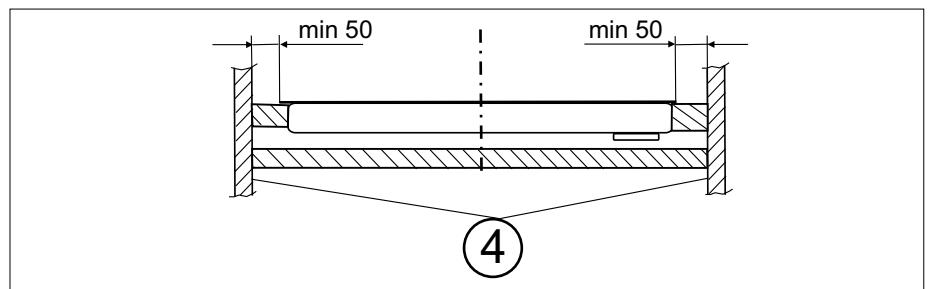
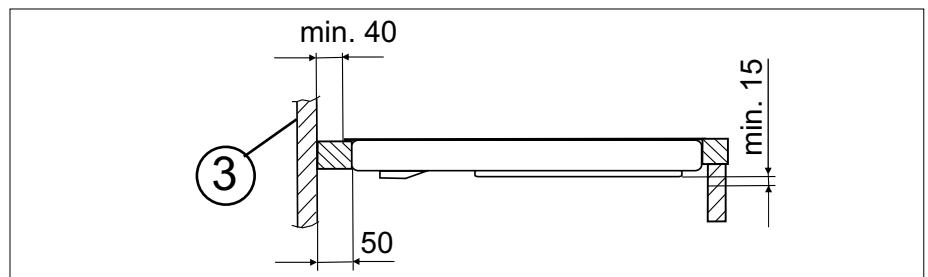
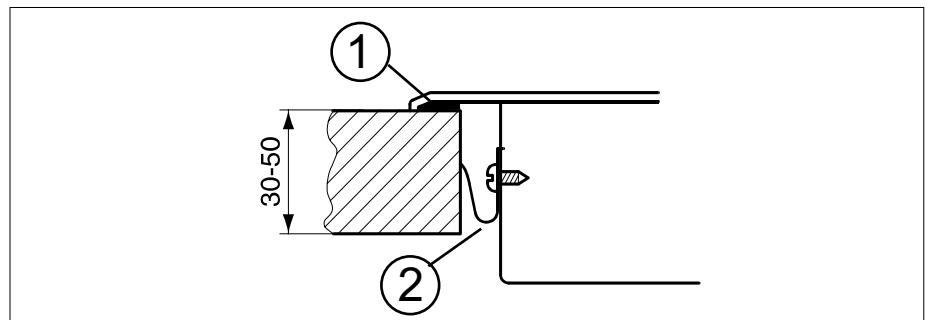
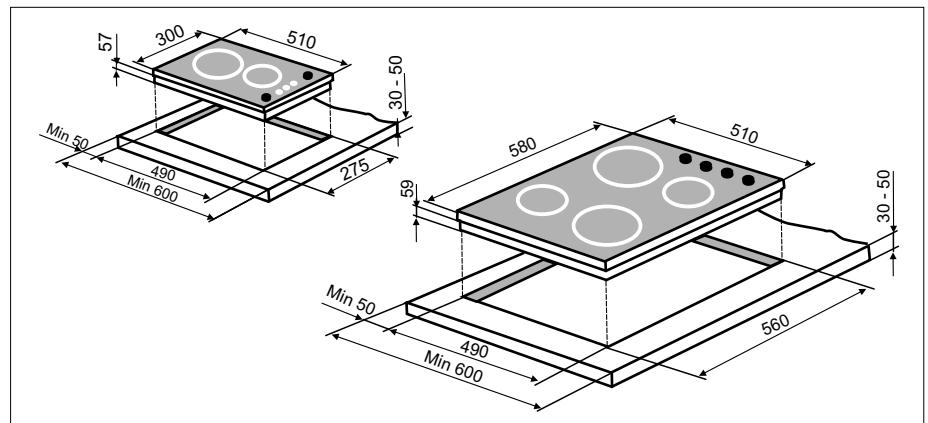


ELEKTRICKÁ VESTAVNÁ VARNÁ DESKA
ELEKTRICKÁ VSTAVANÁ VARNÁ PLATŇA
ELEKTRYCZNA PŁYTA DO ZABUDOWY
ELEKTROMOS BEÉPÍTHETŐ FŐZŐLAP

