



MORA MORAVIA, s.r.o.

Nádražní 50
783 66 Hlubočky - Mariánské Údolí

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefon: 585 161 111
Fax: 585 351 220
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

IFU 4802, 4805, 4814, 4815, 4602, 4603, 4614, 4615 cz sk / 060101

MORA

CZ

ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY

SK

ELEKTRICKÉ VSTAVANÉ RÚRY

4802, 4805, 4814, 4815
4602, 4603, 4614, 4615



TECHNICKÉ ÚDAJE		TECHNICKÉ ÚDAJE			
ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY	ELEKTRICKÉ VSTAVANÉ RÚRY	4614 4615 4814	4805	4602 4603 4802	4815
Vnější rozměry - v / š / h	Vonkajšie rozmery - v / š / h	595 / 595 / 540 mm			
Vnitřní rozměry trouby - v / š / h	Vnútorné rozmery rúry - v / š / h	330 / 425 / 410 mm			
Rozměry výřezu pro zabudování - v / š / h	Rozmery výrezu pre zabudovanie - v / š / h	589 / 560 / min. 550 mm			
Objem	Objem	57 litrů / litrov			
Horní topné těleso	Horné vyhrievacie teleso	-	850 W	850 W	850 W
Dolní topné těleso	Dolné vyhrievacie teleso	-	1 200 W	1 200 W	1 200 W
Topné těleso grilu	Vyhrievacie teleso grilu	2 000 W	1 900 W	1 900 W	1 900 W
Kruhové topné těleso	Kruhové vyhrievacie teleso	2 100 W	2 100 W	2 100 W	2 100 W
Ventilátor	Ventilátor	47 W	47 W	47 W	-
Chladicí ventilátor	Chladiaci ventilátor	25 W	25 W	25 W	-
Osvětlení	Osvetlenie	15 W	15 W	15 W	15 W
Otočný gril	Otočný gril	-	•	-	-
Min. / max teplota v troubě	Min. / max teplota v rúre	50 – 250 °C			
Celkový elektrický příkon	Celkový elektrický príkon	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,1 kW
Elektrické napětí		4615, 4603, 4802 4814, 4815, 4805		4602 4614	230 / 400 V ~

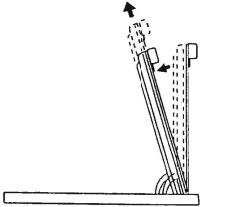


MORA MORAVIA, a.s. prohlašuje, že veškeré pečící příslušenství, které je určeno ke krátkodobému styku s potravinami, za podmínek obvyklého nebo výrobcem stanoveného používání, vyhovuje požadavkům Zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky MZD č. 38/2001 Sb. z hlediska jeho zdravotní nezávadnosti.

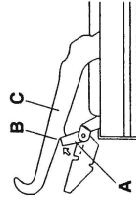
OBSAH		OBSAH	
Důležité informace.....	2	Důležité informace, pokyny a doporučení.....	2
Instalace spotřebiče.....	3	Instalácia spotrebiča.....	3
Pripojení spotřebiče na elektrickou síť.....	5	Pripojenie spotrebičov na elektrickú sieť.....	5
Funkce trouby.....	7	Funkcie rúry.....	7
Digitální programátor.....	9	Digitálny programátor.....	9
Užitečné rady pro pečení.....	11	Užitočné pokyny na pečenie.....	11
Čištění a údržba.....	13	Čistenie a údržba.....	13
Způsoby využití a likvidace obalu.....	15	Spôsoby využitia a likvidácie obalu.....	15
Reklamační.....	15	Reklamačné.....	15
Likvidace spotřebiče po ukončení životnosti.....	15	Likvidácia spotrebiča po ukončení životnosti.....	15
Technické údaje.....	16	Technické údaje.....	16
MORA 4750	MORA 4660	MORA 4621, 4622	MORA 4632
MORA 4602	MORA 4614	MORA 4603	MORA 4615
MORA 4802	MORA 4814	MORA 4815	MORA 4805

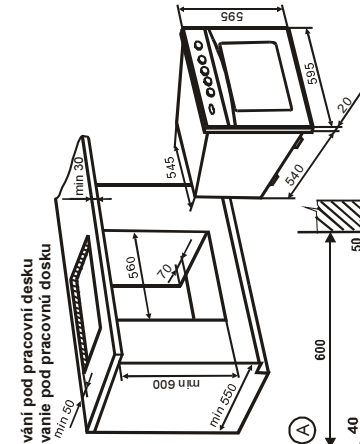
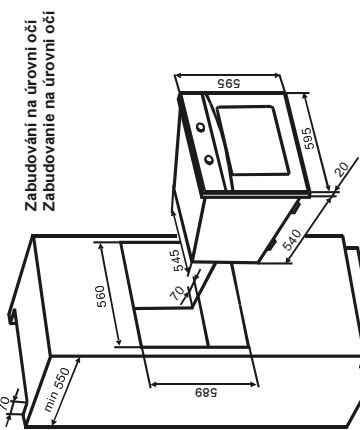
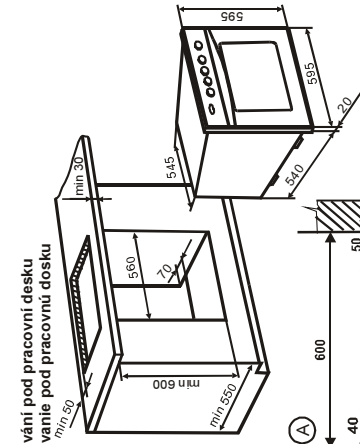
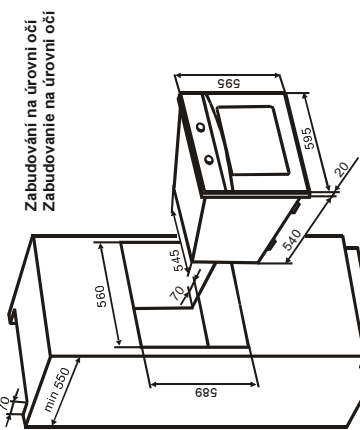
<p>Vážení zákazníci,</p> <p>zakoupili jste si výrobek z naší nové řady vestavných spotřebičů MORA. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.</p>	<p>Vážení zákazníci,</p> <p>zakoupili ste si výrobok z nášho nového radu vstavovaných spotrebičov MORA. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov, ktoré sú v ňom uvedené.</p>
<p>DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ</p>	<p>DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pozorně si prostudujte přiložený návod, jsou v něm obsaženy důležité informace týkající se bezpečné instalace, používání a údržby spotřebiče, stejně jako užitečné rady, jak se spotřebičem dosáhnout nejlepšího výsledku. • Návod pečlivě uschovejte pro případnou další potřebu. Při převzetí na prodejné zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený a zda je kompletní. • Zkontrolujte, zda údaje uvedené na typových štítcích umožní připojení spotřebiče na Vaši rozvodnou elektrickou a plynovou síť. • Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborné způsobilá (viz. ZARUČNÍ LIST). • Datum připojení si nechejte potvrdit v ZARUČNÍM LISTU • Při prvním použití trouby může vzniknout zápach. Je způsoben vypalováním materiálů izolujících pečicí trouby. Doporučujeme, nastavit horní a dolní topné těleso nebo kruhové topné těleso s ventilátorem na maximální teplotu a ponechat zapnutou po dobu 1 hodiny. Místnost řádně vyvětrejte. • Při prvním použití trouby může vzniknout zápach. Je způsoben vypalováním materiálů izolujících pečicí trouby. Doporučujeme, nastavit horní a dolní topné těleso nebo kruhové topné těleso s ventilátorem na maximální teplotu a ponechat zapnutou po dobu 1 hodiny. Místnost řádně vyvětrejte. • Není-li spotřebič v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho ovládací prvky v poloze „0“ - vypnuti. • Spotřebič musí být používán pouze pro tepelnou úpravu pokrmů, nikoliv pro jiné účely jako vytápění místnosti a podobně. Může tím dojít k jeho poruše. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé nesprávným a nepřiměřeným používáním spotřebiče. Na závady vzniklé nesprávným používáním se nevztahuje záruka. • Při zjištění závady spotřebiče neopravujte závalu sami, opravu zadejte oprávněné osobě, trvejte na použití pouze originálních náhradních dílů. • Je-li elektrická trouba v provozu, nenechávejte dvířka skříněk nad spotřebičem otevřená, mohou se poškodit. • Povrchová teplota spotřebiče v provozu, zejména jeho dvířek, je poměrně vysoká, dbejte proto na bezpečnost při provozu a zabraňte přístupu dětí. • Nepoužívejte rukojet dvířek při manipulaci se spotřebičem ani při vyjímání z obalu. • Při čištění a údržbě vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky. • Nikdy nevytahujte vidlici ze zásuvky taháním za kabel. • Přislušenství na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozorně si preštudujte priložený návod, sú v ňom uvedené dôležité informácie, týkajúce sa bezpečnej inštalácie, používania a údržby spotrebiča, tak ako aj užitočné rady, ako so spotrebičom dosiahnuť najlepšie výsledky. Návod starostlivo uschovajte pre prípadnú ďalšiu potrebu. Po rozbalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený a zda je kompletný. • Skontrolujte, či údaje uvedené na typových štítkoch umožnia pripojenie spotrebiča na Vašu rozvodnú elektrickú a plynovú sieť. • Inštaláciu spotrebiča smie vykonať len pracovník, ktorý má na takúto činnosť oprávnenie od výrobného podniku. Súčasťou inštalácie je povinnosť spotrebič zostaviť, preskúšať všetky funkcie, predviest jeho horľavých hmôt podľa platných noriem. • Dátum vykonania inštalácie si nechajte potvrdiť v ZARUČNOM LISTE. • Pri prvom použití rúry sa môže uvoľniť zápach. Je spôsobený vypalovaním materiálov izolujúcich rúru. Nie je to nič neobvyklé, pokiaľ sa to stane, nastavte horné a dolné vyhrievacie teleso alebo kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom na maximálnu teplotu a ponechajte zapnutú po dobu 1 hodiny. • Ak nie je spotrebič v prevádzke, dbejte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky v polohe „0“ - vypnuté. • Spotrebič musí byť používaný len pre tepelnú úpravu pokrmov, nie na iné účely ako vyhrievanie miestnosti a podobne. Môže tým dôjsť k jeho poruche. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nesprávnym a nepřiměřeným používáním spotrebiča. Na závady vzniknuté nesprávnym používáním sa nevztahuje záruka. • Pri zistení závady spotrebiča neopravujte závalu sami, opravu zadajte oprávnenej firme, trvajte na použití len originálnych náhradných dielov. • Ak je elektrická rúra v prevádzke, nenechávajte dvierka skříněk nad spotřebičom otevřené, môžu se poškodit. • Povrchová teplota spotřebiča v prevádzke, predovšetkým jeho dvierok, je pomerne vysoká, dbejte preto na bezpečnosť pri prevádzke a zabráňte prístupu detí. Spotřebič vyžaduje pri prevádzke stály dozor. • Nepoužívejte rukovět dvierok při manipulaci so spotřebičom ani při vyberaní z obalu. • Při čištění a údržbě vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě. • Nikdy nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel.

2

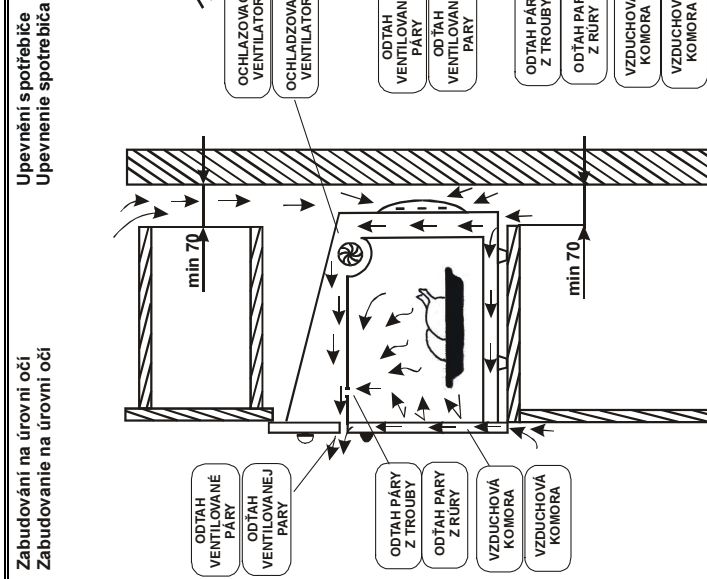
<ul style="list-style-type: none"> • Pro vyjmutí je třeba dvířka nadzvednout a vykonat dva pohyby, které jsou znázorněny na obrázku. • Při vyjmutí dvířek uchopíte boky dvířek po stranách. • Při zpětné montáži dvířek, postupujte opačně. • Před zavřením dvířek nezapomínejte zvednout pohyblivé háky „B“, které slouží k zavěšení dvou závěsů. <p>POZOR! Při vyjímání dvířek, když uchopíte dvířka přímo v místě závěsů dvířek, hrozí nebezpečí poranění rukou.</p>	<p>obrázku</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při odnimaní dvířek uchopíte boky dvířek v blízkosti závěsů. • Při spätné montáži dvierok, zasunite závesy do drážok. • Pred zatvorením dvierok nezabudnite zdvihnúť pohyblivé háky „B“, ktoré slúžia k zaveseniu dvoch závesov. <p>POZOR! Pri neopatrnom odnimaní dvierok, keď položíte ruky priamo v mieste závesov dvierok, hrozí nebezpečie poranenia rúk.</p> 
<p>REKLAMACE</p>	<p>REKLAMÁCIA</p>
<p>LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI</p> <p>Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.</p> <p>UPOZORNĚNÍ: Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.</p>	<p>LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI</p> <p>Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdať do zberných surovín, alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.</p> <p>UPOZORNENIE: Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.</p>
<p>LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI</p> <p>Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.</p> <p>UPOZORNĚNÍ: Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.</p>	<p>LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI</p> <p>Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdať do zberných surovín, alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.</p> <p>UPOZORNENIE: Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.</p>
<p>SPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ</p> <p>MORA MORAVIA, a. s. se zapojila do integrovaného systému sběru komunálního odpadu ve spolupráci s firmou EKO-KOM, a. s. Sběr obalů uloženiých na sběrných místech ve Vaší obci zaručuje jejich recyklaci.</p>	<p>SPŮSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV</p> <p>viniťta lepenka, baliaci papier - predaj zberným surovinám - do zberných kontajnerov na zberný papier - iné využítie drevené podstavce - na miesto určené obcou na ukládanie odpadu obalová fólia a PE vrecia - do zberných kontajnerov na plasty</p>

15

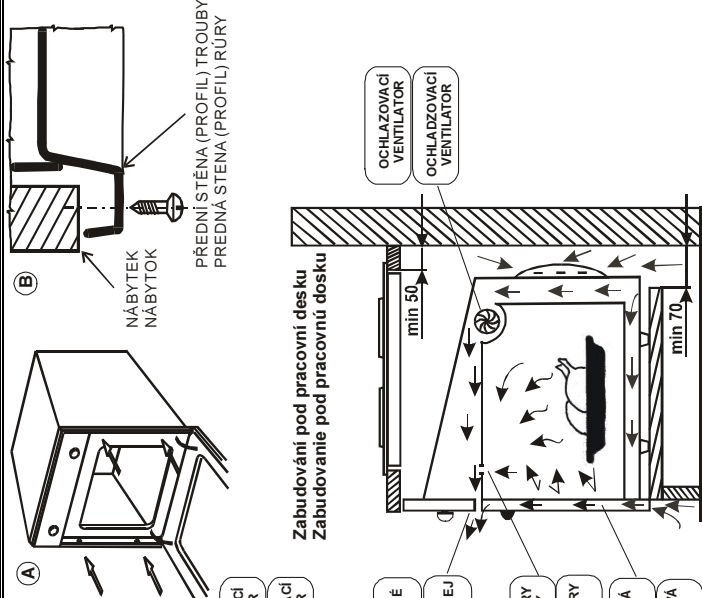
<p>saponátom.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nerezové časti čistíte komerčne vyráběným prípravkom na bázi denaturovaného lihu. Hliníkové časti čistíte vatou alebo hadrom namočeným vo vazeline, alebo oleji. Po vyčistení preleštíte hadrom s denaturovaným lihom. Pro čistení nikdy nepoužívajte brusné, agresívne saponáty, bieliacie prostriedky alebo kyseliny. Nenechávajte nikdy agresívni alebo kyselé látky (citronová šťava, ocet) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach. 	<ul style="list-style-type: none"> Povrch spotrebiča čistíte vlhkou utierkou a potom vytrite do sucha. Pri silnom znečistení použijete teplú vodu s mydlom, alebo neagresívnym saponátom. Nerezové časti čistíte komerčne vyráběným prípravkom na báze denaturovaného lihu. Hliníkové časti čistíte vatou alebo utierkou namočenou vo vazeline, alebo oleji. Po vyčistení prejdite utierkou s denaturovaným lihom. Na čistení nikdy nepoužívajte brusné, agresívne saponáty, bieliacie prostriedky alebo kyseliny. Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyselé látky (citronová šťava, ocet) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.
<p>ČISTENÍ A ÚDRŽBA TROUBY: Čistení trouby je třeba provádět po jejím použití, když je vypnuta a ještě vlažná, ale ne horká, pokud nečistota a mastnoty nemají ještě ztvrdlý povrch a je možné snadno odstranit vrstvu tuku vytvořenou párami a usazenou na stěnách při pečení. K čistení trouby používejte hadřík namočený ve vlažné vodě a saponátu, který nezpůsobuje korozi, opláchněte a vysušte. Nepoužívejte čisticí prostředky s brusným účinkem. Zbytky neodstraňujte ostrým předmětem, ale namočte je, narušte kartáčem a ořte hadrem.</p>	<p>ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY Čistenie rúry je potrebné vykonávať po jej použití, keď je vypnutá a ešte vlažná, ale nie horúca, pokiaľ nečistoty a mastnoty nemajú ešte stvrdnutý povrch a je možné ľahko odstrániť vrstvu tuku vytvorenú parami a usadenú na stenách pri pečení. Na čistenie rúry používajte utierku namočenú vo vlažnej vode a saponáte, ktorý nespôsobuje koroziu, opláchnite a vysušte. Nepoužívajte čistiace prostriedky s brusným účinkom. Zbytky neodstraňujte ostrým predmetom, ale namočte ich, narušte keľou a otrite utierkou.</p>
<p>SPOTREBITEL SMÍ PROVÁDĚT DEMONTÁŽ NEBO VÝMĚNU POUZE NÁSLEDUJÍCÍCH SOUČÁSTÍ</p> <ul style="list-style-type: none"> VÝMĚNU ŽÁROVKY OVLÁDACÍ KNOFLÍKY - jsou na čepch ovládacích prvků. Demontují se stažením z čepů směrem od panelu, bez nářadí. VYJMUTÍ DVÍŘEK 	<p>SPOTREBITEL' SMIE VYKONÁVAŤ DEMONTÁŽ ALEBO VÝMĚNU LEN NÁSLEDUJÚCÝCH DIELOV</p> <ul style="list-style-type: none"> VÝMĚNU ŽIAROVKY OVLÁDACIE GOMBÍKY - na čepoch ovládacích prvkov. Demontujú sa stiahnutím z čepov smerom od panelu, bez náradia. ODŇATIE DVIEROK
<p>VÝMĚNA ŽÁROVKY Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností. Výměnu proveďte následujícím způsobem:</p> <ul style="list-style-type: none"> odpojte spotřebič od elektrické sítě buď vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače odšroubujte krycí sklo a proveďte výměnu žárovky za novou, stejného typu našroubujte zpět krycí sklo 	<p>VÝMĚNA ŽIAROVKY Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou. Výmenu vykonajte nasledovným spôsobom:</p> <ul style="list-style-type: none"> odpojte spotrebič od el. siete buď vyťahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu naskrutkujte späť krycie sklo
<p>VYJMUTÍ TROUBOVÝCH DVÍŘEK: Aby se ulehčilo čišění trouby, je možné dvířka vyjmout. Závěsy jsou opatřeny pohyblivými háky „B“, které jsou zavěšeny v segmentech závěsu „C“ a blokují závěsy jsou-li dvířka úplně otevřena. Segment závěsu „A“ přesuňte do polohy „B“, ve směru šipky.</p> 	<p>ODŇATIE DVIEROK RÚRY Aby sa uľahčilo čistenie rúry, je možné dvierka odňať. Závěsy „A“ sú opatrené pohyblivými hákmi „B“, ktoré sú zavěšené v segmentoch závěsu „C“ a blokujú závěsy ak sú dvierka úplne otvorené. <ul style="list-style-type: none"> Pri odnímaní je potrebné dvierka nadvihnúť a vykonať dva pohyby, ktoré sú znázornené na obrázku. </p>

<ul style="list-style-type: none"> K čišění spotřebiče nepoužívejte parní čistící 	<ul style="list-style-type: none"> Pri čistení spotrebiča nepoužívajte parný čistiaci.
<p>INSTALACE SPOTŘEBIČE</p> <p>Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka. Instalace musí být provedena podle návodu oprávněnou osobou. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace. Spotřebiče se instalují buď do kuchyňského nábytku, který je pro vestavné spotřebiče speciálně konstruován, nebo do vhodné upraveného nábytku, který má rozměry podle tohoto návodu.</p>	<p>INSTALÁCIA SPOTREBIČA</p> <p>Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na závady spôsobené nesprávnou inštaláciou sa nevzťahuje záruka. Inštalácia musí byť vykonaná podľa návodu odbornou - oprávnenou firmou. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie. Vstavané el. spotrebiče sú z hľadiska ochrany pred vznikom požiaru spotrebiče typu „Y“ podľa STN 06 1008. Spotrebiče sa inštalujú buď do kuchynského nábytku, ktorý je pre vstavané spotrebiče špeciálne konštruovaný, alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa tohoto návodu.</p>
<p>Zabudování pod pracovní desku Zabudovanie pod pracovnú dosku</p>  <p>Zabudování na úrovni očí Zabudovanie na úrovni očí</p>  <p>A B C</p> <p>Rozměr pro zabudování plynových vestavných varných desek MORA 4621, 4622, 4632 Rozměr pre zabudovanie plynových vestavných varných platní MORA 4621, 4622, 4632</p>	<p>Zabudování pod pracovní desku Zabudovanie pod pracovnú dosku</p>  <p>Zabudování na úrovni očí Zabudovanie na úrovni očí</p>  <p>A B C</p> <p>Rozměr pro zabudování plynových vestavných varných desek MORA 4621, 4622, 4632 Rozměr pre zabudovanie plynových vestavných varných platní MORA 4621, 4622, 4632</p>

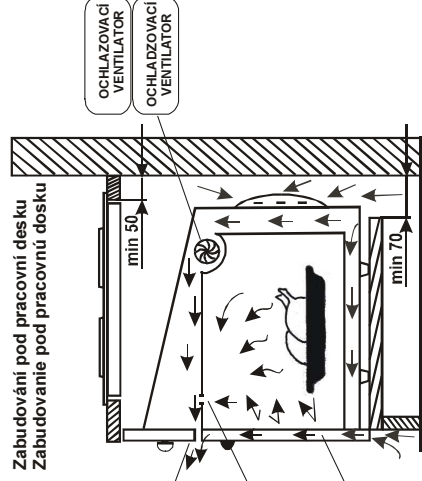
Zabudování na úrovni očí Zabudovanie na úrovni očí



Upevnění spotřebiče Upevnienie spotřebiča



Zabudování pod pracovní desku Zabudovanie pod pracovnú dosku



Upevněte spotřebič ke skřínce vložením 4 šroubů do otvorů v přední stěně (viditelné po otevření dvířek) obr. A, B.

- Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být trouba umístěna podle rozměrů na obrázcích.
- Pokud má být pečicí trouba spojena s varnou deskou je nezbytné dodržet také instrukce uvedené v návodu pro vestavné varné desky.
- Skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch (postaci běžné konstrukční spáry kolem stěn a podlahy, případně mřížka v dolní části).

Upevnite spotřebič ku skrinke vložením 4 skrutiek do otvorov v prednej stene (viditeľné po otvorení dvierok).

- Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť rúra umiestená podľa rozmerov na obrázkoch.
- Zadný panel skrinky musí byť odňatý, aby vzduch mohol voľne prúdiť. Za zadnou stenou rúry v zabudovanom stave musí byť medzera najmenej 70 mm.
- Pokiaľ má byť vstavaná spojená s varným panelom je nevyhnutné dodržať tiež inštrukcie uvedené v návode pre vstavané varné platne.

4

1. Přehození obou plechů po 2/3 doby pečení
2. Výjmutí více upečeného plechu dřívě

GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM

Troubu není nutno předehřívát. Griluje se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200°C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:

- menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek
- větší vzdálenost pro dokonale propečený pokrm

Na zachycení odkapávacích šťáv umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.

RŮZNE

- Naložené maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené.
- Propečený maso je možné zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu je dobře upečené.
- Pokud je maso proškikované nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby neprskalo
- Pečivo naskočí až po 2/3 uvedené pečicí doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta nesmí být příliš vodová, to prodlužuje dobu pečení.
- Nepokládejte nádoby přímo na dno trouby protože zabraňují šíření tepla a mohou tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení ve více vrstvách současně nemusí být současně vsunuté plechy současně hotové.
- Pečicí plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (nad 48 hodin). Pro delší skladování pokrmy přemístěte do vhodné nádoby.

OCHRANNÝ PROSTŘEDEK

Pro domácnost s malými dětmi doporučujeme vybavit spotřebič „Ochranným prostředkem“ snižujícím povrchovou teplotu skla dvířek. Tento ochranný prostředek si můžete objednat u naší servisní gesce MORA, která provede odbornou montáž.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti pečujte o čistotu spotřebiče. Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum. Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je třeba pravidelně čistit.

PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ SPORÁKU DODRŽUJTE ZÁSADY:

- Opatřte spotřebič od elektrické sítě buď vytážením zástrčky ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače
- Všechny ovládací prvky nastavte do polohy „VYPNUTO“ (ZAVŘENO).
- Vyčkejte, až bude spotřebič vychládný.
- Povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou a potom vystřete do sucha. Při silném znečištění použijte teplou vodu s mýdlem, nebo neagresivním

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

Rúru nie je nutné predhrievať. Griluje sa so zatvorenými dvierkami. Vzdialenosť medzi pokrmmom a vyhrievacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:

- menšia vzdialenosť pre hneď povrch a krvavý vnútrišok
 - väčšia vzdialenosť pre dokonale prepečenie pokrmmu
- Na zachytenie odkapávajúcich šťav umiestnite pod pokrmm pekáč s trochou vody.

RÔZNE

- Naložené mäso a mäso bez kostí sa peče rýchlejšie než neupravené.
- Prepečenosť mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepušťa šťavu je dobre upečené.
- Mäso kráčajte minimálne až po 15 minútach, aby z neho nevytiekla šťava.
- Pokiaľ je mäso preškikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri príliš vysokej teplote, aby neprskalo
- Pečivo naskočí až po 2/3 uvedenej pečúcej doby. Doba pečenia závisí na druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá nesmú byť príliš vodové, to predlžuje dobu pečenia.
- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry pretože zabraňujú šíreniu tepla a môžu tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby

OCHRANNÝ PROSTRIEDOK

Pre domácnosť s malými deťmi doporučujeme vybaviť spotřebič ochranným prostriedkom, ktorý znižuje povrchovú teplotu skla dvierok. Tento prostriedok si môžete objednať v našej servisnej gescii, ktorá vykoná aj odbornú montáž.

ČIŠTENIE A ÚDRŽBA

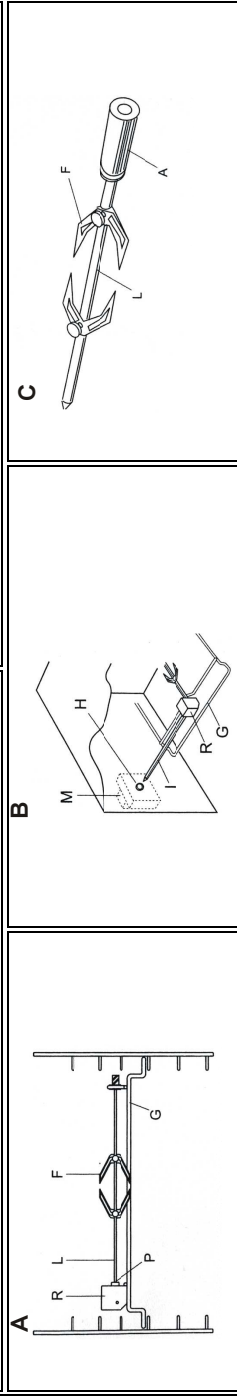
Pre zachovanie dobrého vzhledu a spoľahlivosti dbajte o čistotu spotrebiča. Moderné konštrukcie spotrebiča zjednodušujú údržbu na minimum. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

PRI ČIŠTENÍ A ÚDRŽBE SPORÁKA DODRŽUJTE TIETO ZÁSADY:

- Opatrite spotrebič od el. siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“ (ZATVORENÉ).
- Vyčkejajte, až bude spotrebič vychladený.

13

<p>POZOR! Pri používaní grilu se mohou přístupné části trouby nadměrně ohřát. Zabráňte přístupu dětem.</p> <p>POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNÉ V TRUBĚ MORA 4805</p> <ul style="list-style-type: none"> hlavní otočnou část rožně L, společně s upevňovacími jehly F a s pokrmem, zasuněte do otvoru P, v otočné části rožně R (obr. A) celý rožň umístíte na rošt G do drážek trouby tak, aby se oláčivá část rožně I zasunula do otvoru H, v zadní části trouby, kde je motorček M (obr. B) termosťat trouby nastavíte na 200 °C a funkci trouby „otočný gril“ pro bezpečnou manipulaci s upečeným pokrmem použijte šroubovací plastovou rukojeť A (při vytahování z trouby, při kontrole pokrmu...) grilování se provádí při zavřených dvířkách trouby 	<p>POZOR! Pri používaní grilu sa môžu přístupné části rúry nadmerne ohriať. Zabráňte prístupu deťom.</p> <p>POUŽITIE OTOČNÉHO RAŽŇA V RÚRE MORA 4805</p> <ul style="list-style-type: none"> hlavnú otočnú časť ražňa L, spoločne s upevňovacími ihlami F, zasunúť do otvoru P, v otočnej časti ražňa R (obr. A) celý ražň umiestnite na rošť G do drážok rúry tak, aby sa oláčivá časť ražňa I zasunula do otvoru H, v zadnej časti rúry, kde je motorček M (obr. B) termosťat rúry nastavíte na 200 °C a funkciu rúry "otočný gril" pre bezpečnú manipuláciu s upečeným pokrmom používajte skrutkovaciu plastovú rukojeť A (pri vytahovaní z rúry, pri kontrole jedla...) grilovanie sa prevádza pri zatvorených dvierkach rúry
--	---

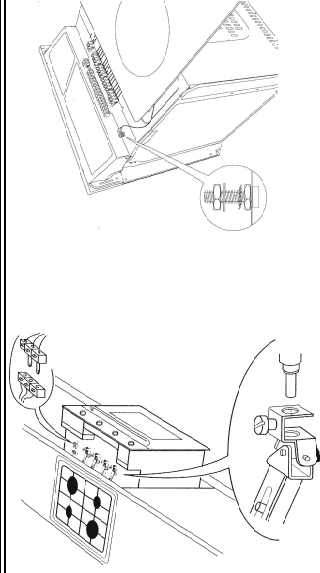


<p>PEČENÍ S VENTILÁTOREM</p> <p>ROZMRAZOVÁNÍ Zmrazený potraviný položte v hliníkovém nebo polyetylenovém obalu na misku, umístíte do středu trouby na rošt a zapnete troubu v režimu „rozmrazování s ventilátorem“. Dvířka trouby musí být zavřená.</p> <p>TEPLOVZDUŠNÝ REŽIM Troubu není nutné předehřívát s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. V troubě lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně (i když doba pečení je rozdílná) na dvou plecháčích. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30 °C pro pečivo a o 30 – 40 °C pro maso, doba pečení je delší (cca 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plecháčích zároveň doporučujeme tento postup:</p>	<p>PEČENIE S VENTILÁTOROM</p> <p>ROZMRAZOVANIE Zmrazený potraviný položte v hliníkovom alebo polyetylénovom obale na misku a umiestnite do stredu rúry na rošť. Dvieračka rúry musia byť uzavreté.</p> <p>TEPLOVZDUŠNÝ REŽIM Rúru nie je nutné predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných par. V rúre je možné pripravovať rôzne pokrmy s blízkou teplotou pečenia spoločne (aj keď doba pečenia je rozdielna) na dvoch alebo viacerých roštoch. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov z rúry nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovnáva prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie než teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso, doba pečenia je dlhšia (cca o 5 - 10 minút).</p>
---	---

<p>DŮLEŽITÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umístění vestavné trouby do vhodného nábytku zajistí správnou funkci trouby. Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použítá lepidla musí odolávat vyšším teplotám, odpovídajícím normě ČSN EN 60 335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě se mohou zdeformovat nebo odlept. Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktní části spotřebiče. Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodné sítě. Spotřebič je třídy ochrany I. Výrobce není odpovědný za poškození osob nebo věci v důsledku chybějícího ochranného spojení. 	<p>DŮLEŽITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> Umiestnenie vstavanej rúry do vhodného nábytku zaisti správnu funkčnosť rúry. Kuchyňský nábytok musí byť vyrobený z materiálu dostatočne tepelne odolného. Materiály a použité lepidlá musia odolávať vyšším teplotám, zodpovedajúcim norme STN EN 60 335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme sa môžu zdeformovať alebo odlepiť. Přívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horkými časťami spotrebiča. Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná len vtedy, ak je uvedená v predpisoch pre el. bezpečnosť. Výrobca nie je zodpovedný za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho uzemňovacieho spojenia.
--	--

<p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ НА ЕЛЕКТРИКОУ СІТ</p> <p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ МОРА 4615, 4603, 4802, 4814, 4815, 4805 Trouby s tímto označením jsou vybaveny síťovým přívodem ukončeným vidlicí.</p> <p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ МОРА 4602, 4614 U těchto trub není montován přívodní kabel.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Přířez vodičů připojovací šňůry při třířázovém připojení musí být minimálně 5 x 1,5 mm² Cu. •Přířez vodičů připojovací šňůry při jednořázovém připojení musí být minimálně 3 x 4 mm² Cu. <p>POZOR! Spotřebič musí být připojen v souladu se současně platnými normami a předpisy a to pouze kvalifikovanou oprávněnou osobou.</p> <p>ОХРАНА ПРІД УРАЗОМ ЕЛЕКТРИКОГО ПРОВОДУ В ПРІПАДІ ПОРУЧУ</p> <ol style="list-style-type: none"> ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem + dpiňková ochrana proudovým chráničom <p>УПОЗОРНЕНІ: Пřed připojením spotřebiče je nutno zkontrolovat, zda je napájecí přívod případně zásuvka dostatečně dimenzovaná pro max. příkon spotřebiče, uvedený na typovém štítku. Tuto práci musí provést oprávněná osoba. Jednofázové připojení může být také provedeno pomocí jednofázového spínače se vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu min. 3 mm. Ochranný vodič (želenožlutý)</p>	<p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ НА ЕЛЕКТРИКУ СІТ</p> <p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ МОРА 4615, 4603, 4802, 4814, 4815, 4805 U týchto rúr je montovaný přívodný kábel ukončený vidlicou.</p> <p>ПРИПОЈЕНІ СПОТРЕБИЧІ МОРА 4602, 4614 U týchto rúr nie je montovaný přívodný kábel. Prieerez vodičov pripojovacej šnúry musí byť min. 3 mm² - Cu.</p> <p>POZOR! Spotrebič musí byť pripojený v súlade so súčasne platnými normami a predpismi a to len kvalifikovanou oprávněnou osobou.</p> <p>ОХРАНА ПРІД УРАЗОМ ЕЛЕКТРИКОГО ПРІУМ В ПРІПАДІ ПОРУЧУ</p> <ol style="list-style-type: none"> ochrana samočinným odpojením od zdroja ochranným vodičom ochrana samočinným odpojením od zdroja ochranným vodičom + dpinková ochrana prúdovým chráničom <p>УПОЗОРНЕНІЕ: Пред припоєнням спотребіча є nutné skontrolovať, чи є напáєачі прівод пріпадне засувка достаточне димензована прє max. прікон спотребіча, уведєний на типовом штітку. Покіал будє спотребіч пріпоєнен на засувку, є nutné пріводну шнур опарити застрєчку. Тіту прáцу мусі виконати опрáвненá особа. Єднофáзовє пріпоєнє мџє бџть тєж виконанє помочю єднофáзовєго спінáча во vzdálenosti kontaktov в rozpoєnenom stave min. 3 mm. Зелєно-жџтї</p>
---	---

nesmí být přerušován spínačem.
Místa připojení vidlice spotřebiče, spínače předřazené před spotřebič a listící prvky před spotřebičem musí být přístupné.



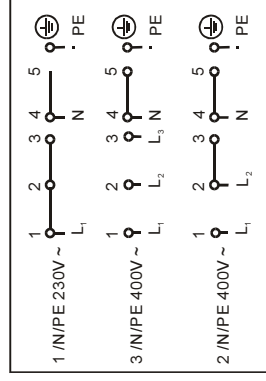
PROPOJENÍ ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY A PLYNOVÉ VARNÉ DESKY
Na vnější horní stěně pečicí trouby v místě prostoru pro propojení kardanových hřídelí s ovládacími prvky na panelu trouby, je umístěna třípólová svorkovnice, která slouží k propojení plynové vestavné varné desky s elektrickou troubou.
Propojením třípólové svorkovnice s třípólovým konektorem je zabezpečeno připojení k elektrické síti a funkce vysokonapětového zapalování.
Třímeny táhel (kardanových hřídelí) pro ovládání plynových kohoutů se připojují dle obrázku.

Třímeny se musí namontovat tak, aby byla zajištěna aretace nulové polohy.

PROPOJENÍ ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY A ELEKTRICKÉ VARNÉ DESKY

Na horní stěně pečicí trouby je umístěna řadová svorkovnice. Čtyři čtveřice jsou barevně označeny. Tyto čtveřice se propojují s přívody varného panelu se shodnou barvou svorek. Zbývající dvě svorky (bez barevného označení) jsou určeny pro signalizaci zapnutého stavu elektrických plotěn. Varný panel musí být propojen s ochrannou svorkou vestavné trouby, jejíž svorník je umístěn vedle připojovací svorkovnice pro varnou desku.

vořič nesmí být přerušeny vo vnútri spínača.
Zásrčka spotřebiča pre jednofázové alebo trojfázové spínače musí byť ľahko prístupná z miesta obsluhy spotrebiča.



PROPOJENIE ELEKTRICKEJ RURY A PLYNOVEJ VARNEJ DESKY

Na vonkajšej hornej stene rúry v mieste priestoru kardanových hriadelov plynových kohútov je umiestnená radová svorkovnica, ktorá slúži k prepojeniu s vysokonapätovým zapalovačom horákov varnej platne. Prívody od zapalovača sú taktiež opatrené svorkovnicou, ktorá zaisťuje správnu spojovosť.

Strmene ovládacích hriadelov (kardanových hriadelov) pre ovládanie plynových kohútov sa pripájajú podľa obr.

Strmene sa musia namontovať tak, aby bola zaisťovaná aretácia nulovej polohy.

PROPOJENIE ELEKTRICKEJ VSTAVANEJ RURY A ELEKTRICKEJ VARNEJ DESKY

Na hornej stene vstavanej rúry je umiestená radová svorkovnica. Štyri štvorcové sú farebne označené. Tieto skupiny štvorcov sa pripájajú s prírodnými varného panela s rovnakou farbou svoriek.
Zostávajúce dve svorky (bez farebného označenia) sú určené pre signalizáciu zapnutého stavu el. platni. Varný panel musí byť uzemnený k ochrannej svorky vstavanej rúry, ktorej svorník je umiestnený vedľa pripojovacej svorkovnice pre varný panel.

nastavení, konce pečení se trouba vypne, symbol č. 9 - „MOŽNOST PEČENÍ“ zmizí, světlí symbol č. 8 - „AUTO“.
• Jakmile časový údaj souhlasí s časem ukončení pečení zmenšeným o nastavenou dobu pečení (tento čas si programátor vypočítá sám), symbol č.9 - „MOŽNOST PEČENÍ“ se znovu objeví a trouba se zapne.
• Po uplynutí doby pečení začne blikat symbol č. 8 - „AUTO“, ozve se zvukový signál a trouba se vypne.
• Chcete-li zrušit zvukový signál, stiskněte některé z tlačítek 1, 2 nebo 3 programátoru. Je-li zapotřebí můžeme nastavit ještě další dobu pečení, nebo čas ukončení pečení a pokračovat tak v pečeni.
• Stisknete-li tlačítko č. 4 - „RUČNÍ REŽIM“ programátoru, rozsvítí se symbol č. 9 - „MOŽNOST PEČENÍ“, zhasne blikající symbol č. 8 - „AUTO“ a programátor se automaticky dostane do základního stavu (kdy, zvolíme-li přepínačem trouby režim pečení a termmostatem nastavíme žádanou teplotu, bude se péci v „ručním režimu“ tzn. tak dlouho, dokud pečení neukončíme přepnutím přepínače trouby na nulu).

RUČNÍ - ZÁKLADNÍ REŽIM PEČENÍ

DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR S ŠESTI TLAČÍTKY

• At' je nastaven jakýkoliv režim programátoru, lze i během nastavené funkce, poutným stisknutím tlačítka č. 4 - „RUČNÍ REŽIM“ přejít do režimu ručního pečení.

DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR S PĚTI TLAČÍTKY

• Ruční režim nastavíme současným stisknutím tlačítek 2 a 3. Zmizí symbol „A“ a rozsvítí se symbol „PEČENÍ“.

UŽITEČNÉ RADY PRO PEČENÍ

PEČENÍ BEZ VENTILÁTORU

STATICKÝ REŽIM

Předehřejte troubu po dobu asi 10 - 15 minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.

GRILOVÁNÍ

Předehřejte gril po dobu 5 minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístíte co nejlíže k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístíte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý, krupavý povrch.

RUČNÝ - ZÁKLADNÝ REŽIM PEČENIA

DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR SO ŠIESTIMI TLAČIDLAMI

• Nech je nastavený akýkoľvek režim programátora, je možné i počas nastavenej funkcie, jednoduchým stlačením tlačidla č. 4 - „RUČNÝ REŽIM“ prejsť do režimu ručného pečenia.

DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR S PIATIMI TLAČIDLAMI

Ručný režim nastavíme súčasnym stlačením tlačidiel 2 a 3. Zmizne symbol „A“ a rozsvieti sa symbol „PEČENIE“. Ručný režim sa automaticky obnoví po ukončení nastaveného programu.

UŽITOČNÉ POKYNY NA PEČENIE

PEČENIE BEZ VENTILÁTORA













KLASICKÝ REŽIM

Predhrejete rúru po dobu asi 10 - 15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.

GRILOVANIE

Predhrejete gril po dobu 5 minút (až kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Pečiac s trochou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnědý, chrupkavý povrch.

