

SPORÁK

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

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

SPORÁK



**ELEKTRICKÉ SPORÁKY**  
**ELEKTRICKÉ SPORÁKY**  
**KUCHNIA ELEKTRYCZNA**  
**ELEKTROMOS TŰZHELY**

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

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

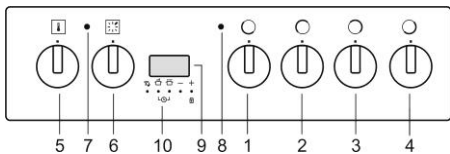
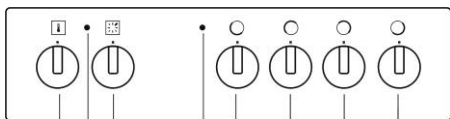
## DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku, souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě.
- Sporák se připojuje k elektrické síti podle schématu připojení.
- Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz Záruční list).
- Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku.
- Do pevného rozvodu elektrické energie před spotřebičem je nutné umístit zařízení pro odpojení všech pólů spotřebiče od sítě, které má vzdálenost kontaktů v rozpojitelném stavu min. 3 mm (dále v textu označeno jako hlavní vypínač).
- Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporáku se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka.
- Není přípustné dávat do blízkosti varných zón, topných těles pečí trouby a do odkládacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky.
- Ujistěte se, že napájecí šňůry jiných spotřebičů nemohou přijít do kontaktu s vařidlovou deskou, nebo jinými horkými částmi sporáku.
- Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty.
- Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na opravárenskou firmu s žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku.
- Při čištění a opravách musí být vypnut hlavní vypínač přívodu elektrické energie.
- Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte závadu sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou.
- V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případně způsobenou škodu.
- Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

## POZOR!

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

## OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU



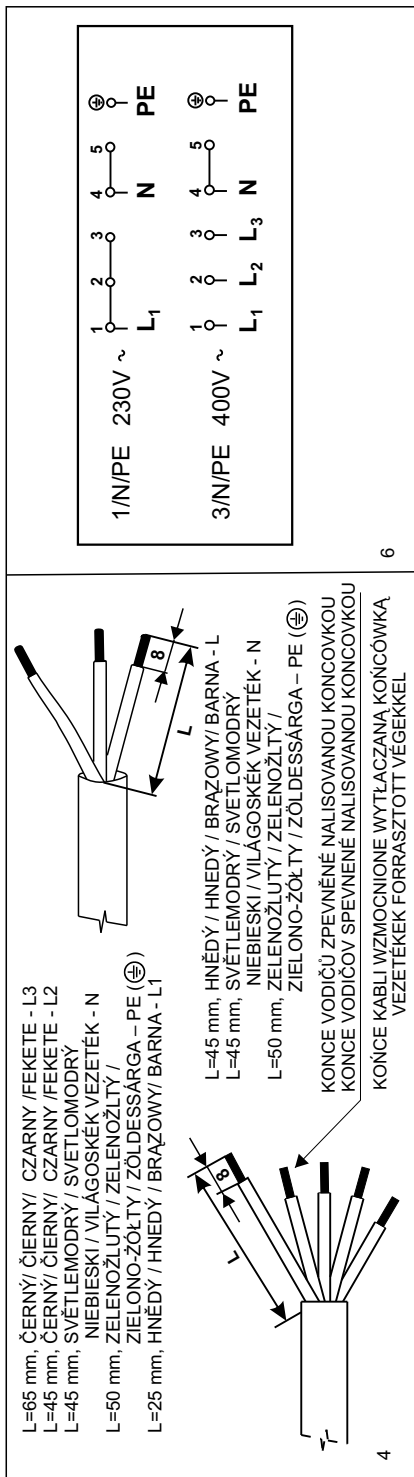
- Ovládací knoflík levé přední varné zóny
- Ovládací knoflík levé zadní varné zóny
- Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny
- Ovládací knoflík pravé přední varné zóny
- Troubový termostat
- Přepínač funkcí trouby
- Signalizace funkce termostatu
- Signalizace zapnutého stavu spotřebiče
- Digitální časový spínač
- Ovládací tlačítka digitálního časového spínače

## POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU

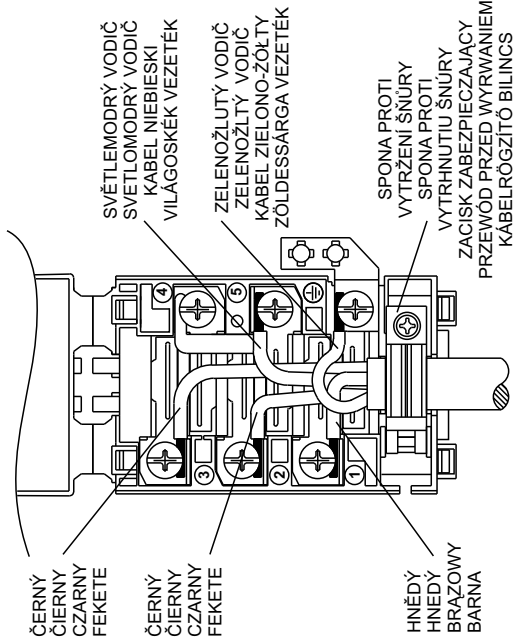
- Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechny obalový materiál. Různé části a komponenty obalu jsou recyklovatelné. Nakládejte s nimi dle platných předpisů a národních vyhlášek.
- Před použitím **je nutno** sporák (včetně trouby) a příslušenství vyčistit.
- Po vysušení vyčištěných povrchů zapnete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

## TROUBA

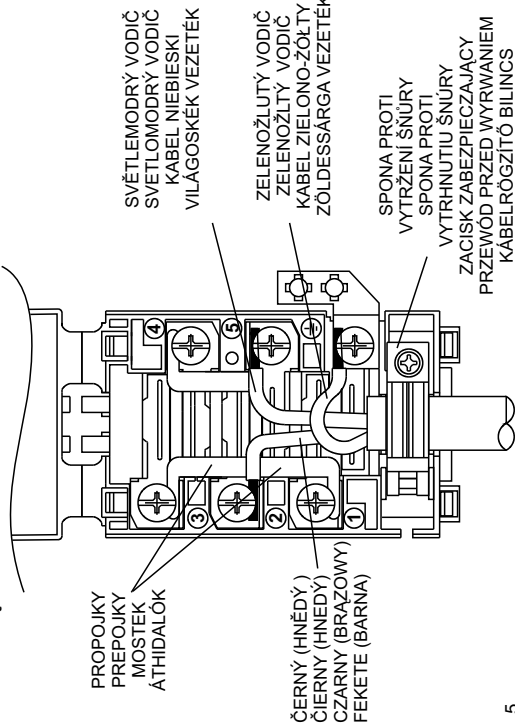
Knoflík přepínače funkcí trouby přepněte do funkce „horní a dolní topné těleso“. Na termostatu nastavte 250°C a troubu nechte v činnosti při zavřených dvířkách po dobu 1 hodiny. Zajistěte řádné větrání místnosti. Tímto procesem dojde k odstranění konzervace a pachů trouby před prvním pečením.



## TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PŘIPOJENIE / PODĽAČENIE TRÓJFÁZOVE / HÁROMFÁZISŮ CSATLAKOZÁS



## JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENIE / PODĽAČENIE JEDNOFÁZOVE / EGYFÁZISŮ CSATLAKOZÁS



MŰSZAKI ADATOK					
Elektromos tűzhely	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
<b>Méretek</b>					
Magasság / szélesség / mélység (mm)	850 / 500 / 605				
<b>Főzőlap - elektromos főzőzónák</b>					
Bal hátsó (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
Bal első (kW)	1,70	1,80			
Bal első (kW)			1,70	1,70	1,70
Jobb hátsó (kW)	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
Jobb hátsó (kW)	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
<b>Sütő</b>					
Felső fűtőszál sűtésnél (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Alsó fűtőszál (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Felső fűtőszál grillezésnél (kW)		1,85	1,85	1,85	
Körfűtőszál (kW)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Ventillátor motor (W)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Sütővilágítás (W)	25				
Min./Max. hőmérséklet a sütőben	50 / 250 °C				
Névleges feszültség	230 / 400 V ~				
A készülék össz névleges teljesítménye (kW)	8,00	9,10	9,00	9,00	9,00

Tartozékok	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
Sütőrács	+	+	+	+	+
Zománczott tepsí	+	+	+	+	+
Zománczott sütőlemez		+	+	+	+
Kerámia lap kaparó	+	+	+	+	+
Magasságállító készlet	+	+	+	+	+
Csúszo lécek				+	

GYÁRTÓMŰ					
Típus	CS 612 M	CS 816 M	CS 836 M	CS 937 M	CS 936 M
A - Hatékonyabb					
B					
C					
D	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
E					
F					
G - Hatékonyabb					
Energia fogyasztás (KWh)	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>	<b>0,79</b>		<b>0,79</b>
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	<b>50</b>	<b>53,1</b>	<b>53,1</b>		<b>53,1</b>
Energia fogyasztás (KWh)	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>0,79</b>	<b>0,78</b>
Sütési idő átlagos igénybevétel mellett (min)	<b>44,4</b>	<b>43,4</b>	<b>43,4</b>	<b>44,3</b>	<b>43,4</b>
Sütő hasznos térfogata	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
Sütő mérete					
KIS TÉRFOGAT					
KÖZEPES TÉRFOGAT	←	←	←	←	←
NAGY TÉRFOGAT					
Zajszint (dB)	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
Legkisebb energia fogyasztás (standby) (W)					
Legnagyobb tepsí mérete (cm <sup>2</sup> )	<b>1230</b>				

SAP 390331hu

## OBSLUHA SPORÁKU

### UPOZORNĚNÍ:

- Sporák mohou obsluhovat v souladu s tímto návodem pouze dospělé osoby. Není přípustné, aby v místnosti, kde je sporák instalován, byly ponechány děti bez dozoru. Elektrický sporák je spotřebič, jehož provoz vyžaduje neustálý dozor.
- Pečící plech do drážek smí být zatížen hmotností max. 3 kg. Rošt s umístěným pekáčem nebo pečícím plechem smí být zatížen hmotností max. 7 kg.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (déle než 48 hod.). Pro delší skladování, pokrm přemístěte do vhodné nádoby.

### VAŘIDLOVÁ DESKA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI

Varné zóny standard sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni "6", nejmenší na stupni "1". Elektrické varné zóny používáme pro vaření, smažení apod., doporučujeme pro tyto účely výhradně používat nádoby s rovným dnem.

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

### DUVOUKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA

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

Při otočení knoflíku vpravo na maximální příkon, dojde k sepnutí varné zóny  $\phi$  180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximální příkon 1700 W podle zvoleného stupně 1 (min) až 9 (max). Při otočení knoflíku do nulové polohy se obě části zóny vypnou. Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zabraňuje omezovač teploty. Kontrolka ukazatele zbytkového tepla umístěná v přední části sklokeramické desky signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny, i když je topné těleso už vypnuté. Horká varná zóna může být energeticky využita. Kontrolka zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.

### Stručné zásady pro používání sklokeramických desek:

- Používejte nádoby s rovným dnem, do jejichž povrchu nejsou vtlačeny nečistoty, které by mohly způsobit škrábance.
- Dno nádoby musí mít průměr nejméně takový jako je průměr varné zóny, aby nemohlo docházet k vypínání omezovačem teploty během vaření v důsledku přehřátí varné zóny.

- Při vaření přikryjte hrnci pokličkou, příkon elektrické energie regulujte tak, abyste nemuseli pokličkou posouvat nebo ji odkládat.
- Sklokeramická deska se nesmí používat pro vytápění místnosti.
- Při čištění nejdříve odstraňte zbytky jídla z varné plochy a to ihned v průběhu vaření, a konečné čištění proveďte po skončení vaření. Zvláštní pozornost věnujte odstranění cukerných přípečenin, mohou při dlouhodobém působení narušit strukturu sklokeramické desky.
- Kovové se lesknoucí skvrny vznikají používáním hliníkového nádobí nebo použitím nevhodného čisticího prostředku, skvrny lze odstraňovat několikanásobným čištěním.
- Poškrábání sklokeramické desky mohou způsobit např. písková zrna z čišťené zeleniny, zbytky nevhodného čisticího prášku nebo čisticího prostředku s drsným povrchem.
- Desku znečištěnou hlinou, pískem, nebo podobnými abrazivními prostředky jemně setřete měkkým vlhkým hadříkem dočista a vyčistěte tekutým čisticím prostředkem, určeným pro sklokeramické povrchy.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv prostředky s drsným povrchem. Rovněž nedoporučujeme používání korozivních přípravků, jako jsou např. spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Při vaření se nesmí okraje nádob dotýkat rámu sklokeramické desky, nebo být na něj položeny.



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

### PEČÍCÍ TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

(dle modelů)

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

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

### PEČÍCÍ TROUBA VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

(dle modelů)

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

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!