

WORLD

VD 4327 - VDS 940 F

CZ, SK, PL, HU / 2012 08 01 / 388425

WORLD



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

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



## NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Vážený zákazníku,  
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

- 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 „Reklamacie“.
- Varná deska musí být připojena k elektrické síti s předepsaným napětím, které je uvedeno na typovém štítku, přívodem, který odpovídá 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 vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie před spotřebičem, nebo odpojte přívodní šňůru ze zásuvky.

### POZOR!

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

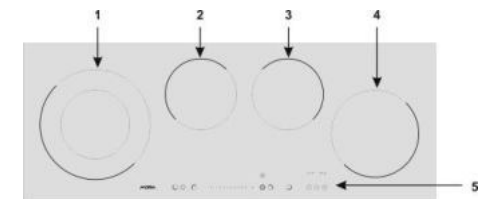
## POPIS A OBSLUHA SPOTŘEBIČE

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

## POPIS



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

## POZOR!

- Senzorové ovládání je aktivováno přiložením prstu na příslušný symbol na sklokeramické desce. Ovládací panel udržujte proto v čistotě a suchu.
- Sensory 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.

## ODEMKNUTÍ OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Stiskneme symbol A (klíč). Pro uzamčení stisk opakujeme.

## ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskneme symbol B (síťový spínač). Neprovedeme-li další volbu do 10 sec, dojde k automatickému vypnutí varné desky.

## ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

- Po zapnutí varné desky stiskneme symbol L příslušné varné zóny).
- Nastavíme požadovaný výkonový stupeň symboly „T“ na hodnotu 1 až 9.
- Displej označené varné zóny indikuje střídajícím se silnějším a slabším jasnem zvolený výkonový stupeň. Po 10-ti sec se ozve akustický signál a blikání displeje se zastaví. Nastavený výkonový stupeň je uložen do paměti a trvale zobrazen na displeji.

## UZAMČENÍ OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

Chceme-li uzamknout nastavený režim varné desky (zabrání nechtěnému přestavení varné desky při provozu), stiskneme symbol A (klíč). U symbolu se rozsvítí indikační dioda („F“).  
Při uzamčeném ovládní varné desky zůstává funkční pouze vypnutí varné desky (stiskem symbolu B (síťový spínač) nebo vypnutí uzamčení stiskem symbolu A (klíč)).  
Po vypnutí uzamčení (indikační dioda u symbolu A zhasne) můžeme znovu ovládat všechny funkce varné desky.

## VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

- Stiskem symbolu „S“ (0) se varná zóna vypne.
- 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.

## PŘEDEHŘEV VARNÉ ZÓNY

- Usnadní vaření rychlejším uvedením pokrmu do varu plným výkonem a poté se výkon automaticky přepne na zvolený nižší stupeň.
- Stiskem symbolu varné zóny L aktivujeme ovládání příslušné varné zóny.
- Stiskneme krátce symbol „R“ (A), na displeji se zobrazí výkonový stupeň s hodnotou „9“.
- Opět stiskneme symbol „R“ (A) a místo číslice „9“ se zobrazí „A“

- Provedeme nastavení předvolby výkonového stupně stiskem symbolu „T“ v rozsahu 1 až 8.

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.

