

VD 4335 - VDS 620 FF

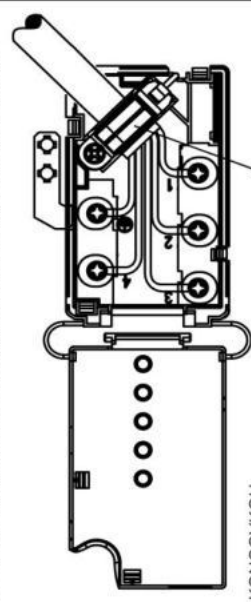
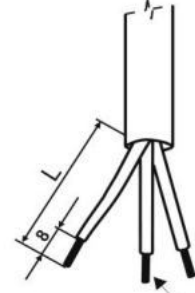
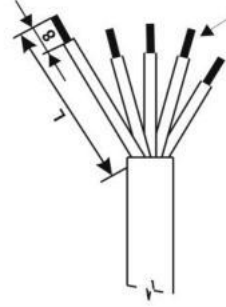
CZ, SK, PL, HU / 2012 08 01 / 390212



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

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

TŘÍFÁZOVÉ PŘIPOJENÍ / TROJFÁZOVÉ PRIPOJENIE / PODŁĄCZENIE TRÓJFAZOWE / HÁROMFÁZISÚ CSATLAKOZÁS



KONCE VODIČŮ ZPEVNĚNÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE VODIČOV SPEVNENÉ NALISOVANOU KONCOVKOU
 KONCE KABLI WZMOCNIONE WYTŁACZANĄ KONCÓWKĄ
 VEZETEKEK SAJTOLT MEREVITETT VÉGZÓDESE

SPONA PROTI VYTRŽENÍ ŠNŮRY
 SPONA PROTI VYTRHNUTIU ŠNŮRY
 ZACISK ZABEZPEČAJĄCY
 PRZEWÓD PRZED WYRWANIEM
 SZORÍTÓ A KÁBEL KISZAKÍTÁSA ELLEN

L=65 mm, ČERNÝ/ ČERNÝ/ CZARNY / FEKETE - L3 (3)
 L=45 mm, ČERNÝ/ ČERNÝ/ CZARNY / FEKETE - L2 (2)
 L=45 mm, SVĚTLEMODRÝ / SVETLOMODRÝ /
 NIEBIESKI / VILÁGOSKÉK - N (4)
 L=50 mm, ZELENÓŽLTÝ / ZELENÓŽLTÝ /
 ZIELONO-ŻÓŁTY / ZÖLD-SÁRGA – PE (⊕)
 L=25 mm, HNĚDÝ / HNEĐÝ / BRĄZOWY/ BARNA - L1 (1)

1. Tömítés
2. Hátsó 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.
Tisztítókaparó	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 ÚDRŽBÉ

Vážený zákazniku, zakoupil jste si výrobek z naší nové řady vestavných elektrických spotřebičů. Je naším přáním, 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 přívodní šňúrou zakončenou vidlicí. Tato výhoda vyžaduje určitá opatření uvedená v tomto návodě.
- 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 Vaší 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 síti s napětím 230V s frekvencí 50Hz odpovídající příkonu varné desky (viz. „Připojení spotřebiče k elektrické síti“).
- 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 místností, 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 nátěrovými 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 šňúra musí být nahrazena šňúrou s odizolovanými zpevněnými konci stejného provedení
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje 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 mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění 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 jakékoliv trhliny, ihned odpojte spotřebič od sítě.

UPOZORNĚNÍ

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

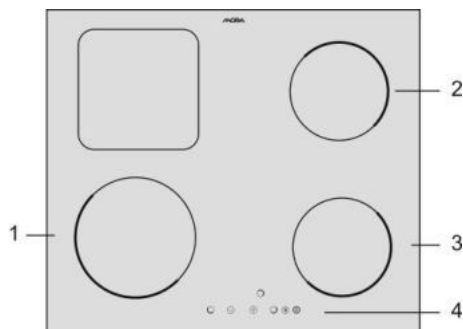
POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

- Spotřebič je určený k zabudování do výřezu v pracovní desce kuchyňského nábytku.
- Těsnící pryž nalepená na okraj varné desky zabráňuje 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.
- Vyhřívaná 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, kdy již nehrozí 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 dotyku) symbolu dojde k akustické odezvě.

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

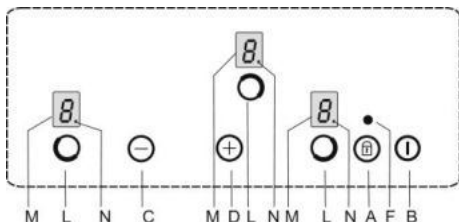
POPIS



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

OVĽADACÍ PANEL

- A- senzor uzamknutí funkce (klíč)
- B- senzor síťového spínače
- C- senzor mínus (-)
- D- senzor plus (+)
- F- kontrolní svítilno 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 chybového režimu.
- Povrch senzorů udržujte vždy v čistotě.
- Nevystavujte silnému osvětlení, jako je např. halogenová lampa nebo ostrý sluneční svit atd.

V případě nedodržení těchto podmínek nemusí dojít k správné kalibraci senzorů a na displeji se objeví chybové hlášení (viz tabulka). Po odstranění příčiny 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 (síťový spínač). Na obou displejích se objeví symbol „O“ nebo „H“ a symboly aktivace varné zóny „N“ blikají. Neprovedeme-li další volbu do 10 sec, dojde k automatickému vypnutí varné desky.

ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

Do 10 sec po zapnutí varné desky stisknete senzor „L“ požadované varné zóny. Příslušný symbol aktivace varné zóny „N“ zůstane trvale svítit, ostatní symboly „N“ zhasnou. Do 8 sec provedeme pomocí senzorů „+“ 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:

Nastavit 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 neprovedeme aktivaci přehřevu do 10 s, tato funkce se zruší.

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

Doby přehřevu pro příslušné výkonové stupně jsou uvedeny v tabulce.

A FŐZŐLAP ELHELYEZÉSE

A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.

