

MORA

CZ

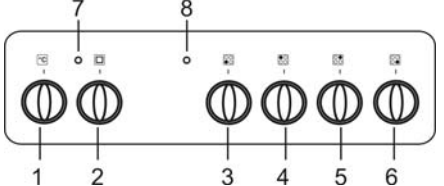
SK

ELEKTRICKÉ SPORÁKY

A 3476, 3476



<p>Vážený zákazník, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady elektrických sporáků MORA. Je naším přáním, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.</p>	<p>Vážený zákazník, zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu elektrických sporákov MORA. Je naším pránim, aby Vám náš výrobok dobre slúžil. Doporučujeme Vám preštudovať si tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov.</p>
<p>DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ</p>	<p>DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda údaje o jmenovitém napájecím napětí, uvedené na typovém štítku, souhlasí s napětím Vaší rozvodné sítě. • Sporák se připojuje k elektrické síti podle schématu připojení. • Instalaci, veškeré opravy, úpravy a zásahy do spotřebiče musí provést vždy jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá (viz Záruční list). • Provedení těchto prací musí být potvrzeno v záručním listu sporáku. • Do pevného rozvodu elektrické energie před spotřebičem je nutné umístit zařízení pro odpojení všech pólů spotřebiče od sítě, které má vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu min. 3 mm (dále v textu označeno jako hlavní vypínač). • Sporák je určen pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Sporáku se nesmí používat k vytápění místnosti. Sporák je tím přetížen a může dojít snadno k jeho poškození. Na závady vzniklé nesprávným používáním sporáku se nevztahuje záruka. • Není přípustné dávat do blízkosti varných zón, topných těles pečící trouby a do odkladacího prostoru sporáku žádné hořlavé látky. • Ujistěte se, že napájecí šňůry jiných spotřebičů nemohou přijít do kontaktu s varidlovou deskou, nebo jinými horkými částmi sporáku. • Není-li sporák v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho spínače vypnuty. • Doporučujeme Vám obrátit se jednou za dva roky na opravářskou firmu s žádostí o překontrolování funkce sporáku a provedení odborné údržby. Tím předjdete případným poruchám a prodloužíte životnost sporáku. • Při čištění a opravách musí být vypnut hlavní vypínač přívodu elektrické energie. • Při zjištění závady na elektrické části spotřebiče neopravujte závadu sami, ale odstavte spotřebič mimo provoz a o opravu požádejte oprávněnou osobu k této činnosti způsobilou. • V případě nedodržení závazných pokynů a doporučení uvedených v tomto návodu neodpovídá výrobce za případné způsobené škody. • Příslušenství, na kterém se projeví jeho opotřebením nebo manipulací poškození povrchové úpravy, případně jiné defekty, nepoužívejte. • K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či údaje o menovitom napájacom napätí súhlasia s napätím vo Vašej rozvodnej sieti. • Sporák sa pripája na elektrickú sieť, viď schéma pripojenia. Inštaláciu, akékoľvek opravy, úpravy a zásahy do spotrebiča musia vykonať vždy iba oprávnená osoba, odborne spôsobilá pre túto činnosť, ktorá má uzatvorenú platnú servisnú zmluvu s dovozcom sporákov (viď Záručný list). • Vykonanie týchto prác musí byť potvrdené v záručnom liste sporáka. • Do pevného rozvodu elektrickej energie pred spotrebičom je nutné umiestniť zariadenie pre odpojenie všetkých pólov spotrebiča od siete, ktoré má vzdialenosť kontaktov v rozpojenom stave min. 3 mm (ďalej v texte označený ako hlavný vypínač). • Sporák je určený iba pre tepelnú úpravu jedál. Sporák sa nesmie používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k jeho preťaženiu a následnému poškodeniu. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sporáka sa nevzťahuje záruka. • Je neprípustné dávať do blízkosti varných zón, vyhrievacích telies rúry na pečenie a do odkladacieho priestoru sporáka žiadne horľavé látky. • Uistite sa, že napájacie káble iných spotrebičov nemôžu prísť do kontaktu s varnými platničkami, dvierkami rúry alebo inými horúcimi časťami sporáka. • Ak sporák nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho spínače vypnuté. • Doporučujeme Vám obrátiť sa raz za dva roky na servisnú firmu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcie sporáka a vykonanie odbornej údržby. Predídete tým prípadným poruchám a predĺžite životnosť sporáka. • Pri čistení a opravách musí byť vypnutý hlavný vypínač prívodu elektrickej energie. • Pri zistení závady na elektrickej časti spotrebiča neopravujte túto sami, ale odstavte spotrebič mimo prevádzky a o opravu požiadať oprávnenú servisnú firmu (viď záručný list). • V prípade nedodržania záväzných pokynov a doporučení uvedených v tomto návode nezodpovedá výrobca za škodu spôsobenú spotrebičom. • Príslušenstvo, na ktorom sa prejaví jeho opotrebovanie alebo poškodenie povrchovej úpravy manipuláciou, prípadne iné nedostatky, nepoužíajte. • Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
<p>POZOR! Objeví-li se na povrchu sklokeramické desky jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od elektrické sítě a zavolejte odborný servis.</p>	<p>POZOR! Ak sa objavia na povrchu sklokeramickej platne akékoľvek trhliny, ihned odpojte spotrebič od elektrickej siete a zavolajte zmluvný servis.</p>