VD 4364 - VDSK 300 FF, VD 4360 - VDSK 630 C

CZ, SK, PL, HU / 2012 08 01 / 387851

CZ **SK** **PL** **HU**

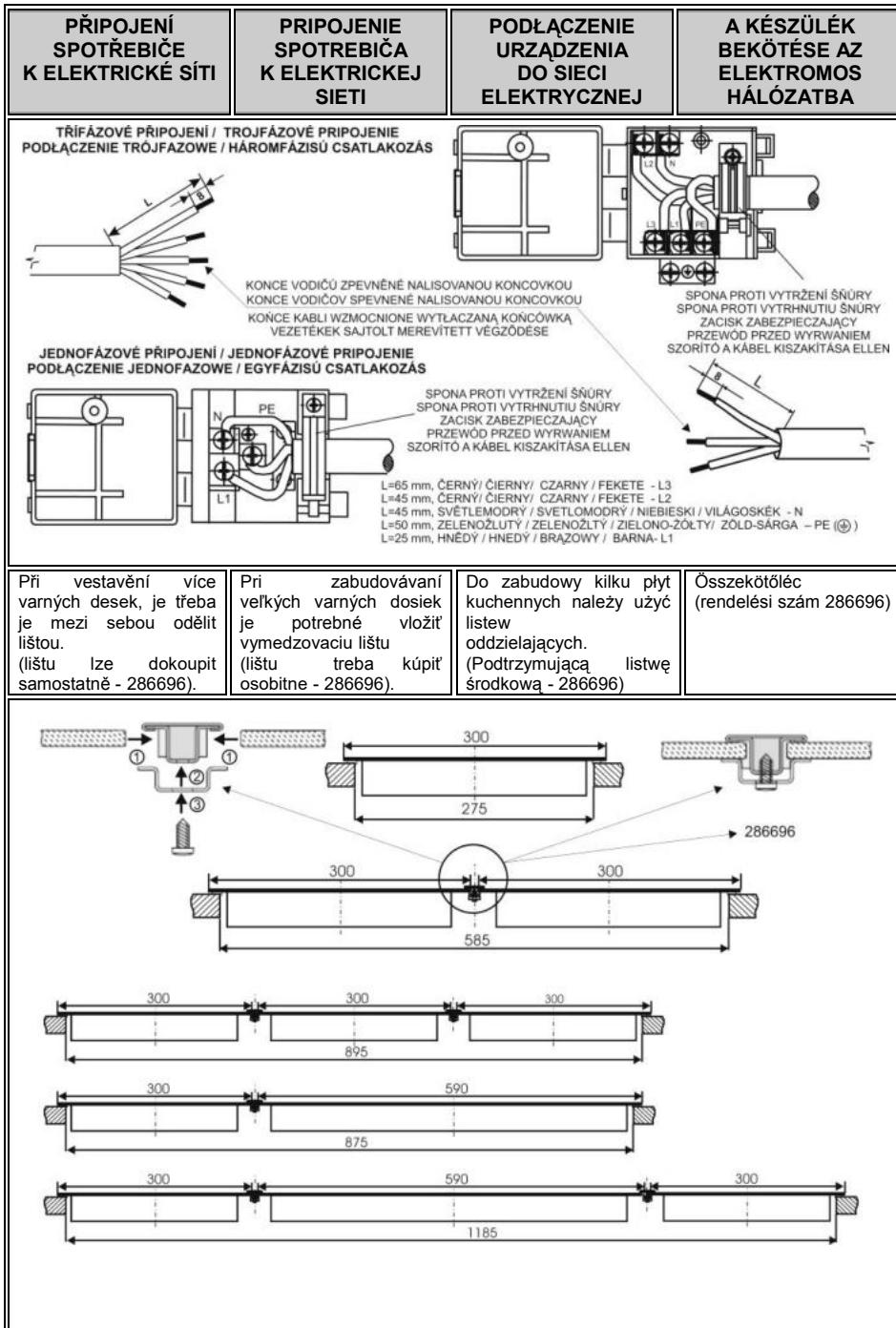


1. Těsnění
2. Upínka
3. Zadní stěna
4. Boční stěny

1. Těsnění	1.Tesnenie
2. Upínka	2. Upínka
3. Zadní stěna	3. Zadná stena
4. Boční stěny	4. Bočné steny

1. Těsnění	1.Tesnenie	1.Uszczelka
2. Upínka	2. Upínka	2. Docisk
3. Zadní stěna	3. Zadná stena	3. Ściana tylna
4. Boční stěny	4. Bočné steny	4. Ściany boczne

1. Tömítés
2. Szorító
3. Hátsó fal
4. Oldalsó falak



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

- Zkontrolujte, zda údaje o elektrickém napájecím napětí uvedené na typovém štítku, který je na spodním krytu varné desky, souhlasí s napětím Vaši rozvodné elektrické sítě.
- Z hlediska ochrany před úrazem elektrickým proudem podle ČSN EN 60 335-1 se jedná o spotřebič třídy I.
- Instalaci varné desky musí provést jen oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá.
- Datum provedené instalace si nechte potvrdit v Záručním listu.
- Případné opravy v záruční době zajišťujte podle pokynů uvedených v kapitole "Reklamace".
- Varná deska musí být připojena k elektrické sítí s předepsaným napětím, které je uvedeno na typovém štítku, přívodem, který odpovídá příkonu varné desky (viz. "Připojení spotřebiče k elektrické sítí").
- 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 nevtahuje 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 vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie před spotřebičem, nebo odpojte přívodní šnúru ze zásuvky.

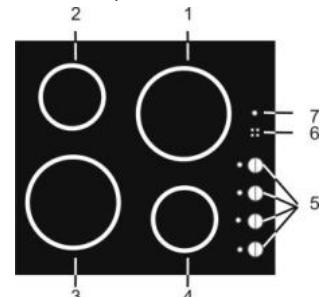
POZOR!

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

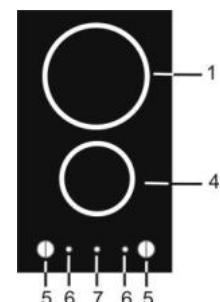
POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

- Spotřebič je určený k zabudování do výrezu v pracovní desce kuchyňského nábytku.
- Spotřebič je spojen s pracovní deskou upínacími šrouby.
- 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.
- Průměry varných zón jsou odvozeny z obvyklých rozměrů varných nádob. Vyhřívána 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.
- Přehřáté varné zóny pod sklokeramickou deskou zamezuje omezovač teploty.
- Signální svítidla zbytkového tepla signalizují zvýšenou teplotu povrchu varné zóny po vypnutí. Horké varné místo může být energeticky využito. Signální svítidlo zhasne po takovém ochlazení varného místa, když již nehrází nebezpečí popálení.
- Příkony varných zón jsou regulovány otočnými přepínači.
- Přepínače mají 6 regulačních stupňů a nulovou polohu. Vyšší číslo znamená vyšší příkonový stupeň.
- Při zapnutí kterékoliv varné zóny se rozsvítí signální světlo zapnutého stavu.



- Pravá zadní varná zóna
- Levá zadní varná zóna
- Levá přední varná zóna
- Pravá přední varná zóna
- Ovládací knoflíky varných zón
- Ukazatel zbytkového tepla
- Signalizace zapnutého stavu



- 1. Zadní varná zóna
- 4. Přední varná zóna
- 5. Ovládací knoflíky varných zón
- 6. Ukazatel zbytkového tepla
- 7. Signálizace zapnutého stavu

REGULACE VARNÝCH ZÓN

Příkony varných zón vestavných desek jsou regulovány otáčením ovládacích knoflíků energoregulátorů na panelu nebo otočnými přepínači směrem vpravo. Větší číslo znamená větší příkon varné zóny.

ZASADY POUŽÍVANÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY

- Před prvním použitím spotřebiče je nutné vypnout hlavní vypínač nebo odpojit přívodní šnůru ze zásuvky a spotřebič řádně očistit (čisticí prostředky viz kapitola "Čištění a údržba").
- U varných desek, které mají lakovaný rám, se nesmí okraje nádob dotýkat rámu, nebo být na něj položeny.
- Vyhnujte se ohřevu prázdných smaltovaných nádob, jejichž dna se tím mohou poškodit a při přesunu nádob poškrábat povrch varné desky.
- Nejmás vhodné nádoby s rýhováním resp. ostrňami 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 doteчku plach.
- Poškrábání sklokeramiky zabráníte, 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 neškodí, je-li průměr nádoby větší než vyznačená varná zóna.
- Pro uvedení pokrmů do bodu varu používejte výšší stupeň příkonu. Po uvedení pokrmu do varu přepněte na nižší příkon varné zóny.
- Nepoužívejte misky z Al folíi ani nádobí vyrobené z materiálu obsahující hliník.
- Na horké varné zóny nepokládejte předměty z umělé hmoty (lžice, misky, cedvinky apod.), tyto materiály se taví a připalují.
- Přehřáté tuhy a oleje se mohou vznítit, proto dávejte pozor při úpravě pokrmů s tuhy a oleji (fritování apod.).
- Poškrábání 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 ukazatele zbytkového tepla.

- Dojde-li k poruše varné desky, vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie před spotřebičem nebo odpojte přívodní šnůru ze zásuvky a obraťte se na servisní firmu.



