

MORA

CZ ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY

SK ELEKTRICKÉ VSTAVANÉ RÚRY

ZT17
4603, 4615, 4617



CZ	SK
Vážený zákazníku, zakoupil 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.	Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu vstavaných spotrebičov MORA. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov, ktoré sú v ňom uvedené.
The diagram illustrates the control panel configuration for MORA built-in appliances. It shows three types of control panels at the top: MORA 4621, 4622 (a 2x2 grid of buttons), MORA 4632 (a 2x2 grid of buttons with a different symbol), and another MORA 4621. Below the panels are four appliance models: MORA ZT17, MORA 4603, MORA 4615, and MORA 4617. Arrows indicate the control connections: the first three appliances (ZT17, 4603, 4615) are controlled by the first two panels (4621, 4622), while the fourth appliance (4617) is controlled by the third panel (4632).	

DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Pozorně si prostudujte příložený návod, jsou v něm obsaženy důležité informace, týkající se bezpečné instalace, používání a údržby spotřebiče, stejně jako užitečné rady, jak se spotřebičem dosáhnout nejlepších výsledků.
- 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 odborně způsobilá (viz. ZÁRUČNÍ LIST).
- Datum připojení si nechtejte potvrdit v ZÁRUČNÍM LISTU
- Při prvním použití trouby může vzniknout zápach. Je způsoben vypalováním materiálů izolujících pečicí troubu. 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 troubu. 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“ - vypnuto.
- Spotřebič musí být používán pouze pro tepelnou úpravu pokrmů, nikoliv pro jiné účely jako vytápění místností 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 závadu 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 zabráňte přístupu dětí.
- Nepoužívejte rukojeť 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.
- Příslušenství na kterém se projeví jeho opotřebováním nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič

DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Pozorne si preštudujte príložený 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, predviesť jeho obsluhu, poučiť o údržbe a o bezpečných vzdialenostiach spotrebiča od horľavých hmôt podľa platných noriem.
- Dátum vykonania inštalácie si nechajte potvrdiť v ZÁRUČNOM 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, dbajte 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 miestností a podobne. Môže tým dôjsť k jeho poruche. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nesprávnym a neprimeraným používaním spotrebiča. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sa nevzťahuje 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 skriniek nad spotrebičom otvorené, môžu sa poškodiť.
- Povrchová teplota spotrebiča v prevádzke, predovšetkým jeho dvierok, je pomerne vysoká, dbajte preto na bezpečnosť pri prevádzke a zabráňte prístupu detí. Spotrebič vyžaduje pri prevádzke stály dozor.
- Nepoužívajte rukoväť dvierok pri manipulácii so spotrebičom ani pri vyberaní z obalu.
- Pri čistení a údržbe vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Nikdy nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel.
- Pri čistení spotrebiča nepoužívajte parný čistič.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

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 vhodně upraveného nábytku, který má rozměry podle tohoto návodu.

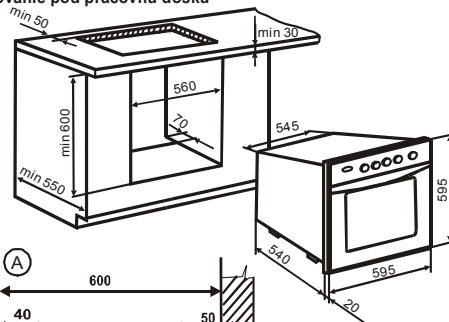
INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na závady spôsobené nesprávnou inštaláciou sa nevzťahuje záruka. Inštalácia musí byť vykonaná podľa návodu odborné - oprávnenou firmou. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.

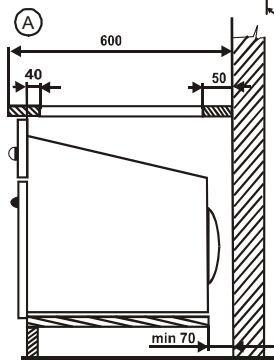
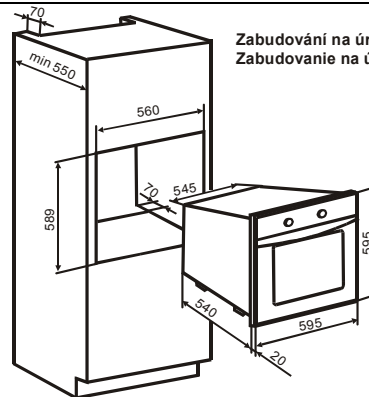
Vstavané el. spotrebiče sú z hľadiska ochrany pred vznikom požiaru spotrebiče typu „Y“ podľa STN 06 1008.

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.

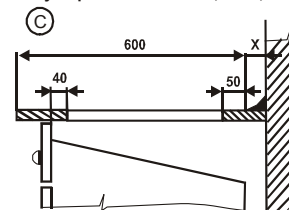
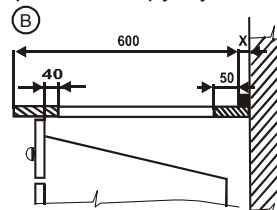
Zabudování pod pracovní desku
Zabudovanie pod pracovnú dosku



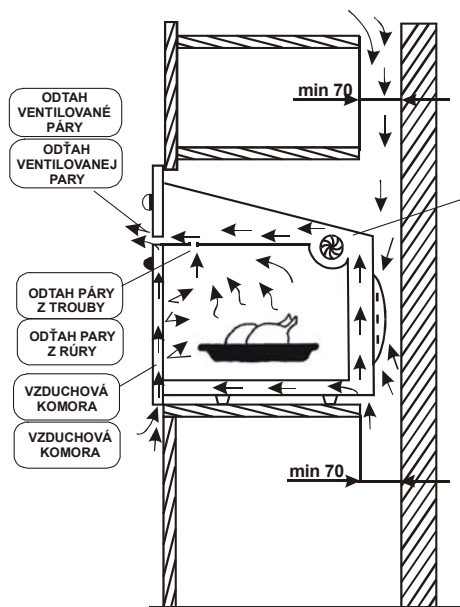
Zabudování na úrovni očí
Zabudovanie na úrovni očí



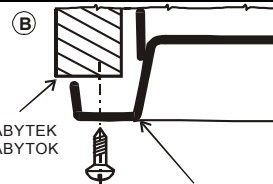
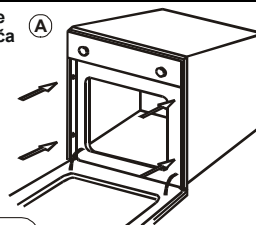
Rozměr pro zabudování plynových vestavných varných desek MORA 4621, 4622, 4632
Rozmer pre zabudovanie plynových vstavaných varných platní MORA 4621, 4622, 4632



Zabudování na úrovni očí Zabudovanie na úrovni očí



Upevnění spotřebiče Upevnenie spotrebiča



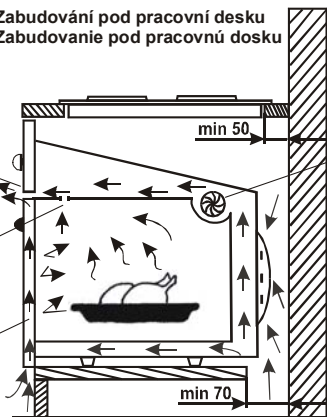
PŘEDNÍ STĚNA (PROFIL) TROUBY
PREDNÁ STENA (PROFIL) RÚRY

Zabudování pod pracovní desku Zabudovanie pod pracovnú desku

OCHLAZOVACÍ
VENTILATOR
OCHLADZOVACÍ
VENTILATOR

ODTAH VENTILOVANÉ PÁRY
ODTAH VENTILOVANEJ PARY

ODTAH PÁRY Z TROUBY
ODTAH PARY Z RÚRY
VZDUCHOVÁ KOMORA
VZDUCHOVÁ KOMORA



OCHLAZOVACÍ
VENTILATOR
OCHLADZOVACÍ
VENTILATOR

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 spojená 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 (postačí běžné konstrukční spáry kolem stěn a podlahy, případně mřížka v dolní části).

Upevnite spotrebič ku skrinke vložením 4 skrutiek do otvorov v prednej stene (viditeľné po otvorení dvířek) obr. A, B.

- Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť rúra umiestená podľa rozmerov na obrázkoch.
- Skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch (postačia bežné konštrukčné štrbiny okolo stien a podlahy, prípadne mriežka v dolnej časti).
- Pokiaľ má byť vstavaná spojená s varným panelom je nevyhnutné dodržať tiež inštrukcie uvedené v návode pre vstavané varné platne.

DŮLEŽITÉ:

- Umístění vestavné trouby do vhodného nábytku zajistí správnou funkci trouby. Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použité lepidla musí odolávat vyšším teplotám, odpovídajícím normě ČSN EN 60 335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám se mohou zdeformovat nebo odlepit.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi 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 věcí v důsledku chybějícího ochranného spojení.

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČŮ NA ELEKTRICKOU SÍŤ

POZOR !

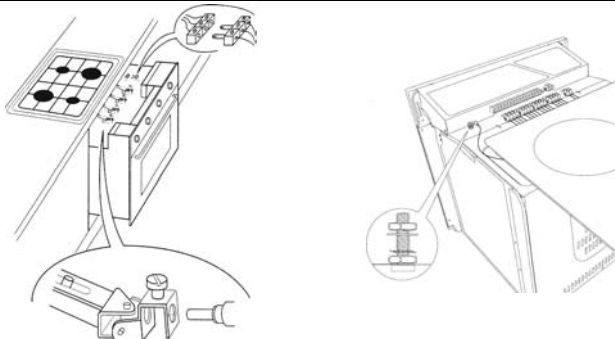
Spotřebič musí být připojen v souladu se současně platnými normami a předpisy a to pouze kvalifikovanou oprávněnou osobou.

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČŮ MORA 4615, 4603, 4617, ZT17

Trouby s tímto označením jsou vybaveny síťovým příводом ukončeným vidlicí.

OCHRANA PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM V PŘÍPADĚ PORUCHY

- a) ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem
- b) ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem + doplňková ochrana proudovým chráničem



DŮLEŽITÉ

- Umiestnenie vstavanej rúry do vhodného nábytku zaistí 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.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horkými časťami spotrebiča.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná len vtedy, ak je spotrebič správne pripojený k účinne uzemnenej napájacej sieti, tak ako je uvedené v predpisoch pre el. bezpečnosť.
- Výrobca nie je zodpovedný za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho uzemňovacieho spojenia.

PRIPOJENIE SPOTREBIČOV NA ELEKTRICKÚ SIŤ

POZOR !

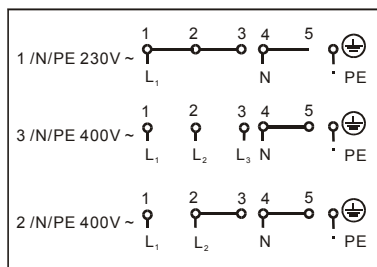
Spotrebič musí byť pripojený v súlade so súčasne platnými normami a predpismi a to len kvalifikovanou oprávněnou osobou.

PRIPOJENIE SPOTREBIČOV MORA 4615, 4603, 4617, ZT17

U týchto rúr je montovaný prívodný kábel ukončený vidlicou.

OCHRANA PŘED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRŮM V PŘÍPADĚ PORUCHY

- a) ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem
- b) ochrana samočinným odpojením od zdroje ochranným vodičem + doplňková ochrana průdovým chráničem



UPOZORNĚNÍ: Před 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) nesmí být přerušován spínačem. Místa připojení vidlice spotřebiče, spínače předřazené před spotřebič a jističí prvky před spotřebičem musí být přístupné.	UPOZORNENIE: Pred pripojením spotrebiča je nutné skontrolovať, či je napájací prívod prípadne zásuvka dostatočne dimenzovaná pre max. príkon spotrebiča, uvedený na typovom štítku. Pokiaľ bude spotrebič pripojený na zásuvku, je nutné prívodnú šnúru opatřit zástrčkou. Túto prácu musí vykonať oprávnená osoba. Jednofázové pripojenie môže byť tiež vykonané pomocou jednofázového spínača vo vzdialenosti kontaktov v rozpojenom stave min. 3 mm. Zeleno-žltý vodič nesmie byť prerušený vo vnútri spínača. Zástrčka spotrebiča pre jednofázové alebo trojfázové spínače musí byť ľahko prístupná z miesta obsluhy spotrebiča.
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 třífázová svorkovnice, která slouží k propojení plynové vestavné varné desky s elektrickou troubou. Propojením třífázové svorkovnice s třífázovým konektorem je zabezpečeno připojení k elektrické síti a funkce vysokonapětového zapalování. Trmeny táhel (kardanových hřídelí) pro ovládání plynových kohoutů se připojují dle obrázku. Trmeny se musí namontovat tak, aby byla zajištěna aretace nulové polohy.	PROPOJENIE ELEKTRIKEJ RÚRY A PLYNOVEJ VARNÉJ DOSKY Na vonkajšej hornej stene rúry v mieste priestoru kardanových hriadeľov plynových kohútov je umiestnená radová svorkovnica, ktorá slúži k prepoineniu s vysokonapätovým zapalovačom horákov varnej platne. Prívody od zapalovača sú taktiež opatrené svorkovnicou, ktorá zaisťuje správnosť zapojenia. Strmene ovládacích hriadeľov (kardanových hriadeľov) pre ovládanie plynových kohútov sa pripájajú podľa obr. Strmene sa musia namontovať tak, aby bola zaistená aretácia nulovej polohy.
FUNKCE TROUBY	FUNKCIE RÚRY
	
Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.	Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.
	
Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné sušení a rozmrazování potravin bez zapnutých topných těles. Knoflík termostatu nastavte do polohy „0“. Doporučení: Funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální úpravou.	Ventilátor bez zapnutia vyhrievacieho telesa, termostat je nastavený v polohe „0“. Tento režim nastavenia funkcie rúry je určený pre šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín. Doporučenie: Funkcia je vhodná na rozmrazovanie jedál, alebo polotovarov pred finálnou úpravou.
	
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 (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva či většího množství pokrmu).	Ohrev rúry kruhovým vyhrievacím telesom pri funkcii ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250° C. Doporučenie: Funkcia je vhodná pre pečenie jedál aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné pre pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva či väčšieho množstva jedla).



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

Doporučení:

Funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě.

Dvířka trouby jsou zavřená.

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

Doporučenie:

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



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

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



Ohřev trouby pouze horním 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 pokrmů, které vyžadují větší teplotu na povrchu či vytvoření kůrky.

Ohrev rúry len horným 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 jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu na povrchu či vytvorenie kôrky.



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 ohřátý spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem upravovaných potravin. Tento režim lze využívat 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.



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 - 200° 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.

DOPORUČENÍ A RADY

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

50 – 70° C - sušení	180 - 220° C - pečení těsta
80 - 100° C - sterilování	220 - 250° C - pečení masa
130 - 150° C - dušení	

Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení odzkoušet. Před vložením pokrmu je nutno pečící troubu v některých případech předehřát. Pokud není zvolené teploty dosaženo, signální světlo termostatu svítí. Při dosažení zvolené teploty signální světlo termostatu zhasne.

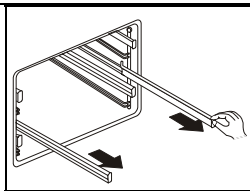
Rošt trouby, na kterém je položen plech na pečení nebo pekáč, zasuňte nejlépe do druhé drážky od spodu v bočních stěnách pečící trouby. Dvířka trouby v průběhu pečení pokud možno neotvírejte. Narušujete tím tepelný režim pečící trouby, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.

TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ LIŠTY (jen u některých modelů)

Vlevo a vpravo v troubě jsou lišty s teleskopickými vysouvacími drážkami ve třech výškách.

- Pro zasouvání roštu, pekáče nebo plechu musíte vysunout teleskopické vysouvací lišty v příslušné výšce.
- Rošt a nízký nebo hluboký pekáč postavte na vysouvací lišty a potom je rukou zatlačte do konce.
- Dvířka trouby zavřete až tehdy, když jsou teleskopické lišty zasunuty do konce

A



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 - 200° 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., keď pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu.

DOPORUČENIA A RADY.

Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál.

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

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.

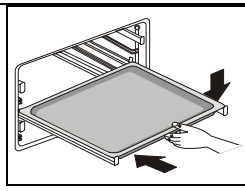
Rošt rúry, na ktorom je položený plech na pečenie, alebo pekáč, zasuňte najlepšie do druhej drážky odspodu v bočných stenách rúry. Dvierka rúry počas pečenia pokiaľ je to možné neotvárajte. Narušujete tým tepelný režim rúry, predlžujete dobu pečenia a jedlo sa môže pripalovať.

TELESKOPICKÉ VYŤAHOVACIE VODIDLÁ (len niektoré typy)

Vlevo a vpravo v rúre sú vodidlá s teleskopickými vyťahovacími vodidlami na 3 úrovniach.

- Na zasúvanie mriežky, pekáča alebo tukového pekáča najprv vyťahnite teleskopické vyťahovacie vodidlá jednej úrovne.
- Mriežku, nízký a hlboký pekáč položte na vyťahnuté vodidlá a potom ich rukou zatlačte do konca.
- Dvierka rúry zatvorte vždy až potom, keď sú teleskopické vodidlá zatlačené do konca.

B



POZOR:

Teleskopické vysouvací lišty a jiné části příslušenství se ohřívají!
Při práci proto používejte úchytnou rukavici na nádobí nebo podobnou ochranu!

POZOR:

Teleskopické vytáhovacie vodidlá a iné časti príslušenstva sa zohrievajú!
Pri práci používajte rukavicu na riad alebo podobnú ochranu!

SAMOČISTIČÍ - KATALYTICKÉ PANELY:

Vestavné trouby, mohou být vybaveny bočními samočističimi (katalytickými) panely, které při pečení přemění kapky tuku na jemný prášek. Tento prášek pak po vychladnutí trouby snadno odstraníte vlhkou houbou.

Samočističí panely jsou velmi snadno demontovatelné. Jsou nasunuty na třech úchytkách, které současně slouží k připevnění drátěných vodičích lišt, pro zasunutí plechů.

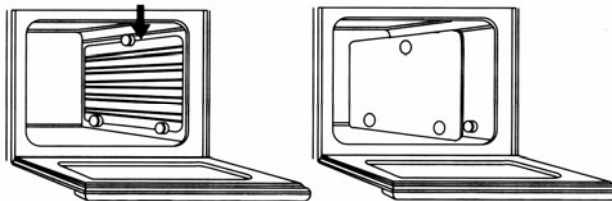
Demontáž provedeme stlačením drátěného rámečku v místě u horní úchytky (šípka na obr. A), tím uvolníme drátěný rámeček, vyjmeme jej a můžeme vysunout samočističí panel (obr. B).

SAMOČISTIACE - KATALYTICKÉ PANELY

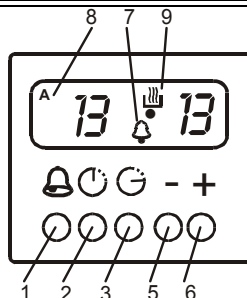
Vstavané rúry môžu byť vybavené bočnými samočistiacimi (katalytickými) panelmi, ktoré pri pečení premenia kvapky tuku na jemný prášok. Tento prášok po vychladnutí rúry ľahko odstránite vlhkou handrou.

Samočistiaci panely sú veľmi ľahko demontovateľné. Sú nasunuté na troch úchytkách, ktoré súčasne slúžia k pripevneniu drôtených vodičích lišt pre zasunutie plechov.

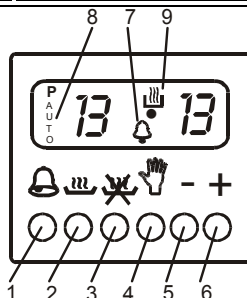
Demontáž prevedieme stlačením drôteného rámčeka v mieste pri hornej úchytky (šípka na obr. A), tým uvoľníme drôtený rámček, vytiahneme ho a môžeme vysunúť samočistiaci panel (viď obr. B).

**DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR****DIGITÁLNY 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 „MINÚTKY“
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“

**ZÁKLADNÍ REŽIM**

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

ZÁKLADNÝ REŽIM

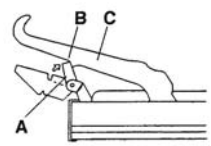
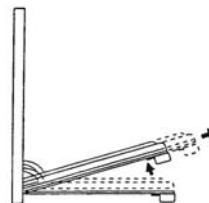
Režim bezprostredne po zapnutí spotrebiča a po základnom nastavení digitálneho programátora umožňuje užívať spotrebič v „ručnom režime“ tak, ako je to bežné u spotrebičov bez programátora.

NASTAVENÍ ČASU - Bezprostředně po zapnutí spotřebiče k síti začne digitální programátor blikat a je možno nastavit čas. Čas nastavíme stisknutím tlačítek „-“ (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. - Kdykoli jindy se nastavení času provádí při současném stisknutím tlačítek „DOBA PEČENÍ“ (tlačítko č. 2) a „KONEC PEČENÍ“ (tlačítko č. 3) pomocí tlačítka „-“ (tlačítko č. 5) nebo „+“ (tlačítko č. 6). V případě přerušení dodávky elektrického proudu dojde u digitálního programátoru k vynulování všech nastavených funkcí. Po obnovení dodávky elektrického proudu digitální programátor začne opět blikat. Všechny zvolené funkce je proto nutno dle předchozího textu nastavit znovu.	NASTAVENIE ČASU - Bezprostredne po zapnutí spotrebiča k sieti začne digitálny programátor blikat a je na ňom možné nastaviť čas. Čas nastavíme stlačením tlačidiel „-“ (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. - Kedykoľvek, mimo uvedeného, sa nastavenie času uskutočňuje pri súčasnem stlačení tlačidiel „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 programátora k vynulovaniu všetkých nastavených funkcií. Po obnovení dodávky elektrického prúdu digitálny programátor začne opäť blikat. Všetky zvolené funkcie je preto nutné podľa predchádzajúceho textu nastaviť znovu.
DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR NABÍZÍ TYTO DALŠÍ FUNKCE: Minutky se zvukovým signálem, nastavení doby pečení, nastavení ukončení pečení.	DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR POSKYTUJE TIETO ĎALŠIE FUNKCIE: Minútky so zvukovým signálom, nastavenie doby pečenia, nastavenie ukončenia pečenia.
MINUTKY SE ZVUKOVÝM SIGNÁLEM Při stisknutém tlačítku č. 1 - „MINUTKY“ nastavte 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 přibližně po 8 minutách ustane. (Během znějícího signálu lze tlačítkem č. 5 „-“ měnit úroveň hlasitosti signálu). V tomto režimu digitální programátor neovládá nijak obvody pečící trouby.	MINÚTKY SO ZVUKOVÝM SIGNÁLOM Pri stlačení tlačidla č. 1 - „MINÚTKY“ nastavte tlačidlami „+“ (tlačidlo č. 6), alebo „-“ (tlačidlo č. 5) dobu, po ktorej uplynutí zaznie zvukový signál. Signál znie tak dlho, pokiaľ opäť nestlačíme tlačidlo č. 1 - „MINÚTKY“. 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 žiadnym spôsobom neovláda obvody rúry na pečenie.
NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ Před nastavováním doby pečení musí být nastaven čas. - Zvolte si druh pečení (přepínačem trouby) a teplotu (knoflíkem termostatu). - Při stisknutém tlačítku č. 2 - „DOBA PEČENÍ“ zvolte 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 programátoru. Je-li zapotřebí, můžeme nastavit ještě další dobu pečení a pokračovat tak v pečení. - 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 termostatem nastavíme žádanou teplotu, bude se péci v „ručním režimu“	NASTAVENIE DOBY PEČENIA Pred nastavením doby pečenia musí byť nastavený čas. - Zvolte si druh pečenia (prepínačom rúry) a teplotu (gombíkom termostatu). - Pri stlačení tlačidla č. 2 - „DOBA PEČENIA“ zvolte 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 niekore z tlačidiel 1, 2 alebo 3 programátora. Ak by bolo potrebné, môžeme nastaviť ešte ďalšiu dobu pečenia a pokračovať tak v pečení. - 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

tzn. tak dlouho, dokud pečení neukončíme přepnutím přepínače trouby na nulu).	pečenie prebiehať v „ručnom režime“ tzn. tak dlho, dokiaľ pečenie neukončíme prepnutím prepínača rúry do nulovej polohy).
PEČENÍ S NASTAVENÍM DOBY PEČENÍ A KONCE PEČENÍ Před nastavováním doby pečení musí být nastaven čas. • Provedeme nastavení doby pečení dle předchozího odstavce a dále: • Při stisknutí tlačítka č. 3 - „KONEC PEČENÍ“ nastavte požadovanou hodinu konce pečení pomocí tlačítek „+“ (tlačítko č. 6), nebo „-“ (tlačítko č. 5). Po nastavení konce pečení se trouba vypne, symbol č. 9 - „MOŽNOST PEČENÍ“ zmizí, svítí 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 pečení. • 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 termostatem nastavíme žádanou teplotu, bude se péci v „ručním režimu“ tzn. tak dlouho, dokud pečení neukončíme přepnutím přepínače trouby na nulu).	PEČENIE S NASTAVENÍM DOBY PEČENIA A KONCA PEČENIA Pred nastavením doby pečenia musí byť nastavený čas. • Uskutočníme nastavenie doby pečenia podľa predošlého odstavca a ďalej: • Pri stlačení tlačidla č. 3 - „KONIC PEČENIA“ nastavte požadovanú hodinu konca pečenia pomocou tlačidiel „+“ (tlačidlo č. 6), alebo „-“ (tlačidlo č. 5). Po nastavení konca pečenia sa rúra vypne, symbol č. 9 - „MOŽNOSŤ PEČENIA“ zmizne, svieti symbol č. 8 - „AUTO“. • Akonáhle časový údaj súhlasí s časom ukončenia pečenia zmenšeným o nastavenú dobu pečenia (tento čas si programátor vypočíta sám), symbol č.9 - „MOŽNOSŤ PEČENIA“ sa znova objaví a rúra sa zapne. • Po uplynutí doby pečenia začne blikať symbol č. 8 - „AUTO“, ozve sa zvukový signál a rúra sa vypne. • 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 pečení. • 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).
RUČNÍ - ZÁKLADNÍ REŽIM PEČENÍ	RUČNÝ - ZÁKLADNÝ REŽIM PEČENIA
DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR S ŠESTI TLAČÍTKY Ať je nastaven jakýkoliv režim programátoru, lze i během nastavené funkce, pouhým stisknutím tlačítka č. 4 – „RUČNÍ REŽIM“ přejít do režimu ručního pečení.	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.
DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR S PĚTI TLAČÍTKY Ruční režim nastavíme současným stisknutím tlačítek 2 a 3. Zmizí symbol „A“ a rozsvítí se symbol „PEČENÍ“.	DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR S PIATIMI TLAČIDLAMI Ručný režim nastavíme súčasným stlačením tlačidiel 2 a 3. Zmizne symbol „A“ a rozsvieti sa symbol „PEČENIE“. Ručný režim sa automaticky obnoví po ukončení nastaveného programu.

UŽITEČNÉ RADY PRO PEČENÍ		UŽITOČNÉ POKYNY NA PEČENIE	
PEČENÍ BEZ VENTILÁTORU		PEČENIE BEZ VENTILÁTORA	
STATICKEJ REŽIM Předehejte troubu po dobu asi 10 - 15 minut. Dvřeka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.		KLASICKÝ REŽIM Predhrejte rúru po dobu asi 10 - 15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.	
GRILOVÁNÍ Předehejte gril po dobu 5 minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťavy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý, křupavý povrch.		GRILOVANIE Predhrejte gril po dobu 5 minút (až kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Pekáč s trochou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý, chrumkavý povrch.	
POZOR ! Při používání grilu se mohou přístupné části trouby nadměrně ohřát. Zabraňte přístupu dětem.		POZOR ! Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti rúry nadmerne ohriať. Zabráňte prístupu deťom.	
PEČENÍ S VENTILÁTOREM		PEČENIE S VENTILÁТОROM	
ROZMRAZOVÁNÍ Zmrazené potraviny položte v hliníkovém nebo polyetylenovém obalu na misku, umístěte do středu trouby na rošt a zapněte troubu v režimu „rozmrazování s ventilátorem“. Dvřeka trouby musí být zavřená.		ROZMRAZOVANIE Zmrazené potraviny položte v hliníkovom alebo polyetylénovom obale na misku a umiestnite do stredu rúry na rošt. Dvierka rúry musia byť uzavreté.	
TEPLOVZDUŠNÝ REŽIM Troubu není nutné předeheřovat 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 plechách. 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 o 5 - 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme tento postup: • Přehození obou plechů po 2/3 doby pečení • Vyjmutí více upečeného plechu dřívě		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 pár. 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).	
GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM Troubu není nutno předeheřovat. Griluje se zavřenými dvříky. 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 dokonalé propečení pokrmu Na zachycení odkapávající šťavy umístěte pod pokrm pekáč s trochou vody.		GRILOVANIE S VENTILÁТОROM Rúru nie je nutné predhrievať. Griluje sa so zatvorenými dvierkami. Vzdialenosť medzi pokrmom a vyhrievacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom: • menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavý vnútrojšok • väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu Na zachytenie odkvapkávajúcich štiav umiestnite pod pokrm pekáč s trochou vody.	

RÚZNĚ - Naložené maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. - Propečená masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu je dobře upečené. - Pokud je maso prošípované nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby neprskalo - Pečivo naskočí až po 2/3 uvedené pečící 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. - Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (nad 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.	RÖZNE - Naložené mäso a mäso bez kostí sa peče rýchlejšie než neupravené. - Prepečenosť mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu je dobre upečené. - Mäso krájajte minimálne až po 15 minútach, aby z neho nevytekla šťava. - Pokiaľ je mäso prešípované 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. - Plechý na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie jedlo preložte do vhodnej nádoby
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	ČISTENIE 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.	Pre zachovanie dobrého vzhľadu 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.
PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ SPORÁKU DODRŽUJTE ZÁSADY: - Odpojte spotřebič od elektrické sítě buď vytažením zástrčky ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače. - Všechny ovládací prvky nastavte do polohy „VYPNUTO“ (ZAVŘENO). - Vyčkejte, až bude spotřebič vychladlý. - Povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou a potom vystřete do sucha. Při silném znečištění použijte teplou vodu s mýdlem, nebo neagresivním saponátem. - Nerezové části čistěte komerčně vyráběným přípravkem na bázi denaturovaného lihu. - Hliníkové části čistěte vatou nebo hadrem namočeným ve vazelině, nebo oleji. Po vyčištění přeleštěte hadrem s denaturovaným lihem. - Pro čištění nikdy nepoužívejte brusné, agresivní saponáty, bělicí prostředky nebo kyseliny. - Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech. - Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.	PRI ČIŠTENÍ A ÚDRŽBE SPORÁKA DODRŽUJTE TIETO ZÁSADY: - Odpojte spotrebič od el. siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača. - Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“ (ZATVORENÉ). - Vyčkajte, až bude spotrebič vychladený. - Povrch spotrebiča čistite vlhkou utierkou a potom vytrite do sucha. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s mydlom, alebo neagresívnym saponátom. - Nerezové časti čistite komerčne vyrábaným prípravkom na báze denaturovaného liehu. - Hliníkové časti čistite vatou alebo utierkou namočenou vo vazelině, alebo oleji. Po vyčistení prejdite utierkou s denaturovaným liehom. - Na čistenie nikdy nepoužívajte brusné, agresívne saponáty, bieliace prostriedky alebo kyseliny. - Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citronová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach. - Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky pre čistenie skel dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY: Čištění trouby je třeba provádět po jejím použití, když je vypnuta a ještě vlažná, ale ne horká, pokud nečistoty a mastnoty nemají ještě ztvrdlý povrch a je možné snadno odstranit vrstvu tuku vytvořenou párami a usazenou na stěnách při pečení. K čištění	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 usadeniny na stenách pri pečení. Na

troubu použijte 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 otřete hadrem.		čistenie rúry používajte utierku namočenú vo vlažnej vode a saponáte, ktorý nespôsobuje koróziu, opláchnite a vysušte. Nepoužívajte čistiace prostriedky s brusným účinkom. Zbytky neodstraňujte ostrým predmetom, ale namočte ich, narušte kefou a otrite utierkou.	
SPOTŘEBITEL SMÍ PROVÁDĚT DEMONTÁŽ NEBO VÝMĚNU POUZE NÁSLEDUJÍCÍCH SOUČÁSTÍ • VÝMĚNU ŽÁROVKY • OVLÁDACÍ KNOFLÍKY - jsou na čepch ovládacích prvků. Demontují se stažením z čepů směrem od panelu, bez náradí. • VYJMUTÍ DVÍŘEK		SPOTREBITEĽ SMIE VYKONÁVAŤ DEMONTÁŽ ALEBO VÝMĚNU LEN NASLEDOVNÝCH DIELOV • VÝMĚNU ŽIAROVKY • OVLÁDACIE GOMBÍKY - na čapoch ovládacích prvkov. Demontujú sa stiahnutím z čapov smerom od panelu, bez náradia. • ODŇATIE DVIEROK	
VÝMĚNA ŽÁROVKY Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností. Výměnu proveďte následujícím způsobem: • 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		VÝMĚNA ŽIAROVKY Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou. Výmenu vykonajte nasledovným spôsobom: • odpojte spotrebič od el. siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača • odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu • naskrutkujte späť krycie sklo	
VYJMUTÍ TROUBOVÝCH DVÍŘEK: • Aby se ulehčilo čištění trouby, je možné dvířka vyjmout. Závěsy jsou opatřeny pohyblivými háky „B“, které jsou zavěšeny v segmentech závěsů „C“ a blokují závěsy jsou-li dvířka úplně otevřena. • Segment závěsu „A“ přesuňte do polohy „B“ - ve směru šipky. • Pro vyjmutí je třeba dvířka nadzvednout a vykonat dva pohyby, které jsou znázorněny na obrázku. • Při vyjmutí dvířek uchopte boky dvířek po stranách. • Při zpětné montáži dvířek, postupujte opačně. • Před zavřením dvířek nezapomeňte zvednout pohyblivé háky „B“, které slouží k zavěšení dvou závěsů.		ODŇATIE DVIEROK RÚRY • Aby sa uľahčilo čistenie rúry, je možné dvierka odňať. Závěsy „A“ sú opatrené pohyblivými hákmi „B“, ktoré sú zavesené v segmentoch závesov „C“ a blokujú závesy ak sú dvierka úplne otvorené. • Pri odnímaní je potrebné dvierka nadvihnúť a vykonať dva pohyby, ktoré sú znázornené na obrázku. • Pri odnímaní dvierok uchopte boky dvierok v blízkosti závesov. • Pri spätnéj montáži dvierok, zasuňte závesy do drážok. • Pred zatvorením dvierok nezabudnite zdvihnúť pohyblivé háky „B“, ktoré slúžia k zaveseniu dvoch závesov.	
POZOR ! Při vyjímání dvířek, když uchoptíte dvířka přímo v místě závěsů dvířek, hrozí nebezpečí poranění rukou.		POZOR ! Pri neopatrnom odnímaní dvierok, keď položíte ruky priamo v mieste závesov dvierok, hrozí nebezpečie poranenia rúk.	

REKLAMACE	REKLAMÁCIA
Vyskytne-li se v záruční době na spotřebiči závada, neopravujte ji sami. Reklamací uplatňujete v prodejně, ve které jste spotřebič zakoupili, u značkového servisu GORENJE 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 reklamáce neplatná.	Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu uplatňujete v predajni, v ktorej ste spotrebič zakúpili, v značkovom servise GORENJE SLOVAKIA, alebo v servisoch uvedených v Záručných podmienkach. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.
ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ	SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV
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.	vlnitá lepenka, baliaci papier - predaj zberným surovinám - do zberných kontajnerov na zberný papier - iné využitie drevené podstavce - na miesto určené obcou na ukladanie odpadu obalová fólia a PE vrecia - do zberných kontajnerov na plasty
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI
Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.	Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovin, alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.
UPOZORNĚNÍ: Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.	UPOZORNENIE: Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE	TECHNICKÉ ÚDAJE				
ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY	ELEKTRICKÉ VSTAVANÉ RÚRY	4603	4615	4617	ZT17
Vnější rozměry - v / š / h	Vonkajšie rozmery - v / š / h	595 / 595 / 540 mm			
Vnitřní rozměry trouby - v / š / h	Vnútorne rozmery rúry - v / š / h	330 / 425 / 410 mm			
Rozměry výřezů 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 (kW)	Horné vyhrievacie teleso (kW)	0,85	-	-	0,85
Dolní topné těleso (kW)	Dolné vyhrievacie teleso (kW)	1,20	-	-	1,20
Topné těleso grilu (kW)	Vyhrievacie teleso grilu (kW)	1,90	2,00	1,90	1,90
Kruhové topné těleso (kW)	Kruhové vyhrievacie teleso (kW)	2,10	2,10	2,10	2,10
Ventilátor (W)	Ventilátor (W)	47	47	47	47
Chladicí ventilátor (W)	Chladiaci ventilátor (W)	25	25	25	25
Osvětlení (W)	Osvetlenie (W)	15	15	15	15
Otočný gril (W)	Otočný gril (W)	-	-	-	-
Min. / max teplota v troubě	Min. / max teplota v rúre	50 – 250 °C			
Celkový elektrický příkon (kW)	Celkový elektrický príkon (kW)	2,2	2,2	2,2	2,2
Elektrické napětí	Elektrické napätie	230 V ~			

PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVO	4603	4615	4617	ZT17
Plech na pečení	Plech na pečenie	++	++	++	++
Rošt	Rošt	+	+	+	+
Výsuvné rošty	Výsuvné rošty				+
Katalytické vložky	Katalytické vložky				+



MORA MORAVIA, s.r.o., prohlašuje, že veškeré pečicí 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.



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