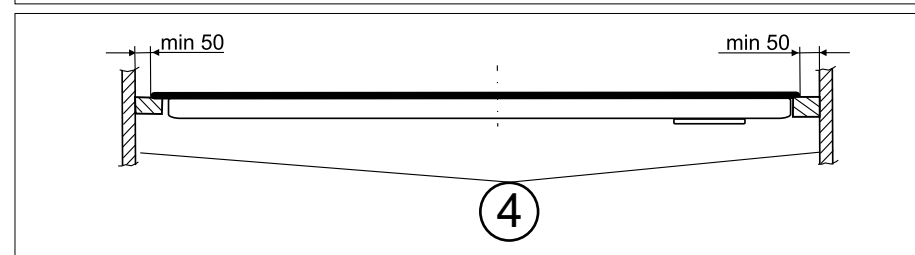
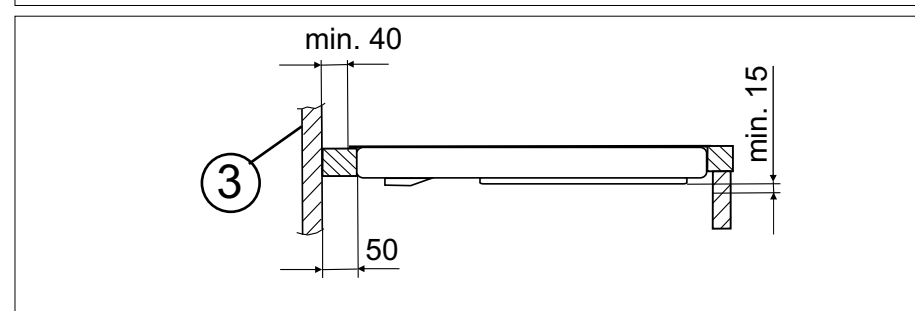
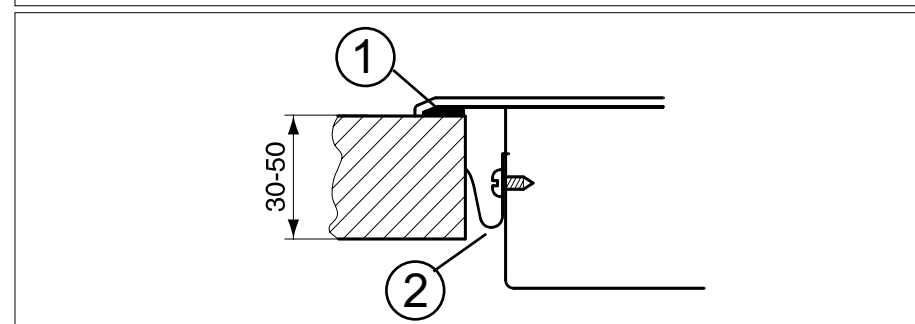
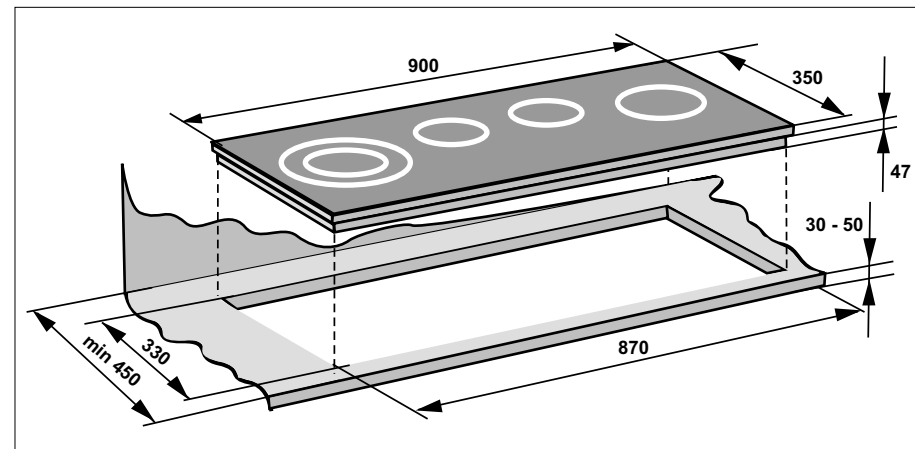
Výkonový stupeň	Doba provozu na maximální výkon (doba přehřevu)
1	50 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 40 sec
4	5 min 20 sec
5	6 min 20 sec
6	55 sec
7	2 min 35 sec
8	2 min 35 sec

## NASTAVENÍ ČASOVÁNÍ VARNÉ ZÓNY

- Zapneme varnou desku
- Stiskem symbolu varné zóny L aktivujeme ovládání příslušné varné zóny. Na příslušném displeji bliká „0“ nebo nastavený výkonový stupeň.
- Nastavíme požadovaný výkonový stupeň symbolem „T“ (1 – 9).
- Do 5 vteřin stiskem symbolu „N“ aktivujeme časovač. Na displeji se zobrazí blikající číslice 0:00 a příslušné kontrolní svítidlo „Q“. Nastavení časovače provedeme stisknutím symbolů „+“ nebo „-“. Maximální délka nastavení časovače je 4 hodiny.
- Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál a varná zóna se vypne. Symbol „Q“ bliká.
- Vypnutí akustického signálu provedeme stiskem libovolného symbolu. Pokud toto neprovedeme, akustický signál se automaticky vypne po uplynutí doby 20 vteřin.
- Časovač můžeme použít na libovolnou varnou zónu nezávisle na sobě.
- Pro kontrolu nebo změnu nastaveného času stiskněte symbol „L“ příslušné varné zóny.
- Postup změny času je stejný jako jeho prvotní nastavení.

