

WOPRA

258D - KS 856 M1, KS 853 M, KS 957 M, KS 956 M, 254D - KS 641 M

CZ, SK, PL / 2012 07 01 / 386625

WOPRA



**KOMBINOVANÝ SPORÁK  
KUCHNIA GAZOWO - ELEKTRYCZNA**

CZ SK PL



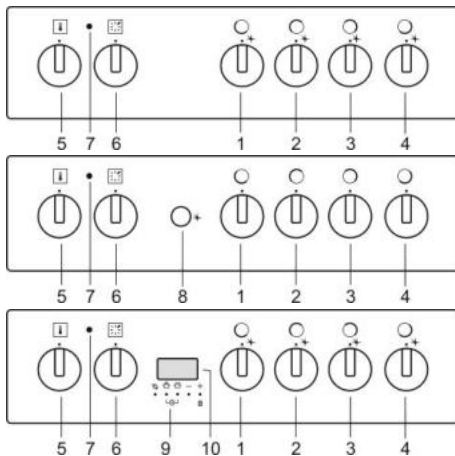
Vážený zákazník,  
zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektroplynových sporáků. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.

#### DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Tento spotřebič není připojen na zařízení pro odvádění spalin. Spotřebič musí být instalován a připojen podle platných montážních předpisů. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům ustanoveným na větrání místnosti.
- Zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě, druhem a tlakem plynu.
- Výrobek je zkompletován a seřízen na zemní plyn G 20 (20 mbar).
- Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz Záruční podmínky).
- Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku.
- Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporák se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se záruka nevztahuje.
- Je-li sporák vybaven příklonem vařidlové desky, nezavírejte příklon sporáku, pokud jsou vařidlové hořáky teplé.
- Není přípustné dávat do blízkosti vařidlových hořáků, topných těles pečící trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na odborný servis se žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při čištění a opravách musí být přívodní šňůra vytažena ze zásuvky.
- Při zjištění zápachu plynu uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem a vyvětrejte místnost. Spotřebič je možno používat až po zjištění příčiny úniku plynu, jejím odstranění (oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou).
- Při používání varného spotřebiče na plynná paliva se vytváří teplo a vlhko v místnosti, kde je instalován. Zajistěte dostatečné větrání v místnosti: udržujte otvory pro přirozené větrání otevřené nebo instalujte mechanické odvětrávací zařízení (odsavač par s odtahem vyústěným mimo místnost). Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna nebo účinnější větrání, například zvýšením výkonu odsávacího ventilátoru.

- Pro spotřebič je nutné zajistit min. přísun vzduchu 2 m<sup>3</sup>/hod. na každý kW příkonu.
- Zkoušení těsnosti spotřebiče nebo vyhledávání místa úniku plynu otevřeným ohněm je zakázáno.
- Při zjištění závady na plynové či elektrické části spotřebiče neopravujte tuto sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou.
- Při nepřítomnosti obsluhy delší než 3 dny uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem. Pokud je spotřebič mimo provoz déle než 3 měsíce, doporučujeme přezkoušet všechny uživatelské funkce spotřebiče.
- Při změně prostředí, pro které je spotřebič určen, kdy by mohlo vzniknout přechodné nebezpečí požáru nebo výbuchu (například při lepení linolea, PVC, při práci s nátěrovými hmotami a podobně) musí být spotřebič, včas před vznikem nebezpečí, vyřazen z provozu.
- Upozorňujeme, že na sporák a do vzdálenosti menší než je jeho bezpečná vzdálenost, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot ve směru hlavního sálání je 750 mm a v ostatních směrech 100 mm).
- V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případnou způsobenou škodu a zranění osob.
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- Výrobce nedoporučuje používání jakýchkoli doplňkových zařízení pro zabránění uhasnutí plamene vařidlových hořáků případně zvýšení jejich účinnosti.
- K čištění sporáku nepoužívejte parní čistič.
- **Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.**

## OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



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

## POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU

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

## TROUBA

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

## OBSLUHA SPORÁKU

### UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

### ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ S POJISTKOU A VYSOKONAPĚŤOVÝM ZAPALOVÁNÍM

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



1. Vypnuto
2. Maximální příkon
3. Sporo

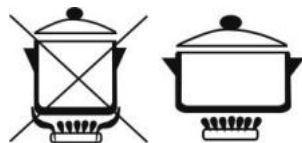
### ZHASNUTÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ

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

**Nezavírejte příklop vařidlové desky, pokud jsou vařidlové hořáky teplé.**

### VAŘENÍ

Pro dokonalé (ekonomické) využití plynu použijte tyto doporučené průměry nádob: pro malý hořák od 120 do 160 mm, střední hořák od 160 do 220 mm, velký hořák od 220 do 280 mm. Příkon hořáku je možno regulovat kohoutem v rozmezí poloh „maximální příkon“ a „sporo“. U uvedení pokrmu do varu snižte příkon na hodnotu, která ještě postačí k udržení varu.



RODZAJ WYPOSAŻENIA	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
Ruszt	+	+	+	+	+
Brytfanna		+	+	+	+
Blacha do pieczenia	+	+	+	+	+
Przesuwne listwy				+	
Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+	+	+
Ruszt do ustaw. małych naczyń (kładzie się na ruszt lewego przedniego palnika wówczas, gdy dno naczynia ma zbyt małą średnicę)		+			

AKCESORIA NA ŻYCZENIE	NUMER ZAMÓWIENIA	AKCESORIA NA ŻYCZENIE	NUMER ZAMÓWIENIA
Szklana pokrywką - biała	SAP 254207	Pokrywką lakierowana - biała	SAP 254190
Szklana pokrywką - brązowa	SAP 254222	Pokrywką lakierowana - brązowa	SAP 254204

