



CS 100 M, C712 M, CS 715 M, CS 711 M, CS 611 M, CS 612 M, CS 816 M,
CS 836 M, CS 937 M, CS 936 M, CS 615 M

CZ, SK, PL, HU / 2013 02 01 / 390331



ELEKTRICKÉ SPORÁKY
ELEKTRICKÉ SPORÁKY
KUCHNIA ELEKTRYCZNA
ELEKTROMOS TŰZHELY

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

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

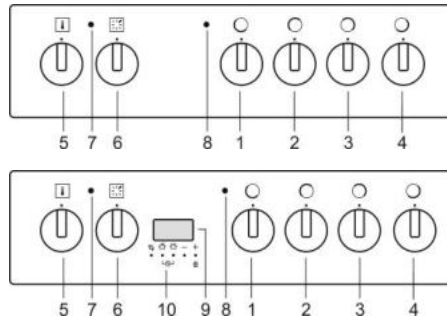
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku, souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě.
- Sporák se připojuje k elektrické síti podle schématu připojení.
- Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz Záruční list).
- Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku.
- Do pevného rozvodu elektrické energie před spotřebičem je nutné umístit zařízení pro odpojení všech 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.
- Príslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebování 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



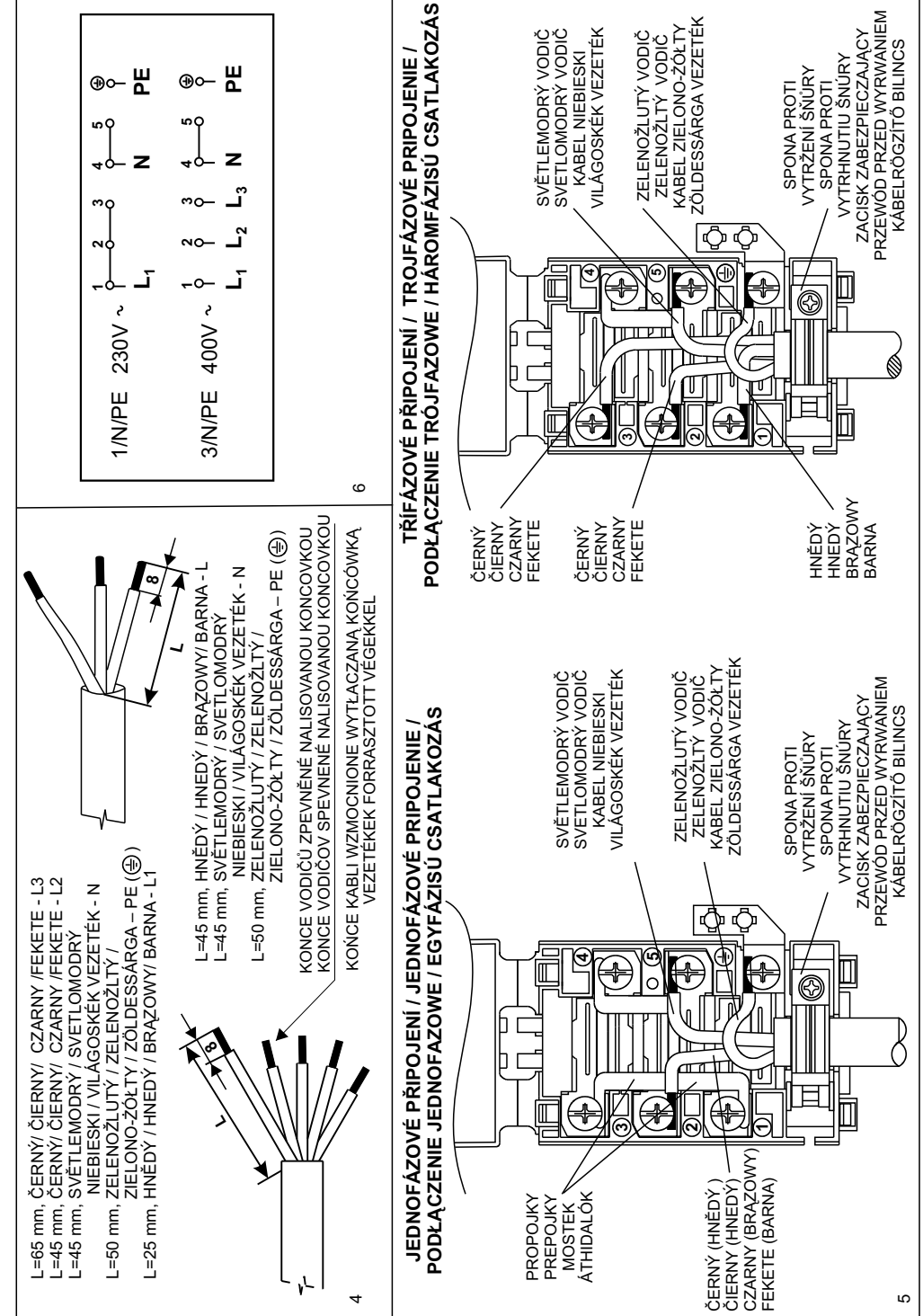
- Ovládací knoflík levé přední varné zóny
- Ovládací knoflík levé zadní varné zóny
- Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny
- Ovládací knoflík pravé přední varné zóny
- Troubový termostát
- Přepínač funkcí trouby
- Signalizace funkce termostatu
- Signalizace zapnutého stavu spotřebiče
- Digitální časový spínač
- 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 zapnete hlavní vypínač a provedte 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.



MŰSZAKI ADATOK					
Elektromos tűzhely	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Méretek					
Magasság / szélesség / mélység (mm)	850 / 500 / 605				
Főzőlap - elektromos főzőzónák					
Bal hátsó (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Bal első (kW)	1,70	1,80			
Bal első (kW)			1,70	1,70	1,70
Jobb hátsó (kW)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Jobb hátsó (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Sütő					
Felső fűtőszál sütésnél (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Alsó fűtőszál (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Felső fűtőszál grillezésnél (kW)		1,85	1,85	1,85	
Körfűtőszál (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventillátor motor (W)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Sütővilágítás (W)	25				
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C				
Névleges feszültség	230 / 400 V ~				
A készülék össz névleges teljesítménye (kW)	8,00	9,10	9,00	9,00	9,00
Tartozékok					
CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M	
Sütőrács	+	+	+	+	+
Zománcozott tepsí	+	+	+	+	+
Zománcozott sütőlemez		+	+	+	+
Kerámia lap kaparó	+	+	+	+	+
Magasságállító készlet	+	+	+	+	+
Csúszo lécek				+	
GYÁRTÓMŰ					
CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M	
Típus	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
A - Hatékonyabb B C D E F G - Hatékonyabb	A	A	A	A	A
Energia fogyasztás (KWh)	0,79	0,79	0,79		0,79
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	50	53,1	53,1		53,1
Energia fogyasztás (KWh)	0,78	0,78	0,78	0,79	0,78
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	44,4	43,4	43,4	44,3	43,4
Sütő hasznos térfogata	46	48	48	48	48
Sütő mérete					
KIS TÉRFOGAT					
KÖZEPES TÉRFOGAT	←	←	←	←	←
NAGY TÉRFOGAT					
Zajszint (dB)	46	46	46	46	46
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)					
Legnagyobb tepsí mérete (cm ²)	1230				

SAP 390331hu

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

VAŘIDLOVÁ DESKA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMÍ

Varné zóny standard sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni "6", nejmenší na stupni "1". 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. Varné zóny Hi-light a dvojité varné zóny mají regulaci příkonu plynulou pomocí energoregulátoru.

DVOUKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA

Střední část varné zóny ϕ 120 mm je ovládána otočením knoflíku energoregulátoru vpravo. Plynule lze regulovat příkon od 0 do 700 W.

Při otočení knoflíku vpravo na maximální příkon, dojde k sepnutí varné zóny ϕ 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximální příkon 1700 W podle zvoleného stupně 1 (min) až 9 (max). Při otočení knoflíku do nulové polohy se obě části zóny vypnou. 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 přikryjte 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.
- Kovové se lesknoucí skvrny vznikají používáním hliníkového nádobí nebo použitím nevhodného čistícího prostředku, skvrny lze odstraňovat několikanásobným čištěním.
- Poškrábání sklokeramické desky mohou způsobit např. písková zrna z čistěcí zeleniny, zbytky nevhodného čistícího prášku nebo čistícího prostředku s drsným povrchem.
- 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 pečicí 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.

PEČICÍ TROUBA
VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

(dle modelů)

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

PEČICÍ TROUBA
VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

(dle modelů)

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

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY

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

Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

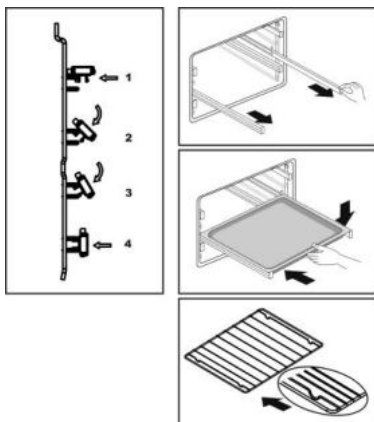
UPOZORNĚNÍ:

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

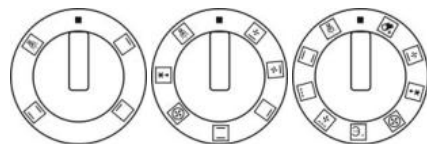
VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY S VÝSUVNÝMI ROŠTY



FUNKCE TROUBY



Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.



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



Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Teplo je předáváno přirozenou konvekcí, 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.

Doporučení:

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



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



Grilování společně s provozem ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad 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.

MŰSZAKI ADATOK							
Elektromos tűzhely	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M	
Méretek							
Magasság / szélesség / mélység	850 / 500 / 605						
Főzőlap - elektromos főzőzónák							
Bal hátsó (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
Bal első (kw)	1,70	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
Jobb hátsó (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	
Jobb első (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
Sütő							
Felső fűtőszál sütésnél (kw)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	
Alsó fűtőszál (kw)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	
Körfűtőszál (kw)		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	
Ventilátor motor (w)		30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	
Sütővilágítás (w)	25						
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C						
Névleges feszültség	230 / 400 V ~						
A készülék össz névleges teljesítménye (kw)	7,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	
Tartozékok	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M	
Sütőrács	+	+	+	+	+	+	
Zománczott tepsí		+	+			+	
Zománczott sütőlemez				+	+		
Kerámia lap kaparó	+	+	+	+	+	+	
Magasságállító készlet	+	+	+	+	+	+	
GYÁRTÓMŰ							
Típus	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M CS 615 M	CS 711 M	CS 611 M		
A - Hatékonyabb B C D E F G - Hatékonyabb	B	A	A	A	A		
Energia fogyasztás (KWh)	0,94	0,79	0,79	0,79	0,79		
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	54,9	50	53,1	50	50		
Energia fogyasztás (KWh)		0,78	0,78	0,78	0,78		
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)		44,4	43,4	44,4	44,4		
Sütő hasznos térfogata	49	46	48	46	46		
Sütő mérete							
KIS TÉRFOGAT							
KÖZEPES TÉRFOGAT	←	←	←	←	←		
NAGY TÉRFOGAT							
Zajszint (dB)		46	46	46	46		
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)							
Legnagyobb tepsí mérete (cm ²)	1230						

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.

MEGJEGYZÉS:

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



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 polotovárů před finální úpravou.



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



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



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

AQUA Clean  - (viz kapitola „Čištění“).

DOPORUČENÍ A RADY

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

50 – 70 °C - sušení
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. Dvíčka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.

GRILOVÁNÍ POKRMŮ

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

POZOR:

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

GRILOVÁNÍ NA ROŠTU

- Připravený pokrm položte na rošt.
- Rošt zasuňte do drážek v bočních stěnách pečící trouby tak, aby volnější část roštu s menším počtem příček, byla směrem dopředu.
- Pro zachycení odkapávající šťávy zasuňte do nižších drážek v bočních stěnách pečící trouby pečící plech nebo položte na dno trouby pekáč.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Při čištění a údržbě sporáku dodržujte zásady:

- Všechny knoflíky nastavte do polohy vypnuto.
- Hlavní vypínač musí být v poloze vypnuto.
- Vyčkejte, až bude sporák vychladlý.



SKLOKERAMICKÁ DESKA

Povrch sporáku čistěte vlhkým hadíkem nebo houbou a potom vyleštěte do sucha. Při velkém znečištění použijte doporučené čisticí prostředky. Vychladlou sklokeramickou desku čistěte 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 speciálních prostředků určených pro čištění sklokeramických desek např. Vitro Clean.

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

ZNEČIŠTĚNÍ CUKREM, CUKERNATÝMI POKRMY (MARCELÁDA, ŽELÉ, ŠTÁVA), ŠKRALOUPY

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:

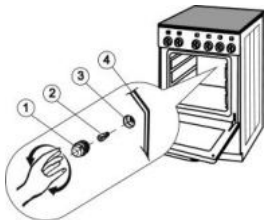
Dlouhodobě nečištěné skvrny od cukernatých pokrmů mohou způsobit neodstranitelné poškození sklokeramické desky.

TROUBA

Troubu 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 čistící 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 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. Reklamací uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu nebo u servisních gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamacie se řiďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamacie neplatná.

ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



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

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 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.

REKLAMÁCIÓ

A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A hibát a garanciális szervíz 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 gyűjtő konténerbe
- Fa talpazat
- más hasznosítás
- kijelölt szeméttélepre
- Műanyag fóliák, tasakok
- műanyaggyűjtő konténerbe

KÉSZÜLÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRTA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg. Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatóak, a készüléket MÉH-be vagy kijelölt szemétygyűjtő 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.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

Mindenemű szerelésnél a tűzhelyet le kell kapcsolni az elektromos hálózatról.

FIGYELEM

A készüléket földelni kell!

A BEÜZEMELÉSHEZ A KÖVETKEZŐ VEZETÉKEKET JAVASOLJUK.

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

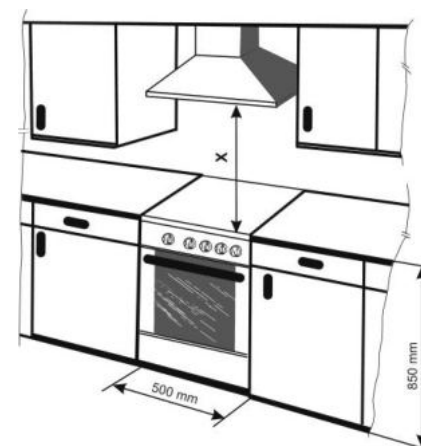
A TŰZHELY ÜZEMBEHELYEZÉSE:

A tűzhely elhelyezésekor és üzembehelyezése során a 92 MSZ 1600 szerint kell eljárni.

MINŐSÉG TANÚSÍTÁS

A 2/1984 (III.10) BKM IPM együttes rendeleték értelmében, mint forgalombahozók a közölt műszaki adatok valódiságát tanúsítjuk.

A TŰZHELY ELHELYEZÉSE



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

A tűzhely közvetlenül a konyhaszekrénybe építhető, de a szekrény ne legyen magasabb, mint a főzőlap teteje. A szekrénynek min. 100 °C-ig hőállónak kell lennie. A tűzhely fölé javasoljuk, hogy csak páraelszívót szereljen, e fölött lehet még kasszék. Páraelszívó nélkül ne helyezzen el főzőlap fölé szekrényt.

GRILLEZÉS

Kizárólag csukott ajtónál grillezen. A sütőrács elhelyezése függ az étel súlyától ill. a grillezett étel fajtajától.

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 helyezték a tepsibe állított grillező rácsra.
- A grillező rácsot tartalmazó tepsit úgy helyezték el a sütőben, hogy minél közelebb legyen a grill fűtőszálhoz.
- A grillező rács kivágásának kifelé kell állnia, hogy sütés közben az ételt a tepszi 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 törölkendő segítségével tisztítsa meg. A főzőlapot alaposan mossa le, és szárítsa fel papírral, vagy puha törölkendővel.

ERŐS SZENNYEZŐDÉSEK ELTÁVOLÍTÁSA

erős szennyeződés esetében használja a tisztítószeret 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) nehasználnak acélszálas (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:

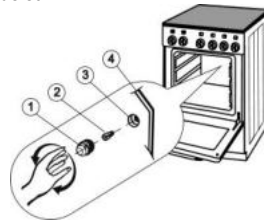
Hosszabb ideig el nem távolított cukortartalmú ételmaradékok az üvegkerámia lap maradandó károsodását okozhatják

A SÜTŐ

A sütőt mosogatószeres vízzel vagy sütőtisztítószerekkel 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 mosogatógéppben.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS IZZÓCSERÉJE

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



MEGJEGYZÉS:

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

- Menetes üvegfedél
- Izzó
- Foglalat
- Sütő hátfal

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 polů min. 3 mm. Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťové šňůry typu H05RR-F5G-1,5 (dříve CGLG 5Cx1,5), jejíž konce upravte podle obr. 9. Konce vodičů je nutno zpevnit proti rozštěpení nalisovanými koncovkami. Pro jednofázové připojení použijte přívodní šňůru typu H05RR-F3G-4 (dříve GGLG 3Cx4), konce vodičů upevněte podle obr. 5. Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte šňůru do krabice svorkovnice a zajistěte ji proti vytření 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 funkci. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu. Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.

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

Pro připojení sporáku doporučujeme použít přívodní kabel:

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakékoli 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 připojen s ochranným vodičem elektrické sítě. Umístění sporáku



„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 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:

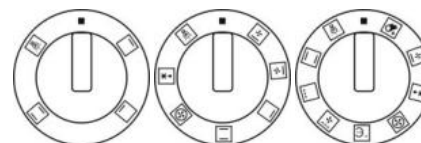
Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výroby, které nemají vliv na funkci výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE						
Elektrický sporák	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M
Rozměry						
Výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605					
Vařidlová deska - elektrické varné zóny						
Levá zadní (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Levá přední (kW)	1,70	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80
Levá přední – duozóna (kW)						
Pravá zadní (kW)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Pravá přední (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Trouba						
Horní topné těleso (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné těleso (kW)						
Kruhové topné těleso (kW)		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventilátor (W)		30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Osvětlení (W)	25					
Min. / Max teplota v troubě	50 / 250 °C					
Elektrické napětí	230 / 400 V ~					
Celkový el. příkon (kW)	7,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00

PŘÍSLUŠENSTVÍ	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M
Rošt	+	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+			+
Plech na pečení				+	+	
Škrabka	+	+	+	+	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	+	+	+	+	+	+

INFORMAČNÍ LIST						
MODEL	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	B	A	A	A	A	A
Spotřeba energie (KWh)						
Čas na upečení při standardní zátěži (min)						
Spotřeba energie (KWh) /						
Čas na upečení při standardní zátěži (min)						
Využitelný objem trouby	49	46	48	46	46	48
Velikost trouby						
MALÁ						
STŘEDNÍ						
VELKÁ						
Hlučnost (dB)		46	46	46	46	46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)						
Plocha největšího plechu na pečení (cm²)	1230					

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.



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

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



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

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



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



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 húskok 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 húskok egyidejű, két tepsiben történő sütésére alkalmas.



Ez az üzemmód szárításra és fagyasztott ételek felengedésére szolgál. Jól használható fagyasztott állapotban előkészített ételek vagy félkészételek sütés előtti előkészítéséhez.

Megjegyzés: Ez a funkció ételek felengedésére alkalmas.



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.



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 fűtőszálát - Aqua clean a sütő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó utasítást olvassa el a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.

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

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

A beállított hőmérséklet eléréséig a kontrolllámpa folyamatosan világít. A megfelelő hőmérséklet elérése után a lámpa elalszik.

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

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

sütésre használják, csak egyenes aljú edényeket javasolunk használni.

A hőfokkorlátozó biztosítja, hogy a főzőzóna az üvegkerámia lap alatt ne forrósodjon túl. A maradék hőmérséklet kijelző lámpa (a főzőlap elején helyezkedik el) jelzi a főzőzóna felülete emelkedett hőmérsékletét még a kikapcsolás után is. A forró főzőzóna hőmérséklete a kikapcsolást követően is kihasználható. A kontrolllámpa a főzőzóna kihűlése után alszik el.

Duplazonás Hi-light főzőzóna és a duplazonás főzőzóna teljesítményének szabályozása folyamatos szabályozó segítségével történik.

KÉTKÖRÖS FŐZŐZÓNA

A 120 mm-es átmérőjű főzőzóna középső része az szabályozó gomb jobbra való elforgatásával vezérelhető. Folyamatosan szabályozható a teljesítmény 0 – 700 W-ig.

Amennyiben a gombot a maximális teljesítményre állítja a 120 mm átmérőjű főzőzóna átkapcsol a 180 mm átmérőjű főzőzónára. A főzőzóna maximális teljesítményen kezd működni (1700 W) és a szabályozó gomb visszaállításával beállíthatjuk a kívánt teljesítményt. Amennyiben a gombot a nulla állásba állítja, a zóna kikapcsol.

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 helységet fűteni.
- Tisztításkor még a főzés során távolítsák el az ételmaradékot 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.
- Alumínium edény használata során keletkezett fémes csillogó foltokat csak többszörös tisztítással lehet eltávolítani.
- Az üvegkerámia lap károsodását okozhatják a nem megfelelően megtisztított zöldségről származó homokszemcsék, nem megfelelő durva tisztítószer ill. éles peremek pl. gyémántgyűrű
- kemény élő tárgyak is, pl. gyémántkőves gyűrű.
- 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
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/grillezés táblázatot .A sütő felső részén sütő és grillszál található az alsó részén a sütőszál.

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.

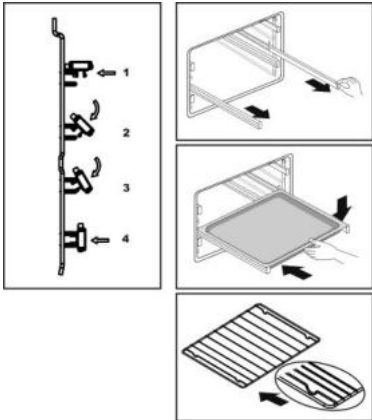
FIGYELMEZTETÉS:

Netakarja le alufóliával sütőalját , a sütőlemezt és a tepsit ne helyezze teljesen a sütőaljára. Letakarás esetén a suto meghibásodásához vezethet.

SÜTŐRÁCS



CSÚSZÓ LÉCEK



TECHNICKÉ ÚDAJE					
Elektrický sporák	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Rozměry					
Výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605				
Vařidlová deska - elektrické varné zóny					
Levá zadní (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Levá přední (kW)	1,70	1,80			
Levá přední – duozóna (kW)			1,70	1,70	1,70
Pravá zadní (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Pravá přední (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Trouba					
Horní topné těleso (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné těleso (kW)		1,85	1,85	1,85	
Kruhové topné těleso (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventilátor (W)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Osvětlení (W)	25				
Min. / Max teplota v troubě	50 / 250 °C				
Elektrické napětí	230 / 400 V ~				
Celkový el. příkon (kW)	8,00	9,10	9,00	9,00	9,00

PŘÍSLUŠENSTVÍ	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Rošt	+	+	+	+	+
Pekáč	+	+	+	+	+
Plech na pečení		+	+	+	+
Škrabka	+	+	+	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty				+	

INFORMAČNÍ LIST					
MODEL	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A	A	A	A	A
Spotřeba energie (KWh)					
Čas na upečení při standardní zátěži (min)					
Spotřeba energie (KWh) /					
Čas na upečení při standardní zátěži (min)					
Využitelný objem trouby					
Velikost trouby					
MALÁ					
STŘEDNÍ	←	←	←	←	←
VELKÁ					
Hlučnost (dB)	46	46	46	46	46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)					
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1230				

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

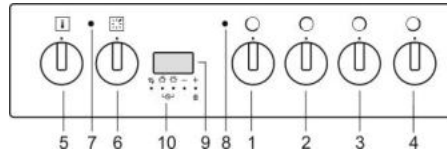
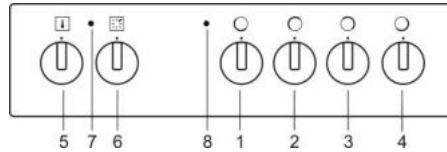
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí, súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti.
- Sporák sa pripája na elektrickú sieť, vid' schéma pripojenia. Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musia vykonať vždy iba firmy na túto činnosť odborne oprávnené (vid' 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 7prekontrolovanie 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 (vid' záručný list).
- 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 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. Signalizácia zapnutého stavu spotrebiča
9. Digitálny časový spínač
10. Ovládacie tlačidlo 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 môže 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.

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

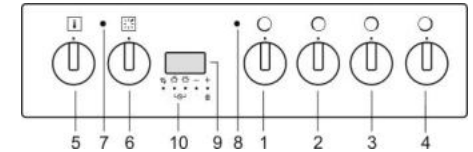
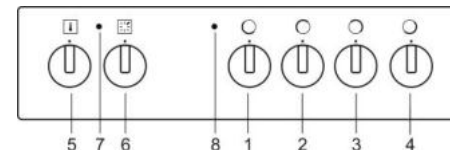
NÉHÁNY HASZNOS ÉS FONTOS INFORMÁCIÓ

- Ellenőrizze, hogy a típus táblán 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 kisgyermekek 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 nem próbálkozzanak, hívjanak szakembert vagy forduljanak szakszervízhez.
- Tisztítás és karbantartás során mindig kapcsolják le az elektromos főkapcsolót.
- A tűzhely tisztítása során soha ne használjanak gőztisztítót.

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. Sütőtermostát
6. Sütő üzemmód kapcsoló
7. Termostát funkció kontroll lámpa
8. Bekapcsolt állapot ellenőrző lámpa
9. Digitális programóra
10. Digitális programóra gomb

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el minden csomagolóanyagot és ezek mivel többsége újrahasznosítható, 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 fejében szerepelnek. Megszáradás után kapcsolja be a készüléket és kövesse a további utasítást.

SÜTŐ

A sütőgombbal kapcsolják be az alsó és felső fűtőszálakat a sütő termostátját állítsák 250 C-ra, majd csukott ajtónál hagyják így egy órán keresztül. Gondoskodjanak a helység megfelelő szellőzéséről. Ezzel a művelettel leegítik 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 helységben ne maradjanak gyermekek felügyelet nélkül. A készülék használata folyamatos figyelmet kíván.
- A sütőlemez max. terhelhetősége 3 kg. A sütőrács a tepsivel vagy a sütőlemezrel együtt max 7 kg-ig terhelhető.
- A tepsik ill. a sütőlemez nem alkalmas élelmiszerek hosszú idejű tárolására (48 órát meghaladó időtartamra)

ÜVEGKERÁMIA FŐZŐZÓNÁS FŐZŐLAP

Az alap kivételű tűzhely főzőzónái hat fokozatú teljesítmény szabályozóval működnek. Legnagyobb teljesítmény a "6"-os fokozaton van, legkisebb az "1"-es fokozaton. Az elektromos főzőzónát főzésre,

DANE TECHNICZNE					
Kuchnia elektryczna	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Wymiary					
Wysokość / szerokość / głębokość(mm)	850 / 500 / 605				
Płyta nawierzchniowa - pola grzejne					
Lewe tylne (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Lewe przednie (kw)	1,70	1,80			
Lewe przednie – duo (kw)			1,70	1,70	1,70
Prawe tylne (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Prawe tylne - duo (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Prawe przednie (kw)					
Piekarnik	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Grzałka górna (kw)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grzałka dolna (kw)		1,85	1,85	1,85	
Grzałka grilla (kw)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Grzałka okrągła (kw)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Silnik wentylatora (w)	25				
Oświetlenie (w)	50 / 250 °C				
Min. / max temperatura w piekarniku	230 / 400 V ~				
Napięcie elektryczne	8,00	9,10	9,00	9,00	9,00
RODZAJ WYPOSAŻENIA	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Ruszt	+	+	+	+	+
Brytfanna	+	+	+	+	+
Blacha do pieczenia		+	+	+	+
Skrobak	+	+	+	+	+
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+	+	+
Przesuwne listwy				+	
ENERGIA					
MODEL	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	A	A	A	A	A
Zużycie energii (kWh)	0,79	0,79	0,79		0,79
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	50	53,1	53,1		53,1
Zużycie energii (kWh)	0,78	0,78	0,78	0,79	0,78
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	44,4	43,4	43,4	44,3	43,4
Objętość użytkowa piekarnika	46	48	48	48	48
Wielkość piekarnika					
MAŁY					
ŚREDNI	←	←	←	←	←
DUŻY					
Poziom hałasu(dB)	46	46	46	46	46
Minimalne zużycie energii (standby) (W)					
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1230				

390331pl

- 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.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

Varné zóny štandard sporáka majú šesťstupňovú reguláciu príkonu. Najväčší príkon majú na regulačnom stupni “6”, najmenší na stupni “1”. 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 nehrozí nebezpečenstvo popálenia. Varné zóny Hi-light a dvojité varná zóna majú reguláciu príkonu plynulú pomocou energoregulátora.

DVOJKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA

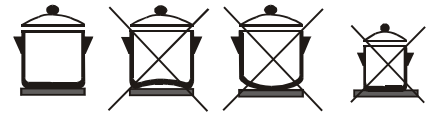
Stredná časť varnej zóny ϕ 120 mm je ovládaná otočením gombíka energoregulátora vpravo. Plynule sa dá regulovať príkon od 0 do 700 W. Pri otočení gombíkom vpravo na maximálny príkon dôjde k zapnutiu varnej zóny ϕ 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W podľa zvoleného stupňa 1 (min) až 9 (max). Pri otočení gombíkom do nulovej polohy sa obidve časti zóny vypnú. 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 nehrozí nebezpečenstvo popálenia.

Stručné zásady pre používanie sklokeramických platní:

- Používajte nádoby s rovným dnom, do povrchu ktorých nie sú vtláčené 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.
- Sklokeramická 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 príprávenín, 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 sklokeramické 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

(u niektorých modelov)
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.

RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY

(u niektorých modelov)
Rúra má prelisované boky s tromi drážkami pre zasunutie roštu.

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 !

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

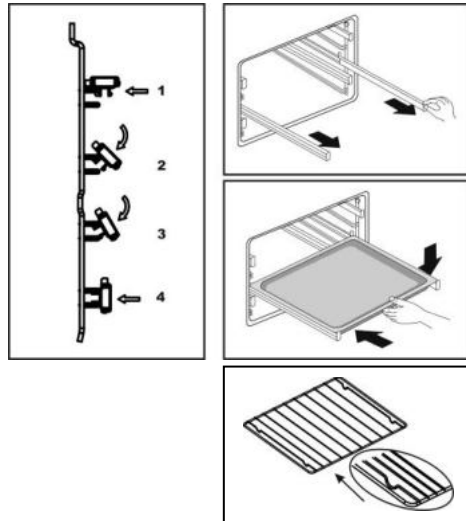
UPOZORNENIE:

Nepokrývajte 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.

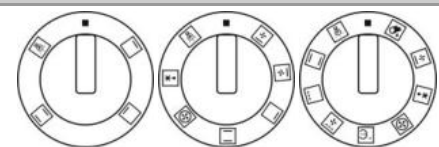
VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY S VÝSUVNÝMI ROŠTY



POPIS FUNKCIE RÚRY



Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.



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



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



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



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



Grilovanie spoločne s prevádzkou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 150 - 250 °C. Doporučenie: Funkcia je vhodná pre grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.



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

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

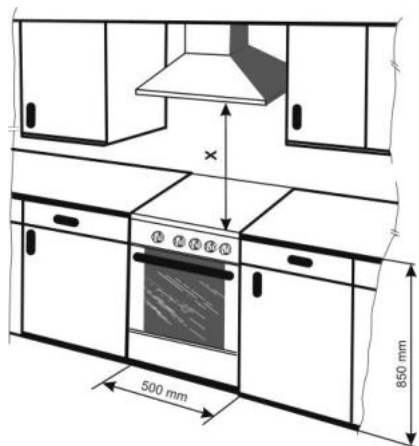


Ohrev rúry kruhovým vyhrievacím telesom pri funkcii ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 °C - 250 °C.

Doporučenie: Funkcia je vhodná pre pečenie jedál aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné pre pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva či väčšieho množstva jedla).

DANE TECHNICZNE							
Kuchnia elektryczna	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M	
Wymiary							
Wysokość / szerokość / głębokość(mm)	850 / 500 / 605						
Płyta nawierzchniowa - pola grzejne							
Lewe tylne (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
Lewe przednie (kw)	1,70	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
Prawe tylne (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	
Prawe przednie (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	
Piekarnik							
Grzałka górna (kw)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	
Grzałka dolna (kw)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	
Grzałka okrągła (kw)		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	
Silnik wentylatora (w)		30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	
Oświetlenie (w)	25						
Min. / max temperatura w piekarniku	50 / 250 °C						
Napięcie elektryczne	230 / 400 V ~						
Nominalna moc całkowita (kw)	7,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	
RODZAJ WYPOSAŻENIA							
Ruszt	+	+	+	+	+	+	
Brytfanna		+	+				+
Blacha do pieczenia				+	+		
Skrobak	+	+	+	+	+	+	
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+	+	+	+	
ENERGIA							
MODEL	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M	
A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	B	A	A	A	A	A	
Zużycie energii (kWh) 	0,94	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79	
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	54,9	50	53,1	50	50	53,1	
Zużycie energii (kWh)  / 		0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)		44,4	43,4	44,4	44,4	43,4	
Objętość użytkowa piekarnika	49	46	48	46	46	48	
Wielkość piekarnika							
MAŁY							
ŚREDNI	←	←	←	←	←	←	
DUŻY							
Poziom hałasu(dB)		46	46	46	46	46	
Minimalne zużycie energii (standby) (W)							
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1230						

UMIESZCZENIE 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 szczególnie określają Polskie Normy.

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.



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.



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



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



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

AQUA Clean  (viď kapitola „Čistenie”).

DOPORUČENIA A RADY.

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

- 50 – 70 °C - sušenie
- 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 dosiahnutie zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo svieti. Pri dosiahnutej zvolenej teplote 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, predlžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripaľovať.

GRILOVANIE JEDÁL

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

POZOR:

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

GRILOVANIE NA ROŠTE

- Pripravené jedlo položte na rošt.
- Rošt zasuňte do drážok v bočných stenách rúry tak, aby bolo grilované jedlo čo najbližšie ku grilovaciemu telesu a voľnejšia časť roštu, s menším počtom priečok, bola smerom dopredu.
- Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuňte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie, alebo položte na dno rúry pekáč.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Pri čistení a údržbe sporáka dodržujte tieto zásady:

- Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Počkajte, kým spotrebič vychladne.



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, ocelovú 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 vlhkom 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. 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:

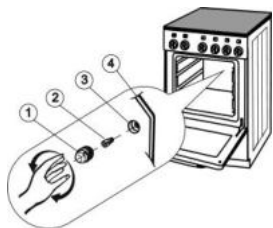
Dlhodobé nečistené škvrny od cukornatých pokrmov môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie sklokeramickej platne.

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 otácaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu
- nasadte späť sklenený kryt žiarovky otácaním 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 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 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

Vnitřní 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

PRÍPOJENIE 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. 9. Konce vodičov je nutné spevniť proti rozpadu nalisovanými koncovkami. Pre jednofázové pripojenie použite šnúru typu H05RR-F3G-4 (predtým GGLG 3C x 4), konce vodičov upevnite podľa obr. 5.

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 (tel. 61-855-29-17).

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 plasty.

LIKwidACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń. Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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

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

kabel przyłączeniowy typu H05RR-F3G-4 (dawniej GGLG3Cx4) – końcówki kabla należy przygotować zgodnie z rys.4.

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

INSTALACJA KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

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

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

SCHEMAT POŁĄCZENIA LISTWY ZACISKOWEJ Z SIECIĄ ELEKTRYCZNĄ

Zaleca się stosowanie następujących przewodów przyłączeniowych kuchni:

- Cu 3x4 mm² min. - przy zasilaniu jednofazowym

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

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

WAŻNE OSTRZEŻENIE

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

USUWANIE LEKKICH ZABRUDZEŃ-

Nieduże zanieczyszczenia usuwa się przy pomocy wilgotnej ściereczki. Resztki środka myjącego usuwać 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 roztrącenie 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.

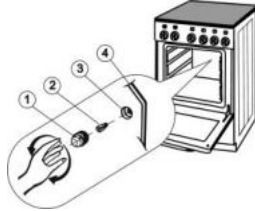
PIEKARNIK

Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia 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.).

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

Po upevnění koncov vodičův pod hlavy skrutek vo svorkovnici založte šnúru do krabíčky svorkovnice a zaistíte ju proti vytrhnutiu sponou (obr. 5). Nakoniec zatvoríte veko krabice 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.

SCHEMA 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 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.

UMIESTNENIE SPORÁKA



„X“ - minimálna vzdialenosť 650 mm, 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 skrutek, 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

POZNÁMKY:

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

UPOZORNENIE:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE						
Elektrický sporák	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M
Rozmery						
Výška / šírka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605					
Varná platňa - elektrické varné zóny						
Ľavá zadná (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Ľavá predná (kw)	1,70	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80
Pravá zadná (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Pravá predná (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Rúra						
Horné topné teleso (kw)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kw)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné teleso (kw)						
Kruhové vyhrievacie teleso (kw)		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventilátor (w)		30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Osvetlenie (w)	25					
Min. / Max teplota v rúre	50 / 250 °C					
Elektrické napätie	230 / 400 V ~					
Celkový el. príkon (kw)	7,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
PRÍSLUŠENSTVO						
Rošt	+	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+			+
Plech na pečenie				+	+	
Škrabka	+	+	+	+	+	+
Sada šroubů výškové staviteľnosť	+	+	+	+	+	+
ENERGETICKÝ OPIS						
MODEL	CS 100 M	CS 712 M	CS 715 M	CS 711 M	CS 611 M	CS 615 M
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	B	A	A	A	A	A
Spotreba energie (KWh)	0,94	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	54,9	50	53,1	50	50	53,1
Spotreba energie (KWh)		0,78	0,78	0,78	0,78	0,78
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)		44,4	43,4	44,4	44,4	43,4
Využitelný objem dutiny	49	46	48	46	46	48
Veľkosť elektrickej rúry						
MALÁ						
STREDNÁ	←	←	←	←	←	←
VEĽKÁ						
Hlučnosť (dB)		46	46	46	46	46
Najmenšia spotreba elektriny(standby) (W)						
Plocha najväčšieho plechu na pečenie(cm ²)	1230					



Jednocesne dzialanie grzałki okrągłej oraz wentylatora. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat dziala w zakresietemperatur 50°C ÷ 250°C.

Uwaga:

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



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

Uwaga: Funkcja przydatna do rozmrażania dań czy półproduktów.



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



Ciepło pochodzące od dolnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat dziala 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

ściance 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 położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ściance piekarnika w taki sposób, by luźniejsza część rusztu z mniejszą ilością belek poprzecznych znajdowała się w przedniej części piekarnika.
- Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekający z grillowanych dań sos można do niższych rowków w bocznych ścianach piekarnika wsunąć blachę lub wstawić brytfannę na dno piekarnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

- Wszystkie pokręta ustawić w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej, wyłącznik główny musi być w pozycji "WYŁĄCZONE".
- Odczekać aż kuchnia ostygnie.



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 ściągającym, wężny 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 np. Vitro Clean.

termostat, w zakresie 50 - 250 °C. Pokrętem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, **przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony**. Przekręcając pokrętkę termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.

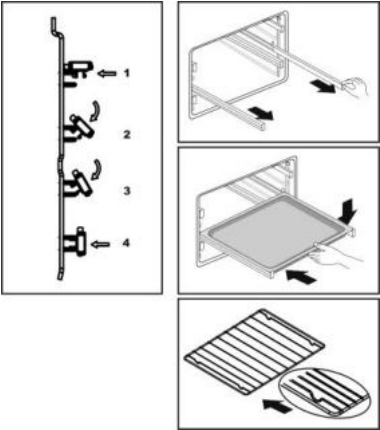
UWAGA:

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.

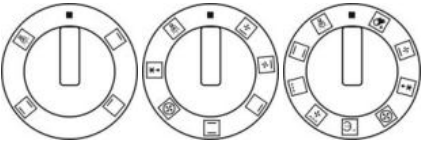
WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA - PRZESUWNE LISTWY



POOPIS FUNKCJI PIEKARNIKA



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



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



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

Zalecenie:

ta funkcja piekarnika nadaje się szczególnie do końcowej fazy pieczenia dań, które wymagają wyższej temperatury od dołu.



Ogrzewanie piekarnika tylko 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.



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.

TECHNICKÉ ÚDAJE					
Elektrický sporák	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Rozmery					
Výška / šírka / hĺbka (mm)	850 / 500 / 605				
Varná platňa - elektrické varné zóny					
Ľavá zadná (kw)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Ľavá predná (kw)	1,70	1,80			
Ľavá predná - duozóna (kw)			1,70	1,70	1,70
Pravá zadná (kw)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Pravá predná (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Rúra					
Horné topné teleso (kw)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Dolné vyhrievacie teleso (kw)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné teleso (kw)		1,85	1,85	1,85	
Kruhové vyhrievacie teleso (kw)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventilátor (w)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Osvetlenie (w)	25				
Min. / Max teplota v rúre	50 / 250 °C				
Elektrické napätie	230 / 400 V ~				
Celkový el. príkon (kw)	8,00	9,10	9,00	9,00	9,00
PRÍSLUŠENSTVO					
Rošt	+	+	+	+	+
Pekáč	+	+	+	+	+
Plech na pečenie		+	+	+	+
Škrabka	+	+	+	+	+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty				+	
ENERGETICKÝ OPIS					
MODEL	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	A	A	A	A	A
Spotreba energie (KWh)	0,79	0,79	0,79		0,79
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	50	53,1	53,1		53,1
Spotreba energie (KWh)	0,78	0,78	0,78	0,79	0,78
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	44,4	43,4	43,4	44,3	43,4
Využitelný objem dutiny	46	48	48	48	48
Veľkosť elektrickej rúry					
MALÁ					
STREDNÁ	←	←	←	←	←
VEĽKÁ					
Hlučnosť (dB)	46	46	46	46	46
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)					
Plocha najväčšieho plechu na pečenie(cm ²)	1230				

SAP 390331

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.

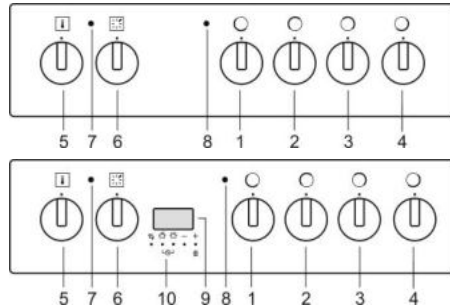
WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- 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 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 usterek 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 oczyszczaczy parowych.

UWAGA!

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

ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



1. Pokręto lewego przedniego pola grzejnego
2. Pokręto lewego tylnego pola grzejnego
3. Pokręto prawego tylnego pola grzejnego
4. Pokręto prawego przedniego pola grzejnego
5. Termostat piekarnika
6. Przełącznik funkcji piekarnika
7. Sygnalizacja funkcji termostatu
8. Sygnalizacja stanu włączenia urządzenia
9. Programator elektroniczny
10. Przycisk sterujący programatora 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

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

UŻYTKOWANIE KUCHNI

UWAGA:

- 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 Z POLAMI GRZEJNYMI

Pola grzejne posiadają sześciostopniową regulację mocy; moc największa przy stopniu „6” a najmniejsza przy „1”. 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. Pola grzejne Hi-light oraz podwójne pole grzejne posiadają płynną regulację poboru mocy przy pomocy regulatora energii.

DWUOBWODOWE POLE GRZEJNE

Część środkowa pola grzejnego o średnicy 120 mm jest sterowana poprzez ruch pokręteł regulatora energii w prawo. W sposób płynny można regulować pobór mocy od 0 - 700 W. Po przestawianiu pokręteł na maksymalny pobór mocy (skrajnie w prawo) dochodzi do przełączenia pola grzejnego o średnicy 120 mm na pole grzejne o średnicy 180 mm. Pole grzejne zacznie działać z mocą maksymalną 1700 W, ruchem pokręteł regulatora w kierunku odwrotnym nastawimy wymaganą moc. Przy nastawieniu pokręteł na pozycję zerową pole grzejne zostanie wyłączone.

Ogólne zasady eksploatacji płyt ceramicznych:

- Należy stosować tylko naczynia z dnem płaskim, wolnym od zanieczyszczeń mogących spowodować zadrapania.
- Należy stosować naczynia z materiałów dobrze przewodzących ciepło.
- Dno naczyń 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 grzejącą 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 skrobaka do płyt ceramicznych. 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 kilkakrotne 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 brzegi 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

(w niektórych modelach)

Piekarnik z gładkimi ścianami posiada boczne prowadnice służące do wsuwania rusztu i blachy. W piekarniku się grzałka górna, grzałka grilla i grzałka dolna. W tylnej części piekarnika pod pokrywą rozdzielczą znajduje się wentylator i grzałka okrągła (termoobieg).

PIEKARNIK

WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

(w niektórych modelach)

Piekarnik z wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsuwania rusztu.

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokręteł sterowania pracy piekarnika. Pokręteł można kręcić w obie strony. Wartość temperatury ustawia się przy pomocy pokręteł termostatu piekarnika. Wymaganą temperaturę wewnątrz piekarnika utrzymuje