Příklady činnosti při nastavení příkonových stupňů

0	Vypnuto
1 - 2	<p>Stupeň je určen</p> <ul style="list-style-type: none"> pro udržování kapalin v mírném varu, k mírnému a pomalému ohřevu bez nebezpečí připálení, k rozpuštění másla, čokolády, rozmrazování, k vaření malého množství kapaliny.
3 - 4	<p>Stupeň lze použít k</p> <ul style="list-style-type: none"> intenzivnímu vaření, udržování varu většího množství kapaliny, k dušení.
5 - 6	<p>Stupeň používáme</p> <ul style="list-style-type: none"> k přípravě pokrmů, vyžadující rychlý ohřev a vysokou teplotu (bifteky, řízky, smažení brambůrků apod.), k rozechrápati pokrmu před přepnutím na nižší stupeň.

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 zbytky jídla a tekutin pomocí čisticí škrabky (v příslušenství spotřebiče).
- Jakmile je deska chladná, naneste na ní 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 dráténky, mycí houby nebo jakékoli jiné čisticí prostředky s drsným povrchem.
- Rovněž nedoporučujeme používat přípravky podporující korozii jako jsou například spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Pokud se Vám na rozháveném povrchu Vaší sklokeramické desky nedopatření roztaží jakýkoli předmět z plastu, kuchyňské fólie, cukru nebo potravin obsahující cukr, odstraňte je okamžitě pomocí čisticí škrabky dokud je plotna

- A kivágással keletkezett felületeket megfelelő lakkal ajánljuk fedni (pl. szilikon) ill. Alufóliával, ami csökkenti a nedvesség beszívárgását a lapba.
- A választófalat nem szükséges használni ha a főzöl alatt állandóan elhelyezett beépített sűtő lesz.
- A főzöl alá nem lehet külön intenzkedés nélkül sülőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzöl alá.
- A választófalban lévő 50 mm nagyságú furat (VII. ábra) a bevezetőkábel vagy átkötő kábelhez hivatott.
- A konyhaszkrény főzöl mögötti hátsó falának ugyanúgy hóálló anyagból kell lennie (120°C). A főzöl hátsó élé legalább 40 mm-re legyen a hátsó faltól.
- A főzöl nem szerelhető gyűlékony anyagból készült, a munkaasztalt túlerő konyhaszkrény közelében közelébe.
- A főzöl felett csak gőzelszívót ajánljunk szerelni, amely felett el lehet helyezni konyhaszkrényt. Önháll szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánljunk szerelni. A főzöl és gőzelszívó közötti minimális távolság 650 mm, 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 KÉSZÜLÉK BEKÖTÉSE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

A készülék beszerelését a nemzeti szabványokkal és előírásokkal összhangban kell elvégezni. A készülék elektromos hálózathoz való csatlakozását csak szakmailag jogosult céг végezheti.

- A készülék előtti elosztásba be kell szerelni egy olyan kapcsolót a készülék hálózatról való lecsatlásához, amelynek az szétkapcsolt érintkező minden póluson min. 3 mm távolságban lesznek (kivétel a MORA 4364).
- A főzöl bekötéséhez használjon 1,5mm átmérőjű órú kábel, pl. H05VV-F5G1,5 típusút, melynek végződései készítse el a X. ábra szerint.
- A vezetékek végét felsajtolt végződésekkel kell védeni.
- A vezetékek végének csavar alá való leszoritása után helyezze a kábel a kapcsolótablába, és kihúzás ellen biztosítsa be szorítóval (X. ábra).
- Bekötés után a készüléket fordítsa munkahelyzetbe, helyezze a kivágásba, és ellenőrizze a bevezető kábel helyzetét.
- A főzölapot biztosítsa be szorítókkal, mégpedig megfelelő erővel úgy, hogy a készülék ne sérüljön meg.

FIGYELMEZTETÉS:

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

MŰSZAKI ADATOK	VDSK 300 FF	VDSK 630 C
Elektromos beépíthető főzöl		
Méretek		
Teljes méretek – Szél x Mély x Mag (Mag = beépítési mélység)	300 / 510 / 57	590 / 505 51 595 / 510 / 51*
A munkalap kivágásának méretei Szél x Mély x munkalap vastagsága	275 / 490 / 30 až 50	560 x 490 x (30 - 50)
Főzési zónák		
Bal első - Ø 180mm (kW)		1,70
Bal hátsó - Ø 145 mm (kW)		1,20
Jobb hátsó Ø 180 mm (kW)		1,70
Jobb első Ø 145 mm (kW)		1,20
Első Ø 145 mm (kW)	1,20	
Hátsó Ø 180 mm (kW)	1,70	
Elektromos feszültség	230 V ~	230 / 400 V ~
Teljes el. teljesítményfelvétel (kW)	2,90	5,80

TARTOZÉKOK	
Tömítőanyag	1
Tisztítókaparó	1
Szorító	4
Csavar 3,9 x 6,5 mm	4

- A felületet alaposan mossa le és törölje szárazra egy másik papírkendővel vagy puha anyaggal.
- Ne használjon sikálót, mosó szivacsot vagy bármilyen más, durva felületű tisztítószert.
- Ugyanakkor nem ajánlunk korrozió-támogató szereket használni, mint például a sütő- és folttisztító sprayek.
- Ha észrevétlenségből adódóan elolvad a forró kerámialapon valamelyen műanyag tárgy, konyhabőfia, cukor vagy cukortartalmú élelmiszer, távolítsa el azonnal a tisztítókaparó segítségével, ameddig a lap még forró, és nem csak a főzőlapról, hanem az edény felületéről is. Ezzel meggyőzője a főzőlap megkárosodását.
- Magasabb cukortartalmú eledel (pl. dzsem) előkészítése előtt kenje le a lapot megfelelő védőszerrrel, hogy az eledel kiforrása vagy kifolyása esetén védje a cukor általi károsodástól.

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

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

Dekoráció lecsiszolását abrazív tisztítószerekkel okozhatjuk, vagy az edény fenevének 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 MEGSEMMSÍTÉSE

Kartonpapír, csomagolópapír

- leadás a MÉH-be
- papírgyűjtő-konténerekbe
- egyéb kihasználtság
- Csomagolófólia és PE zacskók
- műanyaggyűjtő-konténerekbe

A KÉSZÜLKÉ MEGSEMMSÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRATA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekrol 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 szemégtájú telepre ajánlatos elszállítani.

BESZERELÉSI ELŐIRÁS

A tűzhely beszerelését csak szakmailag illetékes cégek végezheti a nemzeti szabványokkal és előírásokkal összhangban.

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

- az elektromos hálózathoz való bekötés helyességének ellenőrzését
- a fűtőtestek, vezérlő és szabályozó elemek működésének ellenőrzését
- bemutatni a vevőnek az összes funkcióját és ismertetni vele a kezelést és karbantartást

FONTOS FIGYELMEZTETÉSI!