ENERGIA					
MODEL	MORA				
	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
A- Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
Zużycie energii (kWh)	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>		<b>0,79</b>
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	<b>50</b>	<b>53,1</b>	<b>50</b>		<b>53,1</b>
Zużycie energii (kWh)	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,79</b>	<b>0,78</b>
Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	<b>44,4</b>	<b>43,4</b>	<b>44,4</b>	<b>44,3</b>	<b>43,4</b>
Objętość użytkowa piekarnika	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
Wielkość piekarnika					
MAŁY					
<b>ŚREDNI</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
DUŻY					
Poziom hałasu (dB)	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
Minimalne zużycie energii (standby) (W)				<b>2</b>	<b>2</b>
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>				

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

SAP 386625pl

Palnik	Maly	Średni	Duzy
Pobór mocy [kW]	1,0	1,75	2,70
G 20 ciśnienie 20 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,77	1,01	1,22
GZ 410 ciśnienie 20 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,85	1,07	1,32
GZ 350 ciśnienie 13 mbar			
Średnica dyszy [mm]	1,04	1,32	1,60
Propan-butan (mieszanka B G30) ciśnienie 36 mbar			
Średnica dyszy [mm]	0,48	0,63	0,77

### PRZESTAWIENIE KUCHNI NA INNY RODZAJ GAZU

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

Przy przestawieniu należy dokonać:

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

### REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI

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

- przechylic kuchnię na bok
- wkręcić plastikowe śruby regulacyjne w przedni i tylny otwór listwy poprzecznej po jednej stronie kuchni
- przechylic kuchnię na przeciwny bok i wkręcić śruby regulacyjne w otwory po drugiej stronie kuchni
- ustawić kuchnię poziomo i śrubokrętem dokonać regulacji wysokości obracaniem sześcioboku śruby regulacyjnej.

### UWAGA:

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

### UWAGA:

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

DANE TECHNICZNE					
Kuchnia gazowo- elektryczna	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
<b>Wymiary:</b> Wysokość / szerokość / głębokość	850 / 500 / 605 mm				
<b>Płyta nawierzchniowa - palniki gazowe</b>					
Lewy przedni	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Lewy tylny	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Prawy tylny	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Prawy przedni	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
<b>Piekarnik</b>					
Grzałka górna	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Grzałka dolna	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grzałka grilla		1,85	1,85	1,85	1,85
Grzałka okrągła	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Oświetlenie	25				
Silnik wentylatora	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)
Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250° C				
Napięcie elektryczne	230 V ~				
Całkowita nominalna moc elektryczna	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Całkowita nominalna moc palników gazowych	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Przystosowano do gazu	G 20 – 20 mbar				
Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½				
Oznaczenie	II2ELwLs3B/P				

### POKINY PRO UŻYCIANIE SKLENIONEGO PRKLOPU – WKA

#### POZOR!

Skleniona wka mohou při zahřátí prasknout. Před uzavřením wka zhasněte všechna vařidla.



Wiko nesklápět, je-li hořák zapálen!

- U sporáku vybaveného skleněným příklopem – víkem, dodržujte následující zásady, kterými zabráníte poškození nebo rozbití skla příklopu.
- Neuvádějte do činnosti vařidla při zavřeném příklopu.
- Zavřený příklop nepoužívejte jako pracovní a odkládací plochu. Při vaření dbajte, aby se nádoby nedotýkaly skla příklopu.
- Příklop otevírejte řádně až do koncové polohy.
- Při uzavírání příklop přidržujte až do zavřeného stavu.
- Případné znečištění odstraňte pokud možno ihned po skončení vaření a vychladnutí příklopu.
- Při čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, které by poškrábaly povrch skla a barvu.

### PEČÍCÍ TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

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

### ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY

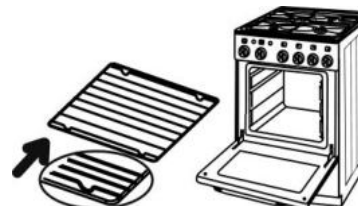
Knoflíkem přepínače funkcí trouby zvolte požadovanou funkci trouby. Knoflíkem je možno otáčet oběma směry. Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku termostatu směrem doprava v rozsahu 50-250° C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.

Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

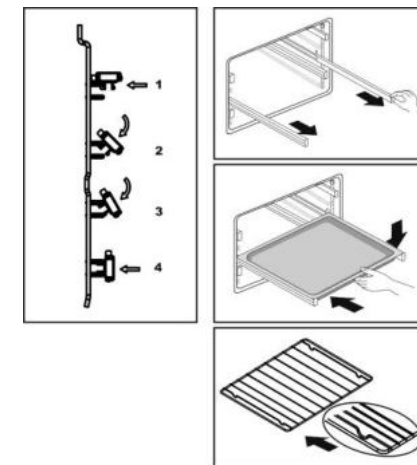
### UPOZORNĚNÍ:

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

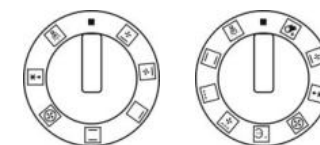
### VKLÁDÁNÍ ROŠTU DO TROUBY



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



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



Grilování společně s provozem ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 150 - 250° C.

#### Doporučení:

Funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby jsou zavřená.



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

#### Doporučení:

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



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

#### Doporučení:

Funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně



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

#### Doporučení:

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




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



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



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

AQUA Clean  - (viz kapitola „Čištění“).

## DOPORUČENÍ A RADY

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

50 - 70 °C - sušení

80 - 100 °C - sterilování

130 - 150 °C - dušení

180 - 220 °C - pečení těsta

220 - 250 °C - pečení masa

Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení odzkoušet. Před vložením pokrmu je nutno pečící troubu v některých případech

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

## GRILOVÁNÍ POKRMŮ

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

### POZOR:

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

## GRILOVÁNÍ NA ROŠTU

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

### Při čištění a údržbě sporáku dodržujte zásady:

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



## POVRCH SPORÁKU

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

## VAŘIDLOVÁ DESKA

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

## OSTRZEŽENIE

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

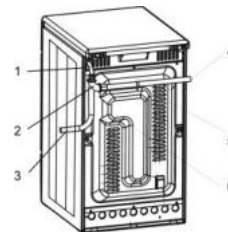
## PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZU PROPAN-BUTAN

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

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

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

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



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

## UWAGA:

Podczas manipulowania przewodami gazowymi kuchni (np. przy przyłączaniu do sieci gazowej lub do węża elastycznego) należy zawsze stosować klucz do przytrzymywania końcówek przewodów gazowych kuchni tak, by przewody nie zostały zdeformowane. Kuchnia posiada króciec przyłączeniowy do instalacji gazowej zakończony gwintem cylindrycznym G 1/2. Gwint ten musi być uszczelniony uszczelką !.

## PRZYŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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

## INSTALACJA KUCHNI

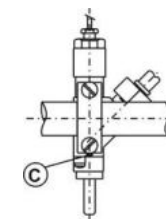
### OSTRZEŻENIE:

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

## REGULACJA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

### REGULACJA MOCY - PŁOMIEŃ EKONOMICZNY

Przed rozpoczęciem regulacji należy odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej. PŁOMIEŃ EKONOMICZNY ustawiony jest prawidłowo, gdy wewnętrzny stożek płomienia osiąga wysokość od 3 do 4mm. W innym przypadku, po usunięciu pokrętła zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień. Regulacja powinna być przeprowadzona przy ustawieniu pokrętła na symbol graficzny płomienia oszczędnościowego. Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu.



## 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

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

Osoba dokonująca instalacji musi wypoziomować kuchnię, podłączyć ją do sieci elektrycznej oraz sprawdzić prawidłowość jej działania. Przyłączenie kuchni powinno być potwierdzone przez osobę instalującą w Karcie Gwarancyjnej.

### WAŻNE OSTRZEŻENIE!

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

Podczas sprawdzania funkcji urządzenia należy wykonać następujące czynności:

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

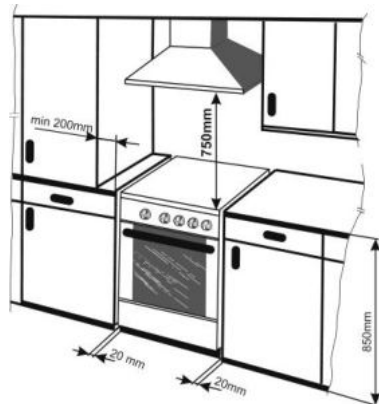
### UWAGA:

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

## UMIESZCZENIE KUCHNI

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

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



## PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ

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

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

### UPOZORNĚNÍ:

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

### TROUBA


Troubu čistíte saponátem nebo speciálním prostředkem na čištění trub. Nečistoty namočte, narušte kartáčem a setřete hadrem. Připečené zbytky neodstraňujte ostrými kovovými předměty.

Příslušenství trouby umyjte houbou pomocí saponátu nebo použijte myčku nádobí (rošt, pekáč atd.).

### AQUA CLEAN

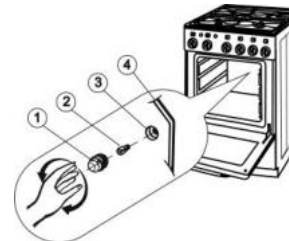
Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup:

Knoflík pro výběr funkcí trouby u ochlazené trouby

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

### VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCI TROUBY

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



### POZNÁMKA:

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

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

## REKLAMACE

Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu, nebo u servisních gescí. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamáce neplatná.

## ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



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

## LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKOŇČENÍ ŽIVOTNOSTI



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

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

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

## PŘEDPIS PRO INSTALACI A SEŘÍZENÍ

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

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

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

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

- Zkouška těsnosti plynových spojů a správnosti připojení k elektrické síti
- Kontrola funkce plynových hořáků a jejich seřízení (sporo příkon, čidla termoelektrických pojistek, zapalování)
- Kontrola funkce ostatních ovládacích a regulačních prvků (termostat, přepínač, osvětlení, atd.)
- Předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

### UPOZORNĚNÍ:

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

## UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

Tento spotřebič je určen pro instalaci do vnitřního normálního prostředí (např. kuchyň, obytné prostory apod.) a dle TPG 70401 do místnosti s minimálním prostorem 20m<sup>3</sup>. V menším prostoru (min. 15m<sup>3</sup>) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Spotřebič nelze umístit do koupelny a podobných prostor s vyšší vlhkostí.

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

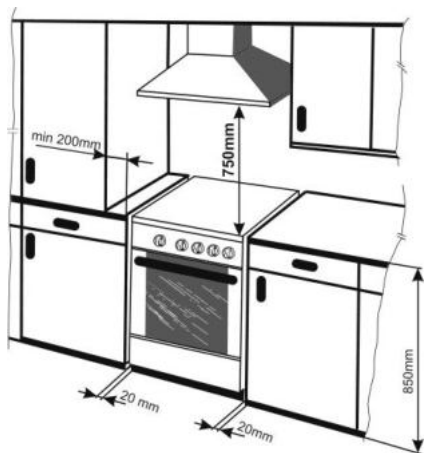
Při umístění sporáku vždy dbejte na to, aby byla dodržena minimální vzdálenost 20mm od nábytku a stěn. V blízkosti sporáku nedávejte přístroje citlivé na teplo.

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

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

Sporák nesmí být umístěn na podstavci.

Při stanovení bezpečné vzdálenosti pro ostatní materiály platí ČSN 061008.



## PŘIPOJENÍ SPORÁKU

### NA PŘÍVOD PLYNU

Sporák musí být připojen k přívodu plynu oprávněnou osobou. Připojení je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy (ČSN EN 1775, ČSN 38 6462).

Přívod plynu lze ke sporáku připojit z pravé strany. Při tlaku nad 23 mbar doporučujeme zařadit do přívodu plynu regulátor tlaku plynu.

### PŘIPOJENÍ SPORÁKU POMOCÍ HADICE

Z hlediska bezpečnosti musí být použita pouze hadice odpovídající zák. č. 22/97 Sb. Doporučujeme hadici délky 1000mm. Každá hadice je opatřena

návodem, který obsahuje způsob připojení, povolené oteplení, kontroly a životnosti hadice a podobně. Tyto pokyny je nutno bezpodmínečně dodržovat.