- A készülék biztos távolságára a falaktól és a bútortól a Cseh szabvány 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 főzőlap kivágásához szükséges méretek, és annak helyzete a szerelési képen találhatók.
- A készülék biztos távolságai a falaktól és a bútortól 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 főzőlap alá nem lehet külön intézkedés nélkül sütőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzőlap alá.
- A konyhaszekrény főzőlap mögötti hátsó falának is hőálló anyagból (120° C) kell lennie. A főzőlap hátsó élének legkisebb távolsága a hátsó faltól 40 mm.
- A főzőlap nem szerelhető gyúlékony anyagból készült, a munkaasztaltól túlérő konyhaszekrény közvetlen közelébe.
- A főzőlap felett csak gőzelszívót ajánlunk szerelni, amely felett el lehet helyezni konyhaszekrényt. Önálló szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánlunk szerelni. A főzőlap és gőzelszívó közötti 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 bútortól a következő ábrán látható.

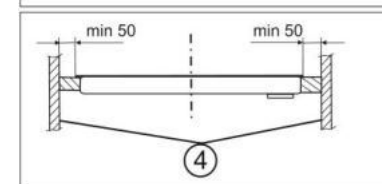
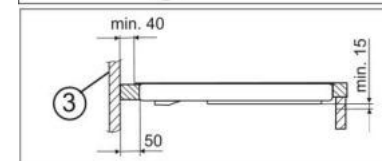
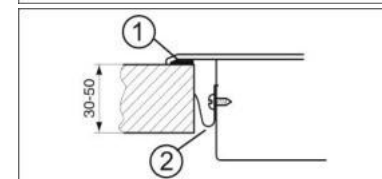
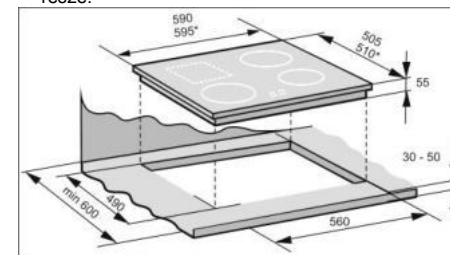
A főzőlapot úgy kell bekapcsolni, hogy a csatlakozódugó szabadon elérhető legyen.

A FŐZŐLAP ELHELYEZÉSE

A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.

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

- A főzőlap kivágásához szükséges méretek, és annak helyzete a szerelési képen található.
- A készülék biztos távolságai a falaktól és a bútortól 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 főzőlap alá nem lehet külön intézkedés nélkül sütőt szerelni, ahol az égéstermékek felfelé áramlanának a főzőlap alá.
- A konyhaszekrény főzőlap mögötti hátsó falának is hőálló anyagból (120° C) kell lennie. A főzőlap hátsó élének legkisebb távolsága a hátsó faltól 40 mm.
- A főzőlap nem szerelhető gyúlékony anyagból készült, a munkaasztaltól túlérő konyhaszekrény közvetlen közelébe.
- A főzőlap felett csak gőzelszívót ajánlunk szerelni, amely felett el lehet helyezni konyhaszekrényt. Önálló szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánlunk szerelni. A főzőlap és gőzelszívó közötti 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.



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 kihűlt, vigyen fel rá pár csepp megfelelő tisztítószer és tisztítsa le a felületet papírkendővel vagy tiszta, finom ronggyal.
- A felületet alaposan mossa le és törölje szárazra egy másik papírkendővel vagy puha anyaggal.
- Ne használjon sikálót, mosó szivacsot vagy bármilyen más, durva felületű tisztítószer.
- Ugyanakkor nem ajánlunk korrózió-támogató szereket használni, mint például a sütő- és folttisztító sprayek.
- Ha észrevétlenségből adódóan elolvad a forró kerámialapon valamilyen műanyag tárgy, konyhafólia, 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 meggátolja a főzőlap megkárosodását.
- Magasabb cukortartalmú eledel (pl. dzsem) előkészítése előtt kenje le a lapot megfelelő védőszerral, hogy az eledel kiforrása vagy kifolyása esetén védje a cukor általi károsodástól.



Fémesen csillogó foltok alumínium edények súrlódásával, vagy nem alkalmas tisztítószer 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 abraszív tisztítószerrel 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 járjon el. Rendesen kitöltött Garancialevél nélkül a reklamáció nem érvényesíthető.

A CSOMAGOLÁS FELHASZNÁLÁSA ÉS MEGSEMISÍTÁSE

Hullámkarton, csomagoló papír
 - eladás egy feldolgozónak
 - papírhulladék kontejnerekbe rakni
 - más kihasználás
 Csomagoló fóliák és PE csomagok
 - műanyag hulladék kontejnerekbe raknimístech ve
 Vaši obci zaručuje jejich recyklaci.

A KÉSZÜLÉK MEGSEMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRATA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről 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 ELŐÍRÁS

Ez az előírás főleg a beszerelő és karbantartó cégek dolgozóinak van szánva. De az önök személyes érdekében javasoljuk, olvassa el ezt az előírást. A beszerelést csak az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően lehet elvégezni.

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

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

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

Bármilyen, az általános használatától eltérő manipulációnál 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 senzorů „+“ a „-“ proveďte požadovanou změnu

VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

- Aktivujte příslušnou varnou zónu
- Současným stiskem 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

lhned 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. síti (např. při zapnutí po výpadku dodávky el. energie v průběhu vaření nebo při prvotním připojení desky k el. síti), 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 POKRMU 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 nechtěnému přestavení varné desky při provozu), stiskneme senzor A (klíč) po dobu minimálně 2 sec. Rozsvítí se kontrolní svítidlo „F“.

Při uzamčení ovládání varné desky zůstává funkční pouze vypnutí varné desky (stiskem senzoru B (síťový spínač) nebo vypnutí uzamčení stiskem senzoru A (klíč). Po vypnutí uzamčení (indikací 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 spotřebiče. Dětskou pojistku je možné aktivovat jen když není nastaven výkonový stupeň varných zón.

POSTUP

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

DEAKTIVACE - VYPNUTÍ DĚTSKÉ POJISTKY

- Zapněte desku stiskem senzoru „B“
- Rozsvítí se na displeji 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 ovládací symboly).

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY BEZPEČNOSTNÍ

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

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

POZNÁMKA:

- Symbyoly F1 až F4 se střídavě zobrazují se symbyoly 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 „I“ na displeji.

ZASADY POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY UPOZORNĚNÍ!

- Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělí osoby.
- Není přípustné 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 přírodní 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. ostřinami 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 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 hrnec a nerovné dno vedou k opakovanému vypínání zóny omezovačem teploty. Naproti tomu neškodí, 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 pokrmů 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 (lžice, 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.).