## POUŽITÍ ČASOVAČE JAKO MINUTEK

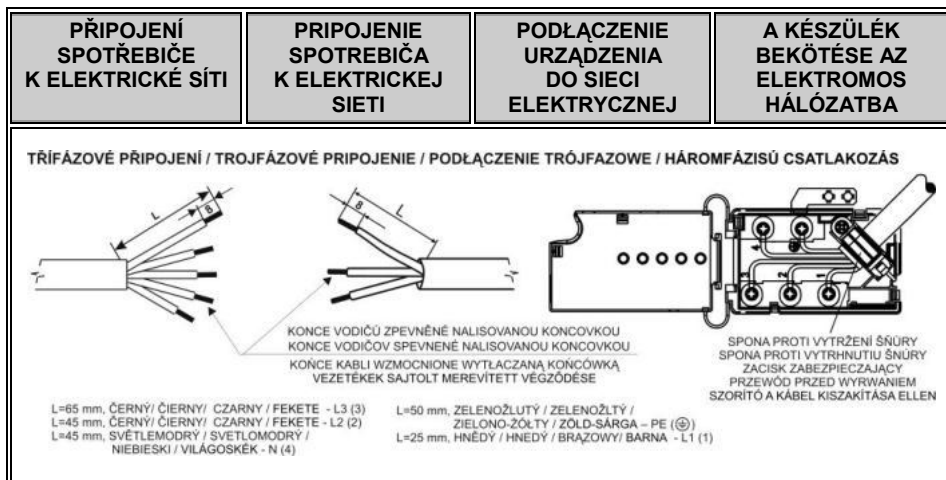
- Zapneme varnou desku
- Stiskem symbolu varné zóny L, na příslušném displeji bliká „0“
- Výkon varné zóny nenastavujeme – ponecháme na stupni „0“.
- Do 5 vteřin stiskem symbolu „N“ aktivujeme časovač. Na displeji se zobrazí blikající číslice 0:00 a příslušné kontrolní svítidlo „Q“. Nastavení časovače provedeme stisknutím symbolů „+“ nebo „-“. Maximální délka nastavení časovače je 4 hodiny.



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

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

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



- Po uplynutí nastaveného času se ozve akustický signál a varná zóna se vypne. Symbol „Q“ bliká.
- Vypnutí akustického signálu provedeme stiskem libovolného symbolu. Pokud toto neprovedeme, akustický signál se automaticky vypne po uplynutí doby 20 vteřin.
- Časovač ve funkci minutek můžeme použít na libovolnou varnou zónu, která právě není v provozu.
- Pro kontrolu nebo změnu nastaveného času stiskněte symbol „L“ příslušné varné zóny.
- Postup změny času je stejný jako jeho prvotní nastavení.

### VYPNUTÍ VARNÉ DESKY AUTOMATICKĚ

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

### RUČNÍ

Stiskneme symbol B (Síťový spínač). Celá deska bude vypnuta a její nastavení „vynulováno“.

Po vypnutí varné desky bude displej zobrazovat symbol (symboly) „H“, pokud mají varné zóny nebezpečně vysokou teplotu.

### OCHRANNÉ VYPNUTÍ

Celá varná deska se vypne v případě, že stiskneme jeden symbol nebo více symbolů na dobu delší než 5 sec (např. položíme utěrku nebo nádobu na ovládací symboly).

### INDIKACE ZBYTKOVÉHO TEPLA

Vypneme-li varnou zónu, zobrazí se na displeji symbol „H“. Pokud je současně zapnuta i jiná varná zóna, pak se na displeji střídavě zobrazují symboly „H“ a „0“. Symbol „H“ upozorňuje na nebezpečí, že příslušná varná zóna je ještě horká a na zbytkové teplo, které lze využít.