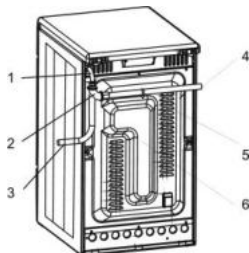
### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

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

**Tepelná odolnost hadice - minimálně 100 °C.**

### PŘIPOJENÍ NA ROZVOD PROPAN-BUTANU G 30

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



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

### UPOZORNĚNÍ:

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

### PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

### Przy czyszczeniu i konserwacji kuchni należy przestrzegać następujących zasad:

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

### POWIERZCHNIE EMALIOWANE

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



### PŁYTA PODPALNIKOWA

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

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

### UWAGA:

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

### PIEKARNIK

Piekarnik należy czyścić przy użyciu detergentów lub specjalnych środków do czyszczenia piekarników. Nie wolno usuwać przypalonych resztek przy pomocy ostrych przedmiotów metalowych. Należy je zmoczyć, zetrzeć szczoteczką i wytrzeć szmatką.

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

### AQUA CLEAN

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

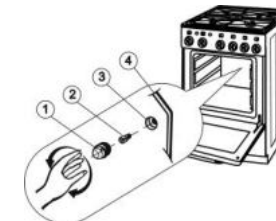
Przy wystudzonym piekarniku, ustawić pokrętko

funkcji piekarnika w położenie

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

## WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

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



### UWAGA:

Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka T 300 °C, E 14, 230 V~, 25 W.

1. Klosz ochronny
2. Żarówka
3. Oprawka
4. Tylna ścianka piekarnika

## REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka kuchni - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 / prefiks / 61 855 29 17). Przy zgłaszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

## SPOSOBY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

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





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



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



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



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



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

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



Jednoczesne działanie grzałki okrągłej oraz wentylatora. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ± 250° C. Uwaga: Można piec dania na dwóch blachach jednocześnie. Odpowiednie 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 działa w zakresie temperatur 50 ± 250° C.



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



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

AQUA Clean  - (patrz rozdział „Czyszczenie”).

### ZALECENIA I RADY

Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:

- 50 – 70° C - suszenie
- 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, blachę lub brytfannę najlepiej umieścić w drugim rowku w ścianie od dołu piekarnika. W miarę możliwości, należy do minimum ograniczyć otwieranie drzwiczek piekarnika, gdyż dochodzi do nagłych zmian temperatury wewnątrz piekarnika - przedłuża się czas obróbki termicznej, może dojść do przypalenia potraw.

### GRILLOWANIE

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

### UWAGA:

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

### GRILLOWANIE NA RUSZCIE

- Przygotowaną potrawę położyć na ruszcie.
- Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie piekarnika.
- Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekający z grillowanych dań sos można do niższych rowków w bocznych ścianach piekarnika wsunąć blachę lub wstawić brytfannę na dno piekarnika.

## INSTALACJE SPORÁKU

### UPOZORNĚNÍ:

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

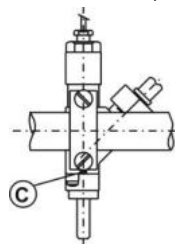
Elektroplynový sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.

## SEŘÍZENÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ

### SEŘÍZENÍ „SPORO“ PŘÍKONU

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

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



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

## PŘESTAVBA SPORÁKU NA JINÝ DRUH PLYNU

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

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

## VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU

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

- nakloňte sporák na boční hranu
- našroubujte plastové šrouby zesponu do pŕedního a zadního otvoru pŕičky 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 inováčních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE					
Kombinovaný sporák	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
<b>Rozměry:</b> výška / šířka / hloubka (mm)	850 / 500 / 605				
<b>Vařidlová deska - plynové hořáky</b>					
Levý přední (kW)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Levý zadní (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Pravý zadní (kW)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Pravý přední (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
<b>Trouba</b>					
Horní topné těleso (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Spodní topné těleso (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grilovací topné těleso (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Kruhové topné těleso (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Osvětlení (W)	25				
Ventilátor (W)	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)
Min. / max teplota v troubě	50 / 250° C				
Elektrické napětí	230 V ~				
Celkový el. příkon (kW)	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Celkový příkon plyn (kW)	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Nastaveno na plyn	G 20 – 20 mbar				
Připojení na plynové vedení	ISO 228-1/ G ½				
Kategorie spotřebiče	II 2H3B/P				

PŘÍSLUŠENSTVÍ	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
Rošt	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+	+	+
Plech na pečení	+	+	+	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnosti	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty				+	
Mřížka pro malé nádoby (pokládá se na vařidlovou mřížku levého předního hořáku v případě, kdy varná nádoba má malý průměr dna)		+			

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

efektywnego (ekonomicznego) wykorzystania gazu, należy używać naczyń z zalecanymi średnicami: dla palnika małego ∅ 120 do ∅ 160 mm, dla palnika średniego 160 do ∅ 220 mm, dla palnika dużego ∅ 220 do ∅ 280 mm.

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

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



#### ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY



#### UWAGA!

Szklana nakrywa może pęknąć przy nagrzaniu. Przed opuszczeniem nakrywy, należy wyłączyć wszystkie palniki.

- W kuchni wyposażonej w szklaną nakrywę, należy stosować się do następujących zasad które pozwolą zapobiec uszkodzeniu lub rozbiciu szkła nakrywy.
- Nie wolno zapalać palników przy opuszczonej nakrywie.
- Nie wolno wykorzystywać opuszczonej nakrywy jako blatu roboczego.
- Nakrywę należy zawsze otwierać, aż do jej skrajnego położenia. Podczas opuszczania nakrywy należy przytrzymywać ją aż do samego końca.
- Podczas gotowania garnki nie mogą dotykać nakrywy.
- Wszelkie zanieczyszczenia należy usuwać z nakrywy bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Do czyszczenia nakrywy nie wolno używać agresywnych środków czyszczących, oraz środków mogących spowodować zadrapania powierzchni nakrywy lub jej ornamentyki.

