

MORA

MORA

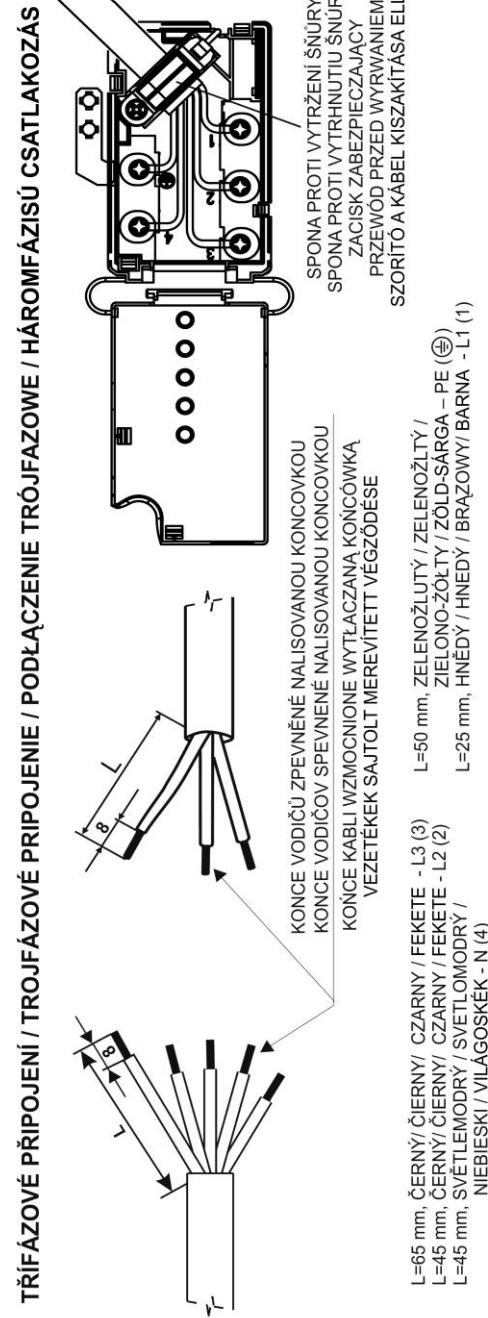


ELEKTRICKÁ VESTAVNÁ VARNÁ DESKA
ELEKTRICKÁ VSTAVANÁ VARNÁ PLATŇA
ELEKTRYCZNA PŁYTA DO ZABUDOWY
ELEKTROMOS BEÉPÍTHETŐ FŐZŐLAP

VD 4335 - VDS 620 FF

CZ, SK, PL, HU / 2012 08 01 / 390212

CZ SK PL HU



TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PRIPOJENIE / PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / HÁROMFÁZISÚ CSATLAKOZÁS

1. Tömítés
2. Hátos fal
3. Szorító
4. Oldalfalak

FIGYELMEZTETÉS:

A gyártó fenntartja jogát, hogy az útmutatóban változásokat végezzen el, melyek a terméket érintő innovációs vagy technológiai változásokból erednek, és nincsenek hatással a funkcióira.

MŰSZAKI ADATOK	
Elektromos beépíthető főzőlap	VDS 620 FF
Méretek	
Teljes méretek – SzélxMélyxV (V = beépített mélység)	590 / 505 / 55
A munkaasztal kivágásának méretei (mm) Szél.xMély.xVast. (munkaasztal)	560 x 490 x (30 - 50)
Főzőzónák	
Bal első	1.80 kW
Jobb első Ø 145 mm	1.20 kW
Jobb hátsó Ø 145 mm	0.50 kW
Elektromos táplálás	230 V ~
Teljes el. teljesítményfelvétel	3,50 kW

TARTOZÉKOK	
Tömítőanyag	1 ks / Szt.
Tisztítókáparó	1 ks / Szt.
Szorító	4 ks / Szt.
Csavar, 3,9x 6,5	4 ks / Szt.

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

390212hu

NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Vážený zákazníku,
zakoupil jste si výrobek z naší nové řady vestavných elektrických spotřebičů. Je naším přání, aby Vám náš výrobek dobře sloužil. Doporučujeme Vám prostudovat tento návod a výrobek obsluhovat podle pokynů.

DŮLEŽITÉ INFORMACE, POKYNY A DOPORUČENÍ

- Vestavná deska je určena pro připojení do zásuvky 230V a je opatřena původní šňůrou zakončenou vidlicí. Tato výhoda vyžaduje určitá opatření uvedená v tomto návodu.
- Zkontrolujte, zda údaje o elektrickém napájecím napětí uvedeném na typovém štítku, který je na spodním krytu varné desky, souhlasí s napětím Vaší rozvodné elektrické sítě.
- Z hlediska ochrany před úrazem elektrickým proudem podle ČSN EN 60 335-1 se jedná o spotřebič třídy I.
- Instalaci Vaši varné desky musí provést jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Při instalaci spotřebiče je třeba provést:
 - kontrolu správnosti připojení k elektrickému přívodu,
 - kontrolu funkcí varných těles, regulačních a ovládacích prvků,
 - předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.
- Datum provedené instalace si nechte potvrdit v Záručním listu.
- Případné opravy v záruční době zajišťujte podle pokynů uvedených v kapitole „Reklamace“.
- Varná deska může být připojena k elektrické sítí s napětím 230V s frekvencí 50Hz odpovídající příkonu varné desky (viz. „Připojení spotřebiče k elektrické sítě“).
- Není-li varná deska v provozu, dbejte na to, aby byly všechny její ovládací prvky vypnuty.
- Varná deska je určena pouze pro tepelnou úpravu pokrmů. Nesmí se používat k vytápění místnosti, neboť může dojít k poruše funkce jejím nadměrným zatěžováním. Na závady vzniklé nesprávným používáním se nevztahuje záruka.
- Není přípustné dávat do blízkosti varných zón hořlavé látky.
- V případě změny prostředí prostoru, kde je spotřebič instalován (práce s náterovými hmotami, lepidly apod.), musí být vždy vypnut hlavní přívod elektrické energie.
- Při manipulaci se spotřebičem resp. při delším odstavení spotřebiče mimo provoz odpojte přívod elektrické energie
- Poškozená síťová šňůra musí být nahrazena šňůrou s odizolovanými zpevněnými konci stejněho provedení
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušenosí a znalostí zabraňuje v bezpečném

používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálnimi schopnostmi nebo nedostatkem zkušenosí a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čísťení a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

POZOR!

Objeví-li se na povrchu varné desky jakékoli trhliny, ihned odpojte spotřebič od sítě.

UPOZORNĚNÍ

Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.

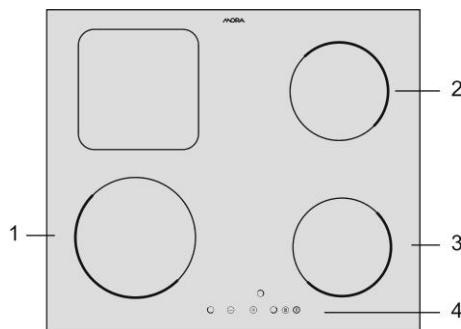
POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

- Spotřebič je určený k zabudování do výřezu v pracovní desce kuchyňského nábytku.
- Těsnící pryž nalepená na okraj varné desky zabraňuje zatékání kapaliny pod varnou desku.
- Základní částí spotřebiče je sklokeramická varná deska, na kterou jsou vázány ostatní nosné, krycí a elektrické části spotřebiče.
- Na varné desce jsou vyznačena místa - elektrické varné zóny - určená jen pro vaření a levé zadní místo je možno využít jako odkládací prostor.
- Průměry varných zón jsou odvozeny z obvyklých rozměrů varných nádob.
- Vyhřívání je jen plocha vyznačeného průměru, ostatní plochy zůstávají relativně chladné a mohou se využít jako odstavné plochy.
- Červeně zářící topné těleso může ale podle zorného úhlu prosvítat i přes obvod označené zóny.
- Přehřátí varné zóny pod sklokeramickou deskou zamezuje omezovač teploty.
- Svítící symboly "H" na pozicích ukazatelů příkonových stupňů signalizují zvýšenou teplotu povrchu varné zóny po vypnutí. Horké varné místo může být energeticky využito. Symbol zhasne po takovém ochlazení varného místa, když již nehraci nebezpečí popálení.

Příkony varných zón jsou regulovány v rozsahu 9 stupňů volitelných dotykovými symboly s příslušnými ukazateli na senzorovém ovladači. Při každém označení (stisku nebo dotyk) symbolu dojde k akustické odesvě.

Reakce tlačítek (symbolů) je 1 sec, po této dobu je nutné mít prst v blízkosti příslušnému symbolu.

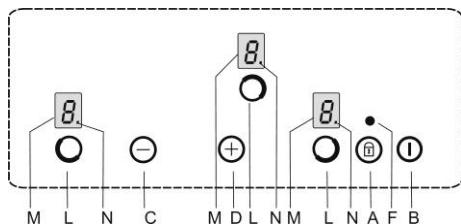
POPIS



- 1- levá přední varná zóna
- 2- pravá zadní varná zóna
- 3- pravá přední varná zóna
- 4- ovládaci panel

OVLÁDACÍ PANEL

- A- senzor uzamknutí funkce (klíč)
- B- senzor sítového spínače
- C- senzor mínus (-)
- D- senzor plus (+)
- F- kontrolní svítidlo uzamknutí funkce
- L- senzor varné zóny
- M- ukazatel příkonového stupně
- N - symbol aktivace varné zóny



KALIBRACE SENZORŮ

Během doby, kdy se senzory přizpůsobují externím podmínkám:

- Nepokládejte na jejich povrch žádné předměty, jinak by mohlo dojít k aktivaci chyběvouho režimu.
- Povrch senzorů udržujte vždy v čistotě.

- Nevystavujte silnému osvětlení, jako je např. halogenová lampa nebo ostrý sluneční svít atd.

V případě nedodržení těchto podmínek nemusí dojít k správné kalibraci senzorů a na displeji se objeví chybivo hlášení (viz tabulka). Po odstranění přičinky dojde automaticky ke správné kalibraci.

POZOR!

- Senzorové ovládání je aktivováno přiložením prstu na příslušný symbol na sklokeramické desce. Ovládací panel udržujte proto v čistotě a suchu.
- Senzory nereagují na tmavé matné barvy (nepoužívat černé rukavice). Nepokládejte nic na ovládací panel varné desky.

- Pozor na nežádoucí zapnutí spotřebiče, např. domácími zvířaty!
- Při odpojení varné desky od elektrické sítě dojde k vynulování nastavených parametrů a k uzamčení ovládání varné desky.

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskneme pouze senzor B (sítový spínač). Na obou displejích se objeví symbol „O“ nebo „H“ a symboly aktivace varné zóny „N“ blikají. Neprovědeme-li další volbu do 10 sec, dojde k automatickému vypnutí varné desky.

ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

Do 10 sec po zapnutí varné desky stiskněte senzor „L“ požadované varné zóny. Příslušný symbol aktivace varné zóny „N“ zůstane trvale svítit, ostatní symboly „N“ zhasnou. Do 8 sec provedeme pomocí senzoru „+“ a „-“ nastavení požadovaného stupně výkonu (1 - 9).

NASTAVENÍ STUPNĚ VÝKONU

BEZ FUNKCE PŘEDEHŘEV:

Aktivujte varnou zónu (symbol „N“ trvale svítí) a do 8 sec zvolte výkonový stupeň

POZNÁMKA:

Nastavíte výkonový stupeň lze také pomocí senzoru „-“.

Maximální výkonový stupeň tak nastavíme rychleji než postupným zvyšováním výkonu pomocí senzoru „+“

NASTAVENÍ STUPNĚ VÝKONU

S FUNKcí PŘEDEHŘEV:

Usnadní vaření rychlejším uvedením pokrmu do varu plným výkonem a poté se výkon automaticky přepne na zvolený nižší stupeň.

- Aktivujeme příslušnou varnou zónu.
- Nastavíme výkonový stupeň 9
- Stiskneme senzor „+“
- Do 10 s nastavíme požadovaný výkonový stupeň
- Pokud neprovědeme aktivaci předeřevu do 10 s, tato funkce se zruší.

Po celou dobu předeřevu bude varná zóna nastavena na maximální výkon a na displeji se střídavě zobrazuje symbol „A“ a předvolený výkonový stupeň. Po uplynutí doby předeřevu se varná zóna automaticky přepne na předvolený výkonový stupeň.

Doby předeřevu pro příslušné výkonové stupně jsou uvedeny v tabulce.

A FŐZÖLAP ELHELYEZÉSE

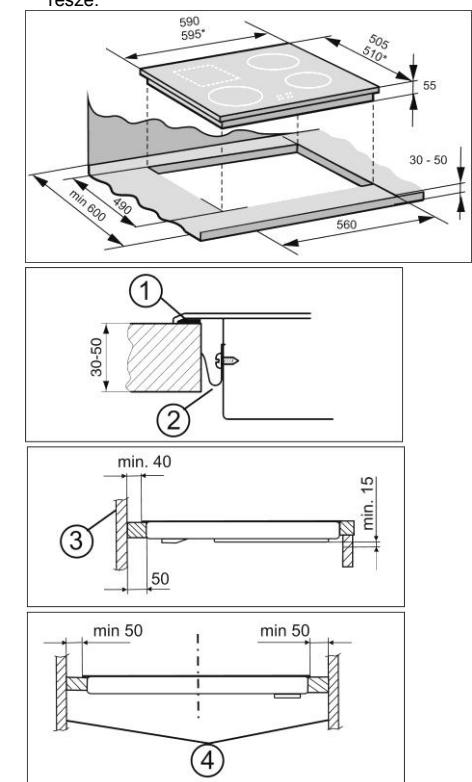
- A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.
- A készülék biztos távolságai a falaktól és a bútorról a következő ábrán láthatók.
- A munkasztalban a kivágás után maradt felületeket megfelelő lakkal javasoljuk befedni (például szilikon-lakkal) vagy alumínium fóliával, ezek a nedvesség behatolását az asztalba gátolják.
- A főzöl lap alá nem lehet külön intézkedés nélkül sütőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzöl lap alá.
- A konyhaszekrény főzöl lap szükséges méretek, és annak helyzete a szerelési képen találhatók.
- A készülék biztos távolságai a falaktól és a bútorról a következő ábrán láthatók.
- A munkasztalban a kivágás után maradt felületeket megfelelő lakkal javasoljuk befedni (például szilikon-lakkal) vagy alumínium fóliával, ezek a nedvesség behatolását az asztalba gátolják.
- A főzöl lap alá nem lehet külön intézkedés nélkül sütőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzöl lap alá.
- A konyhaszekrény főzöl lap mögötti hátsó falának is hőálló anyagból (120° C) kell lennie. A főzöl lap hátsó élénél legkisebb távolsága a hátsó faltól 40 mm.
- A főzöl lap nem szerelhető gyűlékony anyagból készült, a munkasztalt túlerő konyhaszekrény közvetlen közelébe.
- A főzöl felett csak gőzelszívót ajánlunk szerelni, amely felett el lehet helyezni konyhaszekrényt. Önálló szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánljunk szerelni. A főzöl lap és gőzelszívó között minimális távolság 650mm, a többi a gőzelszívó gyártó utasításai szerint.
- A készülék beszerelése előtt a munkalap kivágásába ragassza fel a folyadékbefolyás elleni tömítést a keret alsó részére, amely a tartozékok része.
- A beépített lap biztosítása, feszítése a bútorban a következő ábrán látható.