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

A FŐZÖLAP ELHELYEZ

A tűzhely beszerelését csak szakmailag illetékes cégek végezheti a nemzeti szabványokkal és előírásokkal összhangban.

- Az elektromos főzőlap a külső hatások szempontjából és a ČSN 33 2000-3 szabvány szerint normál környezethez rendeltetett.
- A főzőlapról való falak és bútor távolságához a ČSN 061008 érvényes.
- A főzőlap feltételezetten hőálló anyaggal felületmegmunkált 30 mm vastag munkaasztal kivágásába kerül.
- A munkalapot vízszintesen kell beszerelni és a fal oldalán folyadékbefolyás ellen tömíteni kell.
- A MORA 4360 főzőlap kivágásához szükséges méretek, és annak helyzete a IV., a MORA 4364 főzőlaphoz az V. szerelési képen találhatók.
- A falak és bútorok a főzőlapról való betartandó biztonságos távolsága, valamint a főzőlap alatti választófal elhelyezése a VII. képen láthatóak.

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 překypění pokrmu nebo při jeho rozlití na povrch desky.

Kovové lesknoucí skvrny vznikají odřením dna hliníkového hrnce nebo použitím nevhodného čisticího 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 čisticími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu varné desky po delší dobu. Na varné desce vzniká tmavá 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 řďte textem Záručního listu a Záručních podmínek. Bez předložení řádně vyplňeného 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 obalu 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) rámec 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 instaláčních a opravárenských organizací.

Instalace musí být provedena v souladu s národními normami a předpisy.

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

- kontrolu správnosti připojení k elektrickému přívodu,
- kontrolu funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi všech funkcí spotřebiče a seznámení s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNĚNÍ

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Při jakékoliv manipulaci se spotřebičem mimo běžné používání je nutno zajistit jeho odpojení od elektrické rozvodné sítě vypnutím hlavního vypínače před spotřebičem.

UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

- Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších tlivů 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.
- Rozměr výrezu pro varnou desku jsou uvedeny na obrázku.
- Bezepečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky jsou na obr. VII.
- Plochy vzniklé po výrezu otvoru doporučujeme krýt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al folií, které sníží pronikání vlhkosti do desky.
- Pod varná desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečící trouby u kterých mohou spaliny 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 skřínky z hořlavého materiálu, přesahující nad povrch pracovní desky.

- Nad varnou deskou se doporučuje instalovat pouze odsavač par (digestoř), 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 výrezu v pracovní desce nalepte po obvodě spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství.
- Uchycení - zajistění vestavné desky v nábytku je znázorněno na obr.
- Při vestavění více varných desek, je třeba je mezi sebou odslít lištou. (lištu lze dokoupit samostatně - 286696).

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět jen odborně oprávněná firma.

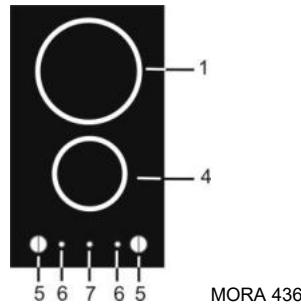
- Do rozvodu před spotřebičem musí být zabudován spínač pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3mm (model VDSK 300 FF).
- K připojení varné desky použijte 5-ti žílový kabel o průřezu 1,5 mm, např. typu H05VV-F5G1,5, jehož konec upravte podle obr.
- Konec vodičů je nutno zpevnit proti roztřepení nališovanými koncovkami.
- Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte šňůru do krabičky svorkovnice a zajistěte ji proti vytržení sponou.
- Nakonec zavřete víko svorkovnice.
- Po připojení spotřebiči otočte do pracovní polohy, vložte do výrezu a zkонтrolujte polohu přívodního kabelu.
- Varnou desku zajistěte upínkami (obr. VII) a to přiměřenou silou tak, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ:

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

UPOZORNĚNÍ:

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



MORA 4364

- Håtsó főzözóna
- Bal hátsó főzözóna
- Bal első főzözóna
- Első főzözóna
- Szabályozó gombja
- Maradékhő-kijelző
- Bekapcsolt állapot kijelzése

FŐZÖZNÁK SZABÁLYOZÁSA

A beépíthető lapok főzöznái teljesítményfelvétele vezérőkapcsolók-energiaszabályozók forgatásával van szabályozva a beépíthető sütők paneljén. Magasabb számjegy magasabb teljesítményfelvétel-fokozatot jelent

KERÁMIA-LAP HASZNÁLATÁNAK ELVEI



- Az üvegkerámia-lap az útmutatónak megfelelő bánásmód mellett eleget tesz az egyenlő hárztartási berendezések összes követelményeinél.
- A készülék első használata előtt szükséges kikapcsolni a főkapcsolót, és a készüléket rendesen letisztítani (tisztítószereket lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben).
- A készüléket az útmutató szerint csak felnőtt személyek kezelhetik.
- Nem engedélyezett gyerekekkel felügyelet nélkül hagyni a működő készüléknél.
- Az elektromos főzölap olyan készülék, melynek működtetése felügyeletet igényel.
- Kerülje az üres zománcozott edények melegítését, mivel ezeknek a fenekük megkárosodhat, és továbbtóláskor megsérthatik a főzölap felületét.
- Karcolt ill. éles fenek edények nem alkalmassak.
- A legjobb eredmények eléréséhez (az indukciós zónán való főzésnél) a fém edények fenekének 2-3 mm vastagnak, a rozsdáalló edényeknél rétegelt (szendvics) 4 – 6 mm feneknek kellene lennie.
- Szobahőmérsékletnél a feneknek mérsékeltben bemélyedtnek kellene lennie, mivel a melegtől megyűlik, ezáltal a főzöznán egenenesen

fekszik. Így minimális hőveszteség van bebiztosítva a két felület érintkezésénél (III. ábra).

- Az üvegkerámia megkarcolását tiszta és sima edények használatával előzi meg.
- Mindenkor igyekezzen, hogy a használt edény nagysága megfeleljen a kiválasztott főzözára átmérőjének nagyságával.
- Túl kicsi edény vagy egyenetlen fenék a hőkorlátozó ismételt bekapcsolásához vezet. Ellenkezőleg nem árt, ha az edény átmérője nagyobb, mint a kijelölt főzözána.
- Az eledelel felforralsához használjon magasabb teljesítményfokozatot. A forrás elérése után kapcsoljon alacsonyabb fokozatba.
- Ne használjon alufoliából, sem alumíniumot tartalmazó anyagokból készült tálat.
- A forró főzöznákról ne helyezzen műanyag tárgyat (kanalak, tálak, szűrök stb.), ezek az anyagok olvadnak és leégnek.
- A túlhevült zsírok és olajak meggyulladhatnak, ezért ügyeljen a használatuknál.