#### PIEKARNIK WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA

Piekarnik z gładkimi ścianami posiada boczne prowadnice służące do wsuwania rusztu i blachy / Piekarnik z wytłoczonymi bocznymi ściankami z trzema rowkami służącymi do wsunięcia rusztu i blachy.

#### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokrętle sterowania pracy piekarnika. Pokrętle można kręcić w obie strony.

Wartość temperatury ustawia się przy pomocy pokrętle termostatu piekarnika. Wymaganą

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

**Pokrętle termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony.** Przekręcając pokrętle termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.

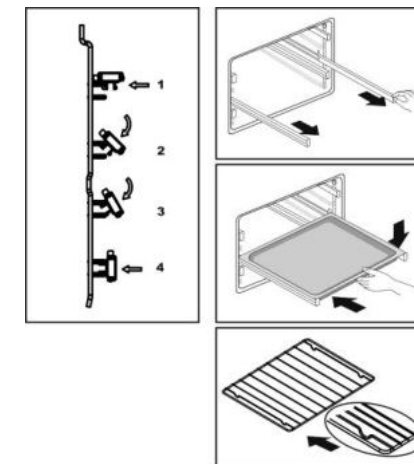
#### UWAGA:

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.

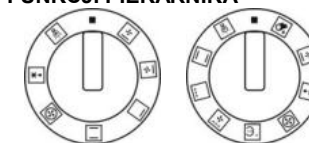
#### WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA



#### WKŁADANIE RUSZTU DO PIEKARNIKA - PRZESUWNE LISTWY

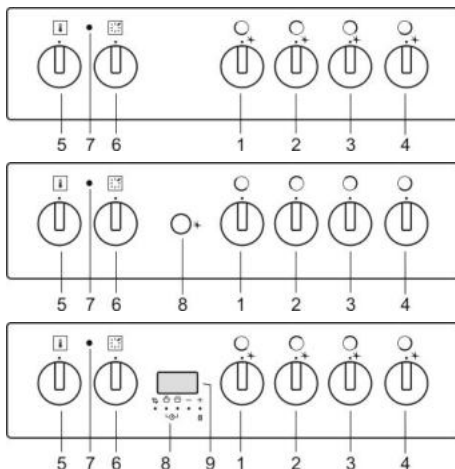


#### OPIS FUNKCJI PIEKARNIKA



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

## ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI



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

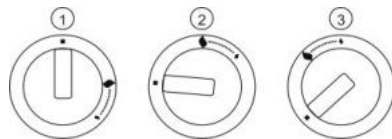
Pokrętko przełącznika funkcji piekarnika ustawić w pozycji „grzałka górna i dolna”. Pokrętko termostatu ustawić na temp. 250° C. Włączony piekarnik pozostawić przez ok. 1 godz. (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika). Zapewnić należyte wentrowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki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

## UŻYTKOWANIE KUCHNI

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

## ZAPALANIE PALNIKA Z ZABEZPIECZENIEM I ZAPALACZEM WYSOKONAPIĘCIOWYM

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



1. Wyłączone
2. Maksymalny płomień
3. Ekonomiczny płomień

## WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH

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

**Nie wolno zamykać nakrywy, jeżeli palniki są gorące.**

## GOTOWANIE

Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich. Należy uważać, by płomień palącego się gazu ogrzewały tylko dno naczynia i nie przechodziły poza jego krawędzie. Kuchnia wyposażona jest w palniki różnej wielkości. Dla

## INFORMAČNÍ LIST

Výrobce	MORA				
	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
MODEL					
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
Spotřeba energie (KWh)	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>		<b>0,79</b>
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	<b>50</b>	<b>53,1</b>	<b>50</b>		<b>53,1</b>
Spotřeba energie (KWh)  /	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,79</b>	<b>0,78</b>
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	<b>44,4</b>	<b>43,4</b>	<b>44,4</b>	<b>44,3</b>	<b>43,4</b>
Využitelný objem trouby	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
Velikost trouby					
MALÁ					
<b>STŘEDNÍ</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
VELKÁ					
Hlučnost (dB)	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)				<b>2</b>	<b>2</b>
Plocha největšího plechu na pečení (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>				

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

SAP 386625cs

Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu kombinovaných sporákov. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov, ktoré sú v ňom uvedené.

### DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Tento spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený podľa platných montážnych predpisov. Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať príslušným požiadavkám ustanoveným na vetranie miestnosti.
- Skontrolujte, či údaje uvedené na typovom štítku súhlasia s napätím Vašej rozvodnej siete, druhom a tlakom plynu.
- Výrobok je skompletizovaný a nastavený na zemný plyn G 20 (20 mbar).
- Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musí vykonávať vždy len oprávnená servisná firma (viď. [www.gorenje.sk](http://www.gorenje.sk)).
- Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka.
- Sporák je určený iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Sporák sa nesmie používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k jeho preťaženiu a následnému poškodeniu. Na závažný vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa záruka nevzťahuje.
- Nezatvárajte príklop sporáka, pokiaľ sú varné horáky teplé.
- Nie je prípustné dávať do blízkosti varných horákov, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do spodného odkladacieho priestoru horľavé látky.
- Ak sporák nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vypnuté.
- Doporučujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na oprávnenú servisnú firmu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcií sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka.
- Pri čistení a opravách musí byť prívodná šnúra vytiahnutá zo zásuvky.
- Pri zistení zápachu plynu uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom a vyvetrajte miestnosť. Spotrebič je možné používať až po zistení príčiny úniku plynu, jej odstránení (firmou na túto činnosť odborne spôsobilou a oprávnenou) a po vyvetraní miestnosti.
- Pri používaní varného spotrebiča na plynné palivá sa v miestnosti, kde je inštalovaný, vytvára teplo a vlhko. Zaisťte dostatočné vetranie v miestnosti: udržiavajte otvory pre prirodzené vetranie otvorené alebo inštalujte mechanické odvetrávacie zariadenie (odsávač pár s odťahom pary s vyústením mimo miestnosti). Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie (otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie) alebo zvýšenie výkonu odsávacieho ventilátora.
- Pre spotrebič je nutné zaistiť min. prísun vzduchu 2 m<sup>3</sup>/hod. na každý kW príkonu.

- Skúšanie tesnosti spotrebiča alebo vyhľadávanie miesta úniku plynu otvoreným ohňom je zakázané.
- Pri zistení závady spotrebiča neopravujte závalu sami. Opravu zadajte oprávnenej servisnej firme, trvajte na použití iba originálnych náhradných dielov.
- Pri Vašej neprítomnosti dlhšej ako 3 dni uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom. Pokiaľ je spotrebič mimo prevádzky dlhšie ako 3 mesiace, doporučujeme pred opätovným použitím preskúšať všetky užívateľské funkcie spotrebiča.
- Pri zmene prostredia, pre ktoré je spotrebič určený, kde by mohlo vzniknúť prechodné nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu (napríklad pri lepení linolea, PVC, pri práci s náterovými hmotami a podobne) musí byť spotrebič, včas pred vznikom nebezpečenstva, vyradený z prevádzky.
- Upozorňujeme, že na sporák a do vzdialenosti menšej ako je jeho bezpečná vzdialenosť, nesmú byť kladené predmety z horľavých hmôt (najmenšia vzdialenosť spotrebiča od horľavých hmôt v smere hlavného sálania je 750 mm a v ostatných smeroch 100 mm).
- V prípade nedodržania závažných pokynov a doporučení, ktoré sú v tomto návode uvedené, nezodpovedá výrobca za prípadnú spôsobenú škodu.
- Výrobca neodporúča používanie akýchkoľvek doplnkových zariadení, ktoré by zabraňovali zhasnutiu plameňa varných hoákov, prípadne takých, ktoré by zvyšovali ich účinnosť.
- K čisteniu sporáka nepoužívajte parný čistič.
- **Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúsenosti a znalosti zabráňujú v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadať alebo ak neboli poučení ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zabezpečilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.**

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

### WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Produkt nie jest podłączony do urządzenia odprowadzania spalin. Produkt musi być zainstalowany i podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy poświęcić wymaganiom dotyczącym wentylacji pomieszczeń.
- Proszę sprawdzić, czy dane o napięciu zasilającym oraz rodzaju i ciśnieniu gazu, podane na tabliczce znamionowej zgodne są z napięciem zasilania elektrycznego oraz rodzajem i ciśnieniem gazu w Państwa sieci elektrycznej i gazowej.
- Produkt skompletowano i wyregulowano do poboru gazu ziemnego G 20 (20 mbar).
- Instalacji, wszelkich napraw, regulacji oraz ewentualnego dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu może dokonywać tylko firma posiadająca uprawnienia specjalistyczne do tego rodzaju prac, oraz autoryzację firmy.
- Zainstalowanie kuchni oraz ewentualne dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu powinno zostać potwierdzone przez wpis do karty gwarancyjnej. Bez takiego wpisu nie można wnieść o naprawę gwarancyjną.
- Nie wolno w dolnej przestrzeni kuchni przechowywać jakichkolwiek materiałów łatwopalnych.
- Kuchnia może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno jej używać do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko wzrostu stężenia spalin, zagrażające życiu. Zarazem może dojść do uszkodzenia podstawowej funkcji kuchni pod wpływem zbyt dużego obciążenia cieplnego. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania.
- Nie wolno opuszczać nakrywy, gdy palniki płoną lub włączona jest płyta grzejna.
- Zaleca się, by raz na dwa lata zlecić pracownikom uprawnionej firmy serwisowej dokonanie przeglądu technicznego wraz z przeprowadzeniem konserwacji urządzenia. Zapobiegnie to występowaniu usterek w pracy urządzenia i przedłuży jego żywotność.
- Proszę sprawdzić, czy kable innych urządzeń użytkowanych w kuchni nie dotykają płyty podpalnikowej lub innych części kuchni.
- W przypadku wystąpienia charakterystycznego zapachu ulatniającego się gazu, należy natychmiast odciąć dopływ gazu (zaworem odcinającym znajdującym się przed urządzeniem). Urządzenie można ponownie

użytkować dopiero po stwierdzeniu i usunięciu przyczyny nieszczelności (przez firmę, posiadającą odpowiednie uprawnienia) oraz po dokładnym przewietrzeniu pomieszczenia, w którym znajduje się kuchnia.

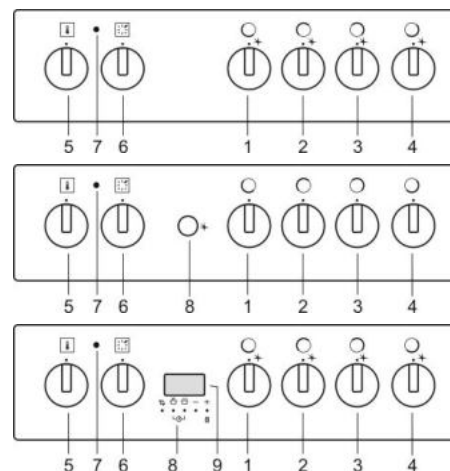
- Przy użytkowaniu urządzenia do gotowania na gaz wytwarza się ciepło i wilgotność w pomieszczeniu, gdzie urządzenie zainstalowano. Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowego wietrzenia, np. poprzez otwarcie okien.
- Należy zapewnić dostęp powietrza do urządzenia, zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami.
- Zabrania się sprawdzania szczelności urządzenia lub lokalizacji ulatniania się gazu przy pomocy otwartego ognia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia części gazowej lub elektrycznej urządzenia zabrania się dokonywania napraw samodzielnie, urządzenie należy odłączyć i zwrócić się o pomoc do punktu naprawczego.
- W przypadku przerwy dłuższej niż 3 dni w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny instalacji gazowej. Po przerwie dłuższej niż 3 miesiące zaleca się sprawdzenie wszelkich funkcji użytkowych urządzenia.
- W razie znacznych zmian w otoczeniu (srodowisku) kuchni, które mogłyby spowodować niebezpieczeństwo pożaru albo wybuchu (np. klejenie płytek PCV, linoleum, przy pracy z lakierami itp.), należy wcześniej (przed rozpoczęciem prac) wyłączyć kuchnię z eksploatacji.
- Na powierzchni kuchni ani w odległości mniejszej niż wynosi odległość bezpieczna nie mogą znajdować się przedmioty z materiałów palnych (najmniejsza odległość urządzenia od materiałów palnych w kierunku głównego promieniowania wynosi 750 mm, w innych kierunkach 100 mm).
- Kuchnia nie może być umieszczona na podstawkach.
- W przypadku niedotrzymania wskazówek i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji producent nie ponosi odpowiedzialności za powstanie ewentualnych szkód.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać czyszczaczy parowych.
- **To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej lub zostały poinstruowane z zakresu obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.**