### ZAPNUTÍ VARNÉ DUOZÓNY

Podle velikosti varné nádoby lze využít vnitřního topného okruhu nebo přidat i ohřev vnějším okruhem. Stiskem symbolu L varné zóny aktivujeme ovládání varné duozóny, nastavíme výkon symbolem „T“ (1 – 9) na požadovanou hodnotu a stiskem symbolu „K“, připojíme vnější okruh. Současně se nad symbolem „K“ rozsvítí světlo při připojení vnějšího topného okruhu duozóny I.

### VYPNUTÍ VNĚJŠÍHO OKRUHU DUOZÓNY

Pokud chceme vypnout vnější topný okruh a dále vařit jen na vnitřní varné zóně, stiskem symbolu L příslušné varné duozóny aktivujeme její ovládání a následným stiskem symbolu K odpojíme vnější okruh. Kontrolní světlo vnějšího topného okruhu I zhasne.

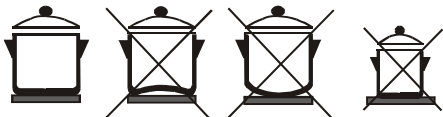
### NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

- Stisknutím symbolu „N“ po dobu 5 sekund aktivujeme režim nastavení denního času (časový údaj bliká)
- Nastavíme čas pomocí symbolů „+“ nebo „-“.
- Uložení nastaveného času proběhne automaticky po uplynutí 4 sekund po provedeném nastavení.

## ZASADY POUŽÍVÁNÍ SKLOKERAMICKÉ DESKY

### UPOZORNĚNÍ!

- Spotřebič mohou obsluhovat podle návodu k obsluze pouze dospělé 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 vypnout hlavní vypínač nebo odpojit přívodní šňůru ze zásuvky a spotřebič řádně očistit (čisticí prostředky viz kapitola „Čištění a údržba“).
- U varných desek, které mají lakovaný rám, se nesmí okraje nádob dotýkat rámu, nebo být na něj položeny.
- Vyhněte 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.
- 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.
- Pro uvedení pokrmů do bodu varu použijte vyšší stupeň příkonu. Po uvedení pokrmu do varu přepněte na nižší příkon varné zóny.
- Nepoužívejte misky z Al fólií ani nádoby 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 čistěn zeleniny, zbytky nevhodného čistícího prášku.
- Varnou desku udržujte čistou a suchou. Vlhká dna hrců mohou způsobit skvrny.
- Povrch desky je při provozu horký, může dojít k popálení - sledujte ukazatele zbytkového tepla.
- Dojde-li k poruše varné desky, vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie před spotřebičem nebo odpojte přívodní šňůru ze zásuvky a obraťte se na servisní firmu.



- 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.



**Kovově lesknoucí skvrny** vznikají oděním dna hliníkového hrnce nebo použitím nevhodného čisticího prostředku. Tyto skvrny se pracně odstraňují několikanásobným čištěním.

**Barevné změny na varné desce** jsou způsobeny vesměs neodstranitelnými připálenými zbytky. Nemají vliv na funkci sklokeramiky, nejedná se o změnu v materiálu.

**Obroušení dekoru** můžeme způsobit abrazivními čisticími prostředky, nebo dřením dna hrnce po povrchu varné desky po delší dobu. Na varné desce vzniká tmavá skvrna.

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

## 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 čistíte pravidelně, nejlépe po každém použití.
- Nejprve odstraňte ze sklokeramické desky všechny zaschlé zbytky jídla a tekutin pomocí čisticí škrabky (v příslušenství spotřebiče).
- Jakmile je deska chladná, naneste na ni několik kapek vhodného čisticího prostředku a vyčistěte její povrch papírovým ručníkem nebo čistou, jemnou utěrkou.
- Plochu důkladně omyjte a vysušte dalším papírovým ručníkem nebo měkkou látkou.
- Nepoužívejte drátěnky, mycí houby nebo jakékoliv jiné čisticí prostředky s drsným povrchem.
- Rovněž nedoporučujeme používat přípravky podporující korozi jako jsou například spreje na pečící trouby a na odstraňování skvrn.
- Pokud se Vám na rozžhaveném povrchu Vaši sklokeramické desky nedopatřením roztaví jakýkoli předmět z plastu, kuchyňské fólie, cukr nebo potraviny obsahující cukr, odstraňte je okamžitě pomocí čisticí škrabky dokud je plotna horká, a to nejen z varné desky, ale v případě znečištění i z povrchu nádoby. Tím zabráníte poškození povrchu varné desky.