<p>předchozího textu nastaví znovu.</p>	<p>programátora k vynulování všech nastavených funkcí. Po obnovení dotávkový elektrického proudu digitální programátor začne opět blikat. Všechny zvolené funkce je preto nutné podľa predchádzajúceho textu nastaviť znovu.</p>
<p>DIGITÁLNI PROGRAMÁTOR NABÍZÍ TYTO DALŠÍ FUNKCE: Minútky se zvukovým signálem, nastavení doby pečení, nastavení ukončení pečení.</p> <p>MINUTKY SE ZVUKOVÝM SIGNÁLEM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při stisknutí tlačítka č. 1 - „MINUTKY“ nastavíte tlačítky „+“ (tlačítko č. 6), nebo „-“ (tlačítko č. 5) dobu, po jejíž uplynutí začne znít zvukový signál. Signál zní do té doby, dokud opět nestisknete tlačítko č. 1 - „MINUTKY“. Pokud neukončíme signalizaci ručně, signál přiblíží po 8 minutách ustane. (Během zřejmého signálu lze tlačítkem č. 5 „-“ měnit úroveň hlasitosti signálu). V tomto režimu digitální programátor neovládá nijak obvod pečicí trouby. 	<p>DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR POSKYTUJE TIETO DALŠIE FUNKCIE: Minútky so zvukovým signálom, nastavenie doby pečenia, nastavenie ukončenia pečenia.</p> <p>MINÚTKY SO ZVUKOVÝM SIGNÁLOM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri stlačení tlačidla č. 1 - „MINUTKY“ nastavíte tlačidlami „+“ (tlačidlo č. 6), alebo „-“ (tlačidlo č. 5) dobu, po ktorej uplynutí zaznie zvukový signál. Signál zní tak dlho, pokiaľ opäť nestlačíte tlačidlo č. 1 - „MINUTKY“. Pokiaľ neukončíme signalizáciu ručne, signál sa po približne 8 minútach deaktivuje. (V priebehu zvukovej signalizácie je možné tlačidlom č. 5 „-“ meniť úroveň hlasitosti signálu). V tomto režime digitálny programátor zladným spôsobom neovláda obvod rúry na pečenie.
<p>NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ Před nastavováním doby pečení musí být nastaven čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvolte si druh pečeni (přepínačem trouby) a teplotu (knoflíkem termostatu). • Při stisknutí tlačítka č. 2 - „DOBA PEČENÍ“ zvolíte dobu po kterou se má péci stisknutím tlačítka „+“ (tlačítko č. 6), nebo „-“ (tlačítko č. 5). • Jakmile nastavená doba uplyne, trouba se vypne a symbol č. 9 - „MOŽNOST PEČENÍ“ zmizí. • Bliká symbol č. 8 - „AUTO“ a zní zvukový signál. • Chcete-li zrušit zvukový signál, stiskněte některé z tlačítek 1, 2 nebo 3 programátora. Je-li zapotřebí, můžeme nastavit ještě další dobu pečeni a pokračovat tak v pečeni. • Stisknete-li tlačítko č. 4 - „RUČNÍ REŽIM“ programátoru, rozsvítí se symbol č. 9 - „MOŽNOST PEČENÍ“, zhasne blikající symbol č. 8 - „AUTO“ a programátor se automaticky dostane do základního stavu (kdy, zvolíme-li přepínačem trouby režim pečeni a termostatem nastavíme žádanou teplotu, bude se péci v „ručním režimu“ tzn. tak dlouho, dokud pečeni neukončíme přepnutím přepínače trouby na nulu). 	<p>NASTAVENIE DOBY PEČENIA Pred nastavením doby pečenia musí byť nastavený čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvolíte si druh pečenia (prepínačom rúry) a teplotu (gombíkom termostatu). • Pri stlačení tlačidla č. 2 - „DOBA PEČENIA“ zvolíte dobu počas ktorej má pečenie prebiehať a to stlačením tlačidla „+“ (tlačítko č. 6), alebo „-“ (tlačidlo č. 5). • Akonáhle nastavená doba uplynie, rúra sa vypne a symbol č. 9 - „MOŽNOSŤ PEČENIA“ zmizne. • Bliká symbol č. 8 - „AUTO“ a zneje i zvukový signál. • Ak chcete zrušiť zvukový signál, stlačte niektoré z tlačidiel 1, 2 alebo 3 programátora. Ak by bolo potrebné, môžeme nastaviť ešte ďalšiu dobu pečenia a pokračovať tak v pečeni. • Ak stlačíte tlačidlo č. 4 - „RUČNÝ REŽIM“ programátora, rozsvieti sa symbol č. 9 - „MOŽNOSŤ PEČENIA“, zhasne blikajúci symbol č. 8 - „AUTO“ a programátor sa automaticky dostane do základného stavu (stavu keď, ak zvolíme prepínačom rúry režim pečenia a termostatom nastavíme žiadanú teplotu, bude pečenie prebiehať v „ručnom režime“ tzn. tak dlho, dokiaľ pečenie neukončíme prepnutím prepínača rúry do nulovej polohy).
<p>PEČENÍ S NASTAVENÍM DOBY PEČENÍ A KONCE PEČENÍ Před nastavováním doby pečení musí být nastaven čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provedeme nastavení doby pečeni dle předchozího odstavce a dále: • Při stisknutí tlačítka č. 3 - „KONEC PEČENÍ“ nastavíte požadovanou hodinu konce pečeni pomocí tlačítek „+“ (tlačítko č. 6), nebo „-“ (tlačítko č. 5). Po 	<p>PEČENIE S NASTAVENÍM DOBY PEČENIA A KONCA PEČENIA Pred nastavením doby pečenia musí byť nastavený čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uskutočíme nastavenie doby pečenia podľa predošlého odstavca a ďalej: • Pri stlačení tlačidla č. 3 - „KONIC PEČENIA“ nastavíte požadovanú

FUNKCE TROUBY		FUNKCIE RÚRY	
	<p>Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.</p>		<p>Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.</p>
	<p>Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvlášť šetrné sušení a rozmrazování potravin bez zapnutých topných těles. Knoflík termostatu nastavte do polohy „0“.</p> <p>Doporučení: Funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální úpravou.</p>		<p>Ventilátor bez zapnutia vyhrievacieho telesa, termostat je nastavený v polohe „0“. Tento režim nastavenia funkcie rúry je určený pre šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín.</p> <p>Doporučenie: Funkcia je vhodná na rozmrazovanie jedál, alebo polotovarov pred finálnou úpravou.</p>
	<p>Ohřev trouby kruhovými topnými tělesem při funkci ventilátoru. Proudění vyvává rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.</p> <p>Doporučení: Funkce je vhodná pro pečeni pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečeni vyššího a objemnějšího typu pečiva či větší množství pokrmy).</p>		<p>Ohrev rúry kruhovými vyhrievacím telesom pri funkcii ventilátora. Prúdenie vyvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.</p> <p>Doporučenie: Funkcia je vhodná pre pečenie jedál aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné pre pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva či väčšieho množstva jedla).</p>
	<p>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 150 - 250 °C.</p> <p>Doporučení: Funkce je vhodná pro grilování či pečeni objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby jsou zavřena.</p>		<p>Grilovanie spoločne s prevádzkou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 150 - 250 °C.</p> <p>Doporučenie: Funkcia je vhodná pre grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.</p>
	<p>Grilování tělesem s využitím infračerveného záření. Termostat nastaven na maximální teplotu.</p>		<p>Grilovanie telesom s využitím infračerveného žiarenia. Termostat nastavený na maximálnu teplotu.</p>
	<p>Ohřev trouby pouze horním topným tělesem. Teplo je předáváno přirozenou konvekcí, termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.</p> <p>Doporučení: Tato funkce je vhodná pro dokončení pečeni pokrmů, které vyžadují větší teplotu na povrchu či vytvoření kůrky.</p>		<p>Ohrev rúry len horným vyhrievacím telesom. Teplo je možné odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C.</p> <p>Doporučenie: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu na povrchu či vytvorenie kôrky.</p>

	Ohrev 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 spodu.		Ohrev rúry len dolným vyhrievacím telesom. Teplo je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C. Doporučenie: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia tých jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.
	Vzduch ohřívá spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem upravovaných potravin. Tento režim lze využít pro sterilování potravin při teplotě 50 - 200 °C.		Vzduch ohriaty dolným vyhrievacím telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo upravovaných potravín. Tento režim je možné využívať pre sterilizovanie potravín pri teplote 50 - 200 °C (max).
	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.
	Teplo 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.		Teplo 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. Doporučenie: 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 pečeni nízkého pečiva, tyčinek a pod., kde pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu.
	Grilování na otočném rožni s využitím infračerveného záření. Termostat musí být nastaven na maximální teplotu. Grilování s otevřenými dvířky, při kterém je nutno použít ochranný kryt knoflíků.		Grilovanie na otočnom ražni s využitím infračerveného žiarenia. Termostat musí byť nastavený na maximálnu teplotu. Grilovanie s otvorenými dvierkami, pri ktorom je nutné použiť ochranný kryt gombíkov
DOPORUČENIA A RADY Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostory trouby pro typické úpravy pokrmů. 50 – 70 °C - sušení 80 - 100 °C - sterilování 130 - 150 °C - dušení 180 - 220 °C - pečení těsta 220 - 250 °C - pečení masa		DOPORUČENIA A RADY. Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál. 50 – 70 °C - sušenie 80 - 100 °C - sterilizovanie 130 - 150 °C - dusenie 180 - 220 °C - pečenie cesta 220 - 250 °C - pečenie mäsa	
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 svítidlo termostatu svítí.		Presnú hodnotu teplot je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložením jedla je potrebné rúru predhriať až po dosiahnutí zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo svieti.	

8

	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 spodu.		Ohrev rúry len dolným vyhrievacím telesom. Teplo je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C. Doporučenie: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia tých jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.
	Vzduch ohřívá spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem upravovaných potravin. Tento režim lze využít pro sterilování potravin při teplotě 50 - 200 °C.		Vzduch ohriaty dolným vyhrievacím telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo upravovaných potravín. Tento režim je možné využívať pre sterilizovanie potravín pri teplote 50 - 200 °C (max).
	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.
	Teplo 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.		Teplo 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. Doporučenie: 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 pečeni nízkého pečiva, tyčinek a pod., kde pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu.
	Grilování na otočném rožni s využitím infračerveného záření. Termostat musí být nastaven na maximální teplotu. Grilování s otevřenými dvířky, při kterém je nutno použít ochranný kryt knoflíků.		Grilovanie na otočnom ražni s využitím infračerveného žiarenia. Termostat musí byť nastavený na maximálnu teplotu. Grilovanie s otvorenými dvierkami, pri ktorom je nutné použiť ochranný kryt gombíkov
DOPORUČENIA A RADY Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostory trouby pro typické úpravy pokrmů. 50 – 70 °C - sušení 80 - 100 °C - sterilování 130 - 150 °C - dušení 180 - 220 °C - pečení těsta 220 - 250 °C - pečení masa		DOPORUČENIA A RADY. Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál. 50 – 70 °C - sušenie 80 - 100 °C - sterilizovanie 130 - 150 °C - dusenie 180 - 220 °C - pečenie cesta 220 - 250 °C - pečenie mäsa	
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 svítidlo termostatu svítí.		Presnú hodnotu teplot je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia odskúšať. Pred vložením jedla je potrebné rúru predhriať až po dosiahnutí zvolenej teploty. Pokiaľ zvolená teplota nie je dosiahnutá, signálne svetlo svieti.	

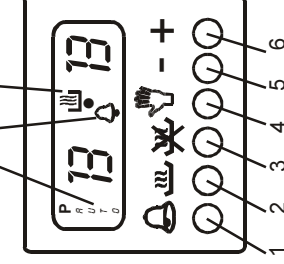
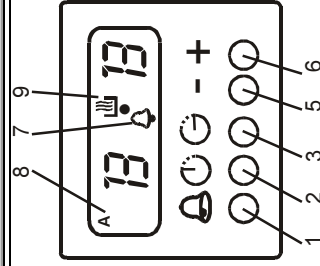
Při dosažení zvolené teploty signální svítidlo termostatu zhasne.

Rošt trouby, na kterém je položen plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v bočních stěnách pečící trouby. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodloužíte dobu pečení a pokrmy se mohou připalovat.

DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

ZOBRAZENÍ FUNKCÍ

1. Tlačítko "MINUTKY"
2. Tlačítko "DOBA PEČENÍ"
3. Tlačítko "KONEC PEČENÍ"
4. Tlačítko "RUČNÍ REŽIM"
5. Tlačítko "+"
6. Tlačítko "-"
7. Symbol "ZVONEK"
8. Symbol "AUTO"
9. Symbol "PEČENÍ"



ZOBRAZENIE FUNKCIÍ:

1. Tlačidlo „MINUTKY“
2. Tlačidlo „DOBA PEČENIA“
3. Tlačidlo „KONIEC PEČENIA“
4. Tlačidlo „RUČNÝ REŽIM“
5. Tlačidlo „+“
6. Tlačidlo „-“
7. Symbol „ZVONČEK“
8. Symbol „AUTO“
9. Symbol „PEČENIE“

ZAKLADNÍ REŽIM

Režim bezprostředně po zapnutí spotřebiče a základním nastavení digitálního programátoru umožňuje užívat spotřebič v „ručním režimu“ jak je běžné u spotřebičů bez programátoru.

ZAKLADNY REŽIM

Režim bezprostredne po zapnutí spotrebiča a po základnom nastavení digitálneho programátora umožňuje užívať spotrebič v „ručnom režime“ tak, ako je to bežné u spotrebičov bez programátora.

NASTAVENÍ ČASU

- Bezprostředně po zapnutí spotřebiče k sieti začne digitální programátor blikat a je možné nastavit čas. Čas nastavíme stisknutím tlačítka „+“ (tlačítko č. 5), nebo „-“ (tlačítko č. 6). Po tomto nastavení je spotřebič automaticky v tzv. „ručním režimu“, tedy v režimu, který zákazník běžně po zapnutí spotřebiče očekává. Na displeji pro úplnost svítí symbol „možnost pečení“ (symbol č. 9), který nás informuje, že pokud zvolíme přepínačem trouby režim pečení a termostatem nastavíme žádanou teplotu, bude se péci v „ručním režimu“ tzn. tak dlouho, dokud pečení neukončíme přepnutím přepínače trouby na nulu.
 - Kdyžkoli jindy se nastavení času provádí při současném stisknutím tlačítka „DOBA PEČENÍ“ (tlačítko č. 2) a „KONEC PEČENÍ“ (tlačítko č. 3) pomocí tlačítka „+“ (tlačítko č. 5) nebo „-“ (tlačítko č. 6).

NASTAVENIE ČASU

- Bezprostredne po zapnutí spotrebiča k sieti začne digitálny programátor blikať a je na ňom možné nastaviť čas. Čas nastavíme stlačením tlačidla „+“ (tlačidlo č. 5), alebo „-“ (tlačidlo č. 6). Po tomto nastavení je spotrebič automaticky v tzv. „ručnom režime“, teda v režime, ktorý zákazník bežne po zapnutí spotrebiča očakáva. Na displeji pre úplnosť svieti symbol „možnosť pečenia“ (symbol č. 9), ktorý nás informuje o tom, že pokiaľ zvolíme prepínačom rúry režim pečenie a termostatom nastavíme požadovanú teplotu, pečenie bude prebiehať v „ručnom režime“ tzn. tak dlho, pokiaľ pečenie neukončíme prepnutím prepínača rúry na nulu.
 - Keďkoľvek, mimo uvedeného, sa nastavenie času uskutočňuje pri súčasnom stlačení tlačidla „DOBA PEČENIA“ (tlačidlo č. 2) a „KONIEC PEČENIA“ (tlačidlo č. 3) pomocou tlačidla „+“ (tlačidlo č. 5) alebo „-“ (tlačidlo č. 6).

V prípade prerušenia dodávky elektrického prúdu dôjde u digitálneho

9