ENERGETICKÝ OPIS					
Výrobca	MORA				
MODEL	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
Spotreba energie (KWh)	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>		<b>0,79</b>
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	<b>50</b>	<b>53,1</b>	<b>50</b>		<b>53,1</b>
Spotreba energie (KWh)	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,79</b>	<b>0,78</b>
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	<b>44,4</b>	<b>43,4</b>	<b>44,4</b>	<b>44,3</b>	<b>43,4</b>
Využitelný objem dutiny	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
Veľkosť elektrickej rúry					
MALÁ					
<b>STREDNÁ</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
VEĽKÁ					
Hlučnosť (dB)	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)				<b>2</b>	<b>2</b>
Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>				

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

SAP 386625sk

## OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA



- Ovládací gombík ľavého predného horáka
- Ovládací gombík ľavého zadného horáka
- Ovládací gombík pravého zadného horáka
- Ovládací gombík pravého predného horáka
- Termostat
- Prepínač funkcie rúry
- Signálne svetlo termostatu
- Spínač vysokonapätového zapalovača
- Digitálny časový spínač
- 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 prepnite do funkcie „horné a dolné vyhrievacie teleso“. Na termostate nastavte 250°C a rúru nechajte v činnosti pri zavretých dvierkach v trvaní 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením.

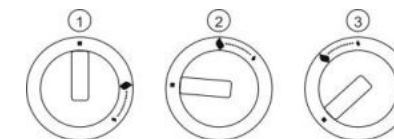
## OBSLUHA SPORÁKA

### UPOZORNENIE:

- Sporák môžu obsluhovať v súlade s týmto návodom iba dospelé osoby. Nie je prípustné, aby v miestnosti, kde je sporák inštalovaný, boli ponechané deti bez dozoru. Kombinovaný sporák je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje neustály dozor.
- Plech na pečenie môže byť v drážkach rúry na pečenie zaťažený hmotnosťou max. 3kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max. 7kg.
- Plech na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby.

### ZAPÁLENIE HORÁKOV S POISTKOU A VYSOKONAPÄŤOVÝM ZAPALOVANÍM

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



- Vypnuto
- Maximálny príkon
- Sporo

### ZHASNUTIE VARNÝCH HORÁKOV

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

**Nezavtárajte príklop varnej platne, pokiaľ sú horáky zahriate.**

### VARENIE

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



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

### POKYNY PRE POUŽÍVANIE SKLENENÉHO PRÍKLOPU – VEKA

#### POZOR!

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



Veko nezatvárajte, ak je horák zapálený!

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

### RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY

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

### ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY

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

Gombíkom termostatu zvolte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50 -250° C.

Gombíkom termostatu musíte otáčať vpravo (nastavovanie vyššej teploty). Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.

Pri násilnom pretočení nulovej polohy dôjde k poškodeniu termostatu!

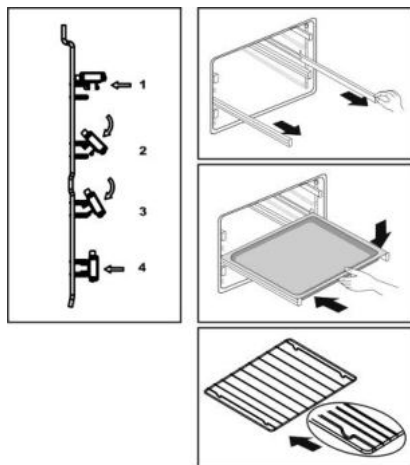
### UPOZORNENIE:

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

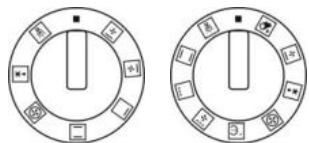
### VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY



### VKLADANIE ROŠTU DO RÚRY S VÝSUVNÝMI ROŠTY



### FUNKCIE RÚRY



Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.



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

### TECHNICKÉ ÚDAJE

	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
Kombinovaný sporák					
<b>Rozmery - výška / šírka / hĺbka (mm)</b>	<b>850 / 500 / 605</b>				
<b>Varná platňa - plynové horáky</b>					
Ľavý predný (kW)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Ľavý zadný (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Pravý zadný (kW)	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Pravý predný (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
<b>Rúra</b>					
Horné vyhrievacie 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
Vyhrievacie teleso grilu (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Kruhové vyhrievacie teleso (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Osvetlenie (W)	25				
Ventilátor (W)	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)	35 (30)
Min. / max. teplota v rúre	50 / 250° C				
Elektrické napätie	230 V ~				
Celkový el. príkion (kW)	2,10	3,20	3,20	3,20	3,20
Celkový príkion plyn (kW)	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Nastavené na plyn	G 20 – 20 mbar				
Pripojenie k plynovému vedeniu	ISO 228-1/ G ½				
Kategória spotrebiča	II 2H3B/P				