## REKLAMACE

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

## ZPŮSOBY VYUŽITÍ A LIKVIDACE OBALŮ



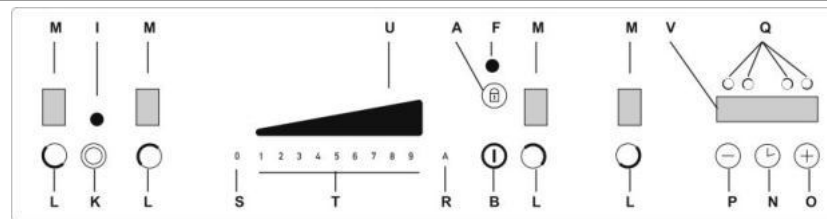
MORA MORAVIA, s.r.o. se zapojila do integrovaného systému sběru komunálního odpadu ve spolupráci s firmou EKO-KOM, a. s. Sběr obalů uložených na sběrných místech ve Vaší obci zaručuje jejich recyklaci.

## 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.

## VEZÉRLŐPANEL



- A - a funkció elzárásának szimbóluma (kulcs)
- B - a hálózati kapcsoló szimbóluma
- F - a funkció elzárásának ellenőrzőkéijelzője
- I - a duó-zóna külső melegítő körének bekapcsolását ellenőrzőkéijelzője
- K - a "duó-zóna 1" szimbóluma
- L - a főzőzóna szimbóluma
- M - a teljesítmény indikátora
- N - az időzítő szimbóluma
- O - az időzítő "+" szimbóluma
- P - az időzítő "-" szimbóluma
- Q - az időzítéshez kiválasztott főzőzóna ellenőrzőkéijelzője
- R - szimbólum - a főzőzóna előmelegítése
- S - „0” szimbólum - a főzőzóna kikapcsolása
- T - 1 - 9 szimbólumok - a hő-teljesítmény beállítására
- U - a hő-teljesítmény indikátora
- V - idómérő

MŰSZAKI ADATOK	
Elektromos beépíthető főzőlap	<b>VDS 940 F</b>
<b>Méretek</b>	
Teljes méretek – SzélxMélyxMag	900 / 350 / 47 mm
A munkalap kivágásának méretei Szél x Mély x munkalap vastagsága	870 / 330 / min 30 – 50 mm
<b>Főzési zónák</b>	
Bal első – DUÓZÓNA Ø 230 / 140 mm	2,5 kW
Bal hátsó - Ø 145 mm	1,2 kW
Jobb hátsó – Ø 145 mm	1,2 kW
Jobb első – Ø 180 mm	1,8 kW
Elektromos táplálás	230 / 400 V ~
Teljes el. teljesítményfelvétel	6,7 kW

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

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

388425hu

## BESZERELÉSI ELŐÍRÁS

A beszerelést csak ehhez jogosított cég végezheti el és az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően. A készülék beszerelésekor a funkciói szempontjából szükséges a elvégezni a következő műveleteket:

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

### FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

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

## A FŐZŐLAP ELHELYEZÉSE

A beszerelés az érvényes helybeli előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

A készülék beszerelését csak szakmailag illetékes cég végezheti a fent vezetett szabványokkal és előírásokkal összhangban.

- Az elektromos főzőlap a külső hatások szempontjából a normál környezethez rendeltetett.
- 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 található.
- A falak és bútorok betartandó biztonságos távolsága a képen láthatóak.
- A kivágással keletkezett felületeket megfelelő lakkal ajánljuk fedni (pl. szilikon) ill. Alufóliával, ami csökkent a nedvesség beszivárgását a lapba.
- A főzőlap alá nem lehet külön intézkedés nélkül olyan sütőt szerelni, amelynél az égéstermék feléle 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 50 mm.
- A főzőlap nem szerelhető gyúlékony anyagból készült, a munkaasztalt túlérő konyhaszekrény közvetlen közelébe.
- A főzőlap felett csak gőzelszívót ajánlunk szerelni, amely felett konyhaszekrényt lehet elhelyezni. Önálló szekrényt gőzelszívó nélkül nem ajánlunk szerelni. A főzőlap és gőzelszívó közötti minimális távolság 650 mm, a többi a gőzelszívó gyártó utasításai szerint.
- A készülék beszerelése előtt a munkalap kivágásába ragassza fel a folyadékbefolyás elleni tömítést a keret alsó részére, amely a tartozékok része.