A főzölapot úgy kell bekapcsolni, hogy a csatlakozódugó szabadon elérhető legyen.

A FŐZÖLAP ELHELYEZÉSE

- A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.

- Az elektromos főzöl lap a külső hatások szempontjából a Cseh szabvány ČSN 33 2000-3 - szabvány szerint a normál környezethez rendeltetett.
- A készülék biztos távolságára a falaktól és a bútorról a Cseh szabvány ČSN 061008 érvényes.
- A főzöl lap feltételezetten hőálló anyaggal felületmegmunkált 30mm vastag munkaasztal kivágásába kerül.
- A munkalap vízszintesen kell beszerelni és a fal oldalán folyadékbefolyás ellen tömíteni kell.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az Ön üvegkerámia-lapja ránézésre szép és használatra igénytelen. A következő tanácsok és ajánlatok segítik Önt olyan állapotban tartani, hogy valóban hosszú ideig szolgáljon.

AJÁNLÁSOK

- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót!
- A kerámialapot tisztítsa rendszeresen, legcélszerűbb minden használat után.
- Először távolítsa el a kerámialapról az összes megszáradt ételmaradékot a tisztítókaparóval (a készülék tartozéka)
- Ahogy a lap kihült, vigyen fel rá pár csepp megfelelő tisztítószert és tisztítsa le a felületet papírkendővel vagy tiszta, finom ronggyal.
- A felületet alaposan mosza le és törölje szárazra egy másik papírkendővel vagy puha anyaggal.
- Ne használjon sikálót, mosó szivacsot vagy bármilyen más, durva felületű tisztítószert.
- Ugyanakkor nem ajánlunk korroziót-támadóat szereket használni, mint például a sütő- és folttisztító sprayek.
- Ha észrevéltésekben adódóan elolvad a forró kerámialapon valamelyen műanyag tárgy, konyhafólia, cukor vagy cukortartalmú élelmiszer, távolítsa el azonnal a tisztítókaparó segítségével, ameddig a lap még forró, és nem csak a főzőapról, hanem az edény felületéről is. Ezzel megakadályozza a főzőlap megkárosodását.
- Magasabb cukortartalmú eledel (pl. dzsem) előkészítése előtt kenje le a lapot megfelelő védőszerekkel, hogy az eledel kiforrása vagy kifolyása esetén védje a cukor általi károsodástól.



Fémesen csillgó foltok alumínium edények sűrlódásával, vagy nem alkalmas tisztítószerek használata által keletkeznek. Ezeket a foltokat többszörös tisztítással lehet eltávolítani.

Színes elvátozások a főzőlapon eltávolíthatatlan leégett maradékok által keletkeznek. Az üvegkerámia funkciójára nincsenek befolyással, nincs szó az anyag megváltozásáról.

Dekoráció lecsiszolását abrasív tisztítószerekkel okozhatjuk, vagy az edény fenekének huzamosabb idejű horzsolásával a felületen. A főzőlapon sötét folt keletkezik.

REKLAMÁCIÓ

A garanciális időben előforduló meghibásodásokat ne próbálják meg elhárítani. A reklamációt érvényesítse a vásárlás helyén, szakszerviz, vagy a Garancialevélben meghatározott szervizekben. Reklamáció bejelentésekor a Garancialevél szövege és Garancia-feltételek szerint járon el. Rendesen kitöltött Garancialevél nélkül a reklamáció nem érvényesíthető.

A CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMMSÍTÁSE

Hullámkarton, csomagoló papír

- eladás egy feldolgozónak
- papírhulladék kontejnerekbe rakni
- más kihasználás

Csomagoló fóliák és PE csomagok

- műanyaghulladék kontejnerekbe raknímísteck ve Vaši obci zaručuje jejich recylaci.

A KÉSZÜLÉK MEGSEMMSÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRATA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekől szóló 2002/96/EG irányelvnek megfelelő jelölést kapott (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-egységes érvényes kereteit határozza meg. Mivel a készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, amelyek újrahasznosíthatóak. A készüléket MÉH-be vagy kijelölt hulladékgyűjtő telepre ajánlatos elszállítani.

BESZERELÉSI ELŐIRÁS

Ez az előírás füleg a beszerelő és karbantartó cégek dolgozónak van szántva. De az önk személyes érdekkükben javasoljuk, olvassa el ezt az előírást. **A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.**

A készülék beszerelésekor a funkció szempontjából szükséges elvégezni a következő műveleteket:

- a fűtőtestek, vezérlő és szabályozó elemek működésének ellenőrzését
- bemutatni a vevőnek a készülék összes funkcióját és ismerteti vele a kezelést és karbantartást

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

Bármilyen, az általános használattól eltérő manipulációtól a készüléket le kell kötni az elektromos hálózatról a készülék előtti főkapcsoló lekapcsolásával.

Výkonový stupeň	Doba provozu na maximální výkon (doba předehřevu)	Bezpečnostní vypnutí
0		0
U		6 h
1	1 min	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 48 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1,5 h
7	3 min 30 sec	1,5 h
8	4 min 30 sec	1,5 h
9		1,5 h

ZMĚNA STUPNĚ VÝKONU

Pro změnu stupně výkonu aktivujte příslušnou varnou zónu (senzor „L“) a stisknutím senzoru „+“ a „-“ provedte požadovanou změnu

VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

- Aktivujte příslušnou varnou zónu
- Současným stisknem obou senzorů D (+) a C (-) se varná zóna vypne nebo stiskem senzoru C (-) postupně nastavíme výkonový stupeň na „0“.
- Po vypnutí varné zóny bude displej příslušné zóny zobrazovat symbol „H“, který upozorňuje na to, že tato zóna je horká a je možné využít toto zbytkové teplo.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Ihned po vypnutí varné zóny nebo celé desky se na displeji zobrazí „H“. To znamená, že varná zóna je zahřátá na teplotu vyšší než 60°C. Po vychladnutí desky symbol zmizí.

POZNÁMKA

Pokud dojde k zobrazení „H“ na displeji po připojení desky k el. sítí (např. při zapnutí po výpadku dodávky el. energie v průběhu vaření nebo při prvotním připojení desky k el. sítí), znamená to, že deska byla odpojena od přívodu el. energie v horkém stavu.

Toto není na závadu, symbol „H“ zmizí po uplynutí doby nastavené výrobcem.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ POKRUU V TEPLÉM STAVU

Pomocí nízkého výkonu udržujeme pokrm v teplém stavu.

Nastavení funkce:

- Nastavíme varnou zónu na stupeň výkonu 1 a stiskneme senzor „-“.
- Na displeji se zobrazí „u“

UZAMČENÍ OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Chceme-li uzamknout nastavený režim varné desky (zabrání nechtému přestavení varné desky při provozu), stiskneme senzor A (klíč) po dobu minimálně 2 sec. Rozsvítí se kontrolní svítidlo „F“.

Při uzamčeném ovládání varné desky zůstává funkční pouze vypnutí varné desky (stiskem senzoru B (sítový spínač) nebo vypnutí uzamčení stiskem senzoru A (klíč)). Po vypnutí uzamčení (indikační dioda u senzoru A zhasne) můžeme znovu ovládat všechny funkce varné desky.

POZNÁMKA:

Zamknutí varné desky je možné pouze v zapnutém stavu.

DĚTSKÁ POJISTKA

Dětská pojistka slouží k znemožnění použití spotrebiče

Dětskou pojistku je možné aktivovat jen když není nastavený výkonový stupeň varných zón.

POSTUP

- Zapněte varnou desku stiskem senzoru „B“.
- Na displejích se zobrazí blikající desetinné tečky.
- Do 3 sec stiskněte současně senzory „+“ a „-“ a následně senzor „+“.
- Na displejích se na okamžik zobrazí L a deska zhasne.
- Při pokusu o zapnutí desky se displeje s L rozsvítí

DEAKTIVACE - VYPNUTÍ DĚTSKÉ POJISTKY

- Zapněte desku stiskem senzoru „B“
- Rozsvítí se na displejích L
- Do 3 sec stiskněte současně senzory „+“ a „-“ a následně senzor „-“.
- Deska je připravena k použití.

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY AUTOMATICKÉ

Vypneme-li všechny varné zóny, varná deska se do 10-ti sec automaticky vypne.

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY OCHRANNÉ

Celá varná deska se vypne v případě, že stiskneme jeden senzor nebo více senzorů na dobu delší než 12 sec (např. položíme utěrku nebo nádobu na ovladací symboly).

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY BEZPEČNOSTNÍ

Deska je vybavena bezpečnostním vypnutím. Doba, po které dojde k vypnutí závisí na nastaveném stupni výkonu – viz tabulka.

Tabulka chyb	
Displej	Příčina
F1	• příliš silné osvětlení
F2	• silné pulzující světlo (např. zářivka)
F3	• senzor překrytý světlým předmětem
F4	• silné proměnlivé osvětlení

POZNÁMKA:

- Symbole F1 až F4 se střídavě zobrazují se symboly A0 – A9, které označují konkrétní senzor

- Při nevhodném použití varné desky (např ohřev prázdné nádoby), může dojít k jejímu přehřátí. Tento stav je signalizován symbolem „t“ na displejích.

ZASADY POUŽIVANÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY UPOZORNĚNÍ!

- Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělé osoby.
- Není příspustné ponechat děti bez dozoru u spotřebiče, který je v provozu.
- Elektrická varná deska je spotřebič, jehož provoz vyžaduje dozor.



- Před prvním použitím spotřebiče je nutné odpojit přívodní šňůru ze zásuvky nebo vypnout hlavní vypínač (jistič) a spotřebič řádně očistit (čisticí prostředky viz kapitola "Čištění a údržba").
- Vyhnete se ohřevu prázdných smaltovaných nádob, jejichž dna se tím mohou poškodit a při přesunu nádoby poškrábat povrch varné desky.
- Nejsou vhodné nádoby s rýhováním resp. ostřínání na dně.
- K dosažení nejlepších výsledků by mělo být dno kovových nádob 2-3mm silné, u nerezových nádob s proloženým (sendvičovým) dnem 4 až 6mm.
- Při pokojové teplotě by mělo být dno mírně vyhloubené, neboť žárem se roztahuje a potom bude ležet na povrchu varné zóny rovně. Tím je zajištěna minimální tepelná ztráta při doteku ploch (obr. III).
- Poškrábání sklokeramiky zabráňte, jestliže budete používat nádoby s čistým a hladkým dnem.
- Vždy se snažte, aby dno použité nádoby odpovídalo svou velikostí průměru zvolené varné zóny.
- Příliš malý hrnek a nerovné dno vedou k opakovanému vypínání zóny omezovačem teploty. Naproti tomu neškodi, je-li průměr nádoby větší než vyznačená varná zóna.
- U varných desek, které mají lakovaný rám, se nesmí okraje nádob dotýkat rámu, nebo být na něj položeny.
- Pro uvedení pokrmu do bodu varu používejte vyšší stupeň příkonu. Po uvedení pokrmu do varu přepněte na nižší příkon varné zóny.
- Nepoužívejte misky z Al fólií ani nádobí vyrobené z materiálu obsahující hliník.
- Na horké varné zóny nepokládejte předměty z umělé hmoty (lžíce, misky, cedníky apod.), tyto materiály se taví a připalují.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou vznítit, proto dávejte pozor při úpravě pokrmů s tuky a oleji (fritování apod.).

- Poškrabání sklokeramiky mohou způsobit např. písková zrna z čistěné zeleniny, zbytky nevhodného čisticího prášku.
- Varnou desku udržujte čistou a suchou. Vlhká dna hrnců mohou způsobit skvrny.
- Povrch desky je při provozu horký, může dojít k popálení - sledujte zbytkového tepla.
- Dojde-li k poruše varné desky, vypněte spotřebič z přívodu elektrické energie a obraťte se na servisní firmu.

Příklady činností při nastavení příkonových stupňů	
0	Vypnuto
1 - 3	Stupeň je určen <ul style="list-style-type: none"> k udržování kapalin v mírném varu, k mírnému a pomalému ohřevu bez nebezpečí připálení, k rozpuštění másla, čokolády, rozmrazování, k vaření malého množství kapaliny.
4 - 6	Stupeň lze použít <ul style="list-style-type: none"> k intenzivnímu vaření, k udržování varu většího množství kapaliny, k dušení.
7 - 9	Stupeň používáme <ul style="list-style-type: none"> k přípravě pokrmů, vyžadující rychlý ohřev a vysokou teplotu (bifteky, řízky, smažení brambůrků apod.), k rozechřítání pokrmů před přepnutím na nižší stupeň.

POZNÁMKA:

Pravá zadní vazná zóna má v důsledku připojení na 230V snížený příkon. Používá se zejména pro ohřev menšího množství potravin a pro udržování potravin v mírném varu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vaše sklokeramická deska je hezká na pohled a nenáročná na používání. Následující rady a doporučení Vám pomohou udržovat ji v takovém stavu, aby vám vydržela opravdu dlouho.

DOPORUČENÍ

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Vaši sklokeramickou desku čistěte pravidelně, nejlépe po každém použití.
- Nejprve odstraňte ze sklokeramické desky všechny zaschlé zbytky jídla a tekutin pomocí čisticí škrabky (v příslušenství spotřebiče).
- Jakmile je deska chladná, naneste na ni několik kapek vhodného čisticího prostředku a vyčistěte její povrch papírovým ručníkem nebo čistou, jemnou utěrkou.
- Plochu důkladně omyjte a vysušte dalším papírovým ručníkem nebo měkkou látkou.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv jiné čisticí prostředky s drsným povrchem.

HIBATÁBLA	
Kijelző	A keletkezés oka:
F1	a világítás nagyon erős
F2	erősen villogó fény (például neoncső)
F3	a szensor világos tárgyal van letakarva
F4	erősen változó világítás

MEGJEGYZÉS:

- Az F1 és F4 -es szimbólumok válta A0 - A9 -es szimbólumokat mutatnak, melyek a konkrétna szenzort jelölik meg.
- A főzölap túl lehet hevitve egy nem megfelelő használatánál (például üres edény melegítése). Ez az állapot a "t" szimbólum ábrázolásával van jelentve.

KERÁMIA-LAP HASZNÁLATÁNAK ELVEI FIGYELMEZTETÉS!

- A készüléket kizárolag felnőtt személyek használhatják és a kezelési útmutató szerint.
- Ne hagyákok a gyerekeket felügyelet nélkül a működő készüléknél.
- Az elektromos főzölap egy olyan készülék, amely felügyeletet igényel.
- A készülék első használata előtt szükséges kikapcsolni a főkapcsolót vagy kihúzni a dugót, és a készüléket rendesen letisztítani (tisztítószereket lásd a „Tisztítás és karbantartás“ fejezetben).



- A lakkos rámával ellátott főzölerek esetében az edények széle nem érintheti a rámát és nem is lehetnek a rámára helyezve.
- Kerülje az üres zománcozott edények melegítését, mivel ezeknek a fenekük megkárosodhat, és továbbtoláskor megsérthetik a főzölap felületét.
- Karcolt ill. éles fenekű edények nem alkalmassak.
- A legjobb eredmények eléréséhez (az indukciós zónán való főzésnél) a fémédenyek feneknek 2-3mm vastagnak, a rozsdálló edényeknél rétegeit (szendvics) 4 - 6mm feneknek kellene lennie.
- Szobahőmérsékletnél a fenéknek mérőszelén bemélyednek kellene lennie, mivel a melegtől megnagyúlik, ezáltal a főzözönán egyenesen fekszik. Így minimális hőveszteség van bebiztosítva a két felület érintkezésénél.
- Az üvegkerámia megkárolását tiszta és sima edények használatával előzi meg.
- Mindenkor igyekezzen, hogy a használt edény nagysága megfeleljön a kiválasztott főzözóna átmérőjének nagyságával.
- A nagyon kicsi edény vagy egy egyenletesen fenék a főzözóna hő-ellenőrzőjével okozott ismételt kikapcsolásához vezethet. Ellenkezőleg nem árt,

ha az edény átmérője nagyobb, mint a kijelölt főzözóna.

- Az eledelel felforrálásához használjon magasabb teljesítményfokozatot. A forrás elérése után kapcsoljon alacsonyabb fokozatba.
- Ne használjon alufoliából, sem alumíniumot tartalmazó anyagokból készült táblákat.
- A forró főzözónára ne helyezzen műanyag tárgyat (kanalak, tálak, szűrök stb.), ezek az anyagok olvadnak és leégnek.
- A túlhevült zsírok és olajak meggyulladhatnak, ezért ügyeljen a használatuknál.
- A üvekerámia megkárolását például a tisztított zöldségből származó homokszemek vagy nem megfelelő tisztítószerek okozhatják.
- Tartsa a főzölapot tisztán és szárazon. Az edények nedves feneke foltotokat okozhat.
- A lap felülete a használatnál forró és megégethet - ezért figyeljen a maradékhő kijelzőkre.
- Ha a főzölap megkárosodik, kapcsolja ki a készüléket az elektromos táplálás kikapcsolódásával vagy az elektromos csatlakozdugó kihúzásával és hívja a javító céget.

Működéspéldák teljesítményfelvétel-fokozatok beállításakor

0	Kikapcsolva
1 - 3	Ez a beállítás <ul style="list-style-type: none"> folyadékok mérsékelt forrásban tartására szolgál, mérsékelt és lassú melegítésre leégett veszélye nélkül, vaj, csokoládé megolvásztására, kolvásztásra, kis mennyiségű folyadék főzéséhez
4 - 6	Ez a beállítás <ul style="list-style-type: none"> intenzív főzéshez nagyobb mennyiségű folyadék forrásban tartásához pároláshoz szolgál.
7 - 9	Ez a beállítás <ul style="list-style-type: none"> gyors melegítésre és magas hőmérsékletet igénylő eledelek készítésére (bifsztekek, szeletek, burgonyásütés stb.), az eledelek felmelegítésére alacsonyabb fokozatra kapcsolás előtt szolgál.

MEGJEGYZÉS:

A hátsó jobb főzözónak a 230 V-s áramkörhöz bekapcsolása miatt kisebb a teljesítménye. Ezt a kisebb mennyiséggű ételek melegítésére és az ételek forrásban tartására használjuk.

Teljesítményfok	A maximális teljesítményfok hossza (az előmelegítés időtartalma)	Az elszívó biztonsági kikapcsolása
0		0
U		6 h
1	1 min	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 48 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1,5 h
7	3 min 30 sec	1,5 h
8	4 min 30 sec	1,5 h
9		1,5 h

A TELJESÍTMÉNY VÁLTOZÁSA

A teljesítmény változásához aktiváljuk a illetékes főzőzónát (az "L" szenzor) és a "+" és "-" szenzorok segítségével állítsuk be a megváltoztott teljesítményt.

A FŐZŐZONA KIKAPCSOLÁSA

- Aktiváljuk a megfelelő főzőzónát.
- A „D“ (+) és C (-) szimbólumok egyidejű lenyomásával a főzőlap kikapcsolódik. A kikapcsolást a C (-) szimbólummal, nullára állításával is el lehet végezni.
- A főzőlap kikapcsolása után a "H" szimbólum a megfelelő zóna kijelzőjén azt jelzi, hogy ez a zóna még forró és a maradék-hőt ki lehet használni..

A MARADÉKHÓ JELZŐJE

Azonnal a főzőzóna vagy az egész főzőlap kikapcsolása után az ábrázolón egy „H“ jelenik meg. Ez azt jelenti, hogy a főzőzóna még 60°C - nál melegebb. A főzőlap kihűlése után ez a szimbólum eltűnik.

MEGJEGYZÉS

Ha a "H" szimbólum az ábrázolón a főzőlap áramkörhöz való kapcsolása után jelenik meg (például az áramkör főzés közben való kiesése és megújulása után, vagy az első áramkörhöz való csatolás után), ez azt jelenti, hogy a főzőlap forró volt az áramkörtől való elcsatolásákor. Ez nem hiba, a "H" szimbólum eltűnik egy a gyártóval beállított idő után.

AZ ÉTEL MELEGBEN TARTÁSA - FUNKCÓ

Az ételt kis teljesítménnyel melegen tarthatjuk. A funkció beállítása:

- A főzőzónán állítsuk be az 1-es teljesítményt és nyomjuk le a "-" szenzort.
- A kijelzőkön az "u" jel mutatkozik meg.

A FŐZÖLAP VEZÉRLÉSÉNEK LEZÁRÁSA

Ha a főzölapon a beállított működési rendszert akarja lezární (ez a főzölap beállításának a főzés közbeni nem akart változását gátolja meg), nyomja

le az A- szenzort (kulcs) legalább 2 másodpercre. Az „F“ ellenőrző lámpa gyullad ki. A főzöl lap vezérlésének lezárása után csak a főzöl lap kikapcsolása lehetséges (a B szenzor lenyomásával (hálózati kapcsoló), vagy a lezárás kikapcsolása az A (kulcs) szenzor lenyomásával. A főzöl lap vezérlésének kinyitása után (az "A" szimbólum mellett kijelző kialszik) a főzöl lap valamennyi funkcióját újonnan használhatjuk.

MEGJEGYZÉS:

A főzöl lap vezérlésének lezárása csak bekapcsolt állapotban lehetséges.

GYERMEKBIZTOSÍTÓ:

A gyermekbiztosító a készülék használatát korlátozza.

A gyermekbiztosítót csak akkor lehet aktiválni, ha semmilyen nem nullás teljesítmény nincs a főzőzónánál.

FOLYAMAT

- Kapcsolja be a főzölapot a „B“ szenzor lenyomásával.
- Az ábrázolón villogó tizedespontok jelenniek meg.
- 3 másodpercen belül nyomja le egyszerre a „+“ és „-“ szenzorokat és következőleg a „+“ szenzort.
- A kijelzők egy pillanatra az L szimbólumot mutatják és ez után a lap kialszik.
- A lap bekapcsolási kísérleténél a kijelzőn az L jel fog világítani.

A GYEREKBIZTOSÍTÓ KIKAPCSOLÁSA

- Kapcsolja be a főzölapot a „B“ szenzor lenyomásával.
- A kijelzőkön az "L" jelenik meg.
- 3 másodpercen belül nyomja le egyszerre a „+“ és „-“ szenzorokat és következőleg a „-“ szenzort.
- A főzőlap ezzel használatra kész.

A FŐZÖLAP KIKAPCSOLÁSA - AUTOMATIKUSAN

Ha az összes főzőzónát kikapcsoljuk, akkor 10 másodpercen belül a főzőlap is automatikusan kikapcsolódik.

A FŐZÖLAP KIKAPCSOLÁSA - VÉDELMI KIKAPCSOLÁS

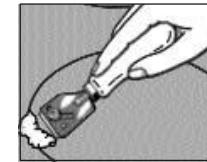
Az egész készülék kikapcsolódik, ha egy vagy több szimbólumot 12 másodpercnél hosszabban lenyomva tartunk (ha például egy törölt vagy edényt a vezéről mezőn hagyunk).

A FŐZÖLAP KIKAPCSOLÁSA - BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

A főzőlap egy biztonsági kikapcsolással rendelkezik. Az idő, mely elmúltával a lap kikapcsolódik, a beállított teljesítménytől függ - lásd a táblát.

• Rovněž nedoporučujeme používat přípravky podporující korozii jako jsou například spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.

- Pokud se Vám na rozžhaveném povrchu Vaší sklokeramické desky nedopatréním roztaví jakýkoli předmět z plastu, kuchyňské fólie, cukr nebo potraviny obsahující cukr, odstraňte je okamžitě pomocí čistící škrabky dokud je plotna horká, a to nejen z varné desky, ale v případě znečistění i z povrchu nádoby. Tím zabráníte poškození povrchu varné desky.
- Před přípravou jídla, která obsahuje větší množství cukru (např. džem), potřete desku vhodným ochranným prostředkem, abyste chránili její povrch proti poškození cukrem v případě překypení pokrmu nebo při jeho rozlití na povrch desky.



- Kovově lesknoucí skvrny** vznikají odřením dna hliníkového hrnce nebo použitím nevhodného čistícího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním.
- Barevné změny na varné desce** jsou způsobeny vesměs neodstranitelnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejdříve se o změnu v materiálu.
- Obroušení dekoru** můžeme způsobit abrazivními čistícími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu varné desky po delší dobu. Na varné desce vzniká trnava skvrna.

REKLAMACE

Vyskytne-li se v záruční době na spotřebiči závada, neopravujte ji sami. Reklamací uplatňujte v prodejně, ve které jste spotřebič zakoupili, u značkového servisu nebo u servisních gescí, uvedených v Záručních podmínkách. Při podávání reklamace se říďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplňovaného Záručního listu je reklamace neplatná.

ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



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 Vaši obci zaručuje jejich recyklaci.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



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) rámcem pro zpětný odběr a recyklaci použitých zařízení.

Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které by měly být opětovně využity. Spotřebič odevzdaje do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.

PŘEDPIS PRO INSTALACI

Tento předpis je určen především pracovníkům oprávněných instalacních a opravárenských organizací. Doporučujeme Vám však, abyste si ve vlastním zájmu tento předpis prostudovali.

Spotřebiče jsou provedeny a schváleny podle předpisů:

ČSN EN 60335-1 -ed.2 Elektrické spotřebiče pro domácnost a podobné účely - Bezpečnost - Část 1: Všeobecné požadavky.

ČSN EN 60335-2-6 -ed.2 Elektrické spotřebiče pro domácnost a podobné účely - Bezpečnost - Část 2-6: Zvláštní požadavky na nepřenosné sporáky, varné panely, trouby a podobné spotřebiče.

ČSN EN 55014-1 Elektromagnetická kompatibilita - Požadavky na spotřebiče pro domácnost, elektrické nářadí a podobné přístroje - Část 1: Vyzářování.

Instalace spotřebiče musí být provedena podle:
ČSN 33 2180 - Elektrotechnické předpisy ČSN. Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů.

ČSN 06 1008 - Požární bezpečnost tepelných zařízení.

ČSN 73 0823 - Požárně technické vlastnosti hmot. Stupeň hořlavosti stavebních hmot.

Po připojení spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- odzkoušení všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Při jakékoliv manipulaci se spotřebičem mimo běžné používání je nutno zajistit jeho odpojení ze zásuvky nebo vypnutím hlavního vypínače před spotřebičem (jističe).

UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

Instalace musí být provedena v souladu s výše uvedenými normami.

- Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších lživů dle ČSN 33 2000-3 pro normální prostředí.
- Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky platí ČSN 061008.
- Varná deska předpokládá zabudování do výrezu v pracovní desce min. tloušťky 30 mm, povrchově kryté tepelně odolným materiálem.
- Pracovní deska musí být instalována ve vodorovné poloze a musí být na straně ke zdi utěsněna proti zatékání kapalin.
- Rozměry výrezu pro varnou desku a jeho poloha jsou uvedeny na obrázku.
- Bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky jsou na obrázku.
- Plochy vzniklé po výrezu otvoru doporučujeme krýt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al fólií, které sníží pronikání vlhkosti do desky.
- Pod varné desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečící trouby u kterých mohou spalinu z pečící trouby proudit směrem nahoru pod varnou desku.
- Zadní stěna kuchyňské linky za varnou deskou musí být rovněž z tepelně odolného materiálu (120° C). Nejmenší vzdálenost zadní hrany varné desky od zadní stěny je 40 mm.
- Varná deska nesmí být instalována v těsné blízkosti kuchyňské skříňky z hořlavého materiálu, přesahující nad povrch pracovní desky.
- Nad varnou deskou se doporučuje instalovat pouze odsavač par (digestor), nad kterým může být umístěna kuchyňská skříňka. Samostatnou skříňku bez odsavače par k instalaci nad varnou deskou nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů.
- Před instalací spotřebiče do výzevu v pracovní desce nalepte po obvodu spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství.
- Uchycení - zajištění vestavné desky v nábytku je znázorněno na obrázku.

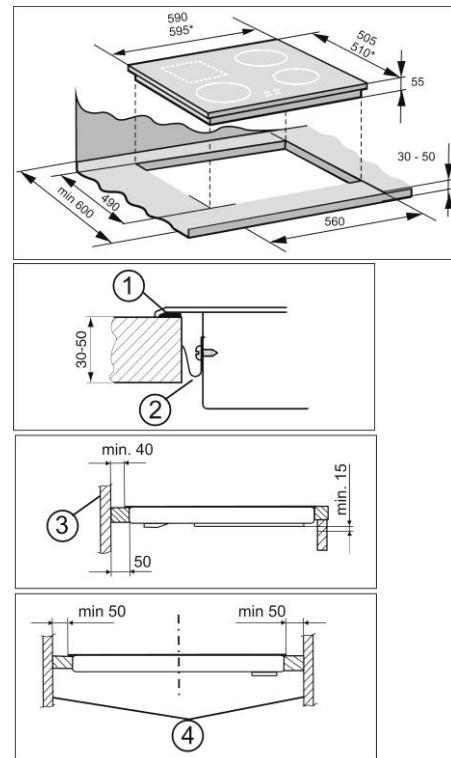
Varná deska musí být připojena tak, aby byl přístup k elektrické zásuvce.

UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

Instalaci může provádět pouze firma k tomu odborně oprávněná a musí být provedena v souladu s výše uvedenými normami.

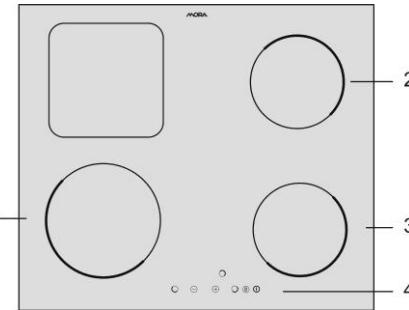
- Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších lživů dle ČSN 33 2000-3 pro normální prostředí.
- Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky platí ČSN 061008.
- Varná deska předpokládá zabudování do výrezu v pracovní desce min. tloušťky 30mm, povrchově kryté tepelně odolným materiálem.
- Pracovní deska musí být instalována ve vodorovné poloze a musí být na straně ke zdi utěsněna proti zatékání kapalin.

- Rozměry výrezu pro varnou desku a jeho poloha jsou uvedeny na obrázku.
- Bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky jsou na obrázku.
- Plochy vzniklé po výrezu otvoru doporučujeme krýt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al fólií, které sníží pronikání vlhkosti do desky.
- Pod varné desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečící trouby u kterých mohou spalinu z pečící trouby proudit směrem nahoru pod varnou desku.
- Zadní stěna kuchyňské linky za varnou deskou musí být rovněž z tepelně odolného materiálu (120° C). Nejmenší vzdálenost zadní hrany varné desky od zadní stěny je 40 mm.
- Varná deska nesmí být instalována v těsné blízkosti kuchyňské skříňky z hořlavého materiálu, přesahující nad povrch pracovní desky.
- Nad varnou deskou se doporučuje instalovat pouze odsavač par (digestor), nad kterým může být umístěna kuchyňská skříňka. Samostatnou skříňku bez odsavače par k instalaci nad varnou deskou nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů.
- Před instalací spotřebiče do výzevu v pracovní desce nalepte po obvodu spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství.
- Uchycení - zajištění vestavné desky v nábytku je znázorněno na obrázku.



- A főzőzónák teljesítményfelvételei a vezérlőpanel érintési szimbólumok által választható 9 fokozat terjedelmében vannak szabályozva. minden elfogadott teljesítménymódosításnál (lenyomásnál vagy érintésnél) egy akusztikus jel hangzik el.
- A nyomógombok (szimbólumok) reakciója 1 másodperc – ezen idő alatt az ujjat az illetékes szimbólum közelében kell tartani.

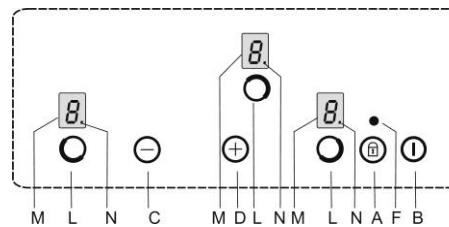
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE



- 1 - Első ball főzőzóna
2 - Hátsó jobb főzőzóna
3 - Első jobb főzőzóna
4 - Vezérlőpanel

VEZÉRLŐPANEL

- A - a funkciók elzárásának szimbóluma (kulcs)
B - a hálózati kapcsoló szimbóluma
C - a mínusz szenzor (-)
D - a plusz szenzor (+)
F - a funkciók elzárásának jelzőlámpája
L - a főzőzóna szenzorja (érzékelője)
M - A teljesítmény indikátora
N - a főzőzóna aktiválásának szimbóluma



AZ ÉRZÉKELŐK (SZENZOROK) KALIBRÁLÁSA

Az érzékelők beállítása alatt:

- Ne tegyen semmit a felületükre, mert ez a hibát jelző eljárást indíthatja el.
- Az érzékelők felszínét tartsa állandóan tiszta.
- Ne tegye öket erős fény alá, mind például halogén-fény vagy éles napsütés.
- Ezen feltételek be nem tartásánál az érzékelők hibásan lehetnek kalibrálva és az ábrázolón egy hiba-jelentés jelenik meg (lásd a táblát). Az hiba okának eltávolítása után a kalibrálás rendesen lesz elvégezve.

VIGYÁZAT!

- A szenzorvezérlés az üvegkerámia-lapon elhelyezkedő megfelelő szimbólumra való ujj odaliesztésével aktiválódik. Ez okból a vezérlőpanelről tartsa tisztán és szárazan.
- A szenzorok a sötét és matt színekre nem reagálnak (ne használjon fekete kesztyűt). Ne helyezzen semmit a főzőlap vezérlőpaneljére.
- Vigyázzon a készülék akaratlan bekapcsolására, pl. háziállatok által!
- A főzőlap elektromos hálózatról való kikapcsolásakor a beállított paraméterek kitöröknek és a főzőlap vezérlése bezáródik.

A FŐZÖLAP BEKAPCSOLÁSA

Nyomja le a "B" szenzort (hálózati kapcsoló). Mindkét ábrázolón az „O“ vagy „H“ szimbólum jelenik meg és a főzőlap aktiválásának „N“ szimbólumai villognak. Ha 10 másodpercen belül nem tesz más választást, a főzőlap automatikusan kikapcsolódik..

A FŐZÖLAP BEKAPCSOLÁSA

10 másodpercig a főzőlap bekapcsolása után nyomja le az „L“ szenzort a kiválasztott főzőzónánál. A megfelelő „N“ szimbólum állandóan világítása a főzőzóna aktiválását fogja jelenteni, a többi „N“ szimbólumai villognak. Azután 8 másodpercig a „+“ és „-“ szenzorok segítségével állítsa be a szükséges teljesítményt (1 – 9).

AZ TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

ELŐMELEGÍTÉS NÉLKÜL:

Aktiválja a főzőzónát (az „N“ szimbólum tartósan világít) és 8 másodpercen belül állítsa be a teljesítményt

MEGJEGYZÉS:

A teljesítményt a “-” szenzor segítségével is be lehet állítani.

Így a maximális teljesítményt gyorsabban állíthatja be, mint a teljesítmény “+” szenzorral végzett fokozatos emelésével.

AZ TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

ELŐMELEGÍTÉSSEL:

Megkönyíti a főzést az étel gyorsabb forrásba hozásával a legnagyobb teljesítménnyel és aztán automatikusan a teljesítményt a kiválasztott kisebb fokra kapcsolja.

- Aktiváljuk a megfelelő főzőzónát.
- Állítsuk be a 9-es teljesítményt.
- Nyomjuk le a “+” szenzort.
- 10 másodpercig állítsuk be a megfelelő teljesítményt.
- Ha az előmelegítést 10 másodpercig nem aktiváljuk, a funkció kikapcsol.

Az előmelegítés egész ideje alatt a főzőzóna a maximális fokra lesz beállítva és a kijelzőn felváltva az „A“ szimbólum és az előreválasztott teljesítményfok lesz kijutatva. Az előmelegítés befejezése után a főzőzóna automatikusan átkapcsol az előre beállított teljesítményfokra.

Az előmelegítés hossza a megfelelő teljesítményfokonál a táblában van felmutatva.

KEZELÉSI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

Kedves Vevő,
Ön megvásárolta a beépíthető elektromos készülékek új termékcsaládjának egyik termékét. Kívánságunk, hogy a gyártmány jól szolgáljon Önnek. Tanácsoljuk Önnek, olvassa át a jelen használati utasítást, és a terméket a benne foglalt utasítások szerint kezelje.

FONTOS INFORMÁCIÓK, UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK

- A beépített főzőlapot egy 230 V, váltóáramú áramszedőbe kell bekapcsolni és ehhez egy erre megfelelő CZ konnektorral ellátott tápkábellel van szállítva. Ez az előny bizonyos, ebben az utasításban leírt elrendezést követel.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alsó burkolatán elhelyezkedő típusímkén megadott elektromos tápfeszültség adata megfelel-e az Ön elektromos elosztó-hálózatában levő feszültséggel.
- Az elektromos áram általi balesetvédelem szempontjából a ČSN EN 60 335-1 szerint I. osztályba sorolt készülék.
- A főzőlap beszerelését csak a jelen tevékenységezhet szakmailag illetékes személy végezheti. A beszerelésnél a következőket kell elvégezni:
 - a tápkábel szakszerű bekapcsolásának ellenőrzése,
 - a főzőelemek, a vezérlőelemek funkciójának ellenőrzése,
 - a vevőnek a készülék valamennyi funkcióját be kell mutatni és a készülék kezelésével és karbantartásával meg kell megismertetni.
- Az elvégzett szerelés dátumát írassa be a Szavatossági levélbe.
- Az esetleges szavatossági időn belüli javításokat a „Reklamáció” bekezdés szerint biztosítsa be.
- A főzőlapot csak 230V feszültsésgű, 50Hz frekvenciás hálózatba lehet bekapcsolni (lásd „A készülék bekötését az elektromos hálózatba”).
- Ha a főzőlapot nem használja, ügyeljen arra, hogy az összes vezérlőegysége ki legyen kapcsolva.
- A főzőlap csak az eledel meleg feldolgozására alkalmas. Nem használható a helység fűtésére, mivel a túlerheléssel a funkciók meghibásodása követhet be. A helytelen használat általi megkárosodásra a szavatosság nem érvényesíthető.
- Tilos a főzőzónák közelében gyűlékony anyagot elhelyezni.
- A készülék szerelési térség környezetének változása esetében (mázanyagokkal, ragasztókkal való munkák stb.) mindenki ki legyen kapcsolva az elektromos energia föbevezetésére.
- A készülékkel való manipuláció, ill. a készülék hosszabb leállítása esetében kapcsolja ki a készülék elektromos táplálását.

- Egy hibás hálózati kábelt egy hasonló szilárdfidított kábel végekkel ellátott kábellel kell kicsérálni.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyerekek beleértve), melyek fizikai, érzéki vagy szellemi képtelensége vagy a tapasztalatok és tudás hiánya a készülék biztonságos használatát gátolja - kivételel, ha olyan személy felügyelete alatt vannak vagy olyan személyivel voltak a készülék használatáról betanítva, aki a személyes biztonságukért felelős. A gyerekek a készülékkel nem játszhatnak. A tisztítást és a karbantartást gyerekek nem végezhetik, ha 8 évnél nem idősebbek és nincsenek ellenőrizve.
- 8 évnél fiatalabb gyerekek tartását hatótávolságon kívül a készüléktől és a tápkábelből.

VIGYÁZAT!

Ha a főzőlap felületén bármilyen repedés jelenik meg, azzonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

FIGYELMEZTETÉS

Ezt a készüléket nem szabad külső időzítővel sem különleges távvezérléssel használni.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE

- A készülék a konyhabútor munkalapjában készített kivágásba való beszereléshez rendeltetett.
- A főzőlap peremére ragasztott tömítőgumi meggyűjtője a folyadékok lefolyását a főzőlap alá.
- A készülék alapja az üvegkerámia-főzőlap, amelyre kötve vannak a többi tartó, burkoló és elektromos részek.
- A főzőlap felületén kijelölt területek vannak - elektromos főzőzónák - melyek csak főzéshez szolgálnak, a jobb hátsó területet elrakásra lehet használni.
- A főzőzónák átmérői általános főzőedények méreteiből vannak levezetve.
- Csak a kijelölt átmérők területe van melegenítve, a többi felületek viszonylag hűvösek és elrakó területnek lehető öket használni.
- A vörös sugárzó fűtőtest, a látószögötől függően, a kijelölt zónán is átvilágíthat.
- Az üvegkerámia-lap alatti főzőzóna túlhevülését hő-korlátozó korlátozza.
- A teljesítményt mutató ábrázoló helyén kivilágított "H" kijelzők, a főzőzóna kikapcsolása után is, a főzőzónának felületének magasabb hőmérsékletét jelzik. A forró főzhely energetikailag kihasználható. A kijelző olyan lehűléskor alszik ki, amikor a megégetés veszélye már nem fenyeget.

1. Těsnení
2. Upínka
3. Zadní stěna
4. Boční stěny

UPOZORNĚNÍ:

Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.

Příslušenství

Těsnici hmota	1 ks / Szt.
Čisticí škrabka	1 ks / Szt.
Upínka	4 ks / Szt.
Šroub 3,9x 6,5 mm	4 ks / Szt.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrická vestavná varná deska	VDS 620 FF
Rozměry	
Celkové rozměry - Š x Hl. x V (V = zabudovaná hloubka) (mm)	590 / 505 / 55
Rozměry výzevu v pracovní desce (mm) - Š x Hl x Tl. pracovní desky	560 x 490 x (30 - 50)
Varné zóny	
Levá přední Ø 180 mm	1,80 kW
Pravá přední Ø 145 mm	1,20 kW
Pravá zadní Ø 145 mm	0,50 kW
Elektrické napětí	230 V ~
Celkový elektrický příkon	3,50 kW

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

390212cs

NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU

Vážený zákazník,
zakúpili ste si výrobok z nášho nového radu vstavaných elektrických spotrebičov. Je naším želaním, aby Vám náš výrobok dobre slúžil. Odporúčame Vám preštudovať tento návod a výrobok obsluhovať podľa pokynov.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Spotrebič je určený pre pripojenie do zásuvky 230V a je vybavený prívodnou šnúrou zakončenou vidlicou. Táto výhoda vyžaduje určité opatrenia uvedené v tomto návode.
- Skontrolujte, či údaje o elektrickom napájacom napäti uvedenom na typovom štítku, ktorý je na spodnom kryte varnej platne, súhlasí s napäťom Vašej rozvodnej elektrickej siete.
- Z hľadiska ochrany pred úrazom elektrickým prúdom podľa STN EN 60 335-1 ide o spotrebič triedy I.
- Na inštalačiu Vašej varnej platne musí vykonať iba oprávnená a pre túto činnosť odborne spôsobilá osoba. Pri inštalačii spotrebiča je treba vykonať:
 - kontrolu správnosti pripojenia k elektrickému prívodu,
 - kontrolu funkcií varných telies, regulačných a ovládaciech prvkov,
 - predvedenie všetkých funkcií spotrebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.
- Dátum vykonania inštalacie si nechajte potvrdiť v Záručnom liste. Záručný list je platný iba v prípade, ak je riadne vyplňený a potvrdený oprávnenou osobou, ktorá vykonalá spustenie spotrebiča do prevádzky.
- Prípadné opravy v záručnej dobe zabezpečujte podľa pokynov uvedených v kapitole „Reklamácia“.
- Varná platňa môže byť pripojená k elektrickej sieti s napäťom 230V s frekvenciou 50Hz, zodpovedajúcou príkonu varnej platne (viď „Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti“).
- Ak varná platňa nie je v prevádzke, dabajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypruté.
- Nie je prípustné dávať do blízkosti varných zón horľavé látky.
- Varná platňa je určená iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Nesmie sa používať na vykurowanie miestnosti, pretože môže dôjsť k poruche funkčnosti jej nadmerným zatažovaním. Na závady vzniknuté nesprávnym používaním sa záruka nevzťahuje.
- V prípade zmeny prostredia priestoru, kde je spotrebič inštalovaný (práca s náterovými hmotami, lepidlami apod.), musí byť vždy vypnutý hlavný prívod elektrickej energie.
- Pri manipulácii so spotrebičom, resp. pri ďalšom odstavení spotrebiča mimo prevádzku, odpojte prívod elektrickej energie.
- Doporučujeme Vám, aby ste sa raz za dva roky obrátili na servisnú organizáciu so žiadosťou o

prekontrolovanie funkcie platne a vykonanie odbornej údržby. Tým predidete prípadným poruchám a predĺžite životnosť varnej platne.

- Poškodená sieťová šnúra musí byť nahradená šnúrou s odizolovanými spevnenými koncami rovnakého prevedenia
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane dieťaťa), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabráňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, pokiaľ na ne nebude dohliadať alebo ak neboli poučení ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dbať, aby sa zabezpečilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zniženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

POZOR!

Ak sa na povrchu varnej platne objavia akékoľvek trhliny, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete.

UPOZORNENIE

Spotrebič nie je určený pre činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.

POPIS A OBSLUHA SPOTREBICA

- Spotrebič je určený pre zabudovanie do výrezu v pracovnej doske kuchynského nábytku.
- Tesniaca guma je nalepená na okraj varnej platne a zabraňuje zatekaniu kvapaliny pod varnú platňu.
- Základnou časťou spotrebiča je sklokeramická platňa, na ktorú sú viazané ostatné nosné, krytie a elektrické časti spotrebiča.
- Na varnej platni sú vyznačené miesta – elektrické varné zóny – určené len pre varenie a fávę zadné miesto je možné využiť ako odkladací priestor.
- Priemery varných zón sú odvodnené z obvyklých rozmerov varných nádob.
- Vyhrievaná je iba plocha vyznačeného priemeru, ostatné plochy zostávajú relatívne chladné a môžu sa využiť ako odstavné plochy.
- Na červeno žiarici vyrivacie teleso však môže podľa zorného uhla presvitá aj cez obvod vyznačenej zóny.
- Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramicou platňou zabraňuje obmedzovací regulátor teploty.
- Svetiace symboly „H“ na pozíciiach ukazovateľov príkonových stupňov signalizujú zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny po vypnutí. Horúce varné miesto môže byť energeticky využité. Symbol

DANE TECHNICZNE	
Elektryczna płyta do zabudowy	VDS 620 FF
Wymiary	
Wysokość / szerokość / głębokość SZER. x GŁ. x V (v - głębokość zabudowy) (mm)	590 / 505 / 55
Wymiary otworu montażowego w blacie szafki kuchennej (mm) SZER. x GŁB. x GRUB. płyty	560 x 490 x (30 - 50)
Pole grzewcze	
Lewe przednie Ø 180 mm	1,80 kW
Prawe przednie Ø 145 mm	1,20 kW
Prawe tylne Ø 145 mm	0,50 kW
Napięcie elektryczne	230 V ~
Calkowita nominalna moc elektryczna	3,50 kW

RODZAJ WYPOSAŻENIA	
Taśma uszczelniająca	1 ks / Szt.
Skrubak	1 ks / Szt.
Docisk	4 ks / Szt.
Šruba 3,9x 6,5	4 ks / Szt.

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

390212pl

uprawnienia energetyczne) - w zgodzie z obowiązującymi w Polsce przepisami bezpieczeństwa. Przy montażu płyty należy bezwzględnie przestrzegać zachowania jej bezpiecznej odległości od ścian i innych mebli określonych w Polskich normach.

Przy instalacji płyty, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przed wszystkim następujące czynności:

- kontrola działania grzałek, elementów regulacyjnych i sterowniczych,
- zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.

WAŻNE OSTRZEŻENIE.

Przy wykonywaniu przy urządzeniu czynności innych niż normalne użytkowanie należy bezwzględnie odciąć dopływ energii elektrycznej do płyty przez wyłączenie wyłącznika głównego na jej zasilaniu.

MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ

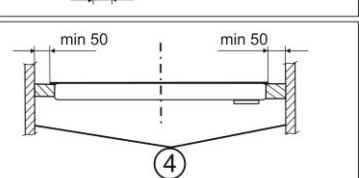
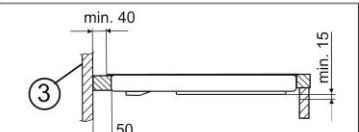
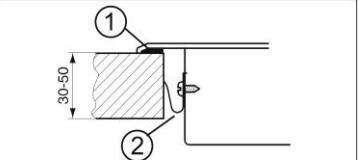
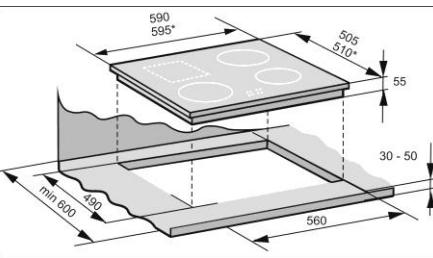
Instalacja i montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.

- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnie z polskimi normami.
- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do zabudowy w otworze wykonanym w płyce mebla o minimalnej grubości 30 mm, pokryte materiałem odpornym na działanie wysokich temperatur.
- Płyta mebla musi być zainstalowana w położeniu poziomym, a na stronie od ściany pomieszczenia musi być uszczelniona przed zaciekaniem płynów pomiędzy płytę i ścianę.
- Wymiary otworu montażowego płyty ceramicznej podano na rysunku.
- Bezpieczne odległości ścian i mebli od płyty ceramicznej przedstawiono na rysunku.
- Krawędzie otworu zalecamy pokryć odpowiednim, lakierem (np. silikonowym) lub folią aluminiową.
- Podczas instalacji pod płytą piekarnika do zabudowy, z którego spalinę mogą przedostawać się w kierunku do góry pod płytę należy zachować szczególną ostrożność.
- Płyta ceramiczna nie może być zainstalowana w bezpośredniej bliskości od szafki roboczej wykonanej z materiału palnego, wystającej ponad płaszczyznę blatu szafki roboczej.
- Tylna ściana nad szafkami kuchennymi za płytą ceramiczną, musi być również wykonana z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur (minimum 120°C). Najmniejsza odległość tylnej krawędzi płyty ceramicznej od ściany tylnej wynosi 40mm.
- Zalecamy, aby nad płytą ceramiczną zainstalować tylko okap kuchenny, nad którym może być umieszczona szafka kuchenna. Nie zalecamy instalować nad płytą ceramiczną samej

szafki kuchennej bez okapu. Minimalna odległość płyty ceramicznej od okapu powinna wynosić 650mm, lub zgodnie z zaleceniami producenta okapów.

- Przed instalacją urządzenia w otworze montażowym blatu szafki kuchennej należy przylepić na obwodzie dolnej części ramy taśmę uszczelniającą (będącą na wyposażeniu płyty ceramicznej) chroniącą przed zaciekaniem płynów.
- Sposób mocowaniaabezpieczającego płytę ceramiczną w meblu przedstawiono na rysunku .

Płyta grzejna musi być zamontowana w taki sposób, aby był zapewniony dostęp do gniazdka elektrycznego.



- Uszczelka
- Docisk
- Ściana tylna
- Ściany boczne

UWAGA:

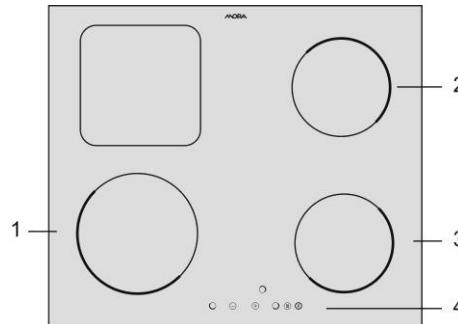
Producent zastrzega sobie prawo dokonania drobnych zmian niniejszej instrukcji wynikających z innowacji lub technologicznego rozwoju produktu.

zhasne po takom ochladení varného miesta, kde už nehrdzí nebezpečenstvo popálenia.

Príkony varných zón sú regulované v rozsahu 9 stupňov, voliteľných dotykovými symbolmi s príslušnými ukazovateľmi na senzorovom ovládači. Pri každom označení (stlačenie alebo dotyk) symbolu dôjde k akustickej odozve.

Reakcia tlačidiel (symbolov) je 1 sec, počas tejto doby je potrené mať prst v blízkosti príslušného symbolu.

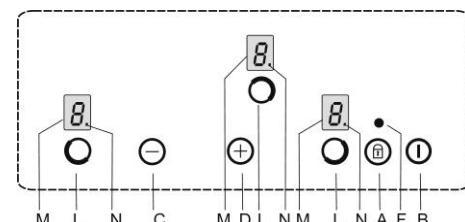
POPIS



- ľavá predná varná zóna
- pravá zadná varná zóna
- pravá predná varná zóna
- ovládcí panel

OVLÁDACÍ PANEL

- A - senzor uzamknutia funkcie (klúč)
 B - senzor sieťového spínača
 C - senzor minus (-)
 D - senzor plus (+)
 F - kontrolné svetielko uzamknutia funkcie
 L - senzor varnej zóny
 M - ukazovateľ príkonového stupňa
 N - symbol aktivácie varné zóny



KALIBRÁCIA SENZOROV

V priebehu doby, keď sa senzory prispôsobujú externým podmienkam:

- Nekladte na ich povrch žiadne predmety, inak by mohlo dôjsť k aktivácii poruchového režimu.
- Povrch senzorov udržiavajte vždy v čistote

• Nevystavujte silnému osvetleniu, ako je napr. halogénová lampa nebo ostrý slnečný svit atd. V prípade nedodržania týchto podmienok nemusí dôjsť k správnej kalibrácii senzorov a na displeji sa objaví chybové hľásenie (pozri tabuľku). Po odstránení príčiny dôjde automaticky k správnej kalibrácii.

POZOR!

- Senzorové ovládanie je aktivované priložením prsta na príslušný symbol na sklokeramickej plati. Ovládací panel udržujte preto v čistote a suchu.
- Senzory nereagujú na tmavé matné farby (nepoužívajte čierne rukavice). Neklaďte nič na ovládaci panel varnej platne.
- Pozor na nežiaduce zapnutie spotrebiča, napr. domácimi zvieratami!
- Pri odpojení varnej platne od elektrickej siete dôjde k vynulovaniu nastavených parametrov a k blokovaniu ovládania varnej platne.

ZAPNUTIE VARNEJ DOSKY

Stiskneme pouze senzor B (síťový spínač). Na obou displejoch se objeví symbol „0“ nebo „H“ a symboly aktivácie varné zóny „N“ blikají. Nepovedeme-li další volbu do 10 sec, dojde k automatickému vypnutí varné desky.

ZAPNUTIE VARNÝCH ZÓN

Do 10 sec po zapnutí varnej dosky stlačte senzor "L" požadovanej varnej zóny. Príslušný symbol aktivácia varnej zóny "N" zostane trvalo svietiť, ostatné symboly "N" zhasnú. Do 8 sec vykonáme pomocou senzorov "+" a "-" nastavenie požadovaného stupňa výkonu (1 - 9).

NASTAVENIE STUPŇA VÝKONU BEZ FUNKCIE PREDOHREVU:

Aktivujte varnú zónu (symbol "N" trvale svieti) a do 8 sec vyberte výkonový stupeň

POZNÁMKA:

Nastaviť výkonový stupeň je možné aj pomocou senzora "-".

Maximálna výkonový stupeň tak nastavíme rýchlejšie než postupným zvyšovaním výkonu pomocou senzora "+".

NASTAVENIE STUPŇA VÝKONU S FUNKCIOU PREDOHREVU:

Uľahčí varenie rýchlejším uvedením pokrmu do varu plným výkonom a potom sa výkon automaticky prepne na zvolený nižší stupeň.

- aktivujeme príslušnú varnú zónu.
- Nastavíme výkonový stupeň 9
- Stlačíme senzor "+"
- Do 10 s nastavíme požadovaný výkonový stupeň
- Ak neurobíme aktiváciu predohrevu do 10 s, táto funkcia sa zruší.

Po celú dobu predohrevu bude varná zóna nastavená na maximálny výkon a na displeji sa striedavo zobrazuje symbol "A" a predvolený výkonový stupeň. Po uplynutí doby predohrevu sa

varná zóna automaticky prepne na predvolený výkonový stupeň.
Doby predohrevu pre príslušné výkonové stupne sú uvedené v tabuľke.

Výkonový stupeň	Doba prevádzky na maximálny výkon (doba predehrevu)	Bezpečnostné vypnutie
0		0
U		6 h
1	1 min	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 48 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1,5 h
7	3 min 30 sec	1,5 h
8	4 min 30 sec	1,5 h
9		1,5 h

ZMENA STUPŇA VÝKONU

Pre zmenu stupňa výkonu aktívujte príslušné varné zónu (senzor "L") a stlačením senzorov "+" a "-" vykonajte požadovanú zmenu

VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Aktívujte príslušnú varnú zónu
- Súčasným stlačením oboch senzorov D (+) a C (-) sa varná zóna vypne, alebo stlačením senzora C (-) postupne nastavíme výkonový stupeň na "0".
- Po vypnutí varnej zóny bude displej príslušnej zóny zobrazovať symbol "H", ktorý poukazuje na to, že táto zóna je horúca a je možné využiť toto zvyškové teplo.

INDIKÁTOR ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

Ihneď po vypnutí varnej zóny alebo celej dosky sa na displeji zobrazí "H". To znamená, že varná zóna je zohriata na teplotu vyššiu ako 60 °C. Po vychladnutí dosky symbol zmizne.

POZNÁMKA:

Ak dôjde k zobrazeniu "H" na displeji po pripojení dosky na el. sieť (napr. pri zapnutí po výpadku dodávky el. energie počas varenia alebo pri prvotnom pripojení dosky k el. sieti), znamená to, že doska bola odpojená od prívodu el. energie v horúcom stave. Toto nie je na závadu, symbol "H" zmizne po uplynutí doby nastavenej výrobcom.

FUNKCIA UDRŽIAVANIA POKRMU V TEPLOM STAVE

Pomocou nízkeho výkonu udržiavame pokrm v teplom stave.

Nastavenie funkcie:

- Nastavíme varnú zónu na stupeň výkonu 1 a stlačíme senzor "-".
- Na displeji sa zobrazí "u"

UZAMKNUTIE OVLÁDANIA VARNÉ DOSKY

Ak chceme uzamknúť nastavený režim varnej dosky (zabráni nechcenému prestaveniu varnej platne pri prevádzke), stlačíme senzor A (klúč) po dobu minimálne 2 sec. Rozsvieti sa kontrolné svetidlo "F". Pri uzamknutom ovládanie varnej platne zostáva funkčné iba vypnutie varnej dosky (stlačením senzora B (sietový spínač) alebo vypnutie uzamknutia stlačením senzora A (klúč)). Po vypnutí uzamknutia (indikačná dióda u senzora A zhasne) môžeme znova ovládať všetky funkcie varnej dosky.

POZNÁMKA:

Uzamknutie varnej dosky je možné len v zapnutom stave.

DETSKÁ POISTKA

Detská poistka slúži na znemožnenie použitia spotrebiča
Detskú poistku je možné aktivovať len keď nie je nastavený výkonový stupeň varných zón.

POSTUP

- Zapnite varnú dosku stlačením senzora "B".
- Na displejoch sa zobrazia blikaúce desatinné body.
- Do 3 sec stlačte súčasne senzory "+" a "-" a následne senzor "+".
- Na displejoch sa na okamih zobrazí L a doska zhasne.
- Pri pokuse o zapnutie dosky sa displeja s L rozsvieti

DEAKTIVÁCIA - VYPNUTIEDETSKEJ POISTKY

- Zapnite dosku stlačením senzora "B"
- Rozsvieti sa na displejoch L
- Do 3 sec stlačte súčasne senzory "+" a "-" a následne senzor "-".
- Doska je pripravená na použitie.

VYPNUTIE VARNEJ DOSKY AUTOMATICKE

Vypneme-li všechny varné zóny, varná doska sa do 10-ти sec automaticky vypne.

VYPNUTIE VARNEJ DOSKY OCHRANNÉ

Celá varná doska sa vypne v prípade, že stlačíme jeden senzor alebo viac senzorov na dobu dlhšiu ako 12 sec (napr. položíme utierku alebo nádobu na ovládacie symboly).

VYPNUTIE VARNEJ DOSKY BEZPEČNOSTNÉ

Doska je vybavená bezpečnostným vypnutím. Doba, po ktorej dôjde k vypnutiu závisí na nastavenom stupni výkonu - vid' tabuľka.

UWAGA:

Pravé tylné pole grzejne ze względu na podłączenie do sieci elektrycznej 230V posiada obniżoną moc. Przeznaczone jest ono do podgrzewania małej ilości potraw, oraz utrzymywania ich w stanie umiarkowanego wrzenia.

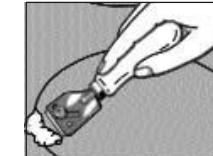
CZYSZCZENIE I KONSERACJA

Państwa płyta ceramiczna jest estetyczna i nieskomplikowana użyciu.

Poniższe rady i zalecenia pomogą Państwu utrzymać ją w takim stanie, aby mogła być przez Państwa używana jak najdłużej.

ZALECENIA

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych!
- Płyty ceramicznej należy czyścić regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- W pierwszej kolejności należy usunąć z powierzchni płyty wszystkie zaschnięte resztki potraw i płynów przy pomocy znajdującego się w wyposażeniu skrobaka.
- Po ostudzeniu płyty należy nanieść na jej powierzchnię kilka kropel odpowiedniego środka czyszczącego i wyczyścić jej powierzchnię przy pomocy ręcznika papierowego lub delikatnej ścieżeczki.
- Powierzchnię płyty dokładnie umyć i wysuszyć nowym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.
- Nie stosować druciaków, gąbek ani środków mogących spowodować zadrapania powierzchni płyty.
- Nie stosować środków powodujących korozję - np. spray'e do piekarników i odplamiacze.
- Jeśli na gorącej powierzchni płyty ceramicznej roztopi się jakikolwiek przedmiot z plastiku, folii kuchennej, cukru albo potrawy zawierającej cukier, należy je usunąć natychmiast (dopóki płyta jest jeszcze gorąca) przy pomocy skrobaka.
- Roztopione - plastik, folię cukier lub potrawy zawierające dużo cukru - należy usunąć z powierzchni dna garnka. Zapobiegnie się wtedy podrapaniu powierzchni płyty ceramicznej.
- Przed przygotowaniem potrawy, która zawiera większą ilość cukru (np. dżem) należy przetrzeć powierzchnię płyty środkiem ochronnym (kondycjonерem) aby ochronić ją przed uszkodzeniem przez cukier w przypadku wykipienia zawartości garnka na powierzchnię płyty lub rozlania na powierzchnię płyty.



- Plamy z metalicznym połyskiem - powstają wskutek otarcia dna garnka aluminiowego albo zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Zanieczyszczenie tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie.

• **Zmiany zabarwienia** na powierzchni płyty ceramicznej powstają przeważnie jako konsekwencja nie usunięcia przypałomnych reszek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej gdyż nie następują zmiany materiałowe.

• **Otarcia ornamentki** - mogą powstać przez stosowanie agresywnych środków czyszczących albo tarciem dna garnków o powierzchnię płyty ceramicznej. Na powierzchni płyty powstaje ciemna plama.

ŚRODKI CZYSZCZĄCE

Środek czyszczący i ochronny na płytę ceramiczną.

REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka płyty - nie powinno się usuwać jej samodzielnie. Reklamacje należy zgłaszać w jednym z podanych w Karcie Gwarancyjnej autoryzowanych serwisów MORA lub w centrum serwisowym MORA (tel. 0 /prefiks/ 61 855 29 17). Przy zgłoszaniu reklamacji należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w Karcie Gwarancyjnej. Bez ważnej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

SPOSODY WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Tekstura falista, papier pakowy

- sprzedaż w skupie makulatury
- odkładanie do pojemników zbiorczych na papier i makulaturę
- do odpadów komunalnych
- Folia i woreczki plast.
- do pojemników zbiorczych na plastik.

Likwidacja urządzeń po zakończeniu użytkowania



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Stare, zużyte urządzenie zawiera dużo pełnowartościowych surowców, które powinny być ponownie wykorzystane. Urządzenie należy sprzedać w punkcie skupu surowców wtórnych albo oddać do punktu zbiorczego odpadów komunalnych.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Instrukcja ta przeznaczona jest przede wszystkim dla instalatorów i pracowników serwisów.

Radzimy jednak, aby również użytkownicy płyty dokładnie zapoznali się z jej treścią.

Instalacja płyty musi zostać przeprowadzona przez uprawnioną do tego firmę (posiadającą odpowiednie

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA PŁYTY GRZEWCZEGO

Płyta wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Czas po którym dojdzie do jej wyłączenia, zależy od nastawionego stopnia mocy – patrz tabela.

Tabela błędów

Display	Przyczyna
F1	• zbyt mocne oświetlenie
F2	• mocno pulsujące światło (np. świetlówka)
F3	• sensor przykryty jasnym przedmiotem
F4	• mocno promieniujące oświetlenie

UWAGA:

- Symboly F1 do F4 są wyświetlane na przemian z symbolami A0 – A9, które oznaczają konkretny sensor.
- Przy nieprawidłowym użyciu płyty grzewczej (np. grzanie pustych garnków), może dojść do jej przegrzania. Stan ten jest sygnalizowany symbolem „t” na wyświetlaczu.

ZASADY EKSPLOATACJI PŁYTY CERAMICZNEJ

OSTRZEŻENIA!

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe.
- Nie wolno pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu działającej płyty.
- Elektryczna płyta ceramiczna jest urządzeniem którego praca wymaga nadzoru



- Przed pierwszym użytkowaniem urządzenia należy najpierw odłączyć od sieci elektrycznej głównym wyłącznikiem a następnie wyciąść (zalecane środki czyszczące podano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”).
- Nie należy podgrzewać pustych naczyń emaliowanych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dna naczynia i w trakcie przesuwania po powierzchni płyty jej uszkodzenie.
- Nie stosować naczyń z rowkowanym dnem albo z dnem z nadlewami.
- Aby osiągnąć najlepsze efekty podgrzewania, dno naczyń metalowych powinno mieć grubość 2 - 3mm, w przypadku naczyń z dnem wielowarstwowym (sandwich) jego grubość powinna wynosić 4 - 6mm.
- Dno naczynia w temperaturze pokojowej powinno być lekko wglebione, gdyż pod wpływem ciepła podlega lekkiemu rozszerzeniu i przylega płasko do powierzchni płyty ceramicznej. W ten sposób ogranicza się do minimum starty ciepła przy zetknięciu powierzchni dna naczynia i płyty ceramicznej.

- Aby zapobiec podrabianiu powierzchni płyty ceramicznej, należy stosować naczynia z gładkim i czystym dnem.
- Dno naczynia powinno odpowiadać swoja wielkością polu grzewczemu.
- Zbyt mały garnet i nierówne dno powodują zadziałanie ogranicznika temperatury. Nie jest błędem jeżeli średnica naczynia jest większa niż powierzchnia pola grzewczego.
- W przypadku płyt ceramicznych u których ramka jest malowana, krawędzie garnków nie mogą dotykać ramki, jak również garnki nie mogą być stawiane na ramce.
- Aby doprowadzić do wrzenia potrawy należy stosować wyższy stopień mocy, a następnie po doprowadzeniu do wrzenia przełączyć pole grzewcze na niższy stopień.
- Nie stosować tacek z folii aluminiowej oraz naczyń zawierających w swym składzie aluminium.
- Nie odkładać na gorące pole grzewcze przedmiotów z tworzyw sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywrócić do płyty.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić, dlatego należy zwracać na nie szczególną uwagę przy obróbce termicznej potraw (smażenie frytek itp.).
- Zadrapanie powierzchni płyty ceramicznej mogą spowodować ziarenka piasku z warzyw, resztki nieodpowiednich środków czyszczących oraz twarde krawędzie przedmiotów.
- Płyta ceramiczna powinna być zawsze czysta i sucha. Wilgotne dna garnków mogą być przyczyną powstawania plam na płytcie.
- Powierzchnia płyt, podczas przygotowywania potraw jest bardzo gorąca, może spowodować poparzenie – dlatego należy obserwować wskaźniki ciepła resztowego.
- Jeżeli dojdzie do uszkodzeń płyty ceramicznej - powstania zarysowania, pęknienia – urządzenie musi być wyłączone z eksploatacji przy pomocy wyłącznika. Następnie należy zgłosić usterek do autoryzowanego serwisu.

Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy

0	Wyłączone
1 - 3	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> utrzymywania cieczy w stanie lekkiego wrzenia, lekkiego i powolnego podgrzewania bez ryzyka przypalenia, rozpuszczania masła, czekolady, rozmażania, gotowania niedużej ilości płynu.
4 - 6	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> intensywnego gotowania, utrzymywania wrzenia większej objętości płynu duszenia potraw.
7 - 9	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> przygotowania potraw, które wymagają szybkiego podgrzewania i wysokiej temperatury (beefszyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych, itp.), rozgrzania potraw przed przełączeniem na niższy stopień.

Tabuľka chýb	
Displej	Pričína
F1	• príliš silné osvetlenie
F2	• silné pulzujúce svetlo (napr. žiarovka)
F3	• senzor prekrytý svetlým predmetom
F4	• silné premenlivé osvetlenie

POZNÁMKA:

- Symboly F1 až F4 sa striedavo zobrazujú so symbolmi A0 - A9, ktoré označujú konkrétny senzor.
- Pri nevhodnom použití varné dosky (napr. ohrev práznej nádoby), môže dojst' k jej prehriatiu. Tento stav je signalizovaný symbolom "t" na displejoch.

ZÁSADY POUŽÍVANIA SKLOKERAMICKEJ PLATNE

UPOMORNENIE!

- Spotrebič môžu obsluhovať podľa návodu na obsluhu iba dospelé osoby.
- Nie je prípustné ponechať deti bez dozoru pri spotrebiči, ktorý je v prevádzke.
- Elektrická varná plátha je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje dozor.



- Pred prvým použitím spotrebiča je nutné odpojiť prívodný šnúru zo zásuvky, alebo vypnúť hlavný vypínač (istič) a spotrebič radne vycistiť (čistiacie prostriedky viz kapitola „Čistenie a údržba“).
- Vyhnite sa ohrevu prázdnych smaltovaných nádob, ktorých dná sa tým môžu poškodiť a pri presune nádoby poškraňať povrch varnej platne.
- Nie sú vhodné nádoby s ryhovaním resp. ostrými výstupkami na dne.
- Pre dosiahnutie najlepsích výsledkov by malo byť dno kovových nádob 2-3mm hrubé, u nerezových nádob s vrstvou (sendvičovým) dnom 4-6mm.
- Pri izbovej teplote by malo byť dno mierne vyhĺbené, pretože sálaní tepla sa rozlhájave, aby tak potom mohlo rovnou ležať na povrchu varnej zóny. Tým sa zaistená minimálna tepelná strata pri styku plôch.
- Poškrabaniu sklokeramiky zabránite, ak budete používať nádoby s čistým a hladkým dnom.
- Vždy sa snažte, aby dno použiatej nádoby zodpovedalo svojou veľkosťou priemeru zvolenej varnej zóny.
- Priľiš malý hrniec a nerovné dno vedú k opakovanemu zapínaniu obmedzovača teploty. Napriek tomu nie je na škodu, ak je priemer nádoby väčší než vyznačená varná zóna.
- U varných plátní, ktoré majú lakovaný rám, sa nesmú okraje nádob dotýkať rámu varnej platne alebo byť naň položené.

- Pre uvedenie pokrmov do bodu varu používajte vyšší stupeň príkonu. Po uvedení pokrmu do varu prepnite na nižší príkon varnej zóny.
- Nepoužívajte misky z hliníkovej fólie ani nádoby vyrobene z materiálu, obsahujúceho hliník.
- Na horúce varné zóny nekladte predmety z umeléj hmoty (lyžice, misky, cedzaki a pod.), tieto materiály sa tavia a pripaľujú.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu vznetiť, preto dávajte pozor pri úprave pokrmov s tukmi a olejmi (fritovanie a pod.).
- Poškrabanie sklokeramiky môžu spôsobiť napr. pieskové zrná z čistenej zeleniny, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku.
- Varnú platnu udržiavajte čistú a suchú. Vlhké dná hrncov môžu spôsobiť vznik škvŕn.
- Povrch platne je počas jej prevádzky horúci, môže dojst' k popáleniu - sledujte ukazovatele zvyškového tepla.
- Ak dojde k poruche varnej platne, vypnite spotrebič z prívodu elektrickej energie a obráťte sa na servisnú firmu.

Príklady činností pri nastavení príkonových stupňov

0	Vypnuté
1 - 3	Stupeň je určený <ul style="list-style-type: none"> pre udržiavanie kvapalín v miernom vare, mierny a pomaly ohrev bez nebezpečenstva pripálenia, rozpušťanie masla, čokolády, rozmrázovanie, varenie malého množstva kvapaliny.
4 - 6	Stupeň možno použiť <ul style="list-style-type: none"> pri intenzívnom varení, udržiavanie varu väčšieho množstva kvapaliny, dusenie (varenie v pare).
7 - 9	Stupeň používané <ul style="list-style-type: none"> pri príprave pokrmov vyzadujúcich rýchly ohrev a vysokú teplotu (bifteky, rezne, opekané zemiaky a pod.), pri zohrievaní pokrmov pred prepnutím na nižší stupeň.

POZNAMKA:

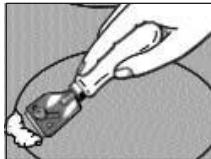
Pravá zadná varná zóna má v dôsledku pripojenia na 230V znížený príkon. Používa sa hlavne na ohrev menšieho množstva potravín a pre udržiavanie potravín v miernom vare.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vaša sklokeramická platňa je vzhľadovo pekná a nenáročná na používanie. Nasledujúce rady a doporučenia Vám pomôžu udržať ju v takom stave, aby Vám vydržala naozaj dlho.

DOPORUČENIE

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Vašu sklokeramickú platňu čistite pravidelne, najlepšie po každom použití.
- Najprv odstráňte zo sklokeramickej platne všetky zaschnuté zvyšky jedla a tektin pomerou čistiacej škrabky (v príslušenstve spotrebiča).
- Akonáhle je platňa chladná, naneste na ňu niekoľko kvapiek vhodného čistiaceho prostriedku a vycistite jej povrch papierovým obrúskom alebo čistou, jemnou utierkou.
- Plochu dôkladne umyte a vysušte ďalším papierovým obrúskom alebo mäkkou látkou.
- Nepoužívajte drôtenky, mycie huby alebo akékoľvek iné čistiace predmety s drsným povrchom.
- Rovnako tiež nedoporučujeme používať prípravky podporujúce koróziu ako sú napríklad spreje pre rúry na pečenie a na odstraňovanie škvŕn.
- Ak sa Vám na rozhouriatom povrchu Vašej sklokeramickej platne nedopatrením roztaží akýkoľvek predmet z plastu, kuchynskej fólie, cukor alebo potravina obsahujúce cukor, odstráňte ho okamžite pomocou čistiacej škrabky ktorá je platňa horúca, a to nielen v varnej platne, ale, v prípade znečistenia, aj z povrchu nádoby. Tým zabránite poškodeniu povrchu varnej platne.
- Pred prípravou jedla, ktoré obsahuje väčšie množstvo cukru (napr. džem), potrite platňu vhodným ochranným prostredkom, aby ste chránili jej povrch pred poškodením cukrom v prípade vyvretia pokrmu alebo pri jeho rozliatí na povrch platne.



Kovovo sa lesknúce škvŕny vznikajú trením dna hliníkového hrncu alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvŕny sa odstraňujú pracne, až po niekoľkonásobnom čistení.

Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstráiteľnými priplálenými zvyškami pokrmov. Nemajú vplyv na funkčnosť sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiale.

Obrúsenie dekóru môžeme spôsobiť abrazívnymi čistiacimi prostredkami alebo ak dlhšiu dobu posúvame dnom hrncu po povrchu varnej platne. Na varnej platni vzniká tmavá škvŕna.

Cistiace prostriedky

Cistiace prostredky vhodné na sklokeramické varné plochy

REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči závada, neopravujte ju sami. Reklamáciu si uplatnite v predajni, v ktorej ste daný spotrebič zakúpili, u značkového servisu GORENJE SLOVAKIA alebo u servisných gescí, uvedených v Záručných podmienkach. Pri uplatňovaní reklamácie sa riadte textom Záručného listu a Záručných podmienok. Bez predloženia riadne vyplneného Záručného listu je reklamácia neplatná.

SPÔSOBY VYUŽITIA A LIKVIDÁCIE OBALOV

Vlnitá lepenka, baliaci papier

- predaj zberným surovinám
- do zberných kontajnerov na zberný papier
- iné využitie

Obalová fólia a PE vrecia

- do zberných kontajnerov na plasty
- Likvidácia spotrebiča po ukončení životnosti



Tento spotrebič 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 spätý odber a recykláciu použitých zariadení.

Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opäťovne využité. Podľa možnosti spotrebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.

PREDPIS PRE INŠTALÁCIU

Tento predpis je určený predovšetkým pracovníkom oprávnených inštalačných a opravárenských organizácií. Odporúčame Vám však, aby ste si vo vlastnom záujme tento predpis preštudovali.

Spotrebiče sú nastavené a schválené podľa predpisov:

STN EN 60335-1 ed. 2 - Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre domácnosť a podobné účely. Bezpečnosť. Časť 1: Všeobecné požiadavky.

STN EN 60335-2-6 - Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre domácnosť a podobné účely. Časť 2-6: Osobitne požiadavky na stabilné sporáky, varné panely, rúry a podobné spotrebiče.

STN EN 55 014-1: 95 - Elektromagnetická kompatibilita - Požiadavky na spotrebiče pre domácnosť, elektrické náradie a podobné zariadenia. Časť 1: Vyžarovanie.

Inštalácia spotrebiča musí byť uskutočnená v súlade s:

STN332180 - Elektrotechnické predpisy STN. Priprájanie elektrických prístrojov a spotrebičov.

STN920300 - Požiarne bezpečnosť tepelných zariadení.

wyświetlaczu będą mrugać na przemian symbol „A” i wybrany wcześniej stopień mocy. Po upływie działania w/w funkcji pole grzewcze zostanie automatycznie przełączane na wybrany wcześniej stopień mocy. Czas działania funkcji przedgrzewu dla poszczególnych stopni mocy został przedstawiony w tabeli.

Stopień mocy	Czas działania pola grzewczego z mocą maksymalną	Wyłączenie bezpieczeństwa
0		0
U		6 h
1	1 min	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 48 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1,5 h
7	3 min 30 sec	1,5 h
8	4 min 30 sec	1,5 h
9		1,5 h

ZMIANA STOPNIA MOCY

W celu zmiany stopnia mocy, należy włączyć odpowiednie pole grzewcze (sensor „L”) i naciśkając sensor „+“ i „-“ nastawić żądaną moc.

WYŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO

- Aktywować odpowiednie pole grzewcze
- Jednoczesne naciśnąć oba sensory D (+) i C (-) co spowoduje wyłączenie pola grzewczego lub naciśnąć sensor C(-) a następnie nastawić stopień mocy na „0”
- Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu odpowiedniego pola pojawi się symbol „H”, który ostrzega, że to pole jest gorące i można wykorzystać ciepło szczątkowe.

WSKAŹNIK CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO

Natychmiast po wyłączeniu pola grzewczego lub całej płyty na wyświetlaczu pojawi się „H”. To oznacza, że pole grzewcze jest rozgrzane do temperatury wyższej niż 60°C. Po wychłodzeniu się płyty symbol zniknie.

UWAGA

Jeżeli po podłączeniu płyty grzewczej do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się „H” (np. przy włączaniu zasilania po przerwie w dostawie energii elektrycznej w trakcie gotowania, lub początkowym podłączeniu płyty do sieci elektrycznej), oznacza to, że płyta została odłączona od zasilania energią elektryczną w stanie gorącym. Nie jest to wada, symbol „H” zniknie po upływie czasu nastawnego przez producenta.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA POKARMU W CIEPLYM STANIE

Za pomocą małej mocy pokarm utrzymywany jest w cieplym stanie.

NASTAWIENIE FUNKCJI:

- Nastawić pole grzewcze na stopień mocy 1 i naciśnąć sensor „-“.
- Na wyświetlaczu pojawi się „U“

ZABLOKOWANIE STEROWANIA PŁYTA GRZEWCZĄ

W celu zablokowania nastalonego reżimu pracy płyty grzewczej (zapobiega to jej przypadkowemu przestawieniu podczas pracy), naciśnij sensor A (klucz) przez minimum 2 sekundy. Zaświeci się lampa kontrolna „F“.

Po zablokowaniu sterowania płytą grzewczą pozostałe dostępna funkcja wyłączenia płyty grzewczej (naciśkając sensor B (włącznik sieciowy) lub wyłączenia blokady naciśkając symbol A (klucz)). Po wyłączeniu blokady (dioda sygnalizacyjna sensora A zgaśnie) można znowu sterować wszystkimi funkcjami płyty grzewczej.

UWAGA:

Zablokowanie płyty grzewczej jest możliwe tylko w stanie włączonym.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed dziećmi służy do uniemożliwienia korzystania z urządzenia.

Zabezpieczenie przed dziećmi może być włączone tylko wtedy gdy nie jest nastawiony stopień mocy pól grzewczych.

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

- Włączyć płytę grzewczą naciśkając sensor „B“.
- Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca kropka dziesiętna.
- Do 3 sekund naciśnij jednocześnie sensory „+“ i „-“ a następnie sensor „+“.
- Na wyświetlaczu na chwilę pojawi się L i płyta wyłączy się.
- Przy próbie włączenia płyty na wyświetlaczu pojawi się L

DEAKTYWACJA - WYŁĄCZENIE ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

- Włączyć płytę naciśkając sensor „B“.
- Na wyświetlaczu pojawi się L
- Do 3 sekund naciśnij jednocześnie sensory „+“ i „-“ a następnie sensor „+“.
- Płyta jest gotowa do użytku.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ

Jeżeli zostaną wyłączone wszystkie pola grzewcze, płyta zostanie automatycznie wyłączena po 10 sekundach.

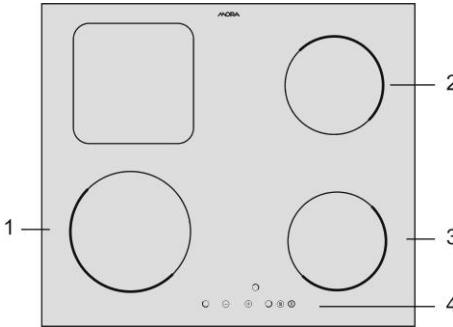
WYŁĄCZENIE OCHRONNE PŁYTY GRZEWCZEJ

Cała płyta grzewcza zostanie wyłączena w przypadku, gdy zostanie naciśnięty jeden lub więcej sensorów na czas dłuższy niż 12 sekund (np. położona ściorka lub naczynie na symbole sterujące).

Zakumulowane ciepło może być jeszcze wykorzystane. Litera zgasienie na wyświetlaczu w momencie gdy temperatura pola grzewczego obniży się do takiej wartości przy której nie będzie zachodziło ryzyko poparzenia.

Moc pól grzewczych można regulować przy pomocy sensorów w zakresie 9 stopni. Wybranie każdej funkcji sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym. Sensory (symbole) reagują po czasie 1 sekundy, dletoż należy przez ten czas przytrzymać na nim palec.

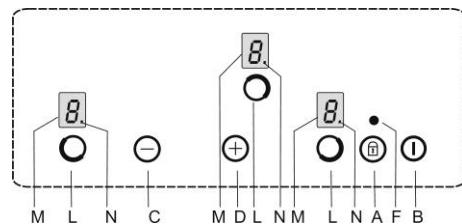
OPIS



- 1- pole grzewcze lewe przednie
- 2- pole grzewcze prawe tylne
- 3- pole grzewcze prawe przednie
- 4- panel sterowniczy

PANEL STEROWANIA

- A- sensor zamknięcia funkcji (klucz)
- B- sensor włącznika sieciowego
- C- sensor (-)
- D- sensor (+)
- F- lampka kontrolna zablokowania funkcji
- L- sensor pola grzewczego
- M- wskaźnik stopnia mocy
- N - symbol aktywacji pola grzewczego



KALIBRACJA SENSORA

W trakcie, gdy sensory przystosowują się do warunków zewnętrznych:

- Nie kłaść na jego powierzchni żadnych przedmiotów, w przeciwnym razie mogłyby to spowodować aktywację trybu awaryjnego.
- Powierzchnię sensorów utrzymywać w czystości.

- Nie wystawiać na działanie silnego oświetlenia, takiego jak np. lampa halogenowa lub silne promienie słoneczne itp.

W przypadku niedotrzymania tych warunków nie musi dojść do prawidłowej kalibracji sensorów a na wyświetlaczu pojawi się raport błędu (patrz tabela). Po usunięciu przyczyny dojdzie automatycznie do prawidłowej kalibracji.

UWAGA!

- Sterowanie sensorowe aktywowane jest poprzez przyłożenie palca na odpowiednim symbolu. Z tego powodu należy utrzymywać płytę w czystości i suchą.
- Sensory (symbole) nie reagują na ciemne kolory (nie używać czarnych rękawic). Nie odkładać żadnych przedmiotów na panel sterujący płytę ceramiczną.
- Należy uważać na przypadkowe włączenie urządzenia przez zwierzęta domowe.
- Odłączenie płyty ceramicznej od sieci elektrycznej spowoduje anulowanie nastawionych parametrów oraz zablokowanie sterowania płytą.

WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ

Naciśnąć sensor B (włącznik sieciowy). Na obu wyświetlaczach pojawi się symbol „O“ lub „H“ i będą migać symbole aktywacji pól grzewczych „N“. Jakąkolwiek kolejną funkcję płyty należy wybrać w czasie do 10 sekund. W przeciwnym wypadku płyta zostanie automatycznie wyłączona.

WŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO

Do 10 sekund po włączeniu płyty grzewczej naciśnąć sensor „L“ żądanego pola grzewczego. Odpowiedni symbol aktywacji pola grzewczego „N“ zaświeci się trwale, pozostałe symbole „N“ zgasną. Do 8 sekund przeprowadzić za pomocą sensorów „+“ i „-“ nastawę wymaganego stopnia mocy (1 – 9).

NASTAWIENIE STOPNIA MOCY BEZ FUNKCJI PRZEDGRZEWU:

Włączyć pole grzewcze (symbol „N“ trwale świeci się) i do 8 sekund wybrać stopień mocy.

UWAGA:

Ustaw czujnik poziomu mocy może również użyć “-“. Maksymalny poziom mocy należy ustawić szybciej niż stopniowym wzrostem wydajności czujnika z „+“.

NASTAWIENIE STOPNIA MOCY Z FUNKCJĄ PRZEDGRZEWU:

Funkcja ta ułatwia szybsze doprowadzenie gotowanego pokarmu do wrzenia przy wykorzystaniu pełnej mocy, a następnie automatycznego przełączenia pola grzewczego na wybrany niższy stopień.

- Uaktywnić odpowiednią strefę gotowania
- Ustawić poziom mocy 9
- Naciśnij sensor “+“
- W ciągu 10 aby ustawić żądanego poziomu mocy
- Jeśli nie aktywować podgrzewanie do 10 s, funkcja ta zostanie anulowana.

Przez cały czas działania funkcji przedgrzewu pole grzewcze będzie działało z mocą maksymalną a na

STN730823 - Požiarovo-technické vlastnosti hmôt.
Stupeň horľavosti stavebných hmôt.

Z hľadiska funkcie spotrebíča je pri inštalácii nutné vykonáť tieto úkony:

- kontrola funkcie vyhrievacích telies, ovládaciach a regulačných prvkov,
- Odsúšanie všetkých funkcií spotrebíča a oboznámenie sa s jeho obsluhou a údržbou.

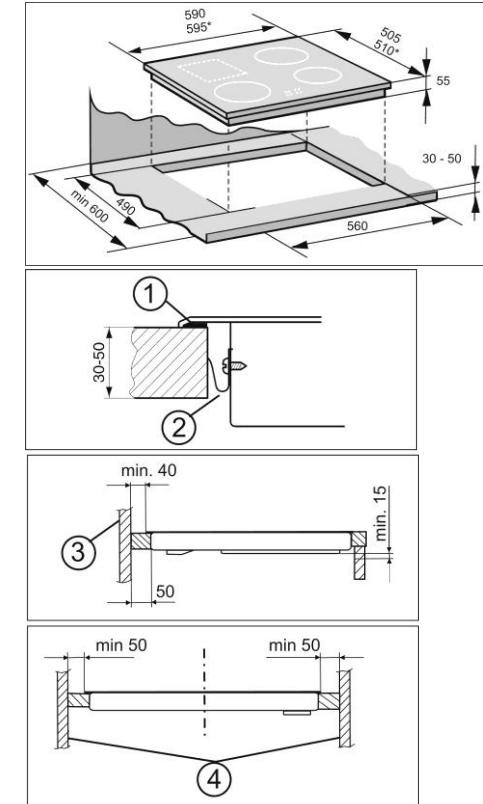
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!

Pri akejkoľvek manipulácii so spotrebícom mimo bežného používania je potrebné zaistiť jeho odpojenie zo zásuvky alebo vypnutie hlavného vypínača pred spotrebícom (ističa)

UMIESTNENIE VARNEJ PLATNE

Inštalácia musí byť prevedená v súlade s vyššie citovanými normami.

- Elektrická varná platňa je určená z hľadiska pôsobenia vonkajších vplyvov podľa STN 33 2000-3 pre normálne prostredie.
- Pre bezpečné vzdialenosťi stien a nábytku od varnej platne platí STN 92 0300.
- Varná platňa je určená na zabudovanie do výrezu v pracovnej doske minimálnej hrúbky 30 mm, povrchovo kryté tepelne odolným materiálov.
- Pracovná doska musí byť inštalovaná vo vodorovnej polohe a musí byť na strane k stene utesnená proti zatekaniu kvapalín.
- Rozmery výrezu pre varnú platňu a jeho poloha sú uvedené na obr.
- Bezpečné vzdialenosťi tak stien a nábytku sú na obr.
- Plochy vzniknuté vo výreze otvoru doporučujeme kryť vhodným lakom (napr. silikónovým), resp. hliníkovou fóliou, ktorá zníži prenikanie vlhkosti do platne.
- Pod varné platne sa nemôžu inštalovať bez zvláštneho opatrenia rúry, u ktorých môžu spaliiny z pečenia prúdiť smerom nahor pod varnú platňu.
- Zadná stena kuchynskej linky za varnou platňou musí byť taktiež z tepelne odolného materiálu (120°C). Najmenšia vzdialenosť zadnej hrany varnej platne od zadnej steny je 40 mm.
- Varná platňa nesmie byť inštalovaná v tesnej blízkosti kuchynskej skrinky z horľavého materiálu, presahujúcej nad povrch pracovnej dosky.
- Nad varnou platňou sa doporučuje inštalovať iba odsávač párov (digestor), nad ktorým môže byť umiestnená kuchynská skrinka. Samostatnú skrinku bez odsávača párov pre inštaláciu nad varnou platňou nedoporučujeme. Minimálna vzdialenosť medzi varnou platňou odsávačom je 650mm, ďalej podľa doporučenia výrobcu odsávačov párov.
- Pred inštaláciou spotrebíča do výrezu v pracovnej doske nalepte po obvode spodnej časti rámu tesnenie proti zatekaniu kvapalín, ktoré je priložené v príslušenstve.
- Prichytenie - zaistenie vstavanej platne v nábytku je znázornené na obrázku.
- **Varná platňa musí byť pripojená tak, aby bol prístup k elektrickej zásuvke.**



1. Tesnenie
2. Upinka
3. Zadná stena
4. Bočné steny

UPOZORNĚNÍ:

Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn výrobku, které nemají vliv na funkci výrobku.

Príslušenstvo

Tesniaca hmota	1 ks
Cistiaca škrabka	1 ks
Upinka	4 ks
Skrutka 3,9x 6,5 mm	4 ks

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrická vstavaná varná platňa	VDS 620 FF
Rozmery	
Výška / šírka / hĺbka : Š x Hl. x V (V = zabudovaná hĺbka) (mm)	590 / 505 / 55
Rozmery výrezu v pracovnej doske (mm) : Š x Hl x Tl. pracovnej dosky	560 x 490 x (30 - 50)
Varné zóny	
Ľavá predná Ø 180 mm	1,80 kW
Pravá predná Ø 145 mm	1,20 kW
Pravá zadná Ø 145 mm	0,50 kW
Elektrické napätie	230 V ~
Celkový elektrický príkon	3,50 kW

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

390212sk

INSTRUKCJA OSŁUGI I KONSERWACJI

Szanowni Użytkownicy,
zakupili Państwo produkt z naszej nowej serii elektrycznych płyt ceramicznych do zabudowy. Naszym życzeniem jest, by nasz produkt dobrze Państwu służył. Podczas jego użytkowania należy przestrzegać określonych reguł. W Państwa interesie leży zatem dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji i użytkowanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Urządzenie przeznaczone jest do podłączenia do sieci elektrycznej 230 V i wyposażone jest w przewód zasilający zakończony wtyczką.
- Przed podłączeniem sprawdzić, czy dane dotyczące napięcia sieci elektrycznej znajdujące się na tabliczce znamiennowej (znajdującej się na dolnej ściance obudowy urządzenia) są zgodne z napięciem w Państwa sieci elektrycznej.
- Z punktu widzenia ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym - według polskich norm odbiornik należy do klasy I.
- Instalacji Państwa płyty może dokonać tylko osoba (firma) posiadająca wymagane uprawnienia. Przy instalacji urządzenia należy:
 - sprawdzić prawidłowość podłączenia do sieci elektrycznej
 - sprawdzić prawidłowość działania pól grzewczych, elementów regulacyjnych i sterowniczych
 - poinstruować użytkownika, łącznie z pokazem o wszystkich funkcjach urządzenia, oraz zaznajomić z jego obsługą i konserwacją.
- Data wykowanej instalacji urządzenia musi zostać potwierdzona w Karcie Gwarancyjnej.
- Urządzenie może być przyłączone do sieci elektrycznej o napięciu 230V i częstotliwości 50Hz, moc zainstalowana - zgodnie z poborem mocy płyty ceramicznej (patrz rozdział „Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej”).
- Jeśli płyta nie jest używana - wszystkie włączniki powinny być wyłączone.
- Płyta może być wykorzystywana tylko do obróbki cieplnej artykułów spożywczych. Nie wolno wykorzystywać płyt do ogrzewania pomieszczeń, ponieważ istnieje ryzyko przeciążenia i uszkodzenia urządzenia. Gwarancja producenta nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieprawidłowego wykorzystania urządzenia.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu elementów grzewczych płyt.
- W przypadku zmiany środowiska pomieszczenia, w którym zainstalowane jest urządzenie (np. prace z farbami, klejami, itp.), urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej.
- Podczas przemieszczania urządzenia, lub przy dłuższym wyłączeniu z eksploatacji należy wyłączyć główny włącznik prądu.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony na nowy o tym samym typie.

• To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci i osoby upośledzone fizycznie i umysłowo oraz osoby, które nie są mentalnie do tego przygotowane lub którym brak doświadczenia i wiedzy nie pozwala na bezpieczną obsługę tego urządzenia. Osoby te mogą warunkowo obsługiwać urządzenie, jeśli będą pod stałą kontrolą osoby dorosłej lub zostały poinstruowane z zakresu obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starszych oraz osób o ograniczonej fizycznego lub psychicznego możliwości, lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem lub zostali poinstruowani na temat stosowania urządzeń w sposób bezpieczny i rozumie potencjalne ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci mogą być przeprowadzane, nie więcej niż 8 lat i pod nadzorem.
- Dzieci do lat 8 muszą trzymać z dala od urządzenia i jego podaży.

UWAGA!

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyt należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

UWAGA

Urządzenie, nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania..

OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Urządzenie przeznaczone jest do wmontowania w płytę roboczą mebla kuchennego.
- Uszczelka znajdująca się na obwodzie płyty ceramicznej urządzenia, zabezpiecza je przed przedostawaniem się plynów do jego wnętrza.
- Podstawową częścią urządzenia jest płyta ceramiczna, obudowa oraz instalacja elektryczna.
- Na płytcie ceramicznej znajdują się wyznaczone miejsca - pół grzewczych, które przeznaczone są do gotowania.
- Średnice pól grzejnych dostosowane są do wielkości typowych naczyń kuchennych. Ogrzewana jest tylko oznaczona powierzchnia, pozostała część powierzchni płyty jest relatywnie chłodna.
- Promieniujący czerwono element grzewczy może ogrzewać niewielką powierzchnię poza wyznaczonym polem.
- Przed przegrzaniem pola grzejnego pod płytą ceramiczną chroni ogranicznik temperatury.
- Świecąca litera „H” na wyświetlaczu pól grzewczych sygnalizuje podwyższoną temperaturę powierzchni pola po wyłączeniu.