PRÍSLUŠENSTVO	KS 641 M	KS 856 M1	KS 853 M	KS 957 M	KS 956 M
Rošt	+	+	+	+	+
Pekáč		+	+	+	+
Plech na pečenie	+	+	+	+	+
Sada skrutiek na nastavenie výšky	+	+	+	+	+
Výsuvné rošty				+	
Mriežka na malé nádoby (kladie sa na varičovú mriežku ľavého predného horáka v prípade, keď hrniec má malý priemer dna)		+			

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

## PRIPOJENIE SPORÁKA K ELEKTRICKEJ SIETI

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

## INŠTALÁCIA SPORÁKA

### UPOZORNENIE:

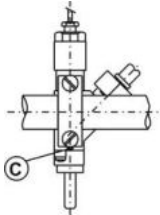
Pri inštalácii sporáka dbajte na to, aby sa elektrická prírodná šnúra nedotýkala horúcich častí sporáka (odvodu tepla z rúry na zadnej strane sporáka a spodnej časti varnej platne). Pôsobením tepla by mohlo dôjsť k poškodeniu izolácie šnúry.

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

## NASTAVENIE VARNÝCH HORÁKOV

### NASTAVENIE „SPORO“ PRÍKONU

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



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

## PRESTAVBA SPORÁKA NA INÝ DRUH PLYNU

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

Pri prestavbe treba urobiť:

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

## NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA

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

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

### POZNÁMKY:

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

### UPOZORNENIE:

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



Ohrev rúry len horným vyhrievacím telesom. Teplo je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250° C.



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



Grilovanie spoločne s prevádzkou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 150 - 250° C.

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



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

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



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

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



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

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




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



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



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

AQUA Clean  - (viď kapitola „Čistenie“).

## DOPORUČENIA A RADY

Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál

- 50 - 70° C - sušenie
- 80 - 100° C - sterilizovanie
- 130 - 150° C - dusenie
- 180 - 220° C - pečenie cesta
- 220 - 250° C - pečenie mäsa

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

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

## GRILOVANIE JEDÁL

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

### POZOR:

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

## GRILOVANIE NA ROŠTE

- Pripravené jedlo položte na rošt.
- Rošt zasuňte do drážok v bočných stenách rúry.
- Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuňte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie alebo položte na dno rúry pekáč.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Pri čistení a údržbe sporáka dodržujte tieto zásady:

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

## POVRCH SPORÁKA

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





## VARNÁ PLATŇA

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

## UPOZORNENIE:

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

## RÚRA


Rúru čistite saponátom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie rúr. Nečistoty namočte, narušte kefkou a zotrite handrou. Pripečené zvyšky neodstraňujte ostrými kovovými predmetmi.

Príslušenstvo rúry (rošt, pekáč, atď.) umyte hubkou pomocou saponátu alebo použite umývačku riadu.

## AQUA CLEAN

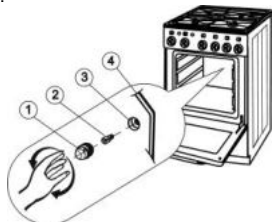
Pre bežné čistenie rúry (po každom použití) odporúčame nasledujúci postup:

Gombík pre výber funkcií rúry u ochladzenej rúry

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

## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA

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



## POZNÁMKA:

Pre osvetlenie je treba použiť iba žiarovku T 300 °C, E 14, 230 V ~, 25 W.

1. Sklenený kryt
2. Žiarovka
3. Objímka
4. Zadná stena rúry

## REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu spotrebiča si môžete uplatniť v predajni, kde ste sporák zakúpili, alebo v autorizovanom servise podľa [www.gorenje.sk](http://www.gorenje.sk). Pri reklamácii je potrebné predložiť doklad o kúpe spotrebiča a riadne vyplnený a potvrdený Záručný list list od spotrebiča. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.

## SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV

Vlnitá lepenka, baliaci papier

- predaj zberným surovinám
- do zberných kontajnerov na zberný papier
- iné využitie

Drevené podstavce

- na miesto určené obcou na ukladanie odpadu
- Obalová fólia a PE vrecia
- do zberných kontajnerov na plasty

## LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 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

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

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

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

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

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

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

## UPOZORNENIE

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

## UMIESTNENIE SPORÁKA

Tento spotrebič je určený pre inštaláciu do vnútorného normálneho prostredia (napr. kuchyňa, obytné priestory apod.) A podľa TPG 70401 do miestnosti s minimálnym priestorom 20m<sup>3</sup>. V menšom priestore (min. 15m<sup>3</sup>) nutné zaistiť odvetrávacie zariadenie. Spotrebič nie je možné umiestniť do kúpeľne a podobných priestorov s vyššou vlhkosťou.

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

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

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

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

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



## PRIPOJENIE SPORÁKA

### NA PRÍVOD PLYNU

Sporák musí byť pripojený k prívoде plynu oprávnenou osobou. Pripojenie je nutné vykonať v súlade s platnými národnými normami a predpismi STN EN 1775, STN 38 6462.

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

### PRIPOJENIE SPORÁKA POMOCOU HADICE

Z hľadiska bezpečnosti musí byť použitá iba hadica zodpovedajúca zák. 246/1995 Z.z. Doporučujeme hadicu dĺžky 1000mm. Každá hadica obsahuje návod o spôsobe pripojenia, povolené oteplenie, kontroly, životnosť hadice a podobne. Tieto pokyny je nutné bezpodmienečne dodržiavať.

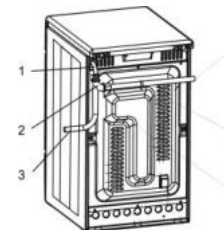
### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

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

**Tepelná odolnosť plynovej hadice – minimálne 100° C.**

### PRIPOJENIE NA ROZVOD PROPÁN-BUTÁNU G 30

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



1. Koncovka prívoде plynu koleno
2. Plynová hadica (pripojenie z pravej strany)
3. Plynová hadica (pripojenie z ľavej strany)
4. Upinacia páska
5. Zadný kryt sporáka

### UPOZORNENIE:

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