## A KÉSZÜLÉK BEKÖTÉSE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBA

A készülék elektromos hálózathoz való bekötését csak szakmailag jogosult cég végezheti. A készülék előtti elosztásba be kell szerelni egy olyan kapcsolót a készülék hálózatról való lecsatlakozásához, amelynek az szétkapcsolt érintkezői minden póluson min. 3 mm távolságban lesznek.

- A főzőlap bekötéséhez használjon 1,5mm átmérőjű négy erű kábelt, pl. H05VV-F5G1,5 típusút, melynek végződéseit készítsa el az ábra szerint.
- A vezeték végének csavar alá való leszorítása után helyezze a kábelt a kapcsolótáblába, és kihúzás ellen biztosítsa be szorítóval.
- Végül zárja le a kapcsolótábla fedelét.
- Bekötés után a készüléket fordítsa munkahelyzetbe, helyezze a kivágásba, és ellenőrizze a bevezető kábel helyzetét.
- A főzőlapot biztosítsa be szorítókkal (lásd az ábrát), mégpedig megfelelő erővel úgy, hogy a készülék ne sérüljön meg.

### FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

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

### 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.

Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mély být opätovně využity. Spotřebič odevzdejte do sběrných surovin nebo na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## PŘEDPIS PRO INSTALACI

Tento předpis je určen především pracovníkům oprávněných instalačních a opravárenských organizací. Doporučujeme Vám však, abyste si ve vlastním zájmu 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 nepřenositelné sporáky, varné panely, trouby a podobné spotřebiče  
ČSN EN 55 014-1: 95

Elektromagnetická kompatibilita - Požadavky na spotřebiče pro domácnost, elektrické nářadí a podobné přístroje - Část 1: Vyzařování - Norma skupiny výrobku.

**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.

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

- kontrola správnosti připojení k elektrickému přívodu,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení zákazníkovi 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 od rozvodné elektrické sítě vypnutím hlavního vypínače před spotřebičem.

## UMÍSTĚNÍ VARNÉ DESKY

Instalaci může provádět pouze firma k tomu odborně oprávněná a musí být provedena v souladu s 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 jakož i umístění přepážky pod varnou desku jsou na uvedeny 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 pečící trouby u kterých mohou spaliny z pečící trouby proudit směrem nahoru pod varnou desku.
- Zadní stěna kuchyňské linky za varnou deskou musí být rovňez z tepelně odolného materiálu (120° C). Nejmenší vzdálenost zadní hrany varné desky od zadní stěny je 50 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 650 mm, dále dle doporučení výrobce odsavače.
- Před instalací spotřebiče do výřezu v pracovní desce nalepte po obvodu spodní části rámu těsnění proti zatékání kapalin, které je přiloženo v příslušenství .

## PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTĚ

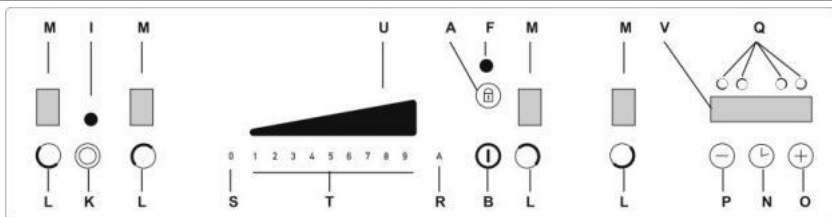
Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět jen odborně oprávněná firma Do rozvodu před spotřebičem musí být zabudován spínač pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3mm.

- K připojení varné použijte 5-ti žilový kabel o průřezu 1,5 mm, např. typu H05VV-F5G1,5, jehož konce upravte podle obrázku.
- Konce vodičů je nutno zpevnit proti rozštěpení nalisovanými koncovkami.
- Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte kabel do svorkovnice a zajistěte proti vytržení sponou .
- Nakonec zavřete víko svorkovnice.
- Po připojení spotřebiče otočte do pracovní polohy, vložte do výřezu a zkontrolujte polohu přívodního kabelu.
- Varnou desku zajistěte upínkami (viz. obrázek) a to přiměřenou silou tak, aby nedošlo k poškození spotřebiče.
- Síťový přívod vedte tak, aby nedošlo k jeho poškození.

