

MORA

CZ

ELEKTROPLYNOVÉ SPORÁKY

SK

KOMBINOVANÉ SPORÁKY

PL

KUCHNIE GAZOWO - ELEKTRYCZNE

A 2476, A 2479

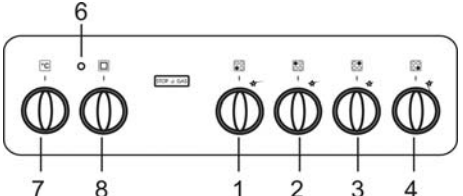
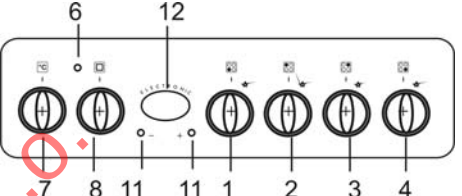


CZ	SK	PL
Vážený zákazníku, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektroplynových sporáků. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.	Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu kombinovaných sporákov. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov, ktoré sú v ňom uvedené.	Szanowni użytkownicy, zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii kuchni gazowo - elektrycznych. Naszym życzeniem jest, by produkt nasz 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.
DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ	DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA	WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA
• 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. • Kontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku, který je umístěn v odkládacím prostoru sporáku, 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 list). • 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 pečicí 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	• 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, ktorý je umiestnený v odkladačom priestore sporáka, 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 ZÁRUČNÝ LIST). • 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 závady vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa záruka nevzťahuje. • Nezatvárajte príklon sporáka, pokiaľ sú varné hořáky teplé. • Nie je prípustné dávať do blízkosti varných hořákov, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do spodného odkladacieho priestoru horľavé látky. • Ak sporák nie je v prevádzke, dajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vypnuté. • Doporučujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na oprávnenú servisnú firmu so žiadosťou o	• 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, która umieszczona jest w schowku kuchni, zgodnie 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 (2 kPa). • Instalacji, wszelkich napraw, regulacji oraz ewentualnego dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu może dokonywać tylko firma posiadająca uprawnienia specjalistyczne do tego rodzaju prac, oraz autoryzacje firmy MORA. • Zainstalowanie kuchni oraz ewentualne dostosowanie kuchni do innego rodzaju gazu powinno zostać potwierdzone przez wpis do karty gwarancyjnej. Bez takiego wpisu nie można wnosić 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

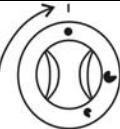
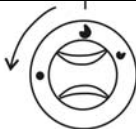
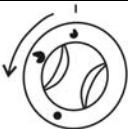
- odborný servis se žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při čištění a opravách musí být přívodní šňůra vytažena ze zásuvky.
 - Při zjištění zápachu plynu uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem 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 m³/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

- překontrolování funkcí 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 zaisťiť min. prísun vzduchu 2 m³/hod. na každý kW príkonu.
 - Skúšanie tesnosti spotrebiča alebo vyhľadanie 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 (vynechať – obsluhu) dlhšej ako 3 dni uzavrite kohút prívodu plynu (medzera) pred spotrebičom. Pokiaľ je spotrebič mimo prevádzky dlhšie ako 3 mesiace, doporučujeme pred opätovným použitím preskúšať všetky uživatelské 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

- 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 dotyczą płyty podpalnikowej lub innych części kuchni.
 - W przypadku wystąpienia charakterystycznego zapachu ulatniającego się gazu, należy natychmiast odciać 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 (środowisku) 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.

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.	byť kladené předměty z horlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiča od horlavých hmot v směru hlavního sálání je 750 mm a v ostatních směrech 100 mm). • V případě nedodržání závazných pokynů a doporučení, které sú v tomto návodu uvedené, nezodpovedá výrobca za prípadnú spôsobenú škodu. • Výrobca neodporúča používanie akýchkoľvek doplnkových zariadení, ktoré by zabráňovali zhasnutiu plameňa varných hoákov, prípadne takých, ktoré by zvyšovali ich účinnosť. • K čisteniu sporáka nepoužívajte parný čistič.	• 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 oczyszczaczy parowych.
OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU	OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA	ELEMENT STERUJĄCE KUCHNI
Å 2476  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. Signální svítidlo termostatu 6. Termostat 7. Přepínač funkcí trouby 8. Ovládací tlačítka digitálního časového spínače 9. Digitální časový spínač	Å 24769  1. Ovládací gombík ľavého predného horáka 2. Ovládací gombík ľavého zadného horáka 3. Ovládací gombík pravého zadného horáka 4. Ovládací gombík pravého predného horáka 5. Signálne svetlo termostatu 6. Termostat 7. Prepínač funkcie rúry 8. Ovládacie tlačidlá digitálneho časového spínača 9. Digitálny časový spínač	1. Pokręto lewego przedniego palnika 2. Pokręto lewego tylnego palnika 3. Pokręto prawego tylnego palnika 4. Pokręto prawego przedniego palnika 5. Lampka sygnalizacyjna termostatu 6. Pokręto termostatu piekarnika 7. Pokręto przełącznika funkcji piekarnika 8. Przyciski programatora elektronicznego 9. Programator elektroniczny
POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU	POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA	ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU
Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechny obalový materiál. Před použitím doporučujeme sporák i příslušenství vyčistit dle poknů v kapitole „Čištění“.	Před použitím je nutné zo sporáka odstrániť celý obalový materiál. Pred použitím doporučujeme sporák i príslušenstvo čistiť podľa pokynov v kapitole „Čistenie“.	Przed pierwszym włączeniem kuchni należy usunąć całość opakowania. Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy, przy pomocy wyłącznika głównego, odciąć dopływ energii elektrycznej, wyczyścić kuchnię i jej wyposażenie. 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".
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.	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.	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 wentrowanie pomieszczenia. W ten sposób zostaną usunięte środki konserwujące i zapachy przed pierwszym użytkowaniem piekarnika.
OBSLUHA SPORÁKU	OBSLUHA SPORÁKA	UŻYTKOWANIE KUCHNI
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. • Pečící plech do drážek smí být zatížen hmotností max. 3kg. Rošt s umístěným pekáčem nebo pečícím plechem smí být zatížen hmotností max. 7kg. • Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (déle než 48 hod.). Pro delší skladování, pokr přemístěte do vhodné nádoby.	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. • Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby.	• 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. • Przed podniesieniem nakrywy należy z jej powierzchni usunąć wszystkie rozlane płyny.
ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ VAŘIDLOVÉ DESKY Otočte knoflíkem doleva až do polohy „maximální příkon“ a zapalte plyn zápalkou nebo jiným zapalovačem.	ZAPÁLENIE HOŘÁKOV VARNEJ PLATNE Otočte gombík vľavo do polohy „maximálny príkon“ a zapáľte plyn zápalkou alebo zapalovačom na plyn.	ZAPALENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH Łekko nacisnąć na pokrętkę i obracać nim w lewo aż do pozycji "Maksymalny płomień", podpałić gaz zapalką lub zapalniczką.
ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ VYSOKONAPĚTOVÝM ZAPALOVÁNÍM Sporák je vybavených spínačem vysokonapětového zapalování přímo na ovládacím kohoutu. Zatlačte knoflík na doraz k ovládacímu panelu a podržte, dokud jiskra nezapálí hořák.	ZAPÁLENIE HOŘÁKOV VYSOKONAPĚTOVÝM ZAPALOVÁNÍM Zatlačte gombík na doraz k ovládaciemu panelu a otáčajte nim do polohy „maximálny príkon“ a podržte, pokiaľ iskra nezapáli horák	ZAPALENIE PALNIKÓW PRZY POMOCY ZAPALACZA WYSOKONAPIĘCIOWEGO W POKRĘTLE Łekko wcisnąć pokrętkę i obracać nim w lewo aż do pozycji "Maksymalny płomień". Przytrzymać wcisniętą pokrętkę dopóki iskra nie zapali palnika.

ZHASNUTÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ Otočte příslušným knoflíkem do polohy „vypnuto“. Zkontrolujete, zda plamen zhasne. Nezavírejte příklop vařidlové desky, pokud jsou vařidlové hořáky teplé.	ZHASNUTIE VARNÝCH HOŘÁKOV Otočte príslušným gombíkom do polohy „vypnuté“. Skontrolujte, či plameň zhasne. Nezavírajte príklop varnej platne, pokiaľ sú horáky zahriate.	WYŁĄCZENIE PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH Należy przekręcić odpowiednio pokrętło na pozycję - „WYŁĄCZONE”. Proszę sprawdzić, czy ogień zgasł. Nie wolno zamykać nakrywy, jeżeli palniki są gorące.
     Vypnuto Vypnuté Wyłączone Maximální příkon Maximálny príkon Maksymalny płomień Sporo Sporo Ekonomiczny płomień		
VAŘENÍ Pro dokonalé (ekonomické) využití plynu používejte tyto doporučené průměry nádob: pro malý hořák od Ø130 do Ø160 mm, střední hořák od Ø160 do Ø220 mm, velký hořák od Ø220 do Ø280 mm. Příkon hořáku je možno regulovat kohoutem v rozmezí poloh „maximální příkon“ a „sporo“. Po uvedení pokrmu do varu snižte příkon na hodnotu, která ještě postačí k udržení varu.	VARENIE Na varenie používajte nižšie a širšie nádoby. Dbajte na to, aby plameň 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 Ø 130 do Ø 160 mm, pre stredný horák od Ø 160 do Ø 220 mm, pre veľký horák od Ø 220 do Ø 280 mm. Příkon (veľkosť plameňa) horáka je možné regulovať kohútom v rozmedzí polôh „maximálny príkon“ a „sporo“. Pre dosiahnutie polohy „sporo“ je potrebné gombík nastaviť až do ľavej krajnej polohy. Po uvedení jedla do varu znížte príkon horáka na hodnotu, ktorá ešte postačí na udržanie jedla vo vare.	GOTOWANIE Do gotowania należy używać naczyń niskich i szerokich. Należy uważać, by płomień palącego się gazu ogrzewały tylko dno naczyń i nie przechodziły poza jego krawędzie. Kuchnia wyposażona jest w palniki różnej wielkości. Dla efektywnego (ekonomicznego) wykorzystania gazu, należy używać naczyń z zalecanymi średnicami: dla palnika małego Ø 130 do Ø 160 mm, dla palnika średniego 160 do Ø 220 mm, dla palnika dużego Ø 220 do Ø 280 mm. Moc palnika (wielkość płomienia) można regulować pokrętłem w zakresie pozycji od „PŁOMIEŃ MAKSYMALNY“ do „PŁOMIEŃ EKONOMICZNY“. Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia należy obniżyć moc palnika tak, by wystarczyła do utrzymania posiłku w stanie gotowania.
POKYNY PRO POUŽITÁNÍ SKLENĚNÉHO PŘÍKLOPU - VÍKA U sporáku vybaveného skleněným příklopem – víkem, dodržujte následující zásady, kterými zabráníte poškození nebo rozbití skla příklopu. • Neuvádějte do činnosti vařidla při zavřeném příklopu. • Zavřený příklop nepoužívejte jako pracovní a odkládací plochu. Při vaření dbejte, aby se nádoby nedotýkaly skla příklopu.	POKYNY PRE POUŽITANIE SKLENĚNÉHO PŘÍKLOPU - VEKA 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 uzatvorenom príklope. • Uzavretý príklop nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.	ZALECENIA PRZY UŻYTKOWANIU SZKLANEJ NAKRYWY W kuchni wyposażonej w szklaną nakrywę, należy stosować się do następujących zasad które pozwolą zapobiec uszkodzeniu lub rozbićiu szkła nakrywy. • Nie wolno zapalać palników przy opuszczonej nakrywie. • Nie wolno wykorzystywać opuszczonej nakrywy

• Příklad 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.	• Při vaření dbajte na to, aby sa nádoby nedotýkali skla príklopu. • Príklop otvárajte náležite až do koncovej polohy. • Pri uzatváraní príklop pridržavajte 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.	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 ozdoby.
POZOR! Sklenná vďaka môžu pri zahriatí prasknúť. Pred uzavretím vďaka zhasniete všetky varidlá.	POZOR! Sklenné veka môžu pri zahriatí prasknúť. Pred uzatvorením veka vypnite všetky varné zdroje.	UWAGA! Szklana nakrywa może pęknąć przy nagrzaniu. Przed opuszczeniem nakrywy, należy wyłączyć wszystkie palniki.
PEČÍCI TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY Trouba je v provedení s rovnými stěnami trouby a bočními závěsnými rošty pro zasunutí příslušenství (rošt trouby, pečicí plech). Troubu je možno vybavit katalytickými vložkami, které slouží k absorpci tuků a mastnot při pečení. Katalytickým smaltom je opatřen rozváděcí kryt ventilátoru (namontováno výrobcem). Katalytické vložky lze zakoupit jako další volitelné příslušenství trouby. Katalytické vložky se montují pod boční závěsné rošty. 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.	RÚRA NA PEČENIE VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY Rúra má rovné steny s bočnými drážkami pre zasunutie príslušenstva (rošt rúry, plech na pečenie). Rúru je možné vybaviť katalytickými vložkami, ktoré slúžia k absorpcii tukov a mastnot pri pečení. Katalytickým smaltom je vybavený rozvážací kryt ventilátora (namontované výrobcom). Katalytické vložky je možné zakúpiť ako ďalšie voliteľné príslušenstvo rúry. Katalytické vložky sa montujú pod bočné závesné drážky. 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.	PIEKARNIK WEWNĘTRZNA PRZESTRZEŃ PIEKARNIKA Piekarnik z gładkimi ścianami posiada boczne prowadnice służące do wsuwania rusztu i blachy. Piekarnik może być wyposażony we wkładki katalityczne, służące do absorpcji tłuszczu podczas pieczenia. Pokrywa termoobiegu pokryta jest fabrycznie emalią katalityczną. Wkładki katalityczne są dostępne w sprzedaży jako dodatkowe wyposażenie piekarnika. Należy je zamontować pod prowadnice służące do wsuwania rusztu i blachy. W tym celu należy podciągnąć rękoma prowadnicę do góry i w części dolnej odchylić od ściany bocznej. Ruchem ukośnym w dół wyjąć prowadnicę, włożyć wkładkę katalityczną a następnie wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności. Procedurę należy powtórzyć podczas montażu drugiej wkładki. Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy prowadnice zostały wsunięte do wszystkich 4 otworów z każdej strony piekarnika. W piekarniku się grzałką gorna, grzałką grilla i grzałką dolną. W tylnej części piekarnika pod pokrywą rozdzielczą znajduje się wentylator i grzałka okrągła (termoobieg).

ZÁPŇUTÍ 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!	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!	WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA Wymagany tryb pracy piekarnika nastawia się przez przekręcenie pokrętki sterowania pracy piekarnika. Pokrętkę można kręcić w obie strony. Wartość temperatury ustawia się przy pomocy pokrętki termostatu piekarnika. Wymaganą temperaturę wewnątrz piekarnika utrzymuje termostat, w zakresie 50 - 250° C. Pokrętkiem termostatu można kręcić tylko w jedną stronę, przy przekręceniu pozycji zerowej termostat zostanie uszkodzony. Przekręcając pokrętkę termostatu w prawo nastawiamy wyższą temperaturę. Przekręcając w odwrotnym kierunku - obniżamy temperaturę.
THERMO-CONTROL Sporáky mohou být opatřeny černou kulatou nálepkou THERMO-CONTROL v levém horním rohu skla dvířek trouby. THERMO-CONTROL signalizuje zbytkové teplo na skle dvířek trouby po vypnutí spotřebiče.	THERMO-CONTROL Sporáky môžu byť opatrené čiernou okrúhlou nálepkou THERMO-CONTROL v ľavom hornom rohu skla dvierok rúry. THERMO-CONTROL signalizuje zvyškové teplo na skle dvierok rúry pre vypnutie spotrebiča.	THERMO-CONTROL Kuchnie mogą być wyposażone w okrągłą nalepkę THERMO-CONTROL znajdującą się w lewym górnym rogu szyby drzwiczek piekarnika. THERMO-CONTROL wskazuje ciepło szczątkowe szyby drzwiczek piekarnika po wyłączeniu urządzenia.
FUNKCE TROUBY	FUNKCIE RÚRY	OPIS FUNKCJI
		
Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.	Osvetlenie rúry svetí pri nastavení všetkých funkcií rúry.	Odrębne oświetlenie piekarnika. Światło pali się cały czas podczas pracy piekarnika
		
Statický ohřev trouby pomocí horního topného tělesa a dolního topného tělesa. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 – 250° C.	Statický ohrev rúry pomocou horného vyhrievacieho telesa a dolného vyhrievacieho telesa. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 – 250° C.	Statyczne ogrzewanie piekarnika przy pomocy górnej i dolnej grzałki. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C.
		
Ohřev trouby pouze dolním 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 těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu ze spodů.	Ohrev rúry len dolným vyhrievacím telesom. Teplo je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250° C. Doporučení: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia tých jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.	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.



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

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

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



Grilování společně s provozem ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštěm nebo pekáčem). Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250° C. Doporučení: Funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby jsou zavřená.

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 50 - 250° C. Doporučení: Funkcia je vhodná pre grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.

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.



Teplu dodávané horním topným tělesem a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250° C. Doporučení: Funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu.

Teplu dodávané horným a 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. Doporučení: Funkcia je vhodná aj pre pečenie na dvoch plechoch súčasne, hlavne tých druhov jedál, keď je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie. Ideálne napr. pri pečení nízkeho pečiva, tyčinek a pod., kde pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu.

Ciepło pochodzące od górnej i dolnej grzałki rozprowadzane jest wentylatorem. Obieg powietrza powoduje wyrównywanie temperatury w całym piekarniku. Termostat działa w zakresie temperatur 50 ÷ 250° C. Uwaga: Można piec dania na dwóch blachach jednocześnie. Funkcja odpowiednia zwłaszcza przy przygotowywaniu dań, które wymagają jednakowej temperatury z obu stron blachy.



Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro šetrné sušení a rozmrazování potravin. Doporučení: Funkce je vhodná pro rozmrazování pokrmů a polotovarů před finální úpravou.

Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín. Doporučení: Funkcia je vhodná na rozmrazovanie jedál alebo polotovarov pred finálnou úpravou.

Ten tryb nastawy funkcji piekarnika przeznaczony jest do suszenia oraz rozmrażania żywności. Wentylator w ruchu, termostat wyłączony (lub ustawiony na min.). Włączony wentylator powoduje intensywny obieg powietrza w piekarniku. Uwaga: Funkcja przydatna do rozmrażania dań czy półproduktów.



Horní 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.	Horné vyhrievacie teleso hreje spoločne s kruhovým vyhrievacím telesom a ventilátorom. Teplotu je možné nastaviť termostatom. Doporučení: Funkcia je určená pre rýchle predhriatie rúry pred pečením podľa zvoleného režimu. Po dosiahnutí zvolenej teploty rúru prepnete na požadovaný režim pečenia.	Jednoczesne działanie grzałki górnej, 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.
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	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. Doporučení: Funkcia je vhodná pre pečenie jedál aj na dvoch plechoch súčasne.	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.
DOPORUČENÍ A RADY Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostoru trouby pro typické úpravy pokrmů.	DOPORUČENIA A RADY Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál.	ZAŁECENIA I RADY Podajemy orientacyjne, zalecane temperatury wnętrza piekarnika przy przygotowywaniu potraw:
Tento režim nastavení funkce termostatu do polohy a funkce trouby do polohy slouží pro šetrné sušení a rozmrazování potravin.	Tento režim nastavenia funkcie termostatu do polohy a funkcie rúry do polohy slúži pre šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín.	Tryb pracy piekarnika przy którym pokręto termostatu ustawione jest w położeniu , a pokręto funkcji piekarnika w położeniu . Tryb ten służy do ekonomicznego suszenia oraz rozmrażania żywności.
50 – 70° C - sušení	50 – 70° C - sušenie	50 – 70° C - suszenie
80 - 100° C - sterilování	80 - 100° C - sterilizovanie	80 - 100° C - sterylizacja
130 - 150° C - dušení	130 - 150° C - dusenie	130 - 150° C - duszenie
180 - 220° C - pečení těsta	180 - 220° C - pečenie cesta	180 - 220° C - pieczenie ciast
220 - 250° C - pečení masa	220 - 250° C - pečenie mäsa	220 - 250° C - pieczenie mięsa
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. Rošť trouby, na kterém je položen plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v	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 dosiahnutí zvolenej teploty signálne svetlo zhasne. Rošť rúry, na ktorom je položený plech na pečenie alebo pekáč, zasuňte najlepšie do druhej drážky	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

bočních stěnách pečicí trouby. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečicí trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.	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.	gašnie. Ruszt piekarnika, na ktorým umiestczono 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.
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.	GRILOVANIE JEDÁL Grilovanie sa vykonáva pri zavretých dvierkach rúry. Poloha umiestnenia roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného jedla.	GRILLOWANIE Grillować można tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Pozycja umieszczenia rusztu zależy od masy i rodzaju grillowanego dania.
POZOR: Při použití grilu se mohou přístupné části (dvířka trouby a pod.) ohřát na vyšší teplotu, zabraňte přístupu dětem.	POZOR: Prístupné časti sa môžu pri používaní grilu zahrievat'. Zabraňte preto prístupu detí.	UWAGA: Podczas grillowania może dojść do dużego nagrzania niektórych elementów kuchni (drzwiczki i przylegające do piekarnika elementy kuchni) - należy zabronić dostępu do kuchni dzieciom.
GRILOVÁNÍ NA ROŠTU • Připravený pokrm položte na rošt. • Rošt zasuněte do drážek v bočních stěnách pečicí trouby tak, aby volnější část roštu s menším počtem příček, byla směrem dopředu. • Pro zachycení odkapávající šťavy zasuněte do nižších drážek v bočních stěnách pečicí trouby pečicí plech nebo položte na dno trouby pekáč.	GRILOVANIE NA ROŠTE • Pripravené jedlo položte na rošt. • Rošt zasuněte do drážok v bočných stenách rúry tak, aby bolo grilované jedlo čo najbližšie ku grilovacímu telesu a voľnejšia časť roštu, s menším počtom priečok, bola smerom dopredu. • Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuněte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie alebo položte na dno rúry pekáč.	GRILLOWANIE NA RUSZCIE • Przygotowaną potrawę połóż na ruszcie. • Ruszt umieścić w bocznych rowkach w ścianie piekarnika w taki sposób, by luźniejsza część rusztu z mniejszą ilością belek poprzecznych znajdowała się w przedniej części piekarnika. • Aby w trakcie pieczenia zbierać wyciekającą z grillowanych dań sos można do niższych rowków w bocznych ścianach piekarnika wsunąć blachę lub wstawić brytfannę na dno piekarnika.
OVLÁDÁNÍ PEČICÍ TROUBY POMOCÍ DIGITÁLNÍHO SPÍNAČE (A2479) Digitální časový spínač je určen k vypnutí pečicí trouby po předem nastaveném čase. Stav vypnutí a zapnutí digitálního časového spínače je signalizován rozsvícením symbolu hrnce uprostřed displeje. Displej zobrazující časový údaj svítí trvale. Digitální časový spínač je napájený pouze ze sítě, při přerušení dodávky elektriny a jejím obnovení zůstane vypnutý (blikají číslice 0.00) a časový údaj je třeba znovu nastavit.	OVLÁDANIE RÚRY NA PEČENIE POMOCOU DIGITÁLNEHO SPÍNAČA (A2479) Digitálny časový spínač je určený na vypnutie rúry na pečenie po uplynutí dopredu nastavenej doby. Stav vypnutia a zapnutia digitálneho časového spínača je signalizovaný rozsvietením symbolu hrnca uprostred displeja. Displej, zobrazujúci časový údaj, svieti trvalo. Digitálny časový spínač je napájaný len zo siete, pri prerušení dodávky elektriny a jej obnovení zostane vypnutý (blikajú číslice 0.00) a časový údaj je potrebné znovu nastaviť.	STEROWANIE PIEKARNIKIEM PRZY POMOCY PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO (A2479) Programator elektroniczny służy do wyłączania piekarnika według ustawionego czasu. Stan wyłączenia lub włączenia sygnalizowany jest świecącym symbolem garnka. Czas wyświetlany jest na wyświetlaczu w sposób ciągły. Programator zasilany jest z sieci elektrycznej. W przypadku zaniku napięcia w sieci elektrycznej, a następnie jego ponownego włączenia, wartości wskazywane na wyświetlaczu ulegną skasowaniu (migające cyfry 0.00). W takim przypadku należy ponownie ustawić czas wskazywany przez programator.