OVLÁDACÍ PANEĽ SPORÁKU	OVLÁDACÍ PANEĽ SPORÁKA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Troubový termostat 2. Prepínač funkci trouby 3. Ovládací knoflík levé přední varné zóny 4. Ovládací knoflík levé zadní varné zóny 5. Ovládací knoflík pravé zadní varné zóny 6. Ovládací knoflík pravé přední varné zóny 7. Signalizace funkce termostatu 8. Signalizace zapnutého stavu spotřebiče 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Termostat rúry 2. Prepínač funkci rúry 3. Ovládací gombík ľavej prednej varnej zóny 4. Ovládací gombík ľavej zadnej varnej zóny 5. Ovládací gombík pravej zadnej varnej zóny 6. Ovládací gombík pravej prednej varnej zóny 7. Signalizácia funkcie termostatu 8. Signalizácia zapnutého stavu spotrebiča
POKYNY PRO PRVNÍ POUŽITÍ SPORÁKU	POKYNY PRE PRVÉ POUŽITIE SPORÁKA	
<p>Před použitím je nutno ze sporáku odstranit všechen obalový materiál. Různé části a komponenty obalu jsou recyklovatelné. Nakládejte s nimi dle platných předpisů a národních vyhlášek.</p> <p>Před použitím doporučujeme sporák i příslušenství vyčistit. Po vysušení vyčištěných povrchů zapněte hlavní vypínač a proveďte činnosti dle dalších pokynů. Upozorňujeme, že není dovoleno čistit a demontovat jiné části sporáku, než je uvedeno v kapitole čištění.</p>	<p>Pred použitím je nutné zo sporáka odstrániť celý obalový materiál. Rôzne časti a komponenty obalu sú recyklovateľné. Zaobchádzajte s nimi podľa platných právnych predpisov.</p> <p>Pred použitím doporučujeme sporák i príslušenstvo doporučujeme očistiť. Po vysušení očisteného povrchu zapnite hlavný vypínač a postupujte podľa ďalších pokynov. Upozorňujeme, že nie je dovolené čistiť a demontovať iné časti sporáka, než je uvedené v kapitole čistenie.</p>	
<p>TROUBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knoflík prepínače funkci trouby přepněte do funkce „horní a dolní topné těleso“. Na termostatu nastavte 250 °C a troubu nechte v činnosti při zavřených dvířkách po dobu 1 hodiny. Zajistěte řádné větrání místnosti. Tímto procesem dojde k odstranění konzervace a pachů trouby před prvním pečením. 	<p>RÚRA NA PEČENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gombík prepínača funkci rúry prepnite do funkcie „horné a dolné vyhrievacie teleso“. Na termostate nastavte 250 °C a rúru nechajte v činnosti pri zavretých dvierkach v trvaní 1 hodiny. Zaisťte riadne vetranie miestnosti. Týmto procesom dôjde k odstráneniu konzervácie a pachov rúry pred prvým pečením. 	
<p>THERMO-CONTROL</p> <p>Sporáky mohou být opatřeny černou kulatou nálepkou THERMO-CONTROL v levém horním rohu skla dvířek trouby. THERMO-CONTROL signalizuje zbytkové teplo na skle dvířek trouby po vypnutí spotřebiče.</p>	<p>THERMO-CONTROL</p> <p>Sporáky môžu byť opatrené čiernou okrúhloú nálepkou THERMO-CONTROL v ľavom hornom rohu skla dvierok rúry. THERMO-CONTROL signalizuje zvyškové teplo na skle dvierok rúry pre vypnutie spotrebiča.</p>	
OBSLUHA SPORÁKU	OBSLUHA SPORÁKA	
<p>UPOZORNĚNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sporák mohou obsluhovat v souladu s tímto návodem pouze dospělé osoby. Není přípustné, aby v místnosti, kde je sporák instalován, byly ponechány děti bez dozoru. Elektrický sporák je spotřebič, jehož provoz vyžaduje neustálý dozor. • Pečící plech do drážek smí být zatížen hmotností max. 3 kg. Rošt s umístěným pekáčem nebo pečícím plechem smí být zatížen hmotností max. 7 kg. • Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (déle než 48 hod.). Pro delší skladování, pokrm přemístěte do vhodné nádoby. 	<p>UPOZORNENIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sporák môžu obsluhovať, v súlade s týmto návodom, len dospelé osoby. Nie je prípustné, aby v miestnosti, kde je sporák inštalovaný, boli ponechané deti bez dozoru. Kombinovaný sporák je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje neustály dozor. • Plech na pečenie, zasunutý priamo do bočných drážok, môže byť zaťažený hmotnosťou max. 3 kg. Rošt s umiestneným pekáčom alebo plechom na pečenie môže byť zaťažený hmotnosťou max. 7 kg. • Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené pre dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 h.). Pre dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby. 	

VAŘIDLOVÁ DESKA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI

Varné zóny typu standard sporáku mají šestistupňovou regulaci příkonu. Největší příkon mají na regulačním stupni "6", nejmenší na stupni "1".

Levá zadní varná zóna má ovládání s plynulou regulací a pracuje podle zvoleného stupně v rozmezí 1 (min) až 11 (max).

Elektrické varné zóny používáme pro vaření, smažení apod., doporučujeme pro tyto účely výhradně používat nádoby s rovným dnem.

Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zabraňuje omezovač teploty.

Kontrolka ukazatele zbytkového tepla umístěná v přední části sklokeramické desky signalizuje zvýšenou teplotu povrchu varné zóny, i když je topné těleso už vypnuté.

Horká varná zóna může být energeticky využita. Kontrolka zhasne po takovém ochlazení varného místa, kdy již nehrozí nebezpečí popálení.

DVOUKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA

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

Při otočení knoflíku vpravo na maximální příkon dojde k sepnutí varné zóny o průměru 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximální příkon 1700 W podle zvoleného stupně 1 (min) až 11 (max). Při otočení knoflíku do nulové polohy se obě části zóny vypnou.

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

STRUČNÉ ZÁSADY PRO POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÝCH DESEK

- Používejte nádoby s rovným dnem, do jejichž povrchu nejsou vtlačeny nečistoty, které by mohly způsobit škrábance.
- Dno nádoby musí mít průměr nejméně takový jako je průměr varné zóny, aby nemohlo docházet k vypínání omezovačem teploty během vaření v důsledku přehřátí varné zóny.
- Při vaření přikrývejte hrncem pokličkou, příkon elektrické energie regulujte tak, abyste nemuseli pokličkou posouvat nebo ji odkládat.
- Sklokeramická deska se nesmí používat pro vytápění místnosti.
- Při čištění nejdříve odstraňte zbytky jídla z varné plochy a to ihned v průběhu vaření, a konečné čištění proveďte po skončení vaření. Zvláštní pozornost věnujte odstranění cukerných připečenin, mohou při dlouhodobém působení narušit strukturu sklokeramické desky.
- Kovové se lesknoucí škrvny vznikají používáním hliníkového nádobí nebo použitím nevhodného čisticího prostředku, škrvny lze odstraňovat několikanásobným čištěním.
- Poškrábání sklokeramické desky mohou způsobit např. písková zrna uchycená

VARNÁ PLATŇA SKLOKERAMICKÁ S VARNÝMI ZÓNAMI

Varné zóny sporáku typu štandard majú šesťstupňovú reguláciu príkonu. Najväčší príkon majú na regulačnom stupni "6", najmenší na stupni "1".

Ľavá zadná varná zóna má ovládanie s plynulou reguláciou a pracuje podľa zvoleného stupňa v rozmezí 1 (min) až 11 (max).

Elektrické varné zóny používame na varenie, smaženie a pod, pre tieto účely doporučujeme používať výhradne nádoby s rovným dnom.

Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje obmedzovač teploty.

Kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla, umiestnená v prednej časti sklokeramickej platne signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny, aj keď je vyhrievacie teleso už vypnuté. Horúca varná zóna môže byť energeticky využitá.

Kontrolka zhasne po takom ochlazení varného miesta, keď už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.