### UPOZORNĚNÍ:

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

## OVĽADÁČÍ PANEL



- A - symbol uzamknutí funkce (klíč)  
 B - symbol síťového spínače  
 F - kontrolní svítidlo uzamknutí funkce  
 I - kontrolní svítidlo připojení vnějšího topného okruhu duozóny  
 K - symbol duozóny 1  
 L - symbol varné zóny  
 M - ukazatel stupně výkonu  
 N - symbol časovače  
 O - symbol „+“ časovače  
 P - symbol „-“ časovače  
 Q - kontrolní svítidlo varné zóny zvolené pro časování  
 R - symbol „A“ - přehřív varné zóny  
 S - symbol „0“ - vypnutí varné zóny  
 T - symboly 1 až 9 nastavení stupně výkonu  
 U - ukazatel stupně výkonu  
 V - ukazatel času

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrická vestavná varná deska	VDS 940 F
<b>Rozměry</b>	
Celkové rozměry Š x Hl. x Vn (V = zabudovaná hloubka)	900 / 350 / 47 mm
Rozměry výřezu v pracovní desce Š x Hl x Tl. pracovní desky	870 / 330 / min 30 – 50 mm
<b>Varné zóny</b>	
Levá přední - duozóna Ø 230 / 140 mm	2,5 kW
Levá zadní - Ø 145 mm	1,2 kW
Pravá zadní Ø 145 mm	1,2 kW
Pravá přední Ø 180 mm	1,8 kW
Elektrické napětí	230 / 400 V ~
Celkový elektrický příkon	6,7 kW
<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ</b>	
Těsnící hmota	
Čistící škrabka	
Upínka	
Šroub 3,9 x 6,5 mm	

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

388425cs

## Működéspéldák teljesítményfelvétel - fokozatok beállításakor

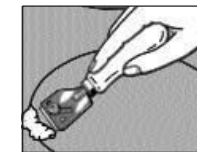
0	Kikapcsolva
1 – 3	A fokozat a következő munkáknak felel meg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• folyadékok mérsékelt forrásban tartása</li> <li>• mérsékelt és lassú melegítése leégetés veszélye nélkül</li> <li>• vaj, csokoládé megolvasztása</li> <li>• kifagyaszttás</li> <li>• kis mennyiségű folyadék főzéséhez</li> </ul>
4 – 6	A fokozat a következő munkáknak felel meg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intenzív főzés</li> <li>• nagyobb mennyiségű folyadék forrásban tartása</li> <li>• párolás</li> </ul>
7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gyors melegítést és magas hőmérsékletet igénylő éledelek készítése (bifsztekek, szeletek, burgonyasütés stb.)</li> <li>• az éledelek felmelegítése alacsonyabb fokozatra kapcsolás előtt</li> </ul>

## 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, legcélzerűbb 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 tisztítószert 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 tisztítószert.
- Ugyanakkor nem ajánlunk korrózió-támogató szereket használni, mint például a sütő- és folteltávolító 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 éledelek (pl. dzsem) előkészítése előtt kenje le a lapot megfelelő védőszerral, hogy az éledelek kiforrása vagy kifolyása esetén védje a cukor általi károsodástól.



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

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

**Dekoráció lecsiszolását** abrazív tisztítószerekkel okozhatjuk, vagy az edény 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 MEGSEMISÍTÉSE

- Hullámkarton, csomagoló papír
- eladás egy feldolgozóznak
  - papírhulladék kontejnerekbe rakni
  - más felhasználás
- Csomagoló fóliák és PE csomagok
- műanyag hulladék kontejnerekbe rakni

## A KÉSZÜLÉK MEGSEMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA LEJÁRATA UTÁN



Ez a készülék az elhasznált villamosági 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

- Az időmérőt, mint perc-időzítót bármelyik éppen be nem kapcsolt főzőzónán használhatjuk.
- A beállított időszak ellenőrzésére vagy változására nyomja le az „L” szimbólumot a megfelelő főzőzóna mellett.
- Az időhossz változását az első beállításához hasonlóan lehet megtenni.

