használjon súrolót, szivacsot, vagy bármilyen más, durva felületű eszközt. Ugyanúgy nem ajánlatos korrozív szerek használata, mint pl. sütő- és folteltávolító.
- Főzésnél ügyeljen arra, hogy az edények szélei ne érjenek a főzőlap festett keretéhez.

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

SÜTŐ ÉS BELSŐ RÉSZEI

A sütő oldalai sajtoltak három bordával a rács elhelyezéséhez.

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA

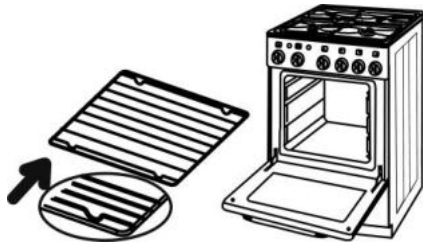
A szabályozó gomb megfelelő állásba történő elfordításával válassza ki a kívánt működési módot. A gombot mindkét irányba lehet forgatni.

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

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

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

RÁCS BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

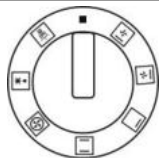


FIGYELMEZTETÉS:

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

Letakarás esetén a sütő meghibásodásához vezethet.

FUNKCIÓ LEÍRÁSA



TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrický sporák	CS 623 M
Rozměry	
Výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605
Vařidlová deska - elektrické varné zóny	
Levá přední (kW)	1,70
Pravá zadní (kW)	0,50
Pravá přední (kW)	1,20
Trouba	
Horní topné těleso (kW)	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10
Grilovací topné těleso (kW)	
Kruhové topné těleso (kW)	2,00
Ventilátor (W)	30 (35)
Osvětlení (W)	25
Min. / Max teplota v troubě	50 / 250 °C
Elektrické napětí	230 V ~
Celkový el. příkon (kW)	3,40

INFORMAČNÍ LIST	
MODEL	CS 623 G
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A
Spotřeba energie (KWh)	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	50,0
Spotřeba energie (KWh) /	0,78
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	44,4
Využitelný objem trouby	46
Velikost trouby	
MALÁ	
STŘEDNÍ	←
VELKÁ	
Hlučnost (dB)	46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1230

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

390639cs

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

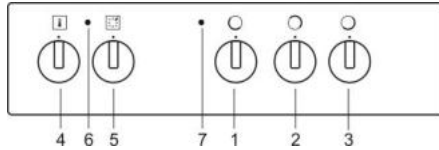
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Spotrebič je určený pre pripojenie do zásuvky 230 V a je vybavený prírodnou šnúrou zakončenou vidlicou. Táto výhoda vyžaduje určité opatrenia uvedené v tomto návode. Skontrolujte, či údaje o menovitom napájanom napätí, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Kontrola pripojenia k elektrickej sieti musí byť prevedená oprávnenou osobou. Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v Záručnom liste sporáka.
- 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 závädy vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa nevzťahuje záruka.
- Je neprimerané 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 (ističa).**
- Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzku a o opravu požiadajte oprávnenú servisnú firmu (viď www.gorenje.sk).
- V prípade nedodržania záväzných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

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 pravej zadnej varnej zóny
3. Ovládací gombík pravej prednej varnej zóny
4. Termostat rúry
5. Prepínač funkcií rúry
6. Signalizácia funkcie termostatu
7. Signalizácia zapnutého stavu spotrebiča

POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA

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

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

Elektrický sporák je konštrukčne riešený pre pripojenie do zásuvky 230V/16A. Z toho dôvodu sú jednotlivé funkcie sporáku upravené nasledovne:

- Varenie je možné uskutočniť samostatne na všetkých troch varných zónách (bez požitia trúby na pečenie). Pravá zadná varná zóna má obmedzený príkon a slúži iba na varenie malého množstva potravín a k udržiavaniu teploty varených potravín.
- Pri použití trúby na pečenie je možné variť len na pravej prednej varnej zóne.
- Konštrukčne je spotrebič riešený tak, že nie je možné tento spotrebič inak využívať.

POZNÁMKA

Kontrolné svetlo zapnutého stavu spotrebiča na ovládacom paneli bude svietiť po dobu zapnutia ktorejkoľvek varnej zóny. To platí aj v prípade, že zapnutá trúba na pečenie odstaví z prevádzky ľavou

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

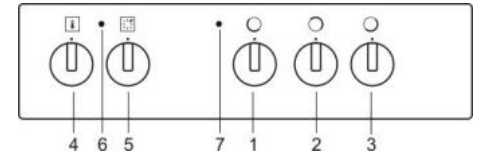
NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ

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

FIGYELEM!

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

A TŰZHELY VEZÉRLŐPANELJE



1. Bal első főzőlap vezérlőgombja
2. Jobb hátsó főzőlap vezérlőgombja
3. Jobb első főzőlap vezérlőgombja
4. Termosztát funkciójának kijelzője
5. A fogyasztó bekapcsolt állapotának kijelzője
6. Sütő termosztátja
7. Sütő funkcióinak kapcsolója

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

- Használat előtt távolítsa el a tűzhelyről az összes csomagolóanyagot. Egyes részei a csomagolóanyagoknak újra felhasználhatók. Az előírásoknak megfelelően raktározza vagy dobja ki a csomagolóanyagokat.
- Használat előtt a készüléket és annak tartozékait (beleértve a sütőt is) **fontos** kitisztítani.
- Megszáradás és a felület letisztítása után kapcsolja be a főkapcsolót és kövesse a további utasításokat.
- Figyelem, nem megengedett a tűzhely tisztítása és szétszerelése másképp, mint ahogy a leírás szerepel

SÜTŐ

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

A TŰZHELY HASZNÁLATA

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

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

MEGJEGYZÉS

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

DANE TECHNICZNE	
Kuchnie elektryczne	CS 623 M
Wymiary	
Wysokość / szerokość / głębokość (mm)	850 / 500 / 605
Płyta nawierzchniowa - pola grzejne	
Lewe przednie (kW)	1,70
Prawe tylne (kW)	0,50
Prawe przednie (kW)	1,20
Piekarnik	
Grzałka góra (kW)	0,75
Grzałka dolna (kW)	1,10
Grzałka grilla (kW)	
Grzałka okrągła (kW)	2,00
Silnik wentylatora (W)	30 (35)
Oświetlenie (W)	25
Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C
Napięcie elektryczne	230 V ~
Moc całkowita (kW)	3,40

ENERGIA	
MODEL	CS 623 G
A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	A
Zużycie energii (kWh) 	0,79
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	50,0
Zużycie energii (kWh)  / 	0,78
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	44,4
Objętość użytkowa piekarnika	46
Wielkość piekarnika	
MAŁY	
ŚREDNI	
DUŻY	
Poziom hałasu (dB)	46
Minimalne zużycie energii (standby) (W)	
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1230

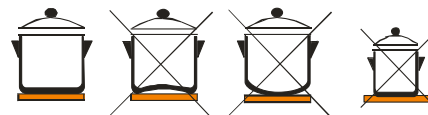
MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

390639pl

prednou a pravou zadnou varnou zónou a tieto zóny nie sú ovládacím gombíkom vypnuté.

UPOZORNENIE:

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



VARNÁ PLATŇA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI

Predné varné zóny štandard šporáku majú šesťstupňovú reguláciu príkonu. Najväčší príkon majú na regulačnom stupni „6“, najmenší na stupni „1“. Pravá zadná varná zóna s plynulou reguláciou 1-11. Ľavá zadná časť varnej desky slúži ako odkladací priestor. Elektrické varné zóny používame na varenie, smaženie a pod.. Na tieto účely doporučujeme používať výhradne nádoby s rovným dnom.

Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramicou platňou zabráňuje obmedzovač teploty. Kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla, umiestnená v prednej časti sklokeramickej platne signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny, i keď je vyhrievacie teleso už vypnuté. Horúca varná zóna môže byť energeticky využitá. Kontrolka zhasne po takom ochladení varného miesta, keď už neohrozuje nebezpečenstvo popálenia.

STRUČNÉ ZÁSADY PRE POUŽÍVANIE SKLOKERAMICKÝCH PLATŇÍ

- Používajte nádoby s rovným dnom, do povrchu ktorých nie sú vtlačené nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť škrabance.
- Dno nádoby musí mať priemer najmenej taký ako je priemer varnej zóny, aby nemohlo dochádzať k vypínaniu obmedzovačom teploty počas varenia v dôsledku prehriatia varnej zóny.
- Pri varení prikryvajte hrniec pokrievkou, príkon elektrickej energie regulujte tak, aby ste nemuseli pokrievku posúvať alebo ju odkladať.
- Sklokeramicá platňa sa nesmie používať na vyhrievanie miestnosti.
- Pri čistení najskôr odstráňte zvyšky jedla z varnej plochy, a to ihneď v priebehu varenia, a konečné čistenie preveďte po skončení varenia. Zvláštnu pozornosť venujte odstráneniu cukrových

pripálení, môžu pri dlhodobom pôsobení narušiť štruktúru sklokeramickej platne.

- Kovovo sa lesknúce škrvy vznikajú používaním hliníkového riadu alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku, škrvy sa dajú odstrániť niekoľkonásobným čistením.
- Poškrabanie sklokeramickej platne môžu spôsobiť napr. pieskové zrná prichytené na zelenine, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku alebo čistiaceho prostriedku, ktorý obsahuje abrazívne častice.
- Platňu znečistenú hlinou, pieskom alebo podobnými abrazívnymi prostriedkami jemne zotrite mäkkou vlhkou handričkou dočista a vyčistite tekutým čistiacim prostriedkom, určeným pre sklokeramicke povrchy.
- Nepoužívajte drôtenky, mycie huby alebo akékoľvek prostriedky s drsným povrchom. Taktiež nedoporučujeme používanie korozívnych prípravkov ako sú napr. spreje pre rúry na pečenie a na odstraňovanie škvŕn.
- Pri varení sa nesmú okraje nádob dotýkať rámu sklokeramickej platne alebo byť na ňu položené.

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 prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie roštu.

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

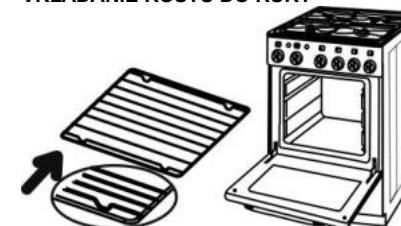
ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY

Gombíkom prepínača funkcií rúry zvolíte požadovanú funkciu rúry. Gombíkom je možné otáčať oboma smermi. Gombíkom termostatu (obr. 2) zvolíte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50 - 250°C. Gombíkom termostatu musíte otáčať vpravo (nastavovanie vyššej teploty). Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.

Pri násilnom pretočení nulovej polohy dôjde k poškodeniu termostatu.

Červená kontrolka indikuje funkciu rúry (pri dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka zhasne).

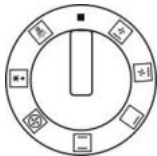
VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



UPOZORNENIE:

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

POPIS FUNKCIE



Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.



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.



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.



Statický ohrev trouby pomocí horného topného tela a dolného topného tela. Termostat lze nastaviť na teplotu v rozsahu 50 – 250 °C.



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



Teplo dodávané horným vyhrievacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.



Teplo dodávané dolným vyhrievacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára

rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.

DOPORUČENIA A RADY.

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

50 – 70 °C - sušenie

80 - 100 °C - sterilizovanie

130 - 150 °C - dusenie

180 - 220 °C - pečenie cesta

220 - 250 °C - pečenie mäsa

Presnú hodnotu teplôt je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložením jedla je potrebné rúru predhriať až po dosiahnutí zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo svieti. Pri dosiahnutej zvolenej teplote signálne svetlo zhasne.

Rošt rúry, plech na pečenie, alebo pekáč, zasunúť najlepšie do druhej drážky odspodu v bočných stenách rúry. Dvierka rúry počas pečenia pokiaľ je to možné neotvárajte. Narušujete tým tepelný režim rúry, predlžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.

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 čistite 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 ohriatíripeče. Nepoužívajte čistiace prostriedky s brusným účinkom, oceľovú vlnu, čistiace huby s drsnou stranou, čistiace pasty a také huby 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.

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 nanosením a rozotretím nezriedeného čistiaceho prostriedku na sklokeramickú platňu.



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.

UWAGA:

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

RODZAJ WYPOSAŻENIA	CS 623 M
Ruszt	+
Brytfanna	+
Blacha do pieczenia	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+
Skrobak	+

REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka kuchni - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 /prefiks/ 61 855 2917). Przy zgłaszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

tekstura falista, papier pakowy
- sprzedaż w skupie makulatury
- odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę
podstawki drewniane
- do innego wykorzystania
- do odpadów komunalnych
folia i woreczki plast.
- do pojemników zbiorczych na plastik.

LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA



Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

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

INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie kuchni do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

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

INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

Instalacji kuchni elektrycznej może dokonać tylko firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. Osoba dokonująca instalacji musi wypoziomować kuchnię, podłączyć ją do sieci elektrycznej oraz sprawdzić prawidłowość jej działania. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej.

Kuchnia elektryczna jest urządzeniem grzewczym, którego instalacja i umieszczenie musi spełniać wymagania obowiązujących w Polsce przepisów i norm.

Kuchnia musi być podłączona w taki sposób, aby był zapewniony łatwy dostęp do gniazdka elektrycznego. Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony na nowy o tym samym typie.

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.
- Przy instalacji kuchni należy zwrócić uwagę aby przewód zasilający nie dotykał jej gorących elementów (kominka piekarnika znajdującego się z tyłu kuchni oraz dolnej części płyty grzejnej). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia izolacji przewodu zasilającego.

UMIESZCZENIE KUCHNI

„X” - minimalna odległość 650mm (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.

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)

Odstaňte ihneď v horúcom stave žiletkovou škrabkou, pretože inak dôjde k trvalejším stopám chemikou reakciou. Po vychladnutí vyčistite obvyklým spôsobom.

KOVOVO SA LESKNÚCE ŠKVRNY

Vznikajú odretím dna hliníkoveho hrnca, alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa práčne 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 čistiacími prostriedkami, alebo trením dna hrnca po povrchu varnej platne po dlhšiu dobu. Na varnej platni vzniká tmavá škvrna.

UPOZORNENIE:

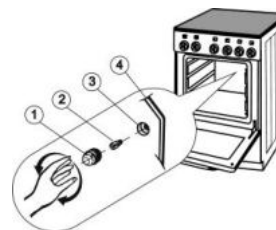
Dlhodobá nečistenie škvry od cukornatých pokrmov môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie sklokeramickej platne.

RÚRA

Rúru čistite saponátom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie rúr. Nečistoty namočte, narušte kefkou a zotrite handrou. Pripečené zbytky 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

REKLAMÁCIA

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

SPOSOBY 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



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

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

PREDPIS NA INŠTALÁCIU A NASTAVENIE

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI:

Inštaláciu je potrebné vykonať v súlade s platnými normami a predpismi.

Kontrolu pripojenia k elektrickej sieti musí byť prevedená oprávnenou osobou.

Šporák sa pripojuje prívodnou šnúrou zakončenou vidlicou, ktorá je súčasťou spotrebiča, do domovej zásuvky 230V/16A. Zásuvkový obvod pre šporák musí byť samostatný, vhodne dimenzovaný a istený ističom 16A. Do zásuvkového obvodu šporáku nemožno pripojiť ďalšie spotrebiče.

INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA

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

Spotrebič musí byť pripojený tak, aby bol umožnený prístup k elektrickému zásuvke. Poškodená sieťová šnúra musí byť nahradená šňúrou s odizolovanými zpevnenými koncami rovnakej prevedenia.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

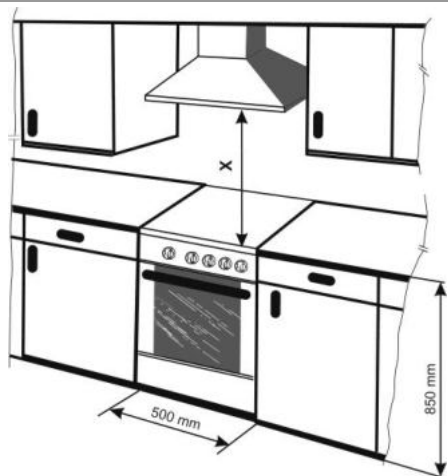
Pri inštalácii spotrebiča je nutné z hľadiska funkcie spotrebiča vykonať predovšetkým tieto úkony:

- kontrolu správnosti pripojenia k elektrickej sieti
- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov
- predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a zoznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNENIE:

- Elektrický sporák je spotrebič triedy I. podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť prepojený s ochranným vodičom elektrickej siete.
- Pri inštalácii spotrebiča dbajte na to, aby sa elektrická prívodná šnúra nedotýkala horúcich častí spotrebiča (komínok rúry na zadnej strane spotrebiča a spodná časť varnej platne). Pôsobením tepla by sa mohl poškodiť izolácia šnúry

UMIESTNENIE SPORÁKA



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

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

NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA

Postavenie sporáka do vodorovnej polohy, prípadne úpravu jeho výšky, je možné vykonať pomocou 4 skrutiek, ktoré sú súčasťou príslušenstva spotrebiča.

- nakloňte sporák na bočnú hranu
- naskrutkujte plastové skrutky do predného a zadného otvoru priečky na jednej strane
- sporák nakloňte na opačnú stranu a skrutky naskrutkujte do otvorov na druhej strane sporáka
- umiestnite sporák a ďalšiu reguláciu vykonávajte pomocou skrutkovača z odkládacieho priestoru sporáka

POZNÁMKA:

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

UPOZORNENIE:

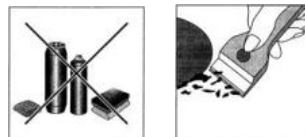
Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobu, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

PRÍSLUŠENSTVO	CS 623 M
Rošt	+
Pekáč	+
Plech na pečenie	+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+
Škrabka	+

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- Wszystkie pokręta ustawić w pozycji „WYŁĄCZONE”.
- Odłączyć kuchnię 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 (np. Vitro Clean). 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 ściernym, 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 żyłkowego. 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 żyłkowego, 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 tarciami dna garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.

UWAGA:

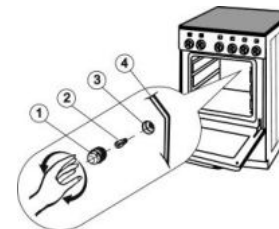
Przy długotrwałym nieusuwaniu plam po cukrze i daniach zawierających cukier może dojść do nieusuwalnych uszkodzeń płyty ceramicznej.

PIEKARNIK

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

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

- wszystkie pokręta regulacyjne ustawić w pozycji „WYŁĄCZONE” i odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej
- zdemontować klosz 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

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokrętki sterowania pracy piekarnika. Pokrętką 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. Pokrętką termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, **przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony**. Przekręcając pokrętkę termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.

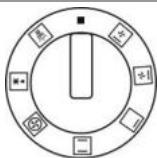
WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



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.

OPIS FUNKCJI



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



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.



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 pieczywa oraz większej ilości dań.



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



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



Ciepło pochodzące od górnej grzałki rozprawdane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C.



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

ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:

50 - 70 °C - suszenie

80 - 100 °C - sterylizacja

130 - 150 °C - duszenie

180 - 220 °C - pieczenie ciast

220 - 250 °C - pieczenie mięsa

Dokładną temperaturę przygotowywania poszczególnych potraw należy określić w sposób doświadczalny. Dobrze jest wstępnie ogrzać piekarnik do określonej temperatury - przed umieszczeniem w nim potrawy. Lampka sygnalizacyjna termostatu pali się, jeśli nie została osiągnięta założona (zaprogramowana) wartość temperatury wewnątrz piekarnika. Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury - lampka sygnalizacyjna termostatu gaśnie. Ruszt piekarnika, blach lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ścianie od dołu piekarnika. W miarę możliwości, należy do minimum ograniczyć otwieranie drzwiczek piekarnika, gdyż dochodzi do nagłych zmian temperatury wewnątrz piekarnika - przedłuża się czas obróbki termicznej, może dojść do przypalenia potraw.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrický sporák	CS 623 M
Rozmery	
Výška / šířka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605
Varná platňa - elektrické varné zóny	
Ľavá predná (kW)	1,70
Pravá zadná (kW)	0,50
Pravá predná (kW)	1,20
Rúra	
Horné topné teleso (kW)	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kW)	1,10
Grilovací topné teleso (kW)	
Kruhovité vyhrievacie teleso (kW)	2,00
Ventilátor (W)	30 (35)
Osvetlenie (W)	25
Min. / Max teplota v rúre	50 / 250 °C
Elektrické napätie	230 V ~
Celkový el. príkon (kW)	3,40

ENERGETICKÝ OPIS

MODEL	CS 623 G
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	A
Spotreba energie (KWh)	0,79
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	50,0
Spotreba energie (KWh)	0,78
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	44,4
Využitelný objem dutiny	46
Velikost elektrickej rúry	
MALÁ	
STREDNÁ	←
VEĽKÁ	
Hlučnosť (dB)	46
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)	
Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm ²)	1230

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

390639sk

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

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

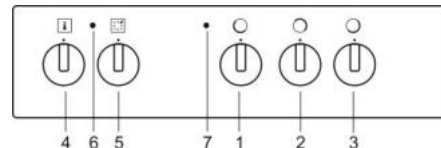
- Kuchnia przystosowana jest do podłączenia do gniazdka elektrycznego 230V i posiada przewód zasilający zakończony wtyczką. Szczegółowe warunki użytkowania zawarto w dalszej części instrukcji.
- Przebieg podłączenia kuchni do sieci elektrycznej, musi zostać skontrolowany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.
- Przeprowadzona kontrola musi zostać potwierdzona odpowiednim wpisem w Karcie Gwarancyjnej kuchni.
- 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.
- 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 cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać kuchni do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego 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 usterki w instalacji elektrycznej - nie wolno usuwać jej samemu. W takiej sytuacji należy zaprzestać eksploatacji urządzenia i wezwać do usunięcia usterek uprawnioną firmę.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie odpowiada za powstanie ewentualnych szkód.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać czyszczaczy parowych.

UWAGA!

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

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokrętko lewego przedniego pola grzejnego
2. Pokrętko prawego tylnego pola grzejnego
3. Pokrętko prawego przedniego pola grzejnego
4. Termostat piekarnika
5. Przełącznik funkcji piekarnika
6. Sygnalizacja funkcji termostatu
7. Sygnalizacja stanu włączenia urządzenia

ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

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

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

Kuchnia elektryczna przystosowana jest do podłączenia do gniazdka elektrycznego 230V/16A i posiada przewód zasilający zakończony wtyczką. Z tego powodu poszczególne funkcje kuchni mogą być używane według poniższych zasad:

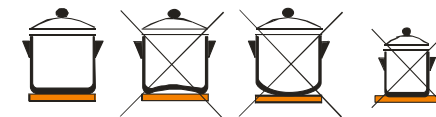
- Można gotować niezależnie (bez użycia piekarnika) na wszystkich trzech polach grzejnych, przy czym prawe tylne pole grzejne ma zmniejszoną moc i przeznaczone jest do podgrzewania oraz utrzymywania temperatury małych ilości potraw.
- Przy użytkowaniu piekarnika można gotować wyłącznie na prawym przednim polu grzejnym.

UWAGA

Kontrolka załączenia urządzenia znajdująca się na panelu sterującym, świeci się przez cały czas działania któregośkolwiek pola grzejnego. Świeci się również w przypadku gdy włączony piekarnik spowodował wyłączenie się lewego przedniego i prawego tylnego pola grzejnego, a pokrętła tych pól nie są ustawione w położenie – wyłączone.

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 3kg. Ruszt wraz z brytfanną lub blachą może być obciążony maks. masą 7kg.
- 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 Z POLAMI GRZEJNYMI

Przednie pola grzejne kuchni mają stopniowaną regulację mocy. Największa moc odpowiada stopniu „6”, a najmniejsza „1”. Prawe tylne pole grzejne posiada płynną regulację mocy 1 – 11. Lewe tylne pole może być wykorzystane w celu odstawienia naczyń. Elektryczne pola grzejne służą do gotowania, smażenia itp., zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń z płaskim dnem.

Ogranicznik temperatury chroni pole grzejne przed przegrzaniem. Kontrolka wskaźnika resztkowego ciepła, umieszczona w przedniej części płyty grzejnej, sygnalizuje podwyższoną temperaturę powierzchni pola grzejnego, również w przypadku,

gdy wyłączone jest zasilanie pola. Gorące pole grzejne może być wtedy dodatkowo wykorzystane. Kontrolka zgaśnie po takim schłodzeniu pola, przy którym nie będzie ryzyka poparzenia.

OGÓLNE ZASADY EKSPLOATACJI PŁYTY CERAMICZNYCH

- Należy stosować tylko naczynia z dnem płaskim, wolnym od zanieczyszczeń mogących spowodować zadrapania.
- Należy stosować naczynia z materiałów dobrze przewodzących ciepło.
- Dno naczynia musi mieć średnicę co najmniej równą średnicy pola grzejnego. W przeciwnym wypadku ogranicznik temperatury pola wyłączy je podczas gotowania ze względu na przegrzanie. Nie ma znaczenia, jeżeli średnica naczyń jest większa niż średnica pola grzejnego.
- Podczas gotowania, garnki powinny być przykryte pokrywką, moc grzejną pola należy wykorzystywać w taki sposób, by pokrywka nie musiała być odsuwana albo zdejmowana (odsuvanie lub zdejmowanie pokrywki podczas gotowania potraw powoduje znaczny wzrost zużycia energii elektrycznej).
- Płyta nie może być wykorzystywana do ogrzewania pomieszczeń.
- Przy czyszczeniu powierzchni płyty ceramicznej należy najpierw usunąć resztki potraw z pól grzejnych przy pomocy będącego na wyposażeniu kuchni skrobaka. Powstałe zanieczyszczenia należy usuwać natychmiast (najlepiej już w trakcie gotowania). Szczególną uwagę należy poświęcić usuwaniu resztek cukru, dżemu itp., przypalony cukier przy długotrwałym działaniu może naruszyć strukturę płyty ceramicznej.
- Plamy z metalowym połyskiem powstają w wyniku otarcia dnem naczynia aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Plamy te można usunąć przez kilkukrotne czyszczenie.
- Zadrapania powierzchni strefy grzejnej mogą spowodować np. ziarna piasku z warzyw albo pozostałości zastosowanego, nieodpowiedniego proszku do czyszczenia, ale również ostre krawędzie przedmiotów.
- Podczas gotowania brzozy naczyń nie mogą dotykać lakierowanej ramy płyty, nie wolno na ramę kłaść naczyń.

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 wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia rusztu. W piekarniku się grzałką górną/grzałką grilla i grzałką dolną. W tylnej części piekarnika pod pokrywą rozdzielczą znajduje się wentylator.