Működéspéldák teljesítményfelvétel-fokozatok beállításakor	
0	Kikapcsolva
1 - 2	A fokozat használata <ul style="list-style-type: none"> folyadék méréséhez forrásban tartására méréséhez és lassú melegítése leégetés veszélye nélkül vaj, csokoládé megolvásztására kiolvasztásra kis mennyiségű folyadék főzéséhez
3 - 4	A fokozat használható <ul style="list-style-type: none"> intenzív főzéshez nagyobb mennyiségű folyadék forrásban tartásához pároláshoz
5 - 6	A fokozatot használjuk <ul style="list-style-type: none"> gyors melegítést és magas hőmérsékletet igénylő eledelek készítéséhez (bifesztek, szeletek, burgonyasütés stb.) az eledelek felmelegítéséhez alacsonyabb fokozatra kapcsolás előtt

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az Ön üvegkerámia-lapja ránézsre szép és használatra igénytelen. A következő tanácsok és ajánlatok segítenek Ont olyan állapotban tartani, hogy valóban hosszú ideig szolgáljon.

AJÁNLÁSOK

- A készülék tisztításához ne használjon göztisztítót!
- A kerámialapot tisztítva rendszeresen, legcélszerűbb minden használat után.
- Először távolítsa el a kerámialapról az összes megszáradt ételmaradékot a tisztítókaparóval (a készülék tartozéka)
- Ahogy a lap kihűl, vigyen fel rá pár csepp megfelelő tisztítószert és tisztítsa le a felületet papírkendővel vagy tiszta, finom ronggyal.

KEZELÉSI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

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

FONTOS INFORMÁCIÓK, UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK

- Ellenőrizze, hogy a főzőlap alsó burkolatán elhelyezkedő típuscímkén megadott elektromos tápfeszültség adata megfelel-e az Ön elektromos elosztó-hálózatában levő feszültséggel.
- Az elektromos áram általi balesetvédelem szempontjából a szerint I. osztályba sorolt készülék.
- A főzőlap beszerelését csak a jelen tevékenységezhet szakmailag illetékes személy végezheti.
- Az elvégzett szerelés dátumát írassa be a Szavatossági levélbe.
- Az esetleges szavatossági időn belüli javításokat a „Reklamáció” bekezdés szerint biztosítja be.
- A főzőlapot a típuscímkén található előírásos feszültségű elektromos hálózathoz kell kapcsolni, a főzőlap teljesítményfelvételének megfelelő bevezetővel. (lásd „A készülék bekötése 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 helyég 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 fűbevezetésére.
- A készülékkel való manipuláció, ill. a készülék hosszabb leállítása esetében kapcsolja ki a készülék előtti elektromos energia-bevezetést főkapcsolójáról.

VIGYÁZAT!

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

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE

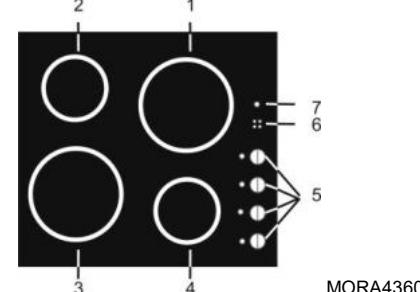
- A készülék a konyhabútor munkalapjában készített kivágásba való beszereléshez rendeltetett.
- Az armatúra burkolata galvanizáltan fémezett bádoglemezből van, és az armatúrával együtt a

laphoz van csavarozva. Az egész komplett szorítócsavarokkal van a munkalappal összekötve.

- A főzőlap peremére ragasztott tömítogumi meggátolja a folyadékok lefolyását a főzőlap alá.
- A készülék alapja az **üvegkerámia-főzőlap**, amelyre kötve vannak a többi tartó, burkoló és elektromos részek.
- A főzőlapon elektromos főzőzónák vannak kijelölve, amelyek kizárolag főzéshez vannak rendeltetve.
- A főzőzónák átmérői általános főzőedények méreteiből vannak levezetve. Csak a kijelölt átmérő felülete van melegítve, a maradék felület viszonylag hideg, és félreállító-felületnek használható.
- A vörös sugárzó fűtőtest azonban a látószögötől függően átszűrődhet a kijelölt zóna kerületén is.
- Az üvegkerámia-lap alatti főzőzóna túlhevülését hő-korlátozó korlátozza.
- A maradékhő-kijelző lámpák a főzőzóna növelte hőmérsékletét jelzik annak kikapcsolása után. A forró főzhely energetikailag kihasználható. A kijelző olyan lehűléskor alszik el, amikor nem fenyeget megégett veszélye.

MORA 4360, 4364

- A főzőzónák teljesítményfelvételre elfordítható kapcsolókkal van szabályozva.
- A kapcsolóknak 6 szabályozási fokuk és nulla-helyzetük van. Magasabb számjegy magasabb teljesítményfelvétel-fokozatot jelent.
- Bármely főzőzóna bekapcsolásakor kigyhű a bekapcsolt állapot fénymelzője.



MORA4360

1. Jobb hátsó főzőzóna
2. Bal hátsó főzőzóna
3. Bal első főzőzóna
4. Jobb első főzőzóna
5. Szabályozó gombja
6. Maradékhő-kijelző
7. Bekapcsolt állapot kijelzése

TECHNICKÉ ÚDAJE	VDSK 300 FF	VDSK 630 C
Elektrická vestavná varná deska	VDSK 300 FF	VDSK 630 C
Rozměry		
Celkové rozměry Š x Hl. x Vn (V = zabudovaná hloubka) (mm)	300 / 510 / 57	590 / 505 51 595 / 510 / 51*
Rozměry výřezu v pracovní desce Š x Hl x Tl. pracovní desky (mm)	275 / 490 / 30 až 50	560 x 490 x (30 - 50)
Varné zóny		
Levá přední - Ø 180mm (kW)		1,70
Levá zadní - Ø 145 mm (kW)		1,20
Pravá zadní Ø 180 mm (kW)		1,70
Pravá přední Ø 145 mm (kW)		1,20
Přední Ø 145 mm (kW)	1,20	
Zadní Ø 180 mm (kW)	1,70	
Elektrické napětí	230 V ~	230 / 400 V ~
Celkový elektrický príkon (kW)	2,90	5,80

PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Těsnící hmota	1
Cisticí škrabka	1
Upínka	4
Šroub 3,9x 6,5 mm	4

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

387851cs

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

- Skontrolujte, či údaje o elektrickom napájacom napäti uvedené 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 spotrebčí triedy I.
- Inštaláciu varnej platne musí vykonať iba oprávnená a pre túto činnosť odborne spôsobilá osoba. Dátum vykonania inštalácie si nechajte potvrdiť v Záručnom liste. Záručný list je platný iba v prípade, ak je riadne vyplňený a potvrdený oprávnenou osobou, ktorá vykonalia spustenie spotrebiča do prevádzky.
- Prípadné opravy v záručnej dobe zabezpečujte podľa pokynov uvedených v kapitole „Reklamácia“.
- Varná platňa musí byť pripojená k elektrickému sieti s predpísaným napäťom, ktoré je uvedené na typovom štítku, provodím, ktorý odpovedaná príkonu varnému platne (Vid. „Pripojenie spotrebiča k elektrickému sieti“).
- Ak varná platňa nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypnuté.
- Nie je priprušné dávať do blízkosti varných zón horľavé látky.
- Varná platňa je určená iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Nesmie sa používať na vykurovanie 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 spotrebčí inštalovaný (práca s náterovými hmotami, lepidlami a pod.), musí byť vždy vypnutý hlavný prívod elektrickej energie.
- Pri manipulácii so spotrebčíom, resp. pri ďalšom odstavení spotrebčí mimo prevádzku, vypnite hlavný vypínač prívodnej elektrickej energie pred spotrebčíom alebo odpojte prívodnú šnúru zo zásuvky.
- Doporučujeme Vám, aby ste sa raz za dva roky obrátili na servisnú organizáciu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcie platne a vykonanie odbornej údržby. Tým predistupečne pripadným poruchám a predlžíte životnosť varnej platne.

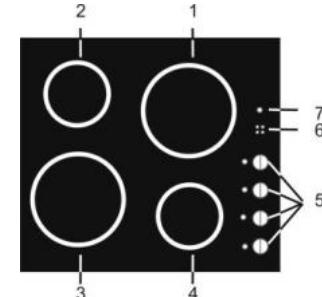
POZOR!

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

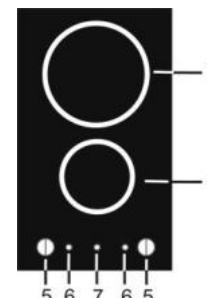
POPIS A OBSLUHA SPOTREBČÍA

- Spotrebčí je určený pre zabudovanie do výrezu v pracovnej doske kuchynského nábytku.
- Spotrebčí je spojený s pracovnou platňou upínacími skrutkami.
- Tesniaca guma je nalepená na okraj varnej platne a zabraňuje zatekaniu kvapaliny pod varnú platňu.

- Základnou časťou spotrebčí je sklokeramická platňa, na ktorú sú viazané ostatné nosné, krycie a elektrické časti spotrebčí.
- Na varnej platni sú vyznačené miesta – elektrické varné zóny – určené iba na varenie.
- Priemery varných zón sú odvozené z obvyklých rozmerov varných nádob. Vyhrievaná je iba plocha vyznačeného priemeru, ostatné plochy zostávajú relatívne chladné a môžu sa využiť ako odstávne plochy.
- Na červeno žiariaci výhrievacie teleso však môže podľa zorného uhla presvitáť aj cez obvod vyznačenej zóny.
- Prehriatú varnú zónu pod sklokeramickou platňou zabráňuje obmedzovací regulátor teploty.
- Svetelné ukazovatele zvyškového tepla signalizujú zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny po vypnutí. Horúce varné miesto môže byť energeticky využité. Svetelný ukazovateľ zhasne po takom ochladení varného miesta, kde už nehrází nebezpečenstvo popálenia.



1. Pravá zadná
2. Ľavá zadná
3. Ľavá predná
4. Pravá predná
5. Ovládaci knoflíky varných zón
6. Ukazatel zbytkového tepla
7. Signálizácia zapnutého stavu



1. Zadná varná zóna
2. Predná varná zóna
3. Ovládaci knoflíky varných zón
4. Ukazatel zbytkového tepla
5. Signálizácia zapnutého stavu

DANE TECHNICZNE			
Elektryczna płyta do zabudowy		VDSK 300 FF	VDSK 630 C
Wymiary			
Wysokość / szerokość / głębokość Szer. x GŁ. x V (v - głębokość zabudowy)	300 / 510 / 57	590 / 505 51 595 / 510 / 51*	
Wymiary otworu montażowego w blacie szafki kuchennej Szer.xGŁEB.xGRUB.płyty		275 / 490 / 30 aż 50	560 x 490 x (30 - 50)
Pole grzewcze			
Lewe przednie - Ø 180mm (kW)		1,70	
Lewe tylne - Ø 145 mm (kW)		1,20	
Prawe tylne - Ø 180 mm (kW)		1,70	
Prawe przednie - Ø 145 mm (kW)		1,20	
Przednie Ø 145 mm (kW)		1,20	
Tylne Ø 180 mm (kW)		1,70	
Napięcie elektryczne	230 V ~	230 / 400 V ~	
Calkowita nominalna moc elektryczna (kW)	2,90	5,80	

RODZAJ WYPOSAŻENIA	
Taśma uszczelniająca	1
Skrobak	1
Docisk	4
Šruba 3,9 x 6,5 mm	4

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

387851pl

UWAGA

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

WAŻNE OSTRZEŻENIE.

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

MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ

Instalacji płyty elektrycznej może dokonać wyłącznie firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. 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 płycie mebla o minimalnej grubości 30 mm, pokrytej 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 przedstawione na rysunku VII.
- Krawędzie otworu zalecamy pokryć odpowiednim, lakierelem (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.
- Tylna ściana nad szafkami kuchennymi za płytą ceramiczną, musi być również wykonana z materiały odpornego na działanie wysokich temperatur (minimum 120°C). Najmniejsza odległość tylnej krawędzi płyty ceramicznej od ściany tylnej wynosi 40 mm.
- Płyta ceramiczna nie może być zainstalowana w bezpośredniej bliskości od szafki roboczej wykonanej z materiału palnego, wystającej ponad płaszczyznę blatu szafki roboczej.
- 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 mocowanie zabezpieczającego płytę ceramiczną w meblu przedstawiono na rys.

PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać tylko firma posiadająca wymagane uprawnienia energetyczne.

- Na przyłączu płyty ceramicznej do sieci elektrycznej musi być umieszczony włącznik umożliwiający odcięcie wszystkich faz od sieci (oprócz typu MEC 310 FSC). Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm.
- Do podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy wykorzystać 5-żyłowy przewód o przekroju 1,5 mm np. typ H05VVF5G1,5, którego końcówki należy przygotować zgodnie z rysunkiem.
- Końce przewodów należy zabezpieczyć przed rozplecieniem poprzez zaciśnięcie specjalnych końcówek.
- Po umocowaniu końców przewodów pod głowikami wkrętów w puszce przyłączeniowej, umieścić sznur w skrzynce i zabezpieczyć przed wyrwaniem przy pomocy klamry.
- Na zakończenie zamknąć przykrywkę puszki przyłączeniowej.
- Po przyłączeniu urządzenia obrócić w położenie robocze, umieścić w otworze montażowym, skontrolować położenie sznura przyłączeniowego.
- Płyty do zabudowy należy przymocować dociskami z taką siłą, aby nie spowodować jej uszkodzenia.

UWAGA:

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

UWAGA:

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

REGULÁCIA VARNÝCH ZÓN

Prikyony varných zón vstavaných platní sú regulované otáčaním ovládajúcich gombíkov energoregulátorov alebo otočnými prepínačmi smerom vpravo. Väčšie číslo znamená väčší prikon varnej zóny.



Príklady činností pri nastavení príkonových stupňov

0	Vypnuté
1 - 2	Stupeň je učrený pre <ul style="list-style-type: none"> ▪ udržiavanie kvapalín v miernom vare, ▪ mierny a pomály ohrev bez nebezpečenstva pripláenia, ▪ rozpúšťanie masla, čokolády, ▪ rozmrzavanie, ▪ varenie malého množstva kvapaliny.
3 - 4	Stupeň možno použiť pri <ul style="list-style-type: none"> ▪ intenzívnom varení, ▪ udržiavanie varu väčšieho množstva kvapaliny, ▪ dusenie (varení v pare).
5 - 6	Stupeň používané <ul style="list-style-type: none"> ▪ pri príprave pokrmov vyžadujúcich rýchly ohrev a vysokú teplotu (bifteky, rezne, opekané zemiaky a pod.), ▪ pri zohrievaní pokrmov pred prepnutím na nižší stupeň.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

DOPORUČENIE

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Vašu sklokeramicú platňu čistite pravidelne, najlepšie po každom použití.
- Najprv odstrárite zo sklokeramickej platne všetky zaschnuté zvyšky jedla a tekutín pomocou 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 rozohriatom povrchu Vašej sklokeramickej platne nedopatrením roztávi akýkoľvek predmet z plastu, hliníkskej fólie, cukor alebo potravina obsahujúce cukor, odstráňte ho okamžite pomocou čistiacej škrabky kým je platňa horúca, a to nielen z varnej platne, ale, v prípade znečistenia, aj z povrchu nádoby. Tým zabráňte poškodeniu povrchu varnej platne.

• Pred prípravou jedla, ktoré obsahuje väčšie množstvo cukru (napr. džem), potrite platňu vhodným ochranným prostriedkom, aby ste chránilí jej povrch pred poškodením cukrom v prípade vyvretia pokrmu alebo pri jeho rozlatí na povrh platne.

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

Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstraneľnými pripálenými zvyškami pokrmov. Nemajú vplyv na funkčnosť sklokeramiky, nejedná sa o zmnu v materiale.

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

REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči závada, neopravujte je sami. Reklamáciu si uplatnite v predajni, v ktorej ste daný spotrebič zakúpili, u značkového servisu GORENJE SLOVAKIA alebo u servisných gesci, 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 spätný odber a recyklование použitých zariadení.

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

PREDPIS PRE INŠTALÁCIU

Tento predpis je určený predovšetkým pracovníkom oprávnených inštalačných a oprávňenských organizácií.

Inštalačie musí byť prevedená v súlade s národnými normami a predpismi.

Odporúčame Vám však, aby ste si vo vlastnom záujme tento predpis preštudovali.

Z hľadiska funkcie spotrebiče je pri inštalačii nutné vykonať tieto úkony:

- kontrolu správnosti pripojenia k prívodu elektrickej energie,
- kontrolo funkcie vyhrievacích telies, ovládaciach a regulačných prvkov,
- prevedenie všetkých funkcií spotrebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.

UPOZORNENIE

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA!

Pri akejkoľvek manipulácii so spotrebičom mimo bežného použitia je nutné zaistiť jeho odpojenie od elektrickej rozvodnej siete vypnutím hlavného vypínača pred spotrebičom.

UMiestnenie varnej platne

Inštalačie môže vykonávať iba osoba, ktorá je pre túto činnosť oprávnená a odborne spôsobilá, a to v súlade s národnými normami a predpismi.

- Elektrická varná platňa je určená z hľadiska pôsobenia vonkajších vplyvov podľa STN 33 2000-3 pre normálne prostredie.
- Pre bezpečné vzdialenosť stien a nábytku od varného panelu plati STN 92 0300.
- Varná platňa je určená na zabudovanie do výrezu v pracovnej doske minimálnej hrúbky 30 mm, povrchovo krytej tepelne odolným materiáлом.
- Pracovná doska musí byť inštalovaná vo vodorovnej polohe a musí byť na strane k stene utesnená proti zatekaniu kvapalín.
- Rozmery výrezu pre varnú platňu sú uvedené na obrázkoch.
- Bezpečné vzdialenosť tak stien a nábytku sú na obr. VII.
- Plochy vzniknuté vo výreze otvoru doporučujeme kryť vhodným lakovom (napr. silikónovým), resp. hliníkovou fóliou, ktorá zníži prenikanie vlhkosti do platne.
- Pod varnú platňu sa nemôžu inštalovať bez zvláštneho opatrenia rúry, u ktorých môžu spaliť 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 vzdialosť zadnej hraný varnej platne od zadnej steny je 40 mm.

• Po ostudzeniu płyty należy nanieść na jej powierzchnię kilka kropel odpowiedniego środka czyszczącego i wyczyścić jej powierzchnię przy pomocy ręcznika papierowego lub delikatnej ścierki.

- 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 jakolikvek przedmet z plastiku, folii kuchennej, cukru alebo 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 rozłania na powierzchnię płyty.

Plamy z metalicznym polyskiem - 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 przypałonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej gdyż nie następują zmiany materiałowe.

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

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 ważej, prawidłowo wypełnionej Karty Gwarancyjnej reklamacja nie może być przyjęta.

SPOSoby WYKORZYSTANIA I UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Tekatura 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 URZĄDZENIA 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 obowiązującego 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.

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

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

Instalacja płyty musi zostać przeprowadzona przez uprawnioną do tego firmę (posiadającą odpowiednie 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 przede wszystkim następujące czynności:

- sprawdzenie prawidłowości podłączenia do sieci elektrycznej,
- kontrola działania grzałek, elementów regulacyjnych i sterowniczych,
- zaprezentowanie klientowi wszystkich funkcji urządzenia oraz zaznajomienie z jego obsługą i konserwacją.

STEROWANIE PÓŁ GRZEJNYCH

Moce pól grzejnych płyt do zabudowy, reguluje się obracając pokrętło energoregulatora lub przy pomocy pokręteł regulatorów na panelu sterującym w prawo.
Wyzszy numer oznacza wiekszą moc pól grzejnych.

ZASADY EKSPLOATACJI PŁTY CERAMICZNEJ

- Przed pierwszym użytkowaniem urządzenia należy je najpierw odłączyć od sieci elektrycznej głównym wyłącznikiem a następnie wyczyścić (zalecane środki czyszczące podano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”).
- W przypadku płyt ceramicznych u których ramka jest malowana, krawędzie garnków nie mogą dotykać ramki, jak również garnki nie mogą być stawiane na ramce.
- 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 wgłębione, 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 garnek i nierówne dno powodują zadziałanie ogranicznika temperatury. Nie jest błędem jeżeli średnica naczynia jest większa niż powierzchnia pola grzewczego.
- 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 pola grzewcze przedmiotów z tworzyw sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywrócić do płyt.
- 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 twardze krawędzie przedmiotów.

- Płyta ceramiczna powinna być zawsze czysta i sucha. Wilgotne dna garnków mogą być przyczyną powstawania plam na płyce.
- Powierzchnia płyt, podczas przygotowywania potraw jest bardzo gorąca, może spowodować poparzenie – dlatego należy obserwować wskaźniki ciepła resztowego.
- Jeżeli dojdzie do uszkodzeń płyty ceramicznej - powstaną zarysowania, pęknienia – urządzenie musi być wyłączone z eksploatacji przy pomocy wyłącznika głównego znajdującego się przed urządzeniem. Następnie należy zgłosić usterekę do autoryzowanego serwisu.



Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy

0	Wyłączone
1 - 2	<p>Stopień przeznaczony do</p> <ul style="list-style-type: none">utrzymania cieczy w stanie lekkiego wrzenia,lekkiego i powolnego podgrzewania bez ryzyka przypalenia,rozpuszczania masła, czekolady,rozmrzania,gotowania niedużej ilości płynu
3 - 4	<p>Stopień przeznaczony do</p> <ul style="list-style-type: none">intensywnego gotowania,utrzymania wrzenia większej objętości płynu,duszenia potraw
5 - 6	<p>Stopień przeznaczony do</p> <ul style="list-style-type: none">przygotowania potraw, które wymagają szybkiego podgrzania i wysokiej temperatury (befsztyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych, itp.),rozgrzania potraw przed przełączeniem na niższy stopień.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Państwa płyta ceramiczna jest estetyczna i nieskomplikowana użyciu. Poniższe rady i zalecenia pomoga Państwu utrzymać ją w takim stanie, aby mogła być przez Państwa używana jak najdłużej.

ZALECENIA

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych!
- Płyty ceramiczne należy czyścić regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- W pierwszej kolejności należy usunąć z powierzchni płyt wszystkie zaschnięte resztki potraw i płynów przy pomocy znajdującego się w wyposażeniu skrobaka.

- 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 varnú platňu nedoporučujeme. Minimálna vzdialenosť medzi varnou platňou odsávačom je 650mm, ďalej podľa doporučenia výrobcu odsávačov párov.
- Pred inštaláciou spotrebiča 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 obr.

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti smie vykonávať iba oprávnená a odborne spôsobilá osoba.

- Do rozvodu pred spotrebicom musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotrebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých polov minimálne 3 mm (okrem typu MEC 310 FSC).
- K pripojeniu varnej platne použite 5-ti žilový sieťový kabel o prierez 1,5 mm, napríklad H05VV-F 5G1,5, ktorého konce upravte podľa obr. X.
- Konce vodičov je nutné spevniť proti rozstrapkaniu nalisovanými koncovkami.
- Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte šnúru do krabičky svorkovnice a zaistite ju proti vytiahnutiu sponou.
- Nakoniec zatvorte veko krabičky svorkovnice.
- Po pripojení spotrebič otočte do pracovnej polohy, vložte do výrezu a skontrolujte polohu prívodného kabla.
- Varnú platňu zaistite úpinkami (obr. VII), a to primeranou silou tak, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.

UPOZORNENIE:

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

UPOZORNENIE:

Výrobca si vyhradzuje právo drobných zmien v návode, vyplývajúcich z inovačných alebo technologických zmien výrobku, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE		
	VDSK 300 FF	VDSK 630 C
Rozmery		
Výška / šírka / hĺbka Š x Hl. x V (V = zabudovaná hĺbka)	300 / 510 / 57	590 / 505 51 595 / 510 / 51*
Rozmery výrezu v pracovnej doske Š x Hl x Ti. pracovnej dosky	275 / 490 / 30 až 50	560 x 490 x (30 - 50)
Varné zóny		
Lavá predná - Ø 180mm (kW)		1,70
Lavá zadná - Ø 145 mm (kW)		1,20
Pravá zadná Ø 180 mm (kW)		1,70
Pravá predná Ø 145 mm (kW)		1,20
Predná Ø 145 mm (kW)	1,20	
Zadná Ø 180 mm (kW)	1,70	
Elektrické napätie	230 V ~	230 / 400 V ~
Celkový el. príkon (kW)	2,90	5,80
PRÍSLUŠENSTVO		
Tesniaca hmota		1
Cistiaca škrabka		1
Úpinka		4
Skrutka 3,9 x 6,5 mm		4

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

387851sk

INSTRUKCJA OBSŁUGI 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 użytywanie wyrobu zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Przed podłączeniem sprawdzić, czy dane dotyczące napięcia sieci elektrycznej znajdujące się na tabliczce znamionowej (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.
- Data wykonanej instalacji urządzenia musi zostać potwierdzona w Karcie Gwarancyjnej.
- 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 umerku powstałego na skutek nieprawidłowego wykorzystania urządzenia.
- Niedopuszczalne jest umieszczanie materiałów palnych w pobliżu elementów grzewczych płyty.
- 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 bezpośrednio przed urządzeniem.

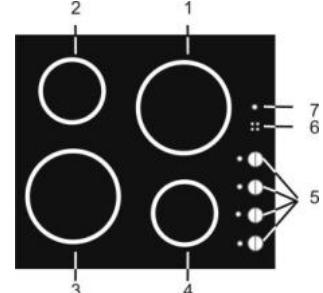
UWAGA!

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

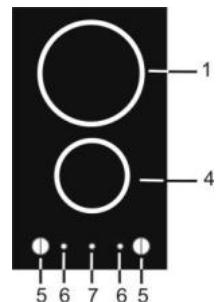
OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Urządzenie przeznaczone jest do wmontowania w płytę roboczą mebla kuchennego.
- Uszczelka znajdująca się na obwodzie płyty ceramicznej urządzenia, zabezpiecza je przed przedstawieniem się płynów do jego wnętrza.
- Podstawową częścią urządzenia jest płyta ceramiczna, obudowa oraz instalacja elektryczna.

- Na płycie 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.
- Wskażnik ciepla szczątkowego sygnalizuje podwyższoną temperaturę powierzchni pól grzejnych po ich wyłączeniu. Zakumulowane ciepło może być jeszcze wykorzystane. Wskażnik ciepla szczątkowego zgaśnie w momencie gdy temperatura pola grzejowego obniży się do takiej wartości przy której nie będzie zachodziło ryzyko poparzenia.



1. Pole grzewcze prawe tylne
2. Pole grzewcze lewe tylne
3. Pole grzewcze lewe przednie
4. Pole grzewcze prawe przednie
5. Pokrętła regulacyjne pól grzejnych
6. Wskażnik ciepla szczątkowego
7. Kontrolka włączenia urządzenia



1. Pole grzewcze tylne
4. Pole grzewcze przednie
5. Pokrętła regulacyjne pól grzejnych
6. Wskażnik ciepla szczątkowego
7. Kontrolka włączenia urządzenia