## A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA AUTOMATIKUSAN

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

## MANUÁLISAN

Nyomja le a "B" szimbólumot (hálózati kapcsoló). Ezzel az egész főzőlap ki van kapcsolva és a beállítások "nullára" vannak beállítva. A főzőlap kikapcsolása után a kijelzőn esetleg a "H" szimbólum maradhat, ha a főzőzónáknak vesélyesen magas hőmérséklete van.

## BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

Az egész főzőlap kikapcsolódik, ha egy vagy több szimbólumot 5 másodpercnél hosszabban lenyomva tartunk (ha például egy törött vagy edényt a vezérlő mezőn hagyunk).

## MARADÉK-HŐ JELZŐ

A főzőzóna kikapcsolása után ebben az esetben egy "H" szimbólum marad a kijelzőn. Ha egyidejűleg egy másik főzőzóna be van kapcsolva, akkor a kijelzőn felváltva a "H" és "0" szimbólumok jelennek meg. A "H" szimbólum arra a veszélyre figyelmeztet, hogy a megfelelő főzőzóna még forró és arra is, hogy itt maradék-hő van, melyet esetleg még ki lehet használni.

## A DUÓ-ZÓNA (KÉTKÖRÖS FŐZŐZÓNA) BEKAPCSOLÁSA

A főzőedény nagyságától függően kihasználható a belső fűtőkör, vagy hozzáadható a külső kör általi melegítés is. A főzőzóna "L" szimbólumának lenyomásával aktiváljuk a duó-zóna vezérlését, a "T" szimbólummal beállítjuk a kellő teljesítményszintet (1 - 9) és a "K" szimbólum lenyomásával hozzacsatljuk a külső kört is. Egyúttal a "K" szimbólum fölött egy ellenőrzőlámpa jelzi a 1-es duó-zóna külső melegítőköri bekapcsolását.

## A DUÓ-ZÓNA KÜLSŐ KÖRÉNEK KIKAPCSOLÁSA

Ha a külső melegítő zónát ki akarjuk kapcsolni és tovább csak a belső főzőzónán akarunk főzni, akkor a megfelelő duó-zóna "L" szimbólumának lenyomásával ez zóna vezérlését aktiváljuk és következően a "K" szimbólum lenyomásával kikapcsoljuk a külső fűtőkört. A külső fűtőkör ellenőrző "I" - lámpája erre kialszik.

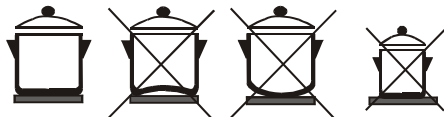
## A HELYES IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Az "N" szimbólum 5 másodperces lenyomásával a helyes idő beállítását aktiváljuk (az idő jelzése villog).

- A helyes időt a „+” vagy „-” szimbólumokkal állítjuk be.
- A beállított idő 4 másodpercet a beállítás után lesz automatikusan tárolva.

## KERÁMIA-LAP HASZNÁLATÁNAK ELVEI FIGYELMEZTETÉS!

- Az üvegkerámia-lap az útmutatónak megfelelő bánásmód mellett eleget tesz az egyenlő háztartási berendezések összes követelményeinek.
- A készülék első használata előtt szükséges kikapcsolni a főkapcsolót, és a készüléket rendesen letisztítani (tisztítószereket lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben).
- A készüléket az útmutató szerint csak felnőtt személyek kezelhetik.
- Nem megengedett gyerekeket felügyelet nélkül hagyni a működő készüléknél.
- Az elektromos főzőlap olyan készülék, melynek működtetése felügyeletet igényel.
- Kerülje az üres zománczott edények melegítését, mivel ezeknek a fenekük megkárosodhat, és továbbtoláskor megsérthetik a főzőlap felületét.
- Karcolt ill. éles fenékű edények nem alkalmasak.
- A legjobb eredmények eléréséhez (az indukciós zónán való főzésnél) a fémfedények fenekének 2-3 mm vastagnak, a rozsdamentes edényeknél réteget (szendvics) 4 – 6 mm fenéknek kellene lennie.
- Szobahőmérsékletnél a fenéknek mérsékelten bemelegednie kellene lennie, mivel a melegtől megnyúlik, ezáltal a főzőzónán egyenesen fekszik. Így minimális hővesztesség van bezabiztosítva a két felület érintkezésénