

MORA

218

PLYNOVÝ SPORÁK
MORA 218

PLYNOVÝ SPORÁK MORA 218

Je moderním a praktickým pomocníkem v domácnosti. Již po krátké době oceníte jeho vybavení a rychlosť přípravy nejrůznějších pokrmů.

Horní plochu sporáku tvoří vařidlová deska se čtyřmi hořáky s vertikálním uspořádáním. Vařidlová mřížka, na kterou se pokládají nádoby, je dvoudílná litinová nebo jednodílná z nerezového materiálu. Vařidlová deska je tvarována tak, že překypělé kapaliny nezatékají do prostoru pod hořáky a snadno se čistí.

Ve střední části sporáku je pečící trouba. V její spodní části, pod vyjímatelným dnem, je pečící hořák, jistěný bezpečnostní termoelektrickou pojistikou. Dvířka jsou odejmoutelná.

V dolní části sporáku je odkládací prostor se sklopnými dvířky.

PROVEDENÍ

Plášť sporáku a těleso trouby jsou smaltovány. Ostatní části sporáku jsou lakovány. Vařidlové hořáky jsou hliníkové s mosaznými rozdělovači plamene. Pečící hořák je plechový. Sporák se vyrábí na svítiplyn, zemní plyn a propan-bután.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Přívodní potrubí plynu G 1/2", s možností připojení z pravé i z levé strany.
Maximální spotřeba: svítiplyn 2,80 m³ · h⁻¹
 zemní plyn 1,15 m³ · h⁻¹
 propan-bután 0,85 kg · h⁻¹

Hmotnost sporáku s příslušenstvím je 44 kg.

ZVS — MORAVIA, koncernový podnik, Hlubočky-Mariánské Údolí.



216 217 218 219
MORA



Návod k obsluze a údržbě plynových sporáků

ZVS-MORAVIA, k.p., HLUBOČKY-MARIÁNSKÉ ÚDOLÍ

Přejeme si, aby Vám náš výrobek spolehlivě sloužil. Při jeho obsluze je nutné dodržování určitých zásad. Proto ve vlastním zájmu návod prostudujte a sporák obsluhujte pouze podle pokynů v něm uvedených.

N E P Ř E H L É D N Ě T E NĚKOLIK DŮLEŽITÝCH INFORMACÍ

Zkontrolujte, zda druh používaného plynu a napětí elektrického proudu souhlasí s údaji na typovém štítku, který je viditelný po otevření spodních dviřek.

U sporáků na svitiplyn a zemní plyn doporučujeme instalovat regulátor tlaku plynu.

Instalaci sporáku provádí výhradně pověřený odborný podnik. Pracovník provádějící instalaci je povinen sporák seřidit, přezkoušet jeho funkce, předvést jeho obsluhu i údržbu a informovat o bezpečné vzdálenosti od hořlavých stěn nebo o ochraně těchto stěn podle ČSN 06 1008 a ČSN 73 0823.

Sporák je možno používat pouze způsobem uvedeným v návodě. Na závady, které vzniknou špatným používáním sporáku, se nevztahuje záruka. Sporák se nesmí použít pro vytápění bytu!

Není přípustno ukládat do spodního odkládacího prostoru hořlavé látky. Doporučujeme obrátit se jednou za dva roky na odborný opravářský podnik o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předejdete případným poruchám a prodloužíte jeho životnost.

TECHNICKÉ ÚDAJE

SPOTŘEBA PLYNU

Hořák	Svitiplyn dm ³ .h ⁻¹	Zemní plyn dm ³ .h ⁻¹	Propan-butan kg.h ⁻¹	Příkon W
levý přední	250	96	0,07	900
levý zadní	425	175	0,13	1600
pravý zadní	425	175	0,13	1600
pravý přední	670	280	0,20	2600
troubový	840	340	0,25	3200
grilovací	670	280	0,20	2600

Přetlak plynu: svitiplyn 0,8 kPa, zemní plyn 1,8 kPa, propan-bután 3,0 kPa

Údaje o spotřebě plynu jsou přepočteny na plyn o teplotě 15°C, přetlaku 98,65 kPa, suchý.

ROZMĚRY

výška po vařidlovou desku 850 mm
 šířka 520 mm
 hloubka 600 mm

PŘÍKON

žárovka osvětlení pečicí trouby 15 nebo 25 W
 elektromotorek otočného rožně 2,5 W

OSTATNÍ ÚDAJE

otáčky otočného rožně 2 ot.min⁻¹
 napětí a kmitočet elektrického proudu 220 V stř.,
 50 Hz
 přívod elektrického proudu přívodní šňůrou, dodávanou
 se sporákiem (kromě MORA 218)
 přívod plynu G 1/2"
 hmotnost s příslušenstvím - MORA 216 51 kg
 - MORA 217 49 kg
 - MORA 218 44 kg
 - MORA 219 52 kg

Koncernový podnik ZVS-MORAVIA vyrábí několik typů plynových sporáků, lišících se navzájem vybavením.

TABULKA VYBAVENÍ JEDNOTLIVÝCH TYPŮ PLYNOVÝCH SPORÁKŮ

Typ sporáku	MORA 216	MORA 217	MORA 218	MORA 219
Čtyři vařidlové hořáky	X	X	X	X
Příkllop vařidlové desky	X	X		X
Elektrické zapalování vařidlových hořáků	X			X
Troubový hořák	X	X	X	X
Grilovací hořák	X	X		X
Univerzální termostat ^{s pojistkou plamene} pro troubu a gril	X	X		X
Elektrický pohon otočného rožně	X			X
Osvětlení pečicí trouby	X	X		X
Dvířka trouby se skleněnou čelní stěnou	X			X
Dvířka trouby s okénkem		X		
Kohout s pojistikou plamene pro troubu				X
Kohout s pojistikou plamene pro vař. hořáky				X

POPIS

Sporák je spotřebič určený pro přípravu pokrmů v domácnosti. Má tři části: vařidlovou část, pečicí troubu a odkládací prostor.

Vařidlovou část tvoří vařidlová deska se čtyřmi vertikálními hořáky, z nichž 1 má Ø 43, 2 mají Ø 50 mm, jeden Ø 70 mm a jsou shodné u všech uvedených typů sporáků.

Vařidlová část je u některých typů sporáků doplněna příklopem a elektrickým zapalováním vařidlových hořáků, podle tabulky vybavení.

Pečicí trouba sporáku je při pečení pokrmů vytápěna hořákem, umístěným pod vyjímatelným dnem. Hořák je jištěn bezpečnostní termoelektrickou pojistikou. Pečicí trouba může být ve smyslu tabulky dále vybavena termostatem pro udržování teploty,

grilovacím hořákem s bezpečnostní termoelektrickou pojistkou, vysokonapěťovým zapalováním, elektricky poháněným otočným rožněm, osvětlením a průhledovým okénkem ve dvířkách trouby, nebo dvířky se skleněnou čelní stěnou.

V dolní části sporáku je odkládací prostor se sklopnými dvířky, sloužící k odkládání příslušenství.

P R O V E D E N í

Plášť sporáku a těleso pečící trouby je ze smlatovaných výlisků z ocelového plechu. Vařidlové hořáky jsou z nekorodujících materiálů, vařidlové mřížky jsou litinové, smaltované. Ostatní části sporáku jsou povrchově chráněny lakováním nebo pokovením. Sporáky se vyrábějí na svítiplyn, zemní plyn a propan-butan.

UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

Plynový sporák je tepelný plynový spotřebič, jehož umístění i instalace v bytové jednotce musí odpovídat příslušným předpisům. Z těchto důvodů musí provádět instalaci sporáku výhradně odborný podnik způsobem, uvedeným v předpise pro montáž, seřízení a údržbu, který je ke sporáku přiložen.