- Poškrábání sklokeramiky mohou způsobit např. písková zrna z čistění zeleniny, zbytky nevhodného čistícího 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 spotřebič z přívodu elektrické energie a obraťte se na servisní firmu.

Příklady činností při nastavení příkonových stupňů	
0	Vypnuto
1 – 3	Stupeň je určen • k udržování kapaliny v mírném varu, • k mírnému a pomalému ohřevu bez nebezpečí přepálení, • k rozpuštění másla, čokolády, • rozmrazování, • k vaření malého množství kapaliny.
4 – 6	Stupeň lze použít • k intenzivnímu vaření, • k udržování varu většího množství kapaliny, • k dušení.
7 - 9	Stupeň používáme • k přípravě pokrmů, vyžadující rychlý ohřev a vysokou teplotu (bifteky, řízky, smažení brambůrek apod.), • k rozhřátí pokrmů před přepnutím na nižší stupeň.

POZNÁMKA:

Pravá zadní varná 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 zasklé zbytky jídla a tekutin pomocí čisticí škrabky (v příslušenství spotřebiče).
- Jakmile je deska chladná, naneste na ni několik kapek vhodného čistícího prostředku a vyčistěte jej povrch papírovým ručníkem nebo čistou, jemnou utěrkou.
- Plochu důkladně omyjte a vysušte dalším papírovým ručníkem nebo měkkou látkou.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoli jiné čisticí prostředky s drsným povrchem.

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

MEGJEGYZÉS:

- Az F1 és F4 -es szimbólumok váltva A0 - A9 -es szimbólumokat mutatnak, melyek a konkrét szenzort jelölik meg.
- A főzőlap túl lehet hevítve egy nem megfelelő használatánál (például üres edény melegítése). Ez az állapot a "I" szimbólum ábrázolásával van jelölve.

KERÁMIA-LAP HASZNÁLATÁNAK ELVEI FIGYELMEZTETÉS!

- A készüléket kizárólag felnőtt személyek használhatják és a kezelési útmutató szerint.
- Ne hagyják a gyerekeket felügyelet nélkül a működő készüléknél.
- Az elektromos főzőlap egy olyan készülék, amely felügyeletet igényel.
- A készülék első használata előtt szükséges kikapcsolni a főkapcsolót vagy kihúzni a dugót, és a készüléket rendszeresen letisztítani (tisztítószerrel lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben).



- A lakozott rámmal ellátott főzőlapok esetében az edények széle nem érintheti a rámat és nem is lehetnek a ráma helyezésre.
- Kerülje az üres zománczott edények melegítését, mivel ezeknek a fenekük megkárosodhat, és továbbtoláskor megsérthetik a főzőlap felületét.
- Karcolt ill. éles fenekű edények nem alkalmasak.
- A legjobb eredmények eléréséhez (az indukciós zónán való főzésnél) a fém edények fenekének 2-3mm vastagnak, a rozsdamentes edényeknek rétegelt (szendvics) 4 – 6mm feneknek kellene lennie.
- Szobahőmérsékletnél a feneknek mérsékeltlen bemelegednie kellene lennie, mivel a melegtől meggyúlik, ezáltal a főzőzónán egyenesen fekszik. Így minimális hővesztés van bebiztosítva a két felület érintkezésénél.
- Az üvegkerámia megkarcolását tiszta és sima edények használatával előzi meg.
- Mindenkori igyekezzon, hogy a használt edény nagysága megfeleljen a kiválasztott főzőzóna átmérőjének nagyságával.
- A nagyon kicsi edény vagy egy egyenetlen fenék a főzőzóna hő-ellenőrzőjével okozott ismételt kikapcsolásához vezethet. Ellenkezőleg nem árt,

ha az edény átmérője nagyobb, mint a kijelölt főzőzóna.

- Az edelel felforralásához használjon magasabb teljesítményfokozatot. A forrás elérése után kapcsoljon alacsonyabb fokozatra.
- Ne használjon alufóliából, sem alumíniumot tartalmazó anyagokból készült tálat.
- A forró főzőzónákra ne helyezzen műanyag tárgyakat (kanalak, tálak, szűrők stb.), ezek az anyagok olvadnak és leégnek.
- A túlhevült zsírok és olajok meggyulladhatnak, ezért ügyeljen a használatuknál.
- A üvegkerámia megkarcolását például a tisztított zöldségből származó homokszemek vagy nem megfelelő tisztítószer okozhatja.
- Tartsa a főzőlapot tisztán és szárazon. Az edények nedves fenekét foltokat okozhat.
- A lap felülete a használatnál forró és megégethet - ezért figyeljen a maradék hő kijelzőkre.
- Ha a főzőlap megkárosodik, kapcsolja ki a készüléket az elektromos táplálás kikapcsolásával vagy az elektromos csatlakozódugó kihúzásával és hívja a javító céget.

Működéspéldák teljesítményfelvevél-fokozatok beállításakor	
0	Kikapcsolva
1 – 3	Ez a beállítás • folyadékok mérsékelt forrásban tartására szolgál, • mérsékelt és lassú melegítésre leégetés veszélye nélkül, • vaj, csokoládé megolvasztására, • kiolvasztásra, • kis mennyiségű folyadék főzéséhez
4 – 6	Ez a beállítás • intenzív főzéshez • nagyobb mennyiségű folyadék forrásban tartásához • pároláshoz szolgál.
7 - 9	Ez a beállítás • gyors melegítésre és magas hőmérsékletet igénylő edelek készítésére (bifsztekek, szeletek, burgonyasütés stb.), • az edelek felmelegítésére alacsonyabb fokozatra kapcsolás előtt szolgál.

MEGJEGYZÉS:

A hátsó jobb főzőzóna a 230 V-s áramkörhöz bekapcsolása miatt kisebb a teljesítménye. Ezt a kisebb mennyiségű étel melegítésére és az étel 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 megváltozott teljesítményt.

A FŐZŐZÓNA 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 MARADÉKHŐ 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 csatlós után), ez azt jelenti, hogy a főzőlap forró volt az áramkörtől való elcsatlósákor. 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 FŐZŐLAP VEZÉRLÉSÉNEK LEZÁRÁSA

Ha a főzőlapon a beállított működési rendszert akarja lezárni (ez a főzőlap 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 főzőlap vezérlésének lezárása után a főzőlap kikapcsolása lehetséges (a B szenzor lenyomásával (hálózati kapcsoló), vagy a lezárás kikapcsolása az A (kulcs) szenzor lenyomásával. A főzőlap vezérlésének kinyitása után (az "A" szimbólum melletti kijelző kialszik) a főzőlap valamennyi funkcióját újonnan használhatjuk.

MEGJEGYZÉS:

A főzőlap 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 főzőlapot a „B” szenzor lenyomásával.
- Az ábrázolókon villogó tizedesponatok jelennek 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 főzőlapot 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 FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA - AUTOMATIKUSAN

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

A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA - VÉDELMI KIKAPCSOLÁS

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

A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA - BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

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

- Rovábbá nedoporučujeme používat přípravky podporující korozi jako jsou například spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Pokud se Vám na rozžhaveném povrchu Vaší sklokeramické desky nedopatřením 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 znečištění i z povrchu nádob. 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 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, nejedná 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 tmavá skvrna.

REKLAMACE

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

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 Vaší 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 recyklování použitých zařízení.

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

PŘEDPIS PRO INSTALACI

Tento předpis je určen především pracovníkům oprávněným instalačních 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: Vyzařování.

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 (jistice).

UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

Instalace musí být provedena v souladu s výše citovanými normami.

- Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších vlivů 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 výřezu 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 výřezu pro varnou desku a jeho poloha jsou uvedeny na obr.
- Bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky jsou na obr.
- Plochy vzniklé po výřezu otvoru doporučujeme kryt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al fólií, které snižují pronikání vlhkosti do desky.
- Pod varné desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečicí trouby u kterých mohou spaliny z pečicí 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 (digestoř), nad kterým může být umístěna kuchyňská skříňka. Samostatnou skříňku bez odsavače par k instalaci nad varnou desku nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů.
- Před instalací spotřebiče do výřezu v pracovní desce nalepte po obvodě spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství.
- Uchytení - zajištění vestavné desky v nábytku je znázorněno na obrázku.

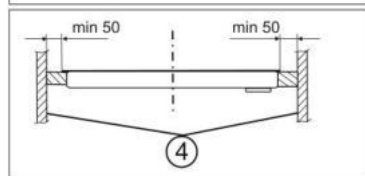
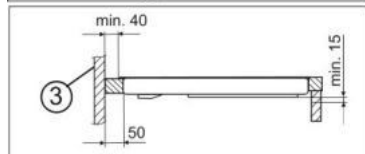
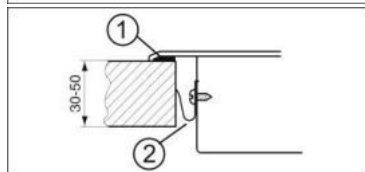
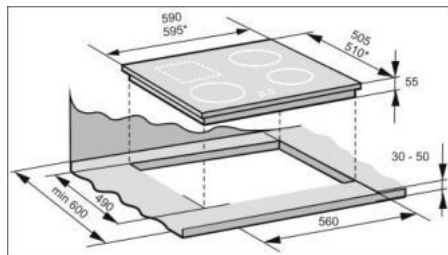
Varná deska musí být připojena tak, aby byl přístup k elektrické zásuvce.

UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

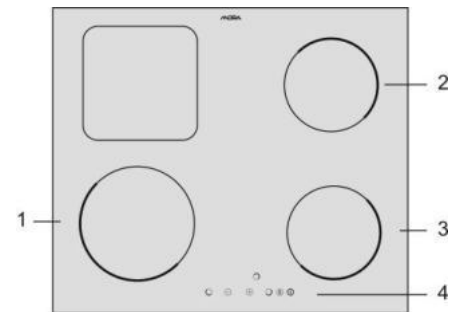
- Elektrická varná deska je určena z hlediska působení vnějších vlivů dle ČSN 33 2000-3 pro normální prostředí.
- Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky platí ČSN 061008.
- Varná deska předpokládá zabudování do výřezu v pracovní desce min. tloušťky 30mm, povrchově kryté tepelně odolným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

- Rozměry výřezu pro varnou desku a jeho poloha jsou uvedeny na obrázku.
- Bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od varné desky jsou na obrázku.
- Plochy vzniklé po výřezu otvoru doporučujeme kryt vhodným lakem (např. silikonovým) resp. Al fólií, které snižují pronikání vlhkosti do desky.
- Pod varné desky nelze instalovat bez zvláštního opatření pečicí trouby u kterých mohou spaliny z pečicí 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 (digestoř), nad kterým může být umístěna kuchyňská skříňka. Samostatnou skříňku bez odsavače par k instalaci nad varnou desku nedoporučujeme. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem je 650mm, dále dle doporučení výrobce odsavačů.
- Před instalací spotřebiče do výřezu v pracovní desce nalepte po obvodě spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství.



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

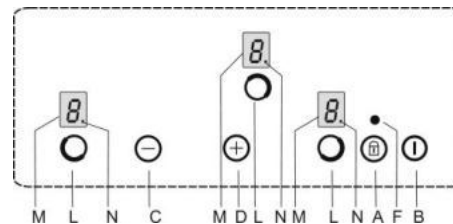
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE



- 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 (SENZOROK) KALIBRÁLÁSA

Az érzékelők beállítása alatt:

- Ne tegyen semmit a felületükre, mert ez a hibát jelző eljárást indíthatja el.
- Az érzékelők felszínét tartsa állandóan tisztán.
- Ne tegye őket 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 rendszeren lesz elvégezve.

VIGYÁZAT!

- A szenzorvezérlés az üvegkerámia-lapon elhelyezkedő megfelelő szimbólumra való ujj odaillesztésével aktiválódik. Ez okból a vezérlőpanelt 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 kitörölődnek és a főzőlap vezérlése bezáródik.

A FŐZŐLAP 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 FŐZŐZÓNA BEKAPCSOLÁSA

10 másodpercig a főzőlap bekapcsolása után nyomja le az „L” szenzort a kiválasztott főzőzónánál. A megfelelő „N” szimbólum állandó világítása a főzőzóna aktiválását fogja jelenteni, a többi „N” szimbólumok kialszanak. 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.

Igy a maximális teljesítményt gyorsabban állítjuk be, mint a teljesítmény „+” szenzorral végzett fokozatos emelésével.

AZ TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA ELŐMELEGÍTÉSSSEL:

Megkönnyíti a főzést az étel gyorsabb forrása hozzájárul 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 előválasztott teljesítményfok lesz kimutatva. Az előmelegítés befejezése után a főzőzóna automatikusan átkapcsol az előre beállított teljesítményfokra. Az előmelegítés hossza a megfelelő teljesítményfokoknál 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 tápkábelrel van szállítva. Ez az előny bizonyos, ebben az utasításban leírt elrendezést követel.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alsó burkolatán elhelyezkedő típuscímkén megadott elektromos tápfeszültség adata megegyez-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 tevékenységhez 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 feszültségű, 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 edel meleg feldolgozására alkalmas. Nem használható a helység fűtésére, mivel a túlterheléssel a funkciók meghibásodása következhet be. A helytelen használat általi megkárosodásra a szavatosság nem érvényesíthető.
- Tilos a főzőzónák közelében gyúlékony anyagot elhelyezni.
- A készülék szerelési térség környezetének változása esetében (mázanyagokkal, ragasztókkal való munkák stb.) mindig ki legyen kapcsolva az elektromos energia főbevezetése.
- A készülékkel való manipuláció, ill. a készülék hosszabb leállítása esetében kapcsolja ki a készülék elektromos táplálását.

- Egy hibás hálózati kábel egy hasonló szilárdított kábel végekkel ellátott kábelrel kell kicserélni.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyerekeket beleértve), melyek fizikai, érzéki vagy szellemi képtelensége vagy a tapasztalatok és tudás hiánya a készülék biztonságos használatát gátolja - kivétellel, ha olyan személy felügyelete alatt vannak vagy olyan személlyel voltak a készülék használatáról betanítva, aki a személyes biztonságukért felelős. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy a készülékkel ne játszhassanak.
- Ezt a készüléket gyerekek 8 éves kortól és idősebb személyek csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel vagy a kisebb tapasztalatokkal és tudással akkor használhatják, ha olyan személy felügyelete alatt vannak vagy olyan személlyel 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 gyerekeket tartsák hatótávolságon kívül a készüléktől és a tápkábeltől.

VIGYÁZAT!

Ha a főzőlap felületén bármilyen repedés jelenik meg, azonnal 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 meggátolja 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 melegítve, a többi felülete viszonylag hűvösek és elrakó területnek lehet őket használni.
- A vörösen sugárzó fűtőtest, a látószoftól függően, a kijelölt zónán is átvilágíthat.
- Az üvegkerámia-lap alatti főzőzóna túlhevülését hő-korlátozó korlátozza.
- A teljesítményt mutató ábrázoló helyén kilavágított "H" kijelzők, a főzőzóna kikapcsolása után is, a főzőzónának felületének magasabb hőmérsékletét jelzik. A forró főzőhely energetikailag kihasználható. A kijelző olyan lehűléskor alszik ki, amikor a megégetés veszélye már nem fenyeget.

- Tésnění
- Upínka
- Zadní stěna
- Boční stěny

UPOZORNĚNÍ:

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

Příslušenství	
Těsnící hmota	1 ks / Szt.
Čistící 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 výřezu 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 napätí uvedenom na typovom štítku, ktorý je na spodnom kryte varnej platne, súhlasí s napätím Vašej rozvodnej elektrickej siete.
- Z hľadiska ochrany pred úrazom elektrickým prúdom podľa STN EN 60 335-1 ide o spotrebič triedy I.
- Inštaláciu Vašej varnej platne musí vykonať iba oprávnená a pre túto činnosť odborne spôsobilá osoba. Pri inštalácii spotrebiča je treba vykonať:
 - kontrolu správnosti pripojenia k elektrickému prívodu,
 - kontrolu funkcií varných telies, regulačných a ovládacích prvkov,
 - predvedenie všetkých funkcií spotrebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.
- Dátum vykonania inštalácie si nechajte potvrdiť v Záručnom liste. Záručný list je platný iba v prípade, ak je riadne vyplnený a potvrdený oprávnenou osobou, ktorá vykonala 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 napätím 230V s frekvenciou 50Hz, zodpovedajúcou príkonu varnej platne (viď „Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti“).
- Ak varná platňa nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypnuté.
- Nie je prípustné dávať do blízkosti varných zón horľavé látky.
- Varná platňa je určená iba pre tepelnú úpravu pokrmov. Nesmie sa používať na vykurovanie miestností, pretože môže dôjsť k poruche funkčnosti jej nadmerným zaťažovaním. 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 predídete 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 zabraňuje 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 zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom 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 SPOTREBIČA

- 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, krycie a elektrické časti spotrebiča.
- Na varnej platni sú vyznačené miesta – elektrické varné zóny – určené len pre varenie a ľavé zadné miesto je možné využiť ako odkladací priestor.
- Priemery varných zón sú odvodené z obvyklých rozmerov varných nádob.
- Vyhrievaná je iba plocha vyznačeného priemeru, ostatné plochy zostávajú relatívne chladné a môžu sa využiť ako odstavňé plochy.
- Na červeno žiariace vyhrievacie teleso však môže podľa zorného uhla presvitať aj cez obvod vyznačenej zóny.
- Prehriatiu varnej zóny pod sklokeramickou platňou zabraňuje obmedzovací regulátor teploty.
- Svietiace symboly „H“ na pozíciách 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 GŁĘB. 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 ~
Całkowita nominalna moc elektryczna	3,50 kW

RODZAJ WYPOSAŻENIA	
Taśma uszczelniająca	1 ks / Szt.
Skrobak	1 ks / Szt.
Docisk	4 ks / Szt.
Śruba 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 przede 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

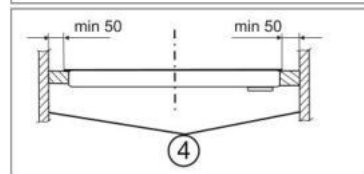
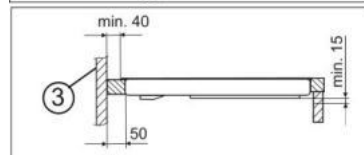
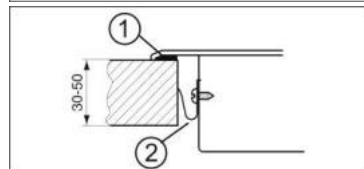
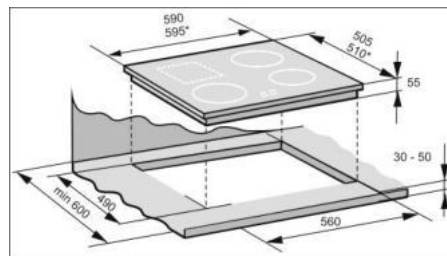
Instalacja i montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.

- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnie z polskimi normami.
- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do zabudowy w otworze wykonanym w 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 zaciekaniami płynów pomiędzy płytą i ścianą.
- 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 spaliny 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 zaciekaniami płynów.
- Sposób mocowanie zabezpieczającego płytę ceramiczną w meblu przedstawiono na rysunku.

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



1. Uszczelka
2. Docisk
3. Ściana tylna
4. Ściany boczne

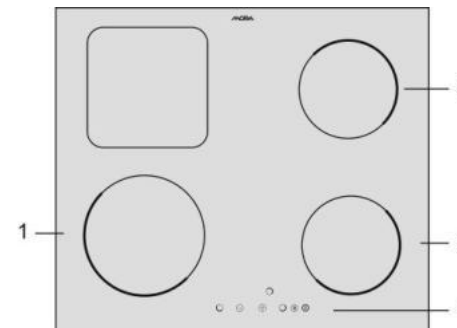
UWAGA:

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

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

Príkony varných zón sú regulované v rozsahu 9 stupňov, voliteľných dotykovými symbolmi s príslušnými ukazovateľmi na senzorovom ovládači. Pri každom označení (stlačení alebo dotyku) symbolu dôjde k akustickej odozve. Reakcia tlačidiel (symbolov) je 1 sec, počas tejto doby je potrebné mať prst v blízkosti príslušného symbolu.

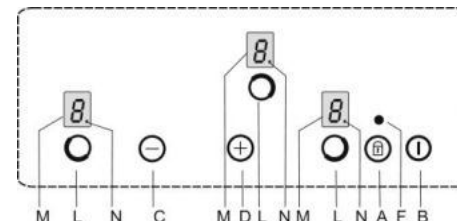
POPIS



- 1 - ľavá predná varná zóna
- 2 - pravá zadná varná zóna
- 3 - pravá predná varná zóna
- 4 - ovládcí panel

OVĽADACÍ PANEL

- A - senzor uzamknutia funkcie (kľúč)
- B - senzor sieťového spínača
- C - senzor mínus (-)
- D - senzor plus (+)
- F - kontrolné svetielko uzamknutia funkcie
- L - senzor ľavých zón
- M - ukazovateľ príkonového stupňa
- N - symbol aktivácie varnej zóny



KALIBRÁCIA SENZOROV

V priebehu doby, keď sa senzory prispôbujú 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 lampka alebo ostrý slnečný svät. atd. V prípade nedodržania týchto podmienok nemusí dôjsť k správnej kalibrácii senzorov a na displeji sa objaví chybové hlásenie (pozri tabuľku). Po odstránení príčiny dôjde automaticky k správnej kalibrácii.

POZOR!

- Senzorové ovládanie je aktivované priložením prsta na príslušný symbol na sklokeramickej platni. Ovládací panel udržiavajte preto v čistote a suchu.
- Senzory nereagujú na tmavé matné farby (nepoužívať čierne rukavice). Nekladte nič na ovládací 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 displejích se objeví symbol „0“ nebo „H“ a symboly aktivace varné zóny „N“ blikají. Neprovedeme-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 PREDOHREVVU:

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 PREDOHREVVU:

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 aktivácii 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 predohrevu)	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 aktivujte príslušnú varnú zónu (senzor "L") a stlačením sensorov "+" a "-" vykonajte požadovanú zmenu

VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Aktivujte príslušnú varnú zónu
- Súčasným stlačením oboch sensorov D (+) a C (-) sa varná zóna vypne, alebo stlačením sensora 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 zahriata 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 závalu, 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 (kľúč) po dobu minimálne 2 sec. Rozsvieti sa kontrolné svetidlo "F". Pri uzamknutom ovládaní varnej platne zostáva funkčné iba vypnutie varnej dosky (stlačením sensora B (sieťový spínač) alebo vypnutie uzamknutia stlačením sensora A (kľúč). Po vypnutí uzamknutia (indikáčna dióda u sensora 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 sensora "B".
- Na displejoch sa zobrazia blikajúce 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 displej s L rozsvieti

DEAKTIVÁCIA - VYPNUTIEDETSKEJ POISTKY

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

VYPNUTIE VARNEJ DOSKYAUTOMATICKÉ

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

VYPNUTIE VARNEJ DOSKY OCHRANNÉ

Celá varná doska sa vypne v prípade, že stlačíme jeden senzor alebo viac sensorov 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 - viď tabuľka.

UWAGA:

Prawe tylne 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.

ZAŁECENIA

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych!
- Płytę ceramiczną 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 ściereczki.
- 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 odpłamiacze.
- 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 (kondycjonerem) 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 przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie płyty ceramicznej gdyż nie następują zmiany materiałowe.
- Otarcia ornamentyki** - mogą powstać przez stosowanie agresywnych środków czyszczących albo tarciami 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 zgłaszaniu 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

- Tektura 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.
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 GRZEWECZEJ

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

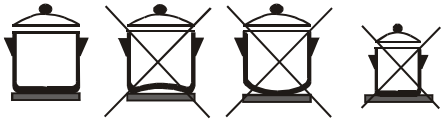
Tabela błędów	
Displej	Przyczyna
F1	• zbyt mocne oświetlenie
F2	• mocno pulsujące światło (np. świetlówka)
F3	• sensor przykryty jasnym przedmiotem
F4	• mocno promieniujące oświetlenie

UWAGA:

- Symbole 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 je najpierw odłączyć od sieci elektrycznej głównym wyłącznikiem a następnie wyczyścić (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 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.
- 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 pola grzewcze przedmiotów z tworzyw sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywarzeć do płyty.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić, dlatego należy zwracać na nie szczególną uwagę przy obróbce termicznej potraw (smażenie frytek itp.).
- Zdrapanie 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 płycie.
- Powierzchnia płyty, podczas przygotowywania potraw jest bardzo gorąca, może spowodować poparzenie – dlatego należy obserwować wskaźniki ciepła resztkowego.
- Jeżeli dojdzie do uszkodzeń płyty ceramicznej - powstaną zarysowania, pęknięcia – urządzenie musi być wyłączone z eksploatacji przy pomocy wyłącznika. Następnie należy zgłosić usterkę do autoryzowanego serwisu.

Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy	
0	Wyłączone
1 – 3	Stopień przeznaczony do • utrzymania cieczy w stanie lekkiego wrzenia, lekkiego i powolnego podgrzewania bez ryzyka przypalenia, • rozpuszczania masła, czekolady, • rozmrażania, • gotowania niedużej ilości płynu.
4 – 6	Stopień przeznaczony do • intensywnego gotowania, • utrzymania wrzenia większej objętości płynu • duszenia potraw.
7 - 9	Stopień przeznaczony do • przygotowania potraw, które wymagają szybkiego podgrzania i wysokiej temperatury (befsztyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych, itp.), • rozgrzania potraw przed przełączeniem na niższy stopień.

Tabela chyb	
Displej	Przчина
F1	• príliš silné osvetlenie
F2	• silné pulzujúce svetlo (napr. žiarovka)
F3	• senzor prekrytý svetlým predmetom
F4	• silné premenlivé osvetlenie

POZNÁMKA:

- Symbole F1 až F4 sa striedavo zobrazujú so symbolmi A0 - A9, ktoré označujú konkrétne senzory.
- Pri nevhodnom použití varnej dosky (napr. ohrev prázdnej nádoby), môže dôjsť k jej prehriatiu. Tento stav je signalizovaný symbolom "t" na displejoch.

ZÁSADY POUŽÍVANIA SKLOKERAMICKEJ PLATNE UPOZORNENIE!

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



- Pred prvým použitím spotrebiča je nutné odpojiť prívodnú šnúru zo zásuvky, alebo vypnúť hlavný vypínač (istič) a spotrebič riadne vyčistiť (čistiace prostriedky viz kapitola „Čistenie a údržba“).
- Vyhňte sa ohrevu prázdnych smaltovaných nádob, ktorých dna sa tým môžu poškodiť a pri presune nádoby poškrabať povrch varnej platne.
- Nie sú vhodné nádoby s ryhovanim resp. ostrými výstupkami na dne.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by malo byť dno kovových nádob 2-3mm hrubé, u nerezových nádob s vrstveným (sendvičovým) dnem 4-6mm.
- Pri izbovej teplote by malo byť dno mierne vyhlbené, pretože sálaním tepla sa rozťahuje, aby tak potom mohlo rovno 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 použitej nádoby zodpovedalo svojou veľkosťou priemeru zvolenej varnej zóny.
- Príliš malý hrniec a nerovné dno vedú k opakovanému zapínaniu obmedzovača teploty. Napriek tomu nie je na škodu, ak je priemer nádoby väčší než vyznačená varná zóna.
- U varných platní, 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 vyrobené z materiálu, obsahujúceho hliník.
- Na horúce varné zóny nekladte predmety z umelej hmoty (lyžice, misky, cedidlá a pod.), tieto materiály sa tavja a pripaľujú.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu vznietiť, preto dávajte pozor pri úprave pokrmov s tukmi a olejmi (fritovanie a pod.).
- Poškrabanie sklokeramiky môžu spôsobiť napr. pieskové zrná z čistej zeleniny, zvyšky nevhodného čistiaceho prášku.
- Varnú platňu udržiavajte čistú a suchú. Vlhké dna hrncov môžu spôsobiť vznik škvrn.
- Povrch platne je počas jej prevádzky horúci, môže dôjsť k popáleniu - sledujte ukazovatele zvyškového tepla.
- Ak dôjde k poruche varnej platne, vypnite spotrebič z prívodu elektrickej energie a obráťte sa na servisnú firmu.

Příklady činností při nastavení příkonových stupňů	
0	Vypnuté
1 – 3	Stupeň je určený • pre udržiavanie kvapalín v miernom varení, • mierny a pomalý ohrev bez nebezpečenstva pripálenia, • rozpúšťanie masla, čokolády, • rozmrazovanie, • varenie malého množstva kvapaliny.
4 – 6	Stupeň možno použiť • pri intenzívnom varení, • udrzovaní varu väčšieho množstva kvapaliny, • dusení (varení v pare).
7 - 9	Stupeň používame • pri príprave pokrmov vyžadujúcich 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 varení.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vaša sklokeramická platňa je vzhľadovo pekná a nenáročná na používanie. Nasledujúce rady a odporúčenia Vám pomôžu udržiavať 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 tekutín pomocou čistiacej škrabky (v príslušenstve spotrebiča).
- Akonáhle je platňa chladná, naneste na ňu niekoľko kvapiek vhodného čistiaceho prostriedku a vyčistite 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 roztaví akýkoľvek predmet z plastu, kuchynskej 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 nádob. Tým zabránite poškodeniu povrchu varnej platne.
- Pred prípravou jedla, ktoré obsahuje väčšie množstvo cukru (napr. džem), potrite platňu vhodným ochranným prostriedkom, 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 hrnca alebo použitím nevhodného čistiaceho prostriedku. Tieto škvŕny sa odstraňujú pracne, až po niekoľkonásobnom čistení.

Farebné zmeny na varnej platni sú spôsobené neodstrániteľnými pripálenými zvyškami pokrmov. Nemajú vplyv na funkčnosť sklokeramiky, nejedná sa o zmenu v materiále.

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

Čistiace prostriedky

Čistiace prostriedky vhodné na sklokeramické varné plochy

REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebič závada, neopravujte je sami. Reklamáciu si uplatníte v predajni, v ktorej ste daný spotrebič zakúpili, u značkového servisu GORENJE SLOVAKIA alebo u servisných gescií, 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 recyklovanie použitých zariadení.

Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne 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: Osobitné 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. Pripájanie elektrických prístrojov a spotrebičov.

STN920300- Požiarne bezpečnosť tepelných zariadení.

výsvietlaczu budú mrugať na przemian symbol „A“ i vybraný wcześniej stopień mocy. Po upływie działania w/w funkcji pole grzewcze zostanie automatycznie przełączone 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 naciskając sensor „+” i „-” nastawić żadaną moc.

WYŁĄCZENIE POLA GRZEWczego

- Aktywować odpowiednie pole grzewcze
- Jednocześnie nacisnąć oba sensory D (+) i C (-) co spowoduje wyłączenie pola grzewczego lub nacisnąć 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 włączeniu zasilania po przerwie w dostawie energii elektr. w trakcie gotowania, lub początkowym podłączeniu płyty do sieci elektr.), oznacza to, że płyta została odłączona od zasilania energią elektryczną w stanie gorącym. Nie jest to wada, symbol „H” zniknie po upływie czasu nastawionego przez producenta.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA POKARMU W CIEPŁYM STANIE

Za pomocą małej mocy pokarm utrzymywany jest w ciepłym stanie.

NASTAWIENIE FUNKCJI:

- Nastawić pole grzewcze na stopień mocy 1 i nacisnąć sensor „-”.
- Na wyświetlaczu pojawi się „u”

ZABLOKOWANIE STEROWANIA PŁYTĄ GRZEWczĄ

W celu zablokowania nastawionego režimu pracy płyty grzewczej (zapobiega to jej przypadkowemu przedstawieniu podczas pracy), nacisnąć sensor A (klucz) przez minimum 2 sekundy. Zaświeci się lampka kontrolna „F”.

Po zablokowaniu sterowania płytą grzewczą pozostaje tylko dostępna funkcja wyłączenia płyty grzewczej (naciskając sensor B (włącznik sieciowy) lub wyłączenia blokady naciskając 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 pół grzewczych.

SPÓSÓB POSTĘPOWANIA

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

DEAKTYWACJA - WYŁĄCZENIE ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

- Włączyć płytę naciskając sensor „B”.
- Na wyświetlaczach pojawi się L
- Do 3 sekund nacisnąć jednocześnie sensory „+” i „-” a następnie sensor „-”.
- Płyta jest gotowa do użytku.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWczEJ

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

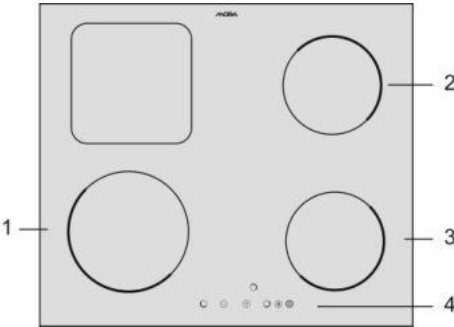
WYŁĄCZENIE OCHRONNE PŁYTY GRZEWczEJ

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

Zakumulowane ciepło może być jeszcze wykorzystane. Litera zgaśnie 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, dlatego należy przez ten czas przytrzymać na nim palec.

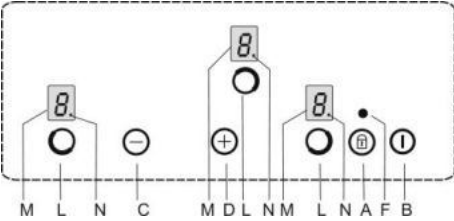
OPIS



- 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 powierzchnię żadnych przedmiotów, w przeciwnym razie mogłoby 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 płyty ceramicznej.
- Należy uważać na przypadkowe włączenie urządzenia przez zwierzęta domowe.
- Odlączenie płyty ceramicznej od sieci elektrycznej spowoduje anulowanie nastawionych parametrów oraz zablokowanie sterowania płytą.

WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ

Nacisnąć 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 nacisnąć sensor „L” żadanego 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
 - Ustaw poziom mocy 9
 - Naciśnij sensor “+”
 - W ciągu 10 aby ustawić żądany poziom 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 - Pożiarno-technické vlastnosti hmôt. Stupeň horľavosti stavebných hmôt. Z hľadiska funkcie spotrebiče je pri inštalácii nutné vykonať tieto úkony:

- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov,
- Odkúšanie všetkých funkcií spotrebiča a oboznámenie sa s jeho obsluhou a údržbou.

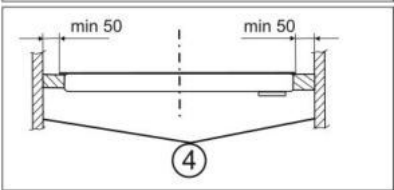
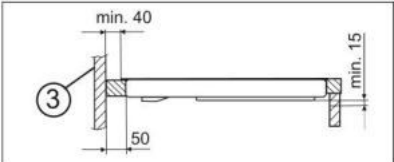
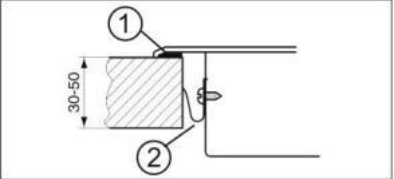
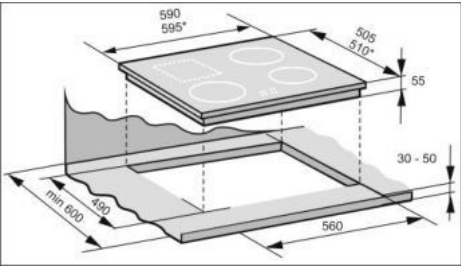
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!

Pri akejkolvek manipulácii so spotrebičom mimo bežného používania je potrebné zaistiť jeho odpojenie zo zásuvky alebo vypnutie hlavného vypínača pred spotrebičom (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 vzdialenosti 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 krytej tepelne odolným materiálom.
- 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 vzdialenosti 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 varnú platňu sa nemôžu inštalovať bez zvláštného opatrenia rúry, u ktorých môžu spáliť 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 pár (digestor), nad ktorým môže byť umiestnená kuchynská skrinka. Samostatnú skrinku bez odsávača pár pre inštaláciu nad varnú platňu nedoporučujeme. Minimálna vzdialenosť medzi varnou platňou odsávačom je 650mm, ďalej podľa doporučení výrobcu odsávačov pár.
- 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 obrázku.
- Varná platňa musí byť pripojená tak, aby bol prístup k elektrickej zásuvke.



- 1. Tesnenie
- 2. Upínka
- 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
Čistiaca škrabka	1 ks
Úpínka	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 KONSERAWACJI

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 regul. 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 znamionowej (znajdującej się na dolnej ścianie 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 wykonanej 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 płyty 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 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 wyłącznik 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 podaż.

UWAGA!

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyty 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 płynów do jego wnętrza.
- Podstawową częścią urządzenia jest płyta ceramiczna, obudowa oraz instalacja elektryczna.
- Na płycie ceramicznej znajdują się wyznaczone miejsca - pól 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.