DVOJKRUHOVÁ VARNÁ ZÓNA

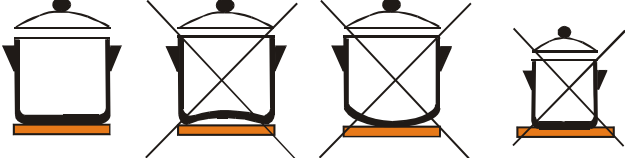
Stredná časť varnej zóny o r 120 mm je ovládaná otočením gombíka energoregulátora vpravo. Plynule sa dá regulovať príkon od 0 do 700 W.





















Pri otočení gombíkom vpravo na maximálny príkon dôjde k zapnutiu varnej zóny o r 180 mm. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W. Varná zóna potom pracuje na maximálny príkon 1700 W podľa zvoleného stupňa 1 (min) až 11 (max). Pri otočení gombíkom do nulovej polohy sa obidve časti zóny vypnú.







Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje obmedzovač teploty. Kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla, umiestnená v prednej časti sklokeramickej platne signalizuje zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny, i keď je vyhrievacie teleso už vypnuté. Horúca varná zóna môže byť energeticky využitá. Kontrolka zhasne po takom ochlazení varného miesta, keď už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.

STRUČNÉ ZÁSADY PRE POUŽÍVANIE SKLOKERAMICKÝCH PLATŇÍ

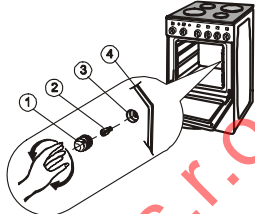
- Použíajte nádoby s rovným dnom, do povrchu ktorých nie sú vtlačené nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť škrábance.
- Dno nádoby musí mať priemer najmenej taký ako je priemer varnej zóny, aby nemohlo dochádzať k vypínaniu obmedzovačom teploty počas varenia v dôsledku prehriatia varnej zóny.
- Pri varení prikrývajte hrniec pokrievkou, príkon elektrickej energie regulujte tak, aby ste nemuseli pokrievku posúvať alebo ju odkládať.
- Sklokeramická platňa sa nesmie používať na vyhrievanie miestnosti.
- Pri čistení najskôr odstráňte zvyšky jedla z varnej plochy, a to ihneď v priebehu varenia, a konečné čistenie preveďte po skončení varenia. Zvláštnu pozornosť venujte odstráneniu cukrových pripálenín, môžu pri dlhodobom pôsobení narušiť štruktúru sklokeramickej platne.
- Kovovo sa lesknúce škrvny vznikajú používaním hliníkového riadu alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku, škrvny sa dajú odstrániť niekoľkonásobným čistením.
- Poškrabanie sklokeramickej platne môžu spôsobiť napr. pieskové zrná

<p>na zelenině, zbytky nevhodného čisticího prášku nebo čisticího prostředku, který obsahuje abrazivní částice.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desku znečištěnou hlinou, pískem, nebo podobnými abrazivními prostředky jemně setřete měkkým vlhkým hadříkem dočista a vyčistěte tekutým čisticím prostředkem, určeným pro sklokeramické povrchy. • Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoli prostředky s drsným povrchem. Rovněž nedoporučujeme používání korozivních přípravků, jako jsou např. spreje na pečicí trouby a na odstraňování škvrn. • Při vaření se nesmí okraje nádob dotýkat rámu sklokeramické desky, nebo být na něj položeny. 	<p>prichytené na zelenine, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku alebo čistiaceho prostriedku, ktorý obsahuje abrazívne častice.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platňu znečistenú hlinou, pieskom alebo podobnými abrazívnymi prostriedkami jemne setrite mäkkou vlhkou handričkou dočista a vyčistíte tekutým čistiacim prostriedkom, určeným pre sklokeramické povrchy. • Nepoužívajte drôtenky, mycie huby alebo akékoľvek prostriedky s drsným povrchom. Taktiež nedoporučujeme používanie korozívnych prípravkov ako sú napr. spreje pre rúry na pečenie a na odstraňovanie škvŕn. • Pri varení sa nesmú okraje nádob dotýkať rámu sklokeramickej platne alebo byť na ňu položené.
	
<p>Výrobce neodpovídá za defekty sklokeramické desky vzniklé nevhodným typem použitého nádobí nebo za defekty vzniklé nevhodnou či nepatřičnou manipulací.</p>	<p>Výrobca nezodpovedá za defekty sklokeramickej platne vzniknuté nevhodným typom použitého riadu alebo za defekty vzniknuté nevhodnou či neopatrnou manipuláciou.</p>
<p>PEČÍCÍ TROUBA - VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY</p> <p>Trouba je v provedení s rovnými stěnami trouby a bočními závěsnými rošty pro zasunutí příslušenství (rošt trouby, pečicí plech).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Troubu je možno vybavit katalytickými vložkami, které slouží k absorpci tuků a mastnot při pečení. Katalytickým smaltem je opatřen rozváděcí kryt ventilátoru (namontováno výrobcem). Katalytické vložky lze zakoupit jako další volitelné příslušenství trouby. <p>Katalytické vložky se montují pod boční závěsné rošty.</p> <p>Uvnitř trouby je horní topné těleso s grilovacím tělesem. Dolní topné těleso je umístěno pod dnem trouby. V zadní části trouby - pod rozváděcím krytem je umístěno kruhové topné těleso a ventilátor.</p>	<p>RÚRA NA PEČENIE - VNÚTORNÝ PRIESTOR RÚRY</p> <p>Rúra má rovné steny s bočnými drážkami pre zasunutie príslušenstva (rošt rúry, plech na pečenie).</p> <p>Rúru je možné vybaviť katalytickými vložkami, ktoré slúžia k absorpcii tukov a mastnot pri pečení. Katalytickým smaltom je vybavený rozvádzačí kryt ventilátora (namontované výrobcom). Katalytické vložky je možné zakúpiť ako ďalšie voliteľné príslušenstvo rúry.</p> <p>Katalytické vložky sa montujú pod bočné závesné drážky.</p> <p>Vo vnútri rúry je horné vyhrievacie teleso s grilovacím telesom. Dolné vyhrievacie teleso je umiestnené pod dnom rúry. Ventilátor a kruhové vyhrievacie teleso je umiestnený v zadnej časti pod rozvádzačím krytom.</p>
<p>ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ PROVOZU TROUBY</p> <p>Knoflíkem přepínače funkcí trouby zvolte požadovanou funkci trouby. Knoflíkem je možno otáčať oboma smermi. Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku termostatu směrem doprava v rozsahu 50 °C - 250 °C. Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.</p> <p>Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!</p>	<p>ZAPNUTIE A VYPNUTIE PREVÁDZKY RÚRY</p> <p>Gombíkom prepínača funkcií rúry zvolte požadovanú funkciu rúry. Gombíkom je možné otáčať oboma smermi. Gombíkom termostatu zvolte teplotu prípravy jedla v rozsahu 50 °C - 250 °C. Gombíkom termostatu musíte otáčať vpravo (nastavovanie vyššej teploty). Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.</p> <p>Pri násilnom pretočení nulovej polohy dôjde k poškodeniu termostatu. Červená kontrolka indikuje funkciu rúry (pri dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka zhasne).</p>