OBSLUHA SPORÁKU

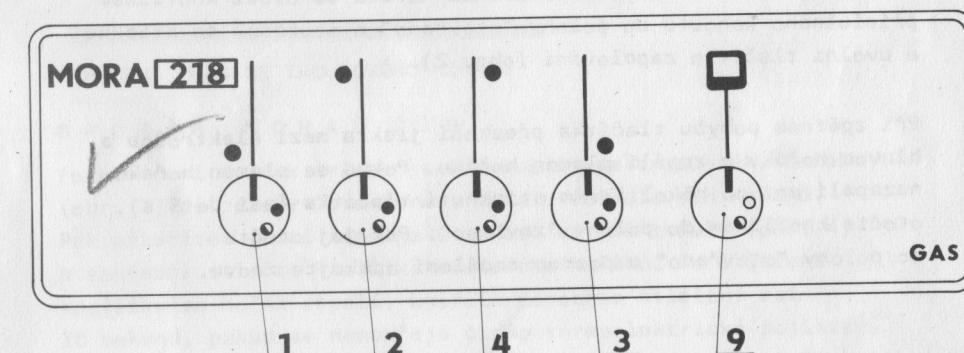
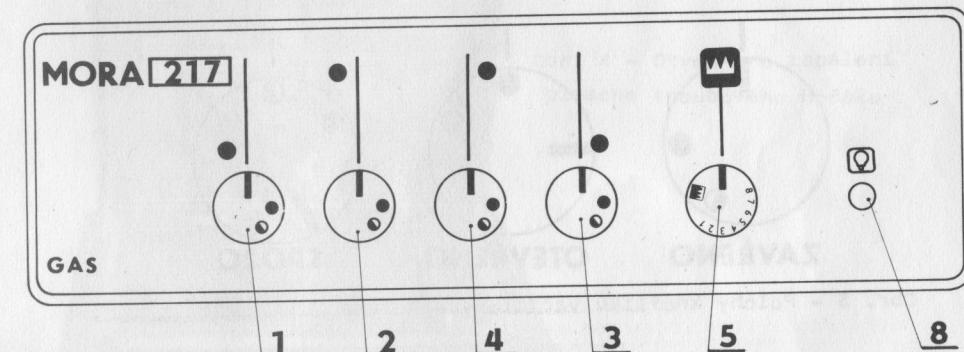
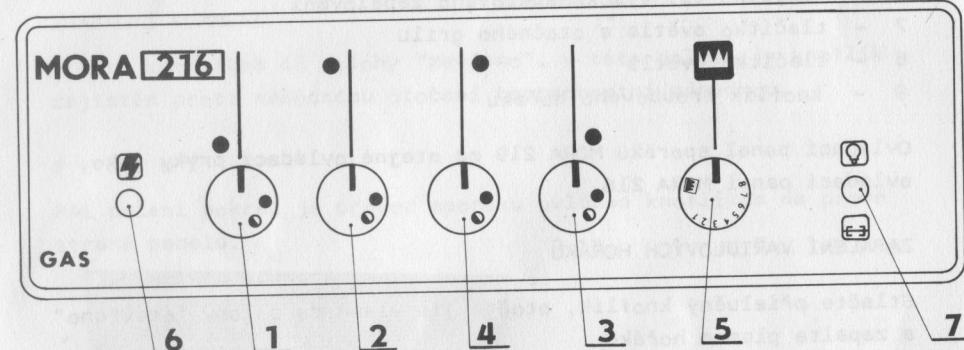
Upozorňujeme, že sporák mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělé osoby. Není přípustné ponechat děti bez dozoru u sporáku, který je v provozu.

V A Ř E N í

K vaření používejte nižších a širších nádob, ve kterých se vaří vyšší účinností. Dbejte toho, aby plameny hořáku zahřívaly dno nádoby a nepřesahovaly jeho okraj.

Po uvedení pokrmu do varu otočte knoflíkem do polohy "sporo" (obr. 3). Zmenšený výkon hořáku postačí k udržení pokrmu ve varu.

Vařidlové hořáky jsou ovládány kohouty s bezpečnostní západkou. U typu MORA 219 jsou vařidlové hořáky ovládány kohouty s termoelektrickou pojistkou. Knofliky se otáčejí po mírném stlačení směrem k panelu doleva po polohu "sporo" a názpět po polohu "zavřeno". Rozmístění knofliků na ovládacím panelu je uvedeno na obr. 2.



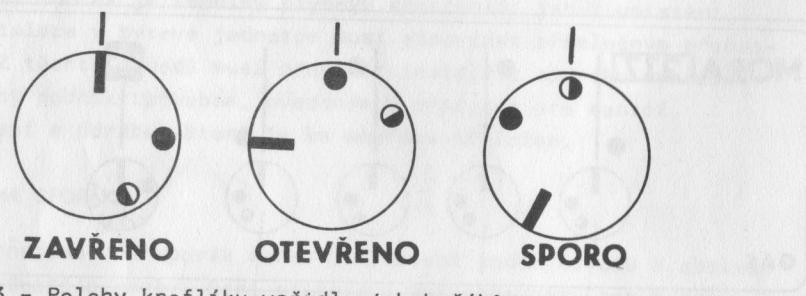
Obr. 2 - Vyobrazení ovládacích panelů

- 1 - knoflik levého předního hořáku
- 2 - knoflik levého zadního hořáku
- 3 - knoflik pravého předního hořáku
- 4 - knoflik pravého zadního hořáku
- 5 - knoflik termostatu trouby a grilu
- 6 - tlačítko el. vysokonapěťového zapalování
- 7 - tlačítko světla a' otočného grilu
- 8 - tlačítko světla
- 9 - knoflik troubového hořáku

Ovládací panel sporáku MORA 219 má stejné ovládací prvky jako ovládací panel MORA 216.

ZAPÁLENÍ VAŘIDLOVÝCH HOŘÁKŮ

Stlačte příslušný knoflik, otočte jím vlevo do polohy "otevřeno" a zapalte plamen hořáku.



Obr. 3 - Polohy knofliku vařidlových hořáků

U sporáků s elektrickým zapalováním hořáků se otočí knoflikem příslušného kohoutu do polohy "otevřeno" a současně se stiskne a uvolní tlačítko zapalování (obr. 2).

Při zpětném pohybu tlačítka přeskočí jiskra mezi elektrodou a hlavou hořáku a zapálí plamen hořáku. Pokud se plamen hořáku nezapálí ani po několikerém stisknutí tlačítka (asi do 5 s), otočte knoflikem do polohy "zavřeno". Pak jej otočte do polohy "otevřeno" a postup zapálení opakujte znova.

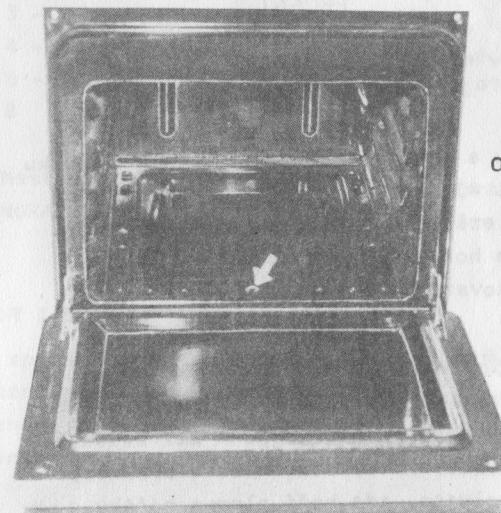
U sporáku MORA 219 jsou vařidlové hořáky vybaveny kohouty s termoelektrickými pojistkami plamene. Při zapalování otočíme do polohy "otevřeno", stlačíme do mezni polohy, zapálíme plamen hořáku, podržíme knoflik 10 sec stlačený. Nehoří-li plamen hořáku po uvolnění knofliku, musíme celý postup opakovat.

ZHASNUTÍ PLAMENE

Otočte knoflikem dō polohy "zavřeno". V této poloze je knoflik zajistěn proti náhodnému otočení bezpečnostní západkou.

P E Č E N Į

Při pečení pokrmů je provoz sporáku ovládán knoflikem na pravé straně panelu.



Obr. 4 - Otvor pro zapálení plamene troubového hořáku

ZAPÁLENÍ PLAMENE TROUBOVÉHO HOŘÁKU

S P O R Á K M O R A 2 1 8

Po otevření dvírek trouby otočte knoflikem troubového hořáku (obr. 2) do polohy "otevřeno", jako u vařidlových hořáků. Pak přidržte hořící zápalku u otvoru ve dně trouby (obr. 4) a současně stlačte knoflik troubového hořáku. Po stlačení knofliku se hořák zapálí, knoflik ponechte stlačený asi 10 sekund, pokud se nenahřeje čidlo termoelektrické pojistky. Pak jej uvolněte a zkонтrolujte, zda hořák hoří. Zhasl-li hořák, je nutno postup zapalování opakovat.

S P O R Á K M O R A 2 1 7

Otevřete dvička pečící trouby a knoflíkem termostatu (obr. 2) nastavte zvolenou teplotu pro pečení pokrmu. Teplota je uvedena číselnou stupnicí na knofliku a nastavuje se proti rysce na panelu (obr. 5). Knoflíkem termostatu se otáčí po stlačení z nulové polohy doleva po číslo 1 a nazpět.



ZAVŘENO



PEČENÍ

Obr.5- Knoflík termostatu v nulové poloze a při nastavené teplotě pro pečení

Stiskněte knoflík termostatu a současně přidržte hořící zápalku u otvoru ve dně trouby (obr. 4). Troubový hořák se zapálí. Knoflík termostatu ponechte stlačený asi 10 sekund. Pak jej uvolněte a zkонтrolujte, zda hořák hoří. Zhasl-li hořák, je nutno postup zapalování opakovat.

S P O R Á K M O R A 2 1 6 , M O R A 2 1 9

Po otevření dviček trouby a nastavení zvolené teploty v troubě knoflíkem termostatu (obr. 2) jako u sporáku MORA 217 stiskněte knoflík termostatu. Druhou rukou krátce stiskněte a uvolněte tlačítko zapalování a zkонтrolujte, zda hoří plamen hořáku. Knoflík termostatu ponechte stlačený ještě asi 10 sekund, pak jej uvolněte a zkонтrolujte, zda hořák hoří. Jestliže hořák zhasl, je nutno postup zapalování opakovat.

ZHASNUTÍ PLAMENE TROUBOVÉHO HOŘÁKU

Knoflík termostatu, u sporáku MORA 218 knoflík troubového hořáku, nastavte do nulové polohy. Plamen hořáku zhasne a knoflík je zajištěn proti náhodnému potočení. Překontrolujte, zda plamen hořáku zhasl.

P E Č E N í P O K R M 8

Před vložením pokrmu je nutno pečící troubu předehřát po dobu 15 až 20 minut. Pekáč nebo pečící plech s pokremem se pokládá na drátěný rošt, zasunutý nejlépe do druhé drážky odspodu v bočních stěnách trouby. Buchty jsou správně upečeny za 20 až 30 minut, vánočka asi za 60 minut. Pro nižší pečivo je třeba čas pečení vyzkoušet. Dvička trouby otevřejte při pečení co nejméně, čas pečení se prodlužuje a pokrm se může připalovat.

O R I E N T A Č N Í P O R O V N Á N Í Č I S E L N É S T U P N I C E N A K N O F L Í K U T E R M O S T A T U S O D O P O V Č ď A J Č Ĭ M I Ú K O N Y :

- | | |
|-------|--|
| 1 - 2 | sušení ovoce, sterilizování |
| 2 - 3 | pěnové pečivo, pusinky |
| 3 - 4 | piškotové těsto, vánočka, kynuté těsto |
| 4 - 5 | koláče, libové maso, divočina |
| 6 - 7 | tučné maso, husa, vepřové |
| 8 | listkové těsto |

Nastavená teplota v troubě je u sporáku MORA 216, MORA 217 a MORA 219 samočinně udržována termostatem na zvolené výši.

G R I L O V Á N Ī

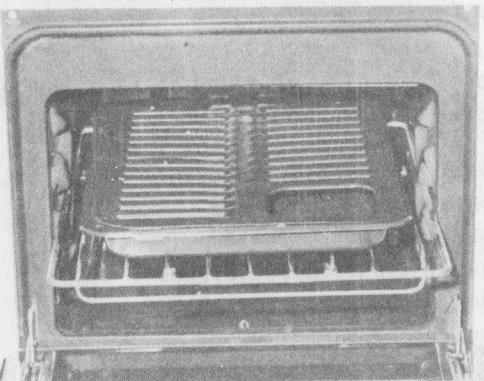
U sporáku MORA 216 a 217 je možno v pečící troubě grilovat (rožnit) různé druhy pokrmů, které se připravují podle receptáře, přiloženého ke sporáku. Grilujte s otevřenými dvičky trouby a s nasazeným ochranným krytem ovládacího panelu.

G R I L O V Á N Ī N A R O Š T U

Sporák se připraví ke grilování podle následujících pokynů, přičemž je nutno dodržet jejich pořadí (obr. 7):

- 1 - otevřete dvička pečící trouby
- 2 - nasaďte ochranný kryt panelu. Jeho zahnutý okraj se zaklesne za horní hranu trouby zevnitř.
- 3 - zapalte plamen grilovacího hořáku

Připravený pokrm položte na grilovací rošt vložený do pekáče. Otvor v grilovacím roštu má být vpředu, aby bylo možno pokrm potírat šťávou, shromažďující se na pekáči. Pekáč s pokremem se položí na drátěný rošt, zasunutý do drážek v bočních stěnách troub, co nejbliže k topnému tělesu. Před grilováním vyzkoušejte sestavení příslušenství.



Obr. 7 - Sporák připravený ke grilování na roštu

S P O R Á K 2 1 7

Podobně jako při pečení mírně stlačte knoflík termostatu a otočte jej do polohy "gril" (mezní poloha otáčení po směru hodinových ručiček, obr. 5). Stlačte knoflík a současně přidržte hořící zápalku u výtokových otvorů v přední části grilovacího hořáku. Knoflík ponechte stlačený asi 10 sekund. Jestliže plamen po uvolnění knoflíku uhasne, je nutné celý postup opakovat.

S P O R Á K 2 1 6 a 2 1 9

Postup zapalování je tentýž jako u sporáku 217. Místo přiložení hořící zápalky však druhou rukou krátce stiskněte a uvolněte tlačítko elektrického zapalování na levé straně ovládacího panelu a zkontrolujte zda plamen hoří. Ponechte knoflík termostatu stlačený asi 10 sekund. Jestliže plamen po uvolnění knoflíku uhasne, je nutné celý postup opakovat. Při poruše zapalovače zapalte grilovací hořák jako u sporáku 217.

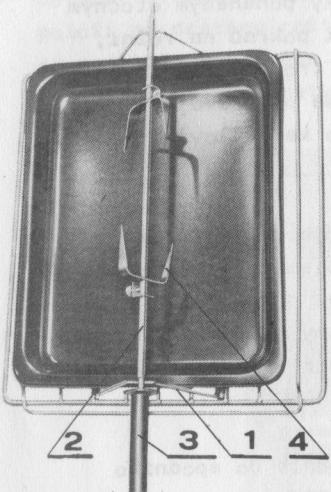
G R I L O V Á N Í N A R O Ž N I

Sporáky MORA 216 a 219 je vybaven elektricky poháněným otočným grilovacím zařízením, umožňujícím grilování pokrmů na rožni, jehož pohon je ovládán, spolu s osvětlením trouby, tlačítkem na pravé straně ovládacího panelu. Sporák se připravuje ke grilování na rožni stejným způsobem jako ke grilování na roštu (obr. 7).