PEČIČÍ TROUBA PRACUJE VE DVOU REŽIMECH: • Bez použití digitálního časového spínače (v tomto případě musí na displeji svítit symbol hrnce - pokud nesvítí, stiskněte krátce kterékoliv tlačítko, jinak není trouba funkční), dále se sporák ovládá pomocí dvou ovládacích knoflíků - termostatu a přepínače funkcí trouby. • S použitím digitálního časového spínače (k jeho ovládání je určen následující postup). Teplotu a režim nastavte pomocí ovládacích knoflíků trouby.	RÚRA NA PEČENIE PRACUJE V DVOCH REŽIMOCH • Bez použitia digitálneho časového spínača (v tomto prípade musí na displeji svietiť symbol hrnca (ak nesvieti, stlačte krátko akékoľvek tlačidlo, inak nie je rúra funkčná). Ďalej sa sporák ovláda pomocou dvoch ovládacích gombíkov - termostatu a prepínača funkcií rúry, nasledujúce pokyny na ovládanie preskočte. • S použitím digitálneho časového spínača (na jeho ovládanie je určený nasledujúci postup). Teplotu a režim nastavte pomocou ovládacích gombíkov rúry.	PIEKARNIK MOŻE PRACOWAĆ W DWÓCH REŻIMACH: • Bez zastosowania programatora elektronicznego (w takim przypadku na wyświetlaczu świeci się symbol garnka - funkcja nie włącza się, należy nacisnąć na krótki czas którykolwiek z przycisków, w innym przypadku piekarnik nie będzie funkcjonował). Sterowanie kuchnią odbywa się przy pomocy dwóch pokręteł: termostatu i przełącznika funkcji piekarnika. • Z zastosowaniem programatora elektronicznego. Temperatura i tryb pracy ustawiany jest przy pomocy pokręteł piekarnika.
NASTAVENÍ DOBY PROVOZU TROUBY: • Stiskem kteréhokoliv tlačítka se objeví symbol hrnce a sepne časový spínač – trouba je v provozu pouze při zapnutém termostatu a přepínači funkcí trouby. • Stiskem pravého tlačítka se objeví časový údaj 0.00 a po opětovném stisku pravého tlačítka se rozsvítí symbol zvonku a časový údaj 0.10 (10 sekund). Pomocí pravého tlačítka nastavíme potřebný čas v desítkách sekund či minut a desítkách sekund (pravým tlačítkem se údaj zvyšuje, levým snižuje, maximálně lze nastavit 99 minut a 50 sekund – údaj 99.50). • Na displeji se začne nastavený časový údaj snižovat po sekundách. V tomto režimu zůstává údaj o zbývajícím čase, dokud není dosažena hodnota 0.00. Poté zazní zvukový signál a trouba je vypnuta. • Pokud chcete opravit nastavený časový údaj v průběhu pečení směrem nahoru či dolů, děje se tak po desítkách sekund pomocí levého a pravého tlačítka. • Funkci lze vypnout nastavením časového údaje 0.00 podržením levého tlačítka.	NASTAVENIE DOBY PREVÁDZKY RÚRY: • Stlačením ktoréhokolvek tlačidla sa objaví symbol hrnca a zapne časový spínač - rúra je v prevádzke iba pri zapnutom termostate a prepínači funkcií rúry. • Stlačením pravého tlačidla sa objaví časový údaj 0.00 a po opätovnom stlačení pravého tlačidla sa rozsvieti symbol zvončeka a časový údaj 0.10 (10 sekund). Pomocou pravého tlačidla nastavíme potrebný čas v desiatkach sekúnd či v desiatkach minút a sekúnd (pravým tlačidlom sa údaj zvyšuje, ľavým znižuje, maximálne je možné nastaviť 99 minút a 50 sekúnd – údaj 99.50). • Na displeji sa začne nastavený časový údaj znižovať po sekundách. V tomto režime zostáva na displeji údaj o zostávajúcom čase, až kým nie je dosiahnutá hodnota 0.00. Potom zaznie zvukový signál a rúra je vypnutá. • Ak chcete opraviť nastavený časový údaj v priebehu pečenia smerom hore alebo dole, deje sa tak po desiatkach sekúnd pomocou ľavého a pravého tlačidla. • Funkciu je možné vypnúť nastavením časového údaju na 0.00 podržaním ľavého tlačidla.	USTAWIENIE CZASU DZIAŁANIA PIEKARNIKA: • Przy naciśnięciu dowolnego przycisku pojawi się symbol garnka i programator zostaje uruchomiony - piekarnik funkcjonuje tylko przy włączonym termostacie i przełączniku funkcji piekarnika. • Przy naciśnięciu prawego przycisku pojawi się wartość czasowa 0.00 i po ponownym naciśnięciu prawego przycisku (do 7 sekund) zapali się symbol dzwonka i wartość czasowa 0.10 (10 sekund). Przy pomocy prawego przycisku ustawiamy wymagany czas dziesiątkami sekund lub w minutach i dziesiątkach sekund (prawym przyciskiem wartość zostaje zwiększona, lewym zmniejszona, maksymalnie można ustawić 99 minut 50 sekund - 99.50). • Na wyświetlaczu ustawiona wartość czasu będzie odliczana w sekundach. W tym trybie informacja o upływającym czasie pozostaje dopóki nie zostanie osiągnięta wartość 0.00. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik zostanie wyłączony. • Kiedy istnieje konieczność zmiany wartości czasowej (w górę lub w dół) w trakcie działania tego programu czasowego, należy dokonać zmiany przy pomocy lewego lub prawego przycisku ponownie w dziesiątkach sekund. • Funkcję można wyłączyć poprzez ustawienie wartości czasowej na 0.00 przy pomocy lewego przycisku.

NASTAVENÍ HODIN:

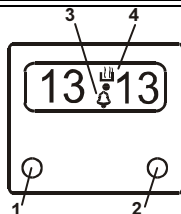
- Po připojení sporáku k elektrické síti bliká na displeji časový údaj 0.00.
- Po krátkém stisknutí obou tlačítek současně (zároveň se rozsvítí symbol vařícího hrnce) lze nastavovat údaj hodin po minutách. Pravým tlačítkem se údaj zvyšuje, levým snižuje. Držíme-li tlačítko déle (alespoň 4 sekundy), nastavování se zrychlí.
- Pokud chceme změnit pouze údaj hodinový, nikoliv minutový, stiskneme současně obě tlačítka trvale alespoň po dobu 7 sekund. Jakmile displej blikne, můžeme tlačítky hodinový údaj změnit. Toto nastavení je vhodné pro změnu časového údaje při přechodu na zimní nebo letní čas.
- Potřebujeme-li digitální časový spínač vypnout, je nutno dvakrát stisknout pravé tlačítko (po prvním stisknutí se rozsvítí údaj 0.00, po druhém stisknutí se rozsvítí navíc symbol zvonku a časový údaj 0.10 – tedy 10 sekund). Pak stiskneme levé tlačítko, digitální časový spínač vypne, na displeji zmizí symboly zvonku a hrnce a objeví se údaj 0.00. Po uplynutí 7 sekund se opět objeví hodinový údaj.

NASTAVENIE HODIN:

- Po pripojení sporáka k elektrickej sieti bliká na displeji časový údaj 0.00.
- Po krátkom stlačení oboch tlačidiel súčasne (zároveň sa rozsvieti symbol pečúcej rúry a programátor sa zapne) je možné nastavovať údaj hodin v minútach. Pravým tlačidlom sa hodnota zvyšuje, ľavým znižuje. Ak držíte tlačidlo dlhšie (aspoň 4 sekundy), nastavovanie sa zrychlí.
- Ak chcete zmeniť iba údaj hodinový a nie minútový, stlačte súčasne obe tlačidlá a podržte v trvaní aspoň 7 sekúnd. Akonáhle displej blikne, môžete tlačidlami hodinový údaj zmeniť. Toto nastavenie je vhodné pre zmenu časového údajú pri prechode na zimný alebo letný čas.
- Ak potrebujete programátor vypnúť, je nutné dvakrát stlačiť pravé tlačidlo (po prvom stlačení sa rozsvieti údaj 0.00, po druhom stlačení sa rozsvieti navyše symbol zvončeka a časový údaj 0.10 – teda 10 sekúnd). Potom stisnete ľavé tlačidlo, programátor sa vypne, na displeji zmiznú symboly zvončeka a pečúcej rúry a objaví sa údaj 0.00. Po uplynutí 7 sekúnd sa opäť objaví hodinový údaj.

USTAWIENIE CZASU:

- Po podłączeniu kuchni do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pulsuje wartość czasowa 0.00.
- Po krótkim przytrzymaniu obu przycisków jednocześnie (na wyświetlaczu pojawi się symbol gotującego się garnka) można nastawić czas w minutach. Prawym przyciskiem wartość czasową zwiększamy, lewym zmniejszamy. Przy dłuższym przytrzymaniu przycisku (co najmniej 4 sekundy) proces ustawiania czasu zostaje przyspieszony.
- Jeśli chcemy zmienić jedynie ustawienie godziny (bez zmiany minut) należy nacisnąć jednocześnie oba przyciski i przytrzymać przez 7 sekund. Kiedy wyświetlacz „mrugnie”, można przy pomocy przycisków zmienić dane o godzinie. Ta funkcja przydatna jest przy przejściu na czas zimowy lub letni.
- Przy konieczności wyłączenia programatora należy dwa razy nacisnąć prawy przycisk (po pierwszym naciśnięciu pojawi się wartość 0.00, po drugim zapali się symbol dzwonka i wartość czasowa 0.10 - czyli 10 sekund). Następnie należy nacisnąć lewy przycisk, programator zostanie wyłączony, na wyświetlaczu znikną symbole dzwonka i garnka, natomiast pojawi się wartość 0.00. Po upływie 7 sekund ponownie pojawi się wartość godziny.



1. Tlačítko levé
2. Tlačítko pravé
3. Symbol "ZVONEK"
4. Symbol "PEČENÍ" (HRNCE)

1. Tlačidlo ľavé
2. Tlačidlo pravé
3. Symbol "ZVONČEK"
4. Symbol "PEČENIE" (HRNIEC)

1. Przycisk lewy
2. Przycisk prawy
3. Symbol "DZWONEK"
4. Symbol "PIECZENIE" (GARNEK)

NASTAVENÍ VÝSKY TÓNU:

- Stiskem levého tlačítka (hodiny jsou již nastaveny) se zvolí výška tónu ve třech možných hladinách.
- Nastavenou výšku tónu si digitální časový spínač zachová do nejbližší změny nebo do vypnutí napájení, kdy se nastavení vrací k nejvyššímu tónu.

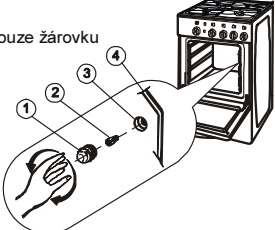
NASTAVENIE VÝSKY TÓNU:

- Stlačením ľavého tlačidla (hodiny sú už nastavené) sa zvolí výška tónu v troch možných hladinách.
- Nastavenú výšku tónu si digitálny časový spínač zachová do najbližšej zmeny alebo do vypnutia napájania, kedy sa vracia k najvyššiemu tónu.

USTAWIENIE WYSOKOŚCI DŹWIĘKU:

- Przez naciśnięcie lewego przycisku (po ustawieniu godziny) należy wybrać wysokość dźwięku z trzech możliwych poziomów
- Wybraną wysokość dźwięku programator zapamiętuje do najbliższej zmiany lub do wyłączenia zasilania, wtedy ustawienie „powraca” do najwyższego poziomu dźwięku.

POZNÁMKA: Po provedení jakékoliv změny vyčkejte asi 7 sekund, nutných pro uložení změny	POZNÁMKA: Po vykonaní akejkoľvek zmeny vyčkejte asi 7 sekúnd, nutných pre uloženie zmeny.	UWAGA: Po dokonaniu jakichkolwiek zmian należy odczekać 7 sekund, w celu ich zaprogramowania.
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI
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.	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.	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.
POVRCH SPORÁKU Čistíte vlhkou houbou se saponátem. Masné škvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čistícím prostředkem na smalt. Nikdy nečistěte smaltované povrchy brusnými (abrazivními) prostředky, které způsobí neodstranitelné poškození smaltu.	POVRCH SPORÁKA Povrch sporáka čistíte vlhkou hubkou so saponátom. Masné škvrny odstraníte teplou vodou a špeciálnym čistiacim prostriedkom na smalt. Nikdy nečistíte smaltované povrchy abrazívnymi prostriedkami, ktoré môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie smaltu.	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.
VARIDLOVÁ DESKA Vyměňte varidlové mřížky a omyjte je samostatně, nebo je vložte do myčky nádobí. Po umytí je umístěte zpět do prouhu varidlové desky. Hořáky (víčko, rozdělovač) vyjměte z varidlové desky pohybem vzhůru a nechte je odmočit po dobu 10 minut v teplé vodě se saponátem. Po umytí je pečlivě osušte a zkontrolujte, že všechny zářezy hořáku jsou čisté. Hořák vraťte zpět do hořákové misky.	VARNÁ PLATNA Vyberte mriežky a umyte ich samostatne alebo ich vložte do umývačky riadu. Po umytí ich umiestnite späť do prouhu 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 horákovkej misky.	PLYTA 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.
UPOZORNĚNÍ: Rozdělovače jsou vyráběny z hliníkové slitiny a nedoporučujeme jejich čištění v myčce.	UPOZORNENIE: Rozdeľovače sú vyrábané z hliníkovej zliatiny a nedoporučujeme ich čistenie v umývačke.	UWAGA: Mycie stabilizatorów płomienia w zmywarce jest niewskazane, gdyż wykonane są one z aluminium.
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.	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 (rošt, pekáč, atď.) umyte hubkou pomocou saponátu alebo použite umývačku riadu.	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 szorstką i wytrzeć szmatką. Wyposażenie piekarnika (ruszt, brytfannę itp.) można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

VYMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCI TROUBY - nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a vypněte hlavní vypínač - vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo - vyšroubujte vadnou žárovku - vložte a zašroubujte novou žárovku - namontujte skleněný kryt žárovky	VYMĚNA ŽIAROVKY OSVETLENIA - Nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte sporák od el. siete vytiahnutím vidlice prívodnej šnúry zo zásuvky - odmontujte sklenený kryt žiarovky otáčaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu - nasadte späť sklenený kryt žiarovky otáčaním vpravo.	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
Poznámka: Pro osvětlení je nutno použít pouze žárovku T 300 °C, E 14, 230 V~, 15 W. - Skleněný kryt - Žárovka - Objímka - Zadní stěna trouby 	Poznámka: Pre osvetlenie je treba použiť iba žiarovku T 300 °C, E 14, 230 V ~, 15 W. - Sklenený kryt - Žiarovka - Objímka - Zadná stena úry	Uwaga: Do oświetlenia piekarnika należy stosować wyłącznie żarówka . T 300 °C, E 14, 230 V~, 15 W. - Klosz ochronny - Żarówka - Oprawka - Tyłna ścianka piekarnika
REKLAMACE Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamaci uplatňujte v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu, nebo u servisních gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamace neplatná.	REKLAMÁCIA Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu spotrebiteľa si môžete uplatniť v predajni, kde ste sporák zakúpili, u najbližšej servisnej gescie, uvedenej v Záručných podmienkach, prípadne u servisného technika, ktorý spotrebiteľ uviedol do prevádzky. Pri reklamácii je potrebné predložiť doklad o kúpe spotrebiteľa a riadne vyplnený a potvrdený Záručný list list od spotrebiteľa. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.	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 / prefixs / 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.
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.	SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV Vinýtá 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	SPÓSÓBY 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

	- do zberných kontajnerov na plasty	Folia i woreczki plast. - do pojemników zbiorczych na plastik.
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKWIDACJA URZĄDZENIA PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA
		
Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by môžu byť opätovne využité. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.	Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotřebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.	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.
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.	Tento spotřebič 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.	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.
PŘEDPIS PRO INSTALACI A SEŘÍZENÍ	PREDPIS NA INŠTALÁCIU A NASTAVENIE	INSTRUKCJA INSTALACJI I REGULACJI
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 funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.	Instaláciu 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.	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.
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.	DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE Pri akejkoľvek manipulácii so sporákom, mimo bežného použitia, je nutné uzavrieť kohút v prívode plynu pred spotrebičom a odpojiť spotrebič od elektrickej siete.	WAŻNE OSTRZEŻENIE! Podczas jakiegokolwiek manipulowania kuchnią (prócz zwykłego użytkowania) należy zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

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.

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

- Skúšku tesnoty plynových spojov a správnosti pripojenia k elektrickej sieti,
- Kontrolu funkcie plynových horákov a ich nastavenie (sporo príkon, zapalovanie),
- 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 prívodu,
- Kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov.

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

UPOZORNĚNÍ:

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

UPOZORNENIE

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

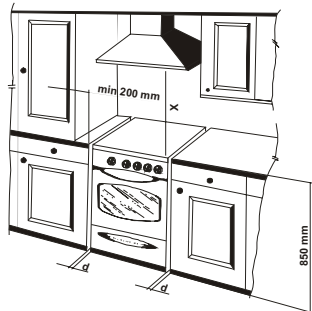
UWAGA:

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

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

UMIESTNENIE SPORÁKA

UMIESZCZENIE KUCHNI



„X” - minimální vzdálenost 750 mm, dále podla doporučení výrobce odsávacích
 „X” - minimální vzdálenost 750 mm, dále podla doporučení výrobce odsávacích
 „X” - minimální odległość 750 mm (lub zgodnie z zaleceniami producentów okapów).

Stupeň hořlavosti Stupeň hořavosti Stopień palności	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	3	5	10	20

1. Przy ustawieniu kuchni obok ścian o stopniu palności B - niełatwopalne, C₁ - trudnopalne, C₂ - średniopalne, C₃ - łatwopalne należy utrzymywać bezpieczną odległość od urządzenia zgodnie z tabelą
2. W przypadku ścian niepalnych można kuchnię przysunąć do samej ściany (stopień palności A).
3. Do ścian o stopniu palności B, C₁, C₂, C₃ można kuchnię dosunąć pod warunkiem zabezpieczenia ścian mebli materiałem odpornym na działanie wysokich temperatur (np. folią Al.) min. 100° C.

Spotřebič může být umístěn do kuchyňské linky. Sporák je určen do prostředí dle ČSN 33 2000-3 se specifikací dle ČSN 33 2000-5-51 (v prostoru)

Sporák môže byť umiestnený v normálnom prostredí z hľadiska pôsobenia vonkajších vplyvov podľa STN 33 2000-3. Sporák je možné z hľadiska tepelnej odolnosti

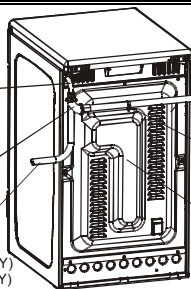
Kuchnia może być wbudowana w segment meblowy z zachowaniem możliwości dostępu do bocznych ścian, w pomieszczeniach o normalnym środowisku, o

normálních) a dle TPG 70401 v místnosti s minimálním prostorem 20 m³. V menším prostoru (min. 15m³) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Sporák lze z hlediska tepelné odolnosti postavit na jakoukoli podlahu (podložku). Sporák nesmí být umístěn na podstavci. Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku platí ČSN 06 1008.	postavit' na akúkoľvek podlahu (podložku). Sporák nesmie byť umiestnený na podstavci. Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka platí STN 73 0823.	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. Odnośnie bezpiecznej odległości kuchni od ścian i mebli i ochrony ścian obowiązują przepisy Polskich Norm. Odległości te jednak nie mogą być mniejsze niż:
PŘIPOJENÍ SPORÁKU	PRIPOJENIE SPORÁKA	PRZYŁĄCZENIE KUCHNI
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 6460). Přívod plynu lze ke sporáku připojit z pravé strany. Při tlaku nad 23 mbar doporučujeme zařadit do přívodu plynu regulátor tlaku plynu.	NA PŘÍVOD PLYNU Sporák musí byť pripojený k prívodu plynu oprávnenou osobou. Pripojenie je nutné vykonať v súlade s platnými národnými normami a predpismi STN EN 1775, STN 38 6460. Prívod plynu je možné k sporáku pripojiť z pravej strany. Pri tlaku nad 23 mbar doporučujeme zaradiť do prívodu plynu regulátor tlaku plynu.	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).
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.	UPOZORNENIE: Pri manipulácii s plynovým vedením sporáka (napr. pripájanie k rozvodu plynu, plynovej pružnej hadici), použite vždy kľúč na pridržanie koncovky plynového vedenia sporáka, aby nedošlo k jeho deformácii.	OSTRZEŻENIE Na przyłączach doprowadzających gaz należy zainstalować w dostępnym miejscu zawór odcinający.
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.	PŘIPOJENIE 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.	Kuchnię można przyłączyć do instalacji gazowej również poprzez metalowy przewód elastyczny DN15 posiadający stosowny certyfikat bezpieczeństwa B. Zalecamy stosowanie metalowego przewodu elastycznego o długości 1000mm. 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.
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.	DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE V prípade pripojenia sporáku z ľavej strany (pri pohľade spredu) je bezpodmienečne nutné plynovú hadicu pevne upnúť upínacou páskou nastrčenou do otvoru v zadnom kryte. Upínacia páska je súčasťou príslušenstva spotrebiča. Tepelná odolnosť plynovej hadice – minimálne 100° C.	OSTRZEŻENIE 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. Odporność cieplna przewodu elastycznego – minimalna 100° C.

KONCOVKA PŘÍVODU PLYNU
KONCOVKA PRE PRÍVOD PLNU
KONČOVKA RURY GAZOWEJ

KOLENO
KOLENO
KOLANO

PLYNOVÁ HADICE (PŘIPOJENÍ Z PRAVA)
PLYNOVÁ HADICA (PŘIPOJENIE Z PRAVEJ STRANY)
WĄZ GAZOWY (PODŁĄCZENIE Z PRAWEJ STRONY)



PLYNOVÁ HADICE (PŘIPOJENÍ ZLEVA)
PLYNOVÁ HADICA (PŘIPOJENIE Z LAVEJ STRANY)
WĄZ GAZOWY (PODŁĄCZENIE Z LEWEJ STRONY)

UPÍNACÍ PÁSKA
UPINACIA PÁSKA
OPASKA MOCUJĄCA

ZADNÍ KRYT SPORÁKU
ZADNÝ KRYT SPORÁKA
TYLNA ŚCIANA 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 300 kPa. Jego długość nie może przekraczać 3 m. 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 1,5m 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

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 !.

PŘIPOJENÍ SPORÁKU K ELEKTRICKÉ SÍTI

Pro připojení k elektrické síti je sporák opatřen přívodní šňůrou s vidlicí a ochranným kontaktem. U sporáků, jejichž jmenovitý výkon převyšuje 2 kW doporučujeme připojení na samostatný zásuvkový obvod, jistěný 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.

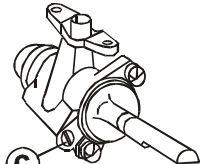
PRIPOJENIE SPORÁKU K ELEKTRICKEJ SÍTI

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

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.

INSTALACE SPORÁKU	INŠTALÁCIA SPORÁKA	INSTALACJA KUCHNI																																																																																																								
Elektroplynový sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180. UPOZORNĚNÍ: Při instalaci sporáku dbejte toho, aby se elektrická přívodní šňůra nedotýkala horkých částí sporáku (komínek trouby na zadní straně sporáku a spodní část vařidlové desky). Působením tepla by mohlo dojít k poškození izolace šňůry.	Kombinovaný sporák je tepelný spotřebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať STN 73 0823 a STN 33 2180. UPOZORNENIE: Pri inštalácii sporáka dbajte na to, aby sa elektrická prívodná 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.	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.																																																																																																								
SEŘÍZENÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ	NASTAVENIE VARNÝCH HOŘÁKOV	REGULACJA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH																																																																																																								
SEŘÍZENÍ „SPORO“ PŘÍKONU Před seřizováním odpojte sporák od elektrické sítě. Minimální příkon plynu je správný, když vnitřní kužel plamene dosahuje výšky od 3 do 4mm. 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 příkonu na PB zašroubujte šroub C do koncové polohy.  KOHOUT HOŘÁKU KOHŮT HORÁKA POKRĚTĚLO ZAVORU <table><tr><th>Hořák</th><th>Malý</th><th>Střední</th><th>Velký</th></tr><tr><td>Příkon [kW]</td><td>1,0</td><td>1,75</td><td>2,70</td></tr><tr><td colspan="4">Zemní plyn (G 20) přetlak 20 mbar</td></tr><tr><td>Příměr trysky [mm]</td><td>0,72 X</td><td>0,95 Z</td><td>1,10 Y</td></tr><tr><td colspan="4">Propan-butan (G 30) přetlak 30 mbar</td></tr><tr><td>Příměr trysky [mm]</td><td>0,50</td><td>0,65</td><td>0,81</td></tr></table>	Hořák	Malý	Střední	Velký	Příkon [kW]	1,0	1,75	2,70	Zemní plyn (G 20) přetlak 20 mbar				Příměr trysky [mm]	0,72 X	0,95 Z	1,10 Y	Propan-butan (G 30) přetlak 30 mbar				Příměr trysky [mm]	0,50	0,65	0,81	NASTAVENIE „SPORO“ PŘÍKONU Pred nastavovaním odpojte sporák od elektrickej siete. Minimálny príkon plynu je správny, keď vnútorný kužel plameňa dosahuje výšku od 3 do 4mm. V opačnom prípade, po odstránení gombíka kohúta, zaskrutkovaním alebo vyskrutkovaním skrutky C sa zmenšuje alebo zväčšuje plameň. Regulácia musí byť vykonaná v polohe kohúta na minimum. Pre nastavenie spora príkonu na propán-bután zaskrutkujte skrutku C do koncovej polohy. <table><tr><th>Horák</th><th>Malý</th><th>Stredný</th><th>Veľký</th></tr><tr><td>Příkon (kW)</td><td>1,0</td><td>1,75</td><td>2,70</td></tr><tr><td colspan="4">Zemný plyn (G 20) pretlak 20 mbar</td></tr><tr><td>Priemer trysky (mm)</td><td>0,72 X</td><td>0,95 Z</td><td>1,10 Y</td></tr><tr><td colspan="4">Propán-bután (G 30) pretlak 30 mbar</td></tr><tr><td>Priemer trysky (mm)</td><td>0,50</td><td>0,65</td><td>0,81</td></tr></table>	Horák	Malý	Stredný	Veľký	Příkon (kW)	1,0	1,75	2,70	Zemný plyn (G 20) pretlak 20 mbar				Priemer trysky (mm)	0,72 X	0,95 Z	1,10 Y	Propán-bután (G 30) pretlak 30 mbar				Priemer trysky (mm)	0,50	0,65	0,81	REGULACJA MOCY - PŁOMIEN EKONOMICZNY Przed rozpoczęciem regulacji należy odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej. PŁOMIEN EKONOMICZNY ustawiony jest prawidłowo, gdy wewnętrzny stożek płomienia osiąga wysokość od 3 do 4mm. W innym przypadku, po usunięciu pokrętki zaworu, dokręcaniem lub odkręcaniem śruby C zmniejszamy lub zwiększamy płomień. Regulacja powinna być przeprowadzona przy ustawieniu pokrętki na symbol graficzny płomienia oszczędnościowego. Dla ustawienia PŁOMIENIA EKONOMICZNEGO dla gazu propan - butan należy śrubę C wkręcić do oporu. <table><tr><th>Palnik</th><th>Mały</th><th>Średni</th><th>Duży</th></tr><tr><td>Pobór mocy [kW]</td><td>1,0</td><td>1,75</td><td>2,70</td></tr><tr><td>G 20 ciśnienie 2 kPa</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Średnica dyszy [mm]</td><td>0,72X</td><td>0,95Z</td><td>1,10Y</td></tr><tr><td>Ustawienie X [mm]</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>GZ 410 ciśnienie 2 kPa</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Średnica dyszy [mm]</td><td>0,78F1</td><td>1,00Y</td><td>1,30F3</td></tr><tr><td>Ustawienie X [mm]</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>GZ 350 ciśnienie 1,3 kPa</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Średnica dyszy [mm]</td><td>0,95Y</td><td>1,23Y</td><td>1,48H9</td></tr><tr><td>Ustawienie X [mm]</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Propan-butan (mieszanka B G30) ciśnienie 3,6 kPa</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Średnica dyszy [mm]</td><td>0,47</td><td>0,62</td><td>0,76</td></tr><tr><td>Ustawienie X [mm]</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>	Palnik	Mały	Średni	Duży	Pobór mocy [kW]	1,0	1,75	2,70	G 20 ciśnienie 2 kPa				Średnica dyszy [mm]	0,72X	0,95Z	1,10Y	Ustawienie X [mm]	-	-	-	GZ 410 ciśnienie 2 kPa				Średnica dyszy [mm]	0,78F1	1,00Y	1,30F3	Ustawienie X [mm]	-	-	-	GZ 350 ciśnienie 1,3 kPa				Średnica dyszy [mm]	0,95Y	1,23Y	1,48H9	Ustawienie X [mm]	-	-	-	Propan-butan (mieszanka B G30) ciśnienie 3,6 kPa				Średnica dyszy [mm]	0,47	0,62	0,76	Ustawienie X [mm]	-	-	-
Hořák	Malý	Střední	Velký																																																																																																							
Příkon [kW]	1,0	1,75	2,70																																																																																																							
Zemní plyn (G 20) přetlak 20 mbar																																																																																																										
Příměr trysky [mm]	0,72 X	0,95 Z	1,10 Y																																																																																																							
Propan-butan (G 30) přetlak 30 mbar																																																																																																										
Příměr trysky [mm]	0,50	0,65	0,81																																																																																																							
Horák	Malý	Stredný	Veľký																																																																																																							
Příkon (kW)	1,0	1,75	2,70																																																																																																							
Zemný plyn (G 20) pretlak 20 mbar																																																																																																										
Priemer trysky (mm)	0,72 X	0,95 Z	1,10 Y																																																																																																							
Propán-bután (G 30) pretlak 30 mbar																																																																																																										
Priemer trysky (mm)	0,50	0,65	0,81																																																																																																							
Palnik	Mały	Średni	Duży																																																																																																							
Pobór mocy [kW]	1,0	1,75	2,70																																																																																																							
G 20 ciśnienie 2 kPa																																																																																																										
Średnica dyszy [mm]	0,72X	0,95Z	1,10Y																																																																																																							
Ustawienie X [mm]	-	-	-																																																																																																							
GZ 410 ciśnienie 2 kPa																																																																																																										
Średnica dyszy [mm]	0,78F1	1,00Y	1,30F3																																																																																																							
Ustawienie X [mm]	-	-	-																																																																																																							
GZ 350 ciśnienie 1,3 kPa																																																																																																										
Średnica dyszy [mm]	0,95Y	1,23Y	1,48H9																																																																																																							
Ustawienie X [mm]	-	-	-																																																																																																							
Propan-butan (mieszanka B G30) ciśnienie 3,6 kPa																																																																																																										
Średnica dyszy [mm]	0,47	0,62	0,76																																																																																																							
Ustawienie X [mm]	-	-	-																																																																																																							

PŘESTAVBA SPORÁKU NA JINÝ DRUH PLYNU	PRESTAVBA SPORÁKA NA INÝ DRUH PLYNU	PRZESTAWIENIE KUCHNI NA INNY RODZAJ GAZU
Přestavbu sporáku na jiný druh plynu, než na který byl vyroben, smí provádět pouze oprávněná osoba. Přestavbovou sadu lze dokoupit ve značkových prodejnách a servisech GORENJE, případně u smluvních gesčí. Při přestavbě je nutno provést: - výměnu trysek všech hořáků - seřízení „sporo“ příkonu - seřízení, eventuálně výměna regulátoru tlaku plynu, pokud je na přívodním potrubí instalován - původní štítek nastavení nahradit novým štítkem nastavení dodaným s tryskami - potvrdit přestavbu v Záručním listě.	Přestavbu sporáka na jiný druh plynu, ako na ktorý bol vyrobený, môže vykonať iba oprávnená servisná firma. Prestavbovú sadu je možné dokúpiť v značkových predajniach a servisoch GORENJE Slovakia, prípadne u zmluvných gesčí. Pri prestavbe treba urobiť: - výmenu trysiek všetkých horákov - nastavenie „sporo“ príkonu - nastavenie, eventuálne výmenu regulátora tlaku plynu, pokiaľ je na prívodnom potrubí nainštalovaný - pôvodný štítkom nastavenia nahradiť novým štítkom nastavenia dodaným s tryskami - potvrdiť prestavbu v Záručnom liste.	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.
VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU	NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA	REGULACJA WYSOKOŚCI KUCHNI
Ustavení sporáku tak, aby varidlová 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 zespedu 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.	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 vykonávajte pomocou skrutkovača z odkládacieho priestoru sporáka.	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.
POZNÁMKA: Montáž výškové stavitelnosti (šroubů) není podmínkou pokud výška a ustavení spotřebiče vyhovuje bez plastových šroubů.	POZNÁMKA: Montáž skrutiek na nastavenie výšky sporáka nie je podmienkou pokiaľ výška a nastavenie spotrebiča vyhovuje bez plastových skrutiek.	UWAGA: Regulacja wysokości przy pomocy śrub nie jest konieczna, jeżeli pierwotna wysokość jest odpowiednia.
UPOZORNĚNÍ: Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.	UPOZORNENIE: Výrobca si vyhrazuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.	UWAGA: Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

TECHNICKÉ ÚDAJE	TECHNICKÉ ÚDAJE	DANE TECHNICZNE		
Elektroplynový sporák	Kombinovaný sporák	Kuchnia gazowo - elektryczna	A 2479	A 2476
Rozměry	Rozmery	Wymiary		
Výška / šířka / hloubka	Výška / šířka / hĺbka	Wysokość / szerokość / głębokość	850 / 500 / 605 mm	
Varná deska - plynové hořáky	Varná platňa - plynové horáky	Płyta nawierzchniowa - palniki gazowe		
Levý přední	Ľavý predný	Lewy przedni	1,00 kW	
Levý zadní	Ľavý zadný	Lewy tylny	1,75 kW	
Pravý zadní	Pravý zadný	Prawy tylny	2,70 kW	
Pravý přední	Pravý predný	Prawy przedni	1,75 kW	
Trouba	Rúra	Piekarnik		
Grilovací topné těleso	Horné / grilovací vyhrievacie teleso	Grzałka górna / grilla	1,85 kW	
Spodní topné těleso	Dolné vyhrievacie teleso	Grzałka dolna	1,10 kW	
Kruhové topné těleso	Kruhové vyhrievacie teleso	Grzałka okrągła	2,00 kW	
Osvětlení	Osvetlenie	Oświetlenie	15 W	
Min. / max teplota v troubě	Min. / max. teplota v rúre	Min. / Max temperatura w piekarniku	50 / 250° C	
Elektrické napětí	Elektrické napätie	Napięcie elektryczne	230 V ~	
Celkový el. příkon	Celkový el. príkon	Całkowita nominalna moc elektryczna	2,81 kW	
Celkový příkon plyn	Celkový príkon plyn	Całkowita nominalna moc palników gazowych	7,20 kW	
Nastaveno na plyn	Nastavené na plyn	Przystosowano do gazu	G 20 – 20 mbar	
Připojení na plynové vedení	Pripojenie k plynovému vedeniu	Przyłączenie do sieci gazowej	ISO 228-1/ G ½	
Kategória spotrebiča	Kategória spotrebiča		II 2H3B/P (CZ, SK)	
		Kategoria	II 2E Lw Ls 3B/P (PL)	

PŘÍSLUŠENSTVÍ	PRÍSLUŠENSTVO	RODZAJ WYPOSAŻENIA	A 2479	A 2479.9152 A 2479.9172	A 2479.1EP2	A 2476
Rošt	Rošt	Ruszt	+	+	+	+
Pekáč	Pekáč	Brytfanna	+		+	+
Plech na pečení	Plech na pečenie	Blacha do pieczenia	++	++	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnost	Sada skrutiek na nastavenie výšky	Zestaw śrub do regulacji wysokości	+	+	+	+
Zapékací miska THUN	Zapékací miska THUN	Misa THUN		+		
Pánev TEFAL	Panvica TEFAL	Panew TEFAL			++	
Digitální programátor	Digitálny časový spínač	Programator elektroniczny	+	+	+	

CZ	SK	PL		
INFORMAČNÍ LIST	ENERGETICKÝ OPIS	ENERGIA		
Výrobce	Dovozca	Producent	MORA	MORA
Model	Model		A 2479	A 2476
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	A - Bardziej efektywna B C D E F G - Mniej efektywna	A	A
Spotřeba energie (KWh) 	Spotreba energie (KWh) 	Zużycie energii (kWh) 		
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)		
Spotřeba energie (KWh) 	Spotreba energie (KWh) 	Zużycie energii (kWh) 	0,79	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	Czas pieczenia przy standardowym obciążeniu (min)	42	42
Využitelný objem trouby	Využitelný objem dutiny	Objętość użytkowa piekarnika	45	45
Velikost trouby	Veľkosť elektrickej rúry	Wielkość piekarnika		
MALÁ	MALÁ	MAŁY		
STŘEDNÍ	STREDNÁ	ŚREDNI	←	←
VELKÁ	VEĽKÁ	DUŻY		
Hlučnost (dB)	Hlučnost (dB)	Poziom hałasu (dB)	46	46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)	Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)	Minimalne zużycie energii (standby) (W)	2	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm ²)	Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1420	1420

UŽITEČNÉ RADY PRO VÁS

Pečení pečiva



• Chcete zjistit, zda je těsto už propečené

Před dokončením zapíchněte dřevěnou špejli do nejvyššího místa moučniku. Jestli špejle zůstane suchá, je koláč hotov.

• Chcete, aby koláč neklesl

Příště použijte méně tekutiny, nebo nastavte teplotu pečení o 10 °C níže. Dbejte na dobu propracování těsta dle receptu.

• Koláč uprostřed vyskočí a na krajích je nižší

Volte nižší teplotu, pečte o něco déle.

• Koláč je nahoře příliš tmavý

Zasuňte plech níže, volte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.

• Koláč je vespod příliš tmavý

Zasuňte plech výše a nastavte příště nižší teplotu.

• Koláč je vespod světlý, šťáva z ovoce vytéká

Příště použijte hlubší plech a pečte o něco déle.

• Koláč je příliš suchý

Příště zvolte teplotu o 10 °C vyšší a zkrátte dobu pečení. Pokapte koláč šťávou z ovoce nebo alkoholem.

Tabulka pečení pečiva:

Drážka od spodu	Předehřev [°C]	Pečení [°C]	PEČIVO	Drážka od spodu	Předehřev [°C]	Pečení [°C]	Doba pečení [min]	Druh použitelného příslušenství
2	180 - 200	170 - 190	Linecké cukroví	2/(2+3)	170 - 190	150 - 170	11 - 14	Smalt plech
2	180 - 200	170 - 190	Koláč litý ovocný	2/(1+3)	170 - 190	150 - 170	25 - 30	Smalt plech
2	190 - 210	170 - 190	Tažený závin	2/(2+3)	180 - 200	160 - 180	30 - 40	Smalt plech
2	190 - 210	170 - 190	Kynuté buchty	2/(1+3)	180 - 200	160 - 180	30 - 35	Smalt pekáč+rošt
2	190 - 210	170 - 190	Ořechový dort	2	180 - 200	160 - 180	60	Forma+rošt
2	190 - 210	170 - 190	Bábovka	2	180 - 200	160 - 180	40 - 50	Forma+rošt

Poznámka:

- uvedený rozsah teploty je nutné při prvním pečení nastavit na nižší hodnotu, jestliže pečivo není správně zhnědnuté, příští pečení zvýšit teplotu o 10°C.
- doba pečení je orientační, může se lišit dle podmínek pečení,
- tučně vytištěný text doporučuje vhodnější provoz trouby pro pečení.

- pro zlepšení rovnoměrnosti pečení na dvou pleších, plechy po 2/3 doby pečení otočte, případně vyměňte.

Pečení masa



- Pečeně příliš ztmavla a kůrka se místy páli
Prověřte výšku zasunutí a teplotu pečení.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva se připaluje
Volte příště menší nádobu pro pečení nebo přidejte více tekutiny.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá
Použijte méně tekutin.

Tabulka pečení masa:

Drážka od spodu	Hmotnost [kg]	Pečení [°C]	MASO	Drážka od spodu	Hmotnost [kg]	Pečení [°C]	Doba pečení [min]	Druh použitelného příslušenství
2	0,8	200 - 225	Hovězí roláda	2	0,8	180 - 200	80 - 100	Skleněná forma+rošt
2	1,5	180 - 210	Vepřový bůček	2	1,5	170 - 190	110 - 130	Smalt pekáč+rošt
2	0,6	180 - 200	Sekaná pečeně	2	0,6	180 - 180	60 - 80	Smalt pekáč+rošt
2	1,2	190 - 210	Kuře vcelku	2	1,2	170 - 190	60 - 75	Smalt pekáč+rošt

Grilování



je jednou z nejstarších a nejdokonalejších úprav masa, při které nedochází k přepalování tuků. Rychlou úpravou zůstává maso šťavnaté a má velmi dobrou chuť. Živiny se neničí, biologická hodnota masa zůstává takřka zachována a pokrm se stává lehčejí stravitelným, na rozdíl od pečení, kdy šťáva uniká do vody a tuku.

- Používáme odleželé maso nebo drůbež. Ryby jsou nejlepší úplně čerstvé nebo dokonale zmrazené. Maso nesmí být oschlé nebo oslizlé.
- Grilované kusy mají být podle možnosti stejně silné, nejméně 2-3 cm. Tím rovnoměrně zhnědnou a zůstanou šťavnaté.
- Grilujeme ho nejčastěji rozporcované, abychom porce dobře chuťově upravili a dosáhli požadované křehkosti, připravujeme různé marinády, ve kterých necháváme porce masa odležet na chladném místě.
- Maso zbytečně před grilováním nemýjeme, jeho povrch otřeme čistou, vlhkou utěrkou
- Grilujeme se zavřenými dvířky trouby.
- Předejhříváme asi 5 minut.
- Maso před grilováním potřete tukem, nebo olejem. Pláty solíme těsně před grilováním.

- Grilované porce ukládejte přímo na rošt, nejlépe do středu.
- Aby se šťáva z masa při grilování zachycovala a dno zůstalo čisté, umístěte pod grilovanou potravinu pekáč nebo pečící plech.
- Grilované kusy obraťte po 2/3 doby pečení, kterou udává tabulka.

Tabulka grilování:

					
Drážka od spodu	Hmotnost [kg]	Pečení [°C]	MASO	Doba pečení [min]	Druh použitelného příslušenství
2	1,5	max.	Porcované kuře	45 - 55	Smalt pekáč+rošt
3	4 ks 1kg	max.	Vepřové kotlety	25 - 30	Smalt pekáč+rošt
3	4 ks 0,6 kg	max.	Rybí filé	25 - 30	Smalt pekáč+rošt
2	4 ks 0,5 kg	max.	Klobásy	15 - 25	Smalt pekáč+rošt
1	2 ks 2,6 kg	160 - 180	Celé kuře	70 - 90	Smalt pekáč+rošt
2	2 kg	180 - 200	Vepřové maso	120 - 140	Smalt pekáč+rošt

Poznámka:

- Pozor při grilování se prostor trouby velmi zahřívá. Proto používejte při manipulaci v troubě ochranné rukavice a kleště na maso.
- K obracení grilovaného masa (uzeniny) používáme kovových kleští, neboť nehrozí propíchnutí vrchní vrstvy masa a vystříknutí tuku. Zároveň zbavujeme maso šťávy.
- U velkých kusů masa nastává vypařování tekutiny a tímto nastává kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.



GORENJE spol. s r.o.
Obchodní skupina MORA

Pobočná 1
141 00 PRAHA 4
ČESKÁ REPUBLIKA

Telefon: 244 104 513
Fax: 261 217 887
Internet: www.mora.cz
E-mail: prodej@mora.cz
Bezplatná infolinka: 800 105 505

GORENJE SLOVAKIA, s.r.o.
Polianky 5a
841 01 BRATISLAVA
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Telefón:	E-mail:
+421-2-692 039 54	servis@gorenje.sk
+421-2-692 039 39	obchod@gorenje.sk
Fax:	gorenje@gorenje.sk
+421-2-692 039 93	Internet: www.gorenje.com

MORA POLSKA Sp.z o.o.
Ul. Gen. T. Kutrzeby 14
61-719 POZNAŃ
POLSKA

Telefax: 061 855 2747
Telefon: 061 855 2350