FUNKCE TROUBY		POPIS FUNKCIE	
	Osvětlení trouby, které svítí při nastavení všech funkcí trouby.		Osvetlenie rúry svieti pri nastavení všetkých funkcií rúry.
	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.
	Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Teplu 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. Teplu je odovzdávané prirodzenou konvekciou, termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50 - 250° C. Doporučení: Táto funkcia je vhodná pre dokončenie pečenia tých jedál, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.
	Grilování tělesem s využitím infračerveného záření. Termostat nastaven na maximální teplotu.		Grilovanie telesom s využitím infračerveného žiarenia. Termostat nastavený na maximálnu teplotu.
	Teplu dodávané horním topným tělesem a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250° C Doporučení: Funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečícího plechu.		Teplu dodávané horným a dolným vyhrievacím telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Termostat je možné nastaviť na teplotu v rozsahu 50- 250° C. Doporučení: Funkcia je vhodná aj pre pečenie na dvoch plechoch súčasne, hlavne tých druhov jedál, keď je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie. Ideálne napr. pri pečení nízkeho pečiva, výčniek a pod., kde pečenie na dvoch plechoch ušetrí nielen čas, ale i elektrickú energiu.
	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. 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. Doporučení: Funkcia je vhodná pre grilovanie či pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry sú zavreté.
 	Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné sušení a rozmrazování potravin. Doporučení: Funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální úpravou.	 	Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín. Doporučení: Funkcia je vhodná na rozmrazovanie jedál alebo polotovarov pred finálnou úpravou.
 	Horní topné těleso hřeje společně s kruhovým topným tělesem a ventilátorem. Teplotu lze nastavit termostatem. Doporučení: Funkce je určena pro rychlý předehřev trouby před pečením dle zvoleného režimu. Po dosažení zvolené teploty, troubu přepněte na požadovaný režim pečení.	 	Horné vyhrievacie teleso hřeje spoločne s kruhovým vyhrievacím telesom a ventilátorom. Teplotu je možné nastaviť termostatom. Doporučení: Funkcia je určená pre rýchle predhriatie rúry pred pečením podľa zvoleného režimu. Po dosiahnutí zvolenej teploty rúru prepnite na požadovaný režim pečenia.

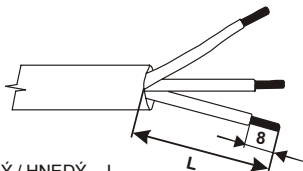
	<p>Ohřev trouby kruhovým topným tělesem při funkci ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Termostat lze nastavit na teplotu v rozsahu 50 - 250 °C. Doporučení: Funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva či většího množství pokrmu).</p>		<p>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 aj pre pečenie jedál na dvoch plechoch súčasne (vhodné pre pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva či väčšieho množstva jedla).</p>
<p>DOPORUČENÍ A RADY Pro orientaci uvádíme doporučené teploty prostoru trouby pro typické úpravy pokrmů.</p>		<p>DOPORUČENIA A RADY. Pre orientáciu uvádzame doporučené teploty priestoru rúry pre typické úpravy jedál.</p>	
<p>Tento režim nastavení funkce termostatu do polohy  a funkce trouby do polohy  slouží pro šetrné sušení a rozmrazování potravin.</p>		<p>Tento režim nastavenia funkcie termostatu do polohy  a funkcie rúry do polohy  slúži pre šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín.</p>	
<p>50 - 70° C - sušení</p>	<p>180 - 220° C - pečení těsta</p>	<p>50 - 70° C - sušenie</p>	<p>180 - 220° C - pečenie cesta</p>
<p>80 - 100° C - sterilování</p>	<p>220 - 250° C - pečení masa</p>	<p>80 - 100° C - sterilizovanie</p>	<p>220 - 25 °C - pečenie mäsa</p>
<p>130 - 150° C - dušení</p>		<p>130 - 15 °C - dusenie</p>	
<p>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. 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, prodlužujete dobu pečení a pokrm se může připalovat.</p>		<p>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 termostatu svieti. Pri dosiahnutí zvolenej teploty signálne svetlo termostatu 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 pripaľovať.</p>	
<p>GRILOVÁNÍ POKRMŮ Grilování se provádí při zavřených dvířkách trouby. Poloha umístění roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného pokrmu. Rošt s grilovaným pokrmem umístíme co nejvýše.</p>		<p>GRILOVANIE JEDÁL Grilovanie sa vykonáva pri zavretých dvierkach rúry. Poloha umiestnenia roštu je závislá na hmotnosti a druhu grilovaného jedla.</p>	
<p>POZOR: Při použití grilu se mohou přístupné části (dvířka trouby a pod.) ohřát na vyšší teplotu, zabráňte přístupu dětem.</p>		<p>POZOR: Prístupné časti sa môžu pri používaní grilu zahrievať. Zabráňte preto prístupu detí.</p>	
<p>GRILOVÁNÍ NA ROŠTU 1. Připravený pokrm položte na rošt. 2. Rošt zasuňte do drážek v bočních stěnách pečící trouby tak, aby volnější část roštu s menším počtem příček, byla směrem dopředu. 3. Pro zachycení odkapávající šťavy zasuňte do nižších drážek v bočních stěnách pečící trouby pečící plech nebo položte na dno trouby pekáč.</p>		<p>GRILOVANIE NA ROŠTE 1. Pripravené jedlo položte na rošt. 2. Rošt zasuňte do drážok v bočných stenách rúry tak, aby bolo grilované jedlo čo najbližšie ku grilovaciemu telesu a voľnejšia časť roštu, s menším počtom priečok, bola smerom dopredu. 3. Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy zasuňte do nižších drážok v bočných stenách rúry plech na pečenie, alebo položte na dno rúry pekáč.</p>	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA
<p>PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ SPORÁKU DODRŽUJTE ZÁSADY:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Všechny knoflíky nastavte do polohy vypnuto. 2. Hlavní vypínač musí být v poloze vypnuto. 3. Vyčkejte až bude sporák vychladlý. 	<p>PRI ČISTENÍ A ÚDRŽBE SPORÁKA DODRŽUJTE TIETO ZÁSADY:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy „VYPNUTÉ“ 2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete buď vytiahnutím zástrčky zo zásuvky alebo vypnutím hlavného vypínača. 3. Počkajte, kým spotrebič vychladne.
<p>SKLOKERAMICKÁ DESKA</p> <p>Povrch sporáku čistíte vlhkým hadříkem nebo houbou a potom vyleštíte do sucha. Při velkém znečištění používejte doporučené čisticí prostředky. Vychladlou sklokeramickou desku čistíte po každém použití. Seběmenší znečištění se při příštím ohřevu připeče. Nepoužívejte čisticí prostředky s brusným (abrazivním) účinkem, ocelovou vlnu, čisticí houby s drsnou stranou, mycí pasty a také houby a mycí žinky, které používáte pro jiné účely. Tyto prostředky mohou sklokeramickou plochu poškrábat. Na čištění používejte výhradně speciálních prostředků určených pro čištění sklokeramických desek např. Vitro Clean.</p>	<p>SKLOKERAMICKÁ VARNÁ PĽATŇA</p> <p>Povrch sporáka čistíte vlhkou handričkou alebo hubkou a potom vyleštíte do sucha. Pri veľkom znečistení používajte doporučené čistiace prostriedky. Vychladnutú varnú pľaňu čistíte po každom použití. Aj najmenšie znečistenie sa pri budúcom ohriatí pripeče. Nepoužívajte čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom, ocelovú vlnu, čistiace hubky s drsnou stranou, čistiace pasty a tiež hubky a čistiace žinky, ktoré používate pre iné účely. Tieto prostriedky môžu varnú plochu poškrabať. Na čistenie používajte výhradne špeciálne prostriedky určené na čistenie sklokeramických pľatničiek, napr. Vitro Clean.</p>
<p>LEHKÉ ZNEČIŠTĚNÍ</p> <p>Odstraňujte vlhkou utěrkou. Zbytky mycího prostředku smyjte studenou vodou a celou plochu důkladně vysušte. Stopy od vody vzniklé z překypění můžete odstranit octem nebo citronem.</p>	<p>ĽAHKÉ ZNEČISTENIE</p> <p>Odstraňujte vlhkou utierkou. Zvyšky čistiaceho prostriedku zmyte studenou vodou a celú plochu dôkladne vysušte. Stopy od vody, vzniknuté vykypením, môžete odstrániť octom alebo citrónom.</p>
<p>SILNÁ ZNEČIŠTĚNÍ</p> <p>Odstraňujte nanesením a rozetřením nezředěného čisticího prostředku na sklokeramickou desku. Připečené nečistoty odstraňte pomocí škrabky pro sklokeramickou desku. Po odstranění nečistot škrabkou a po působení prostředku na znečištění omyjte studenou vodou a vytřete dosucha. Čisticí prostředek, který zůstane na varidlové desce, může být při dalším ohřevu agresivní.</p>	<p>SILNÉ ZNEČISTENIA</p> <p>Odstraňujte nanesením a rozotretím nezriedeného čistiaceho prostriedku na sklokeramickú pľaňu. Pripečené nečistoty odstráňte pomocou žiletkovej škrabky pre sklokeramickú pľaňu. Po odstránení nečistôt žiletkovou škrabkou a po pôsobení prostriedku na čistenie umyte plochu varnej pľatne studenou vodou a utrite do sucha. Čisticí prostriedok, ktorý zostane na varnej pľatni, môže byť pri ďalšom ohreve agresívny.</p>
<p>ZNEČIŠTĚNÍ CUKREM, CUKERNATÝMI POKRMY (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠTÁVA), ŠKRALOUPY</p> <p>Odstraňujte ihned v horkém stavu škrabkou pro sklokeramickou desku, protože jinak dojde k trvalejším stopám chemickou reakcí. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým způsobem.</p>	<p>ZNEČISTENIE CUKROM, CUKORNATÝMI POKRMAMI (MARMELÁDA, ŽELÉ, ŠTAVA)</p> <p>Odstraňujte ihneď v horúcom stave žiletkovou škrabkou, pretože inak dôjde k trvalejším stopám chemickou reakciou. Po vychladnutí vyčistíte obvyklým spôsobom.</p>
<p>KOVOVÉ SE LESKNOUCÍ SKVRNY</p> <p>Vznikají používáním hliníkového nádobí, nebo použitím nevhodného čisticího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním. Barevné změny na sklokeramické desce jsou způsobeny vesměs neodstraněnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejedná se o změnu v materiálu.</p>	<p>KOVOVO SA LESKNÚCE ŠKVRNY</p> <p>Vznikajú odretím dna hliníkového hrnce alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvrny sa prácne odstraňujú niekoľkonásobným čistením. Farebné zmeny na varnej pľatni sú spôsobené neodstránenými pripálenými zvyškami. Nemajú vplyv na funkciu sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiáli.</p>
<p>OBROUŠENÍ DEKORU</p> <p>Můžeme způsobit agresivními čisticími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu sklokeramické desky po delší dobu. Na sklokeramické desce vzniká tmavá skvrna.</p>	<p>OBROUŠENIE DEKÓRA</p> <p>Môže byť spôsobené agresívnymi čistiacimi prostriedkami, alebo trením dna hrnce po povrchu varnej pľatne po dlhšiu dobu. Na varnej pľatni vzniká tmavá škvrna.</p>

<p>UPOZORNĚNÍ: Dlouhodobě nečištěné skvrny od cukernatých pokrmů mohou způsobit neodstranitelné poškození sklokeramické desky.</p>	<p>UPOZORNENIE: Dlhodobu nečistené škrvy od cukernatých pokrmov môžu spôsobiť neodstrániteľné poškodenie sklokeramickej platne</p>	
<p>TROUBA Troubu čistíte saponátem nebo speciálním prostředkem na čištění trub. Nečistoty namočte, narušte kartáčem a setřete hadrem. Připečené zbytky neodstraňujte ostrými kovovými předměty. Příslušenství trouby umyjte houbou pomocí saponátu nebo použijte myčku nádobí (rošť, pekáč atd.), popřípadě použijte vhodný čistící prostředek na odstranění hrubých nečistot nebo připálenin.</p>	<p>RÚRA Rúru čistíte saponátom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie rúr. Nečistoty namočte, narušte kefkou a zotrite handrou. Pripečené zvyšky neodstraňujte ostrými kovovými predmetmi. Príslušenstvo rúry umyte hubkou pomocou saponátu alebo použite umývačku riadu (rošť, pekáč atď.).</p>	
<p>VÝMĚNA ŽÁROVKY PEČÍCI TROUBY</p> <ul style="list-style-type: none"> • nastavte všechny ovládací knoflíky na „vypnuto“ a vypněte hlavní vypínač • vyšroubujte skleněný kryt žárovky v pečící troubě otáčením vlevo • vyšroubujte vadnou žárovku • vložte a zašroubujte novou žárovku • namontujte skleněný kryt žárovky 	<p>VÝMĚNA ŽIAROVKY OSVETLENIA PRIESTORU RÚRY NA PEČENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „vypnuté“ a odpojte sporák od el. siete vytiahnutím vidlice prírodnej šnúry zo zásuvky • odmontujte sklenený kryt žiarovky otáčaním vľavo, vymeňte žiarovku za novú, rovnakého typu • nasadte späť sklenený kryt žiarovky otáčaním vpravo. 	
<p>POZNÁMKA: Pro osvětlení je nutno použít pouze žárovku T 300 °C, E 14, 230 V~, 15 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skleněný kryt 2. Žárovka 3. Objímka 4. Zadní stěna trouby 		<p>POZNÁMKA: Pre osvetlenie je treba použiť iba žiarovku T 300 °C, E 14, 230 V ~, 15 W.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sklenený kryt 2. Žiarovka 3. Objímka 4. Zadná stena rúry
<p>REKLAMACE</p>	<p>REKLAMÁCIA</p>	
<p>Vyskytne-li se v záruční době na sporáku závada, neopravujte ji sami. Reklamací uplatňujete v prodejně, ve které jste sporák zakoupili, u značkového servisu, nebo u servisních gescí. Při podávání reklamace se řiďte textem Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplněného Záručního listu je reklamacie neplatná.</p>	<p>Ak sa vyskytne v záručnej dobe na sporáku závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu spotrebiteľa si môžete uplatniť v predajni, kde ste spotrebiteľ zakúpili, u najbližšej servisnej gescie, uvedenej v Záručných podmienkach, prípadne u servisného technika, ktorý spotrebiteľ uvádzal do prevádzky. Pri reklamácií je potrebné predložiť doklad o kúpe spotrebiteľa a riadne vyplnený a potvrdený Záručný list od spotrebiteľa. Pri podávaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.</p>	
<p>ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALU</p>	<p>SPŔOSYBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV</p>	
<p> 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.</p>	<p>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</p>	

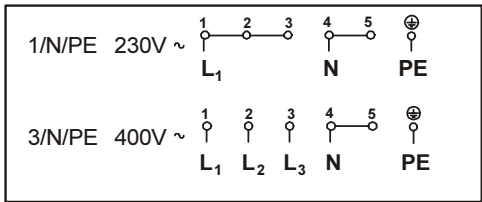
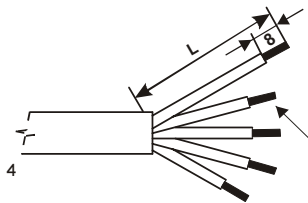
LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI	LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI
 <p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.</p>	 <p>Tento spotřebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.</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>Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotřebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.</p>
PŘEDPIS PRO INSTALACI A SEŘÍZENÍ	PREDPIS PRE INŠTALÁCIU A NASTAVENIE
<p>PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI: Instalaci je nutno provést v souladu s platnými národními normami a předpisy. Připojení spotřebiče k elektrické síti musí provádět oprávněná osoba. Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm. Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťové šňůry typu H05RR-F5G-1,5 (dříve CGLG 5Cx1,5), jejíž konce upravte podle obr. 9. Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztřepení nalisovanými koncovkami. Pro jednofázové připojení použijte přírodní šňůru typu H05RR-F3G-4 (dříve GGLG 3Cx4), konce vodičů upevněte podle obr. 5. Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte šňůru do krabičky svorkovnice a zajistěte ji proti vytržení sponou (obr. 5). Nakonec zavřete víko krabice svorkovnice.</p>	<p>PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI: Inštaláciu je nutné vykonať v súlade s platnými národnými normami a predpismi. Připojení spotřebiča k elektrické síti může vykonať len oprávněná servisní firma, která má uzatvorenou platnú servisnú zmluvu s dovozcom sporákov. Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudovaný spínač pre odpojenie spotřebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólů min. 3 mm. Doporučené pripojenie sporáka je trojfázové pomocou sieťovej šnúry typu H05RR-F5G-1,5 (predtým CGLG 5C x 1,5), ktorej konce upravte podľa obr. 5. Konce vodičov je nutné spevniť proti rozpadu nalisovanými koncovkami. Pre jednofázové pripojenie použite prírodnú šnúru typu H05RR-F3G-4 (predtým GGLG 3C x 4), konce vodičov upevnite podľa obr. 5. Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte kábe do krabičky svorkovnice a zaisťte ho proti vytrhnutiu sponou (obr. 5). Nakoniec zatvorte veko krabice svorkovnice.</p>
INSTALACE ELEKTRICKÉHO SPORÁKU	INŠTALÁCIA ELEKTRICKÉHO SPORÁKA
<p>Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby varidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a překontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu. Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí odpovídat ČSN 06 1008, ČSN 73 0823, ČSN 33 2180.</p>	<p>Inštaláciu sporáka môže vykonať iba oprávněná servisná firma, ktorá má uzatvorenú platnú servisnú zmluvu s dovozcom sporákov. Pracovník tejto firmy je povinný postaviť sporák do vodorovnej polohy, pripojiť sporák na elektrickú rozvodnú sieť a prekontrolovať jeho funkcie. Inštalácia sporáka musí byť potvrdená v záručnom liste. Elektrický sporák je tepelný spotřebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať STN 73 0823, STN 33 2180.</p>
<p>SCHÉMA PŘIPOJENÍ SVORKOVNICE K ELEKTRICKÉ SÍTI (OBR. 6): Pro připojení sporáku doporučujeme použít přírodní kabel: - Cu 3 x 4 mm² min. - při jednofázovém připojení (jistíci 35 - 38 A dle typu) - Cu 5 x 1,5 mm² min. - při třífázovém připojení (jistíci 3x16 A)</p>	<p>SCHÉMA PŘIPOJENIA SVORKOVNICE NA ELEKTRICKÚ SIET (OBR. 6) Pre pripojenie sporáka doporučujeme použiť prírodný kábel: - Cu 3 x 4 mm² min. - pri jednofázovom pripojení (ističi 35 - 38 A podľa typu) - Cu 5 x 1,5 mm² min. - pri trojfázovom pripojení (ističi 3x16A) Pri jednofázovom pripojení spotřebiča musí byť istiaci prvok predradený pred spotřebič dimenzovaný na 35 A min.</p>

L=65 mm, ČERNÝ/ ČIERNY - L3
 L=45 mm, ČERNÝ/ ČIERNY - L2
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRÝ - N
 L=50 mm, ZELENOŽLTÝ / ZELENOŽLTÝ - PE (⊕)



L=45 mm, HNĚDÝ / HNEĐÝ - L
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRÝ - N
 L=50 mm, ZELENOŽLTÝ / ZELENOŽLTÝ / - PE (⊕)

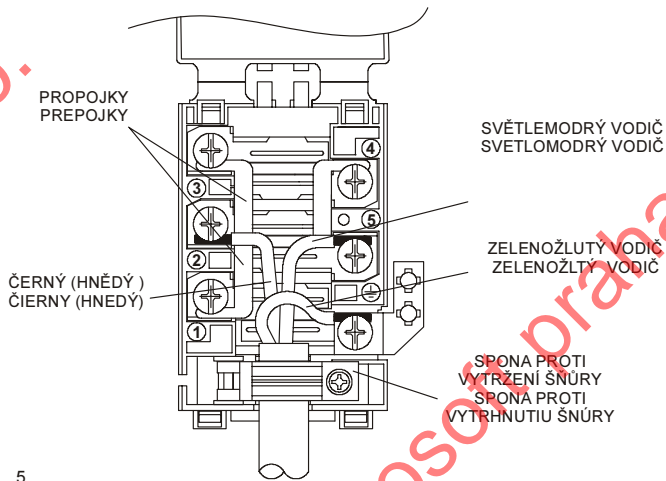
KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE VODIČŮV SPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU



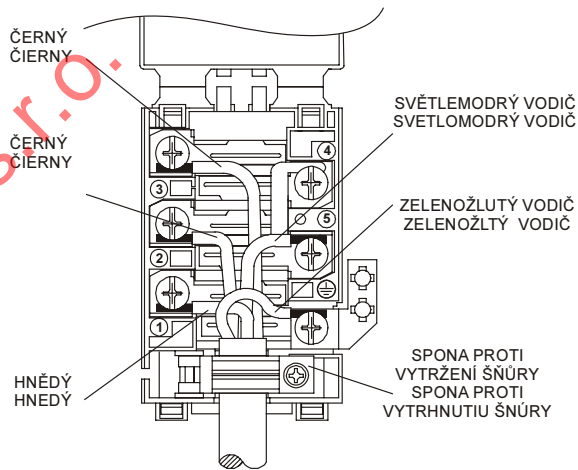
6

JEDNOFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / JEDNOFÁZOVÉ PRIPOJENIE

TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PRIPOJENIE



5



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od rozvodné elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav.

Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNĚNÍ:

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri akejkoľvek demontáži a montáži elektrického sporáka, okrem jeho bežného používania, je nutné odpojiť spotrebič od rozvodnej elektrickej siete a zaistiť jeho vypnutý stav.

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

- kontrolu správnosti pripojenia k elektrickej sieti
- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov
- predviesť všetky funkcie spotrebiča zákazníkovi a oboznámiť ho s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNENIE:

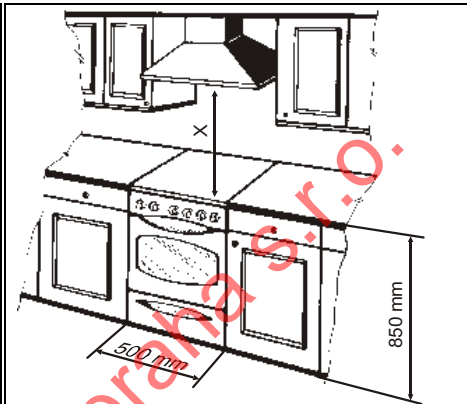
Elektrický sporák je spotřebič třídy I. podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť prepojený s ochranným vodičom elektrickej siete.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU

Elektrický sporák je určen pro obyčejné prostředí podle ČSN 33 2000-3. Může být instalován do kuchyňské linky bez bočních mezer (minimální šířka 500 mm). Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku platí ČSN 06 1008. Sporák může být vestavěn mezi skříňky s tepelnou odolností 100° C nebo musí být tyto pokryty tepelně izolačním materiálem.

Sporák nesmí být umístěn na podstavci.

„X“ – minimální vzdálenost 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů



UMIESTNENIE SPORÁKA

Elektrický sporák je určený pre obyčajné prostredie podľa STN 33 0300. Podľa STN EN 60 335-2-6 je klasifikovaný ako spotrebič, ktorý môže byť inštalovaný do kuchynskej linky bez bočných medzier (minimálna šírka 500 mm). Pre bezpečné vzdialenosti stien a nábytku od sporáka platí STN 73 0823. Sporák môže byť vstavaný medzi skrinky s tepelnou odolnosťou 100° C alebo musia byť tieto pokryté tepelne izolačným materiálom. Sporák nesmie byť umiestnený na podstavci.

„X“ – minimálna vzdialenosť 650mm, ďalej podľa odporúčenia výrobcu odsávačov

VÝŠKOVÁ STAVITELNOST SPORÁKU

Ustavení sporáku tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, případně úpravu jeho výšky, lze provést pomocí 4 stavěcích šroubů, které jsou součástí příslušenství spotřebiče.

- nakloňte sporák na boční hranu
- našroubujte plastové šrouby zespodu do předního a zadního otvoru příčky na jedné straně

NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA





Vyváženie sporáka tak, aby varná platňa bola vo vodorovnej polohe, prípadne úpravu jeho výšky, je možné vykonať pomocou 4 skrutiek, ktoré sú súčasťou príslušenstva spotrebiča.

- Nakloňte sporák na bočnú hranu
- naskrutkujte plastové skrutky do predného a zadného otvoru priečky na jednej strane

<ul style="list-style-type: none"> • sporák nakloňte na opačnou stranu a šrouby našroubujte do otvorů na druhé straně sporáku • srovnání sporáku a další regulaci provádějte pomocí šroubováku z odkladacího prostoru sporáku. 	<ul style="list-style-type: none"> • sporák nakloňte na opačnú stranu a skrutky naskrutkujte do otvorov na druhej strane sporáka • umiestnite sporák a ďalšiu reguláciu vykonávajte pomocou skrutkovača z odkladacieho priestoru sporáka
POZNÁMKA: Montáž výškové staviteľnosti (šroubů) není podmínkou pokud výška a ustavení spotřebiče vyhovuje bez plastových šroubů.	POZNÁMKA: Montáž skrutiek na nastavenie výšky sporáka nie je podmienkou, pokiaľ výška a nastavenie spotrebiča vyhovuje bez plastových skrutiek.
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		
Elektrický sporák	Elektrický sporák	3476	A 3476
Rozměry	Rozmery		
Výška / šířka / hloubka	Výška / šířka / hĺbka	850 / 500 / 605 mm	850 / 500 / 605 mm
Vařidlová deska	Varná platňa		
Elektrické varné zóny	Elektrické varné zóny		
Levá zadní	Ľavá zadná	1,20 kW	1,20 kW
Levá přední - dvoukruhová	Ľavá predná - dvojkruhová	1,70 kW	1,70 kW
Pravá zadní	Pravá zadná	1,70 kW	1,70 kW
Pravá přední	Pravá predná	1,20 kW	1,20 kW
Trouba	Rúra		
Horní topné těleso	Horné vyhrievacie teleso	0,75 kW	0,75 kW
Horní topné těleso při grilování	Horné vyhrievacie teleso pri grilovaní	1,85 kW	1,85 kW
Dolní topné těleso	Dolné vyhrievacie teleso	1,10 kW	1,10 kW
Grilovací topné těleso	Grilovacie vyhrievacie teleso	1,85 kW	1,85 kW
Kruhové topné těleso	Kruhové vyhrievacie teleso	2,00 kW	2,00 kW
Ventilátor	Ventilátor	35 (30) W	35 (30) W
Osvětlení	Osvetlenie	15 W	15 W
Min. / max teplota v troubě	Min. / max. teplota v rúre	50 / 250 °C	50 / 250 °C
Elektrické napětí	Elektrické napätie	230 / 400 V ~	230 / 400 V ~
Celkový el. příkon	Celkový el. príkon	8,6 kW	8,6 kW

PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVO	3476	A 3476
Pekáč	Pekáč	+	+
Plech na pečení	Plech na pečení	+	+
Rošt	Rošt	+	+
Sada šroubů výškové stavitelnosti	Sada skrutiiek na nastavenie výšky	+	+
Škrabka	Škrabka	+	+

CZ	SK		
INFORMAČNÍ LIST	ENERGETICKÝ OPIS		
Výrobce	Dovozca	MORA	MORA
Model	Model	3476	A 3476
A – Úspornější B C D E F G – Méně úsporná	A – Viac úsporná B C D E F G – Menej úsporná	B	A
Spotřeba energie (KWh) 	Spotreba energie (KWh) 	0,98	
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	52,4	
Spotřeba energie (KWh) 	Spotreba energie (KWh) 	0,99	0,79
Čas na upečení při standardní zátěži (min)	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži (min)	50,8	42
Využitelný objem trouby	Využitelný objem dutiny	45	45
Velikost trouby MALÁ	Veľkosť elektrickej rúry MALÁ		
STŘEDNÍ	STREDNÁ	←	←
VELKÁ	VELKÁ		
Hlučnost (dB)	Hlučnosť (dB)	46	46
Nejmenší spotřeba energie (stanby) (W)	Najmenšia spotreba elektriny (standby) (W)		
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	Plocha najväčšieho plechu na pečenie (cm ²)	1420	1420

Užitečné rady pro Vás

Pečení pečiva



- **Chcete zjistit, zda je těsto už propečené**

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

- **Chcete, aby koláč neklesl**

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

- **Koláč uprostřed vyskočí a na krajích je nižší**

Volte nižší teplotu, pečte o něco déle.

- **Koláč je nahoře příliš tmavý**

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

- **Koláč je vespod příliš tmavý**

Zasuňte plech výše a nastavte příště nižší teplotu.

- **Koláč je vespod světlý, šťáva z ovoce vytéká**

Příště použijte hlubší plech a pečte o něco déle.

- **Koláč je příliš suchý**

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

Tabulka pečení pečiva:

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

Poznámka:

- uvedený rozsah teploty je nutné při prvním pečení nastavit na nižší hodnotu, jestliže pečivo není správně zhnědnuté, příští pečení zvýšit teplotu o 10°C.
- doba pečení je orientační, může se lišit dle podmínek pečení,
- při pečení ve více drážkách je třeba plechy s pečivem mezi sebou po určitém čase přemístit.

Pečení masa.



- **Pečené příliš ztmavla a kůrka se místy páli**

Proveďte výšku zasunutí a teplotu pečení.

- **Pečené vypadá dobře, ale šťáva se připaluje**

Volte příště menší nádobu pro pečení nebo přidejte více tekutiny.

- **Pečené vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá**

Použijte méně tekutin.

Tabulka pečení masa:

Drážka od spodu	Hmotnost [kg]	Pečení [°C]	MASO	Drážka od spodu	Hmotnost [kg]	Pečení [°C]	Doba pečení [min]	Druh použitelného příslušenství
2	0,8	200 - 225	Hovězí roláda	2	0,8	180 - 200	80 - 100	Skleněná forma+rošt
2	1,5	180 - 210	Vepřový bůček	2	1,5	170 - 190	110 - 130	Smalt pekáč+rošt
2	0,6	180 - 200	Sekaná pečeně	2	0,6	160 - 180	60 - 80	Smalt pekáč+rošt
2	1,2	190 - 210	Kuře vcelku	2	1,2	170 - 190	60 - 75	Smalt pekáč+rošt

Poznámka:

- Výsledek pečení masa závisí na druhu a kvalitě masa. U libového masa přidejte 2-3 polévkové lžice tekutiny, při dušení 8-10 polévkových lžic, dle velikosti. Velkou pečení obraťte po polovině doby, kterou udává tabulka.
- Úsporu energie dosáhneme využitím tzv. doběhu, kdy ponecháme pokrm v troubě na konci tepelné úpravy bez přívodu elektrické energie.
- Doba pečení je orientační, může se lišit dle podmínek pečení.
- Tučně vtištěný text doporučuje vhodnější provoz trouby pro pečení.
- U velkých kusů masa nastává vypařování tekutiny a tímto nastává kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.

Grilování








je jednou z nejstarších a nejdokonalejších úprav masa, při které nedochází k přepalování tuků. Rychlou úpravou zůstává maso šťavnaté a má velmi dobrou chuť.

Živiny se neničí, biologická hodnota masa zůstává takřka zachována a pokrm se stává lehčeji stravitelným, na rozdíl od pečení, kdy šťáva uniká do vody a tuku.

- Používáme odleželé maso nebo drůbež. Ryby jsou nejlepší úplně čerstvé nebo dokonale zmrazené. Maso nesmí být oschlé nebo oslizlé.
- Grilované kusy mají být podle možnosti stejně silné, nejméně 2-3 cm. Tím rovnoměrně zhnědnou a zůstanou šťavnaté.
- Grilujeme ho nejčastěji rozporcované, abychom porce dobře chuťově upravili a dosáhli požadované křehkosti, připravujeme různé marinády, ve kterých necháváme porce masa odležet na chladném místě.
- Maso zbytečně před grilováním nemyjeme, jeho povrch otřeme čistou, vlhkou utěrkou
- Grilujeme se **zavřenými** dvířky trouby.
- Předehříváme asi 5 minut.
- Maso před grilováním potřete tukem, nebo olejem. Pláty solíme těsně před grilováním.
- Grilované porce ukládejte přímo na rošt, nejlépe do středu.
- Aby se šťáva z masa při grilování zachycovala a dno zůstalo čisté, umístěte pod grilovanou potravinu pekáč nebo pečící plech.
- grilované kusy otočíme po 2/3 doby pečení, kterou udává tabulka.

Tabulka grilování:

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

Poznámka:

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



GORENJE spol. s r.o.
Obchodní skupina MORA

Pobočná 1
141 00 PRAHA 4
ČESKÁ REPUBLIKA

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

GORENJE SLOVAKIA, s.r.o.

Polianky 5a
841 01 BRATISLAVA
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

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