Dále se na rožně našroubuje bakelitová rukojeť a pokrm se k rožni upevní pomocí bodců, nebo jehel s plechovými kotouči. Pokrm je nutno upevnit tak, aby byl na rožni pokud možno v rovnováze, nepřevažoval k jedné straně, aby bylo možno rožněm lehce otáčet. Do trubiček na předním a zadním okraji drátěného roštu se nasadí podpěrky rožně.

Pak položte na drátěný rošt pekáč a vše zasuňte do spodního uchycení v bočních stěnách trouby, asi do poloviny její délky. Na opěrky položte rožně s připevněným pokrmem tak, aby drážkami spočíval na prohloubení opěrek. Sestavený komplet zasuňte až k zadní stěně trouby a pootočte rožněm tak, aby jeho konec zapadl do otáčející se objímky unášeče v zadní stěně trouby.

Doporučujeme, abyste vyzkoušeli sestavení kompletu podle obr. 7 před vložením do trouby. Grilujte vždy s otevřenými dveřmi trouby a s nasazeným ochranným krytem panelu.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1 ks - rošt
- 1 ks - pekáč
- 2 ks - pečící plech
- 1 ks - litinová plotýnka Ø 220 mm.
Pokládá se na vařidlovou mřížku v případech, kdy je zapotřebí rozvést teplo hořáku do plochy (pečení topinek, smažení na teflonové páni). Nožky vařidlové mřížky musí zapadnout do žlábků na spodní straně plotýnky.
- 1 ks - mřížka pro malé nádoby. Pokládá se na mřížku vařidlových hořáků, jestliže se vaří v nádobách o zvláště malém průměru dna (odpadá u sporáků s drátěnou vařidlovou mřížkou).
- 1 ks - koleno G 1/2" k připojení přívodu plynu
- 1 ks - víčko Js 1/2"
- 1 ks - redukce G 1/2"/M 14x1,5 (jen pro PB)

SE SPORÁKY MORA 216, 217 a 219 JSOU

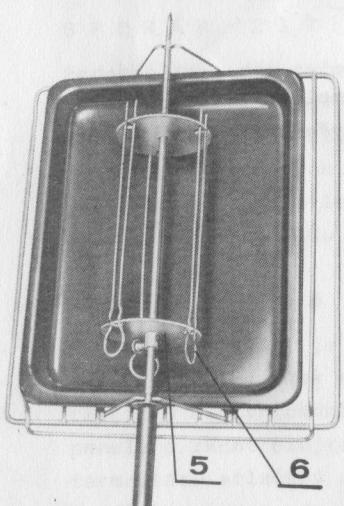
DODÁVÁNY NAVÍC:

- 1 ks - ochranný kryt panelu. Nasazuje se na horní okraj přední stěny trouby zevnitř při grilování.
- 1 ks - grilovací rošt, pokládá se na pekáč při grilování

SE SPORÁKEM MORA 216 a 219 JE DODÁVÁNO

NAVÍC:

- 1 ks - otočné grilovací zařízení, skládající se ze dvou podpěr 1, jednoho rožně 2, jedné rukojeti 3, dvou unášecích hrotů 4, dvou unášecích kotoučů 5 a tří grilovacích jehel 6.



▲ Obr. 7 - Příslušenství ke grilování na rožni

ČIŠTĚNÍ

Aby si sporák uchoval dobrý vzhled a měl dlouhou životnost, pečujte o jeho čistotu. Moderní konstrukce spotřebiče zjednoduší obsluhu i údržbu na minimum, je však zapotřebí ty části sporáku, které přicházejí do styku s potravinami, pravidelně řádně čistit. Přitom dodržujte tyto zásady:

1. uzavřete hlavní přívod plynu a vytáhněte přívodní elektrickou šňůru ze zásuvky,
2. knofliky kohoutů a přepínačů nastavte do nulové polohy,
3. sporák čistěte vychladlý.

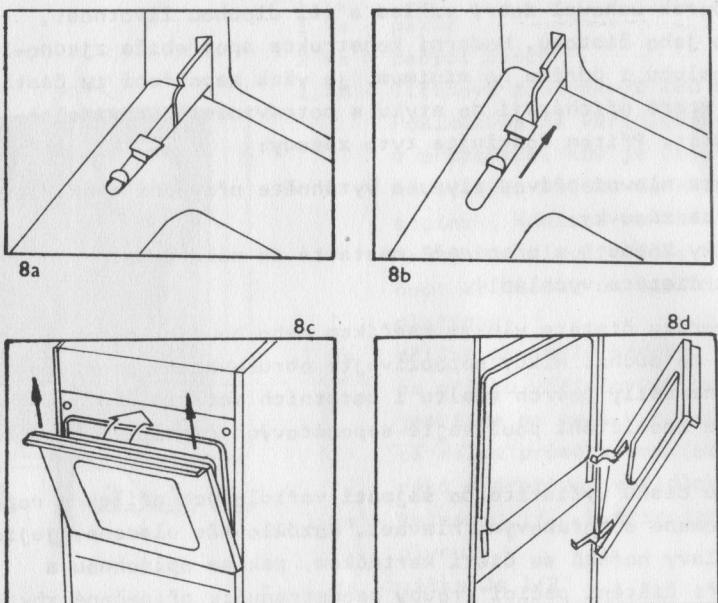
Povrch sporáku čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou, potom vyleštěte do sucha. Nikdy nepoužívejte obroušovacích prostředků, které by narušily povrch smaltu i ostatních materiálů. Při větším znečištění používejte saponátových čisticích prostředků.

Vařidlovou desku vyčistěte po sejmání vařidlových mřížek a rozdělovačů plamene s hořákovými hlavami. Rozdělovače plamene, jejich víčka a hlavy hořáků se čistí kartáčkem, pak se opláchnou a vysuší. Při čištění pečící trouby neodstraňujte připečené zbytky potravin ostrými a kovovými předměty. Připečené zbytky namočte a po krátké době otřete hadříkem nebo odstraňte silikonovým kartáčem. Troubový hořák a grilovací hořák je možno čistit za sucha kartáčem. Přístup k němu se získá podle obr. 12. Po očištění sporáku zkonztrolujte, zda jsou správně sestaveny hlavy vařidlových hořáků s rozdělovači plamene a víčky (obr. 10).

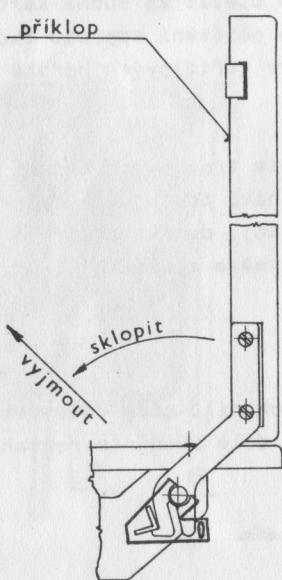
Čištění pečící trouby si usnadnите vyjmutím troubových dviřek ze závěsu dle obr. 8. Pojistku závěsných háků troubových dviřek (obr. 8a) zasunete na doraz závěsu (obr. 8b), dviřka přivřete (obr. 8c) a tahem za rukojeť nahoru je vyjměte z uložení (obr. 8d). Zpětné vkládání je opačným postupem.

ÚDRŽBA

Při čištění sporáku nebo výměně poškozených dílů může uživatel provádět demontáž některých částí pouze v dále uvedeném rozsahu.



Obr. 8 - Vyjmutí troubových dvířek ze závěsů



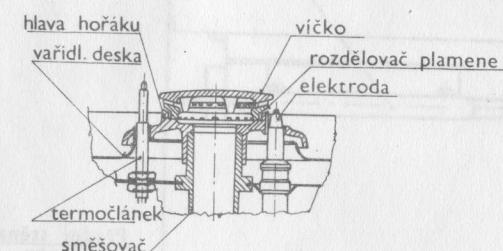
PŘÍKLOP

Sklopí se asi do úhlu 45° a vyjme se směrem nahoru. Při jeho nasazování se usadí oba jeho závěsy na čepy a dotlačí se na doraz. V otevřené poloze je příklop zajištěn dorazy.

Obr. 9 - Příklop se závěsy

HLAVA VAŘIDLOVÉHO HOŘÁKU

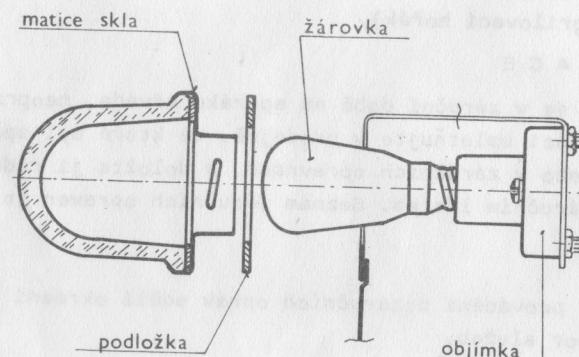
Hlava je shora nasunuta na směšovač, který je upevněn pod vařidlovou deskou. Rozdělovač plamene je nasazen na hořákovou hlavu a na rozdělovači je nasazeno víčko, středěně třemi výstupky. Při montáži je nutno dbát, aby byly tyto části dobře sesazeny. U sporáků s elektrickým zapalováním hořáků je nutno dbát na správné zasunutí elektrody do hlavy hořáku. Sporák MORA 219 je vybaven jištěním vařidlových hořáků termoelektrickou pojistkou.



Obr. 10 - Hlava vařidlového hořáku

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ PEČICÍ TROUBY

Sporák se odpojí od sítě. Pootočí se vlevo maticí skla osvětlení na zadní stěně vnitřního prostoru trouby a sejmě se i s podložkou. Pak je možno vyšroubovat žárovku z objímky. Pro osvětlení trouby je použito žárovky 15 nebo 25 W, se závitem E 14, hruškové, 240 V, ČSN 36 0136 nebo trubkové 18 x 65, 240 V; JKPOV 3471719211



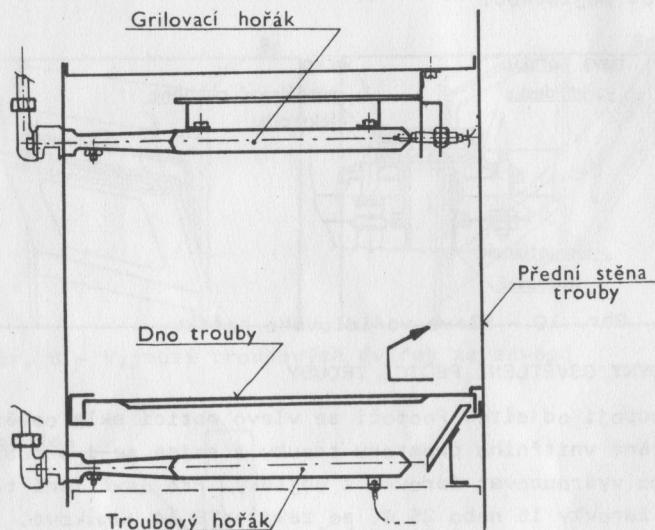
Obr. 11 - Osvětlení pečicí trouby

OVLÁDACÍ KNOFLÍKY

Jsou nasunuty na hřidelkách kohoutů a přepinačů a zajištěny drátěnými pružinkami. Mezi knoflíky a panelem jsou objímky, přitlačované k panelu spirálovou pružinou. Knoflíky se demontují stažením s hřidelky rukou, bez náradí.

DNO TROUBY, TROUBOVÝ HOŘÁK A GRILOVACÍ HOŘÁK

Při vyjmutí se dno trouby posune směrem dozadu, tím se uvolní a může se vyjmout směrem vzhůru



Obr. 12 - Pečící trouba plynového sporáku (typ MORA 218 nemá grilovací hořák).

R E K L A M A C E

Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamací uplatňujte v prodejně, ve které byl sporák zakoupen, nebo v záručních opravných, a doložte ji řádně vyplněným záručním listem. Seznam záručních opraven je ke sporáku přiložen.

Informace o provádění pozáručních oprav sdělí okresní národní výbor - odbor služeb.

Výrobce si vyhrazuje právo drobných nefunkčních změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku.



ZVS – MORAVIA, k. p.,
Hlubočky–Mariánské Údolí

OSVĚDČENÍ O JAKOSTI A KOMPLETNOSTI VÝROBKU

Označení typu

PS 218.001

Výrobní číslo:

13141326

Maloobchodní cena

Kčs 1680,—

Norma ČSN

ČSN 06 1401

Technické údaje

svítiplyn
jmen. přetlak 0,8 kPa

Razítko a podpis kontroly



KONECNA
KONTROLA 5

Techetová K.

ZÁRUČNÍ LIST

1. Za jakost, funkci a provedení spotřebiče ručíme po dobu 12 měsíců ode dne prodeje spotřebiteli tím způsobem, že vady vzniklé dokazatelně následkem špatného materiálu, chybné konstrukce nebo vadného provedení odstraníme v záruce buď vlastními servisy nebo pověřenými opravnami.
2. Reklamací uplatňuje spotřebitel v prodejně, kde výrobek zakoupil, v servisech k. p. ZVS — Moravia nebo v pověřených opravnách.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu nutnou pro záruční opravu.

Odborník provádějící instalaci výrobku je povinen jej řádně seřídit a předvést jeho obsluhu i údržbu.

Kupující byl obeznámen s instalacními podmínkami a zacházením s výrobkem podle přiloženého návodu.



Razítka prodejny, datum prodeje, podpis vedoucího (zástupce)

Bez téhoto údajů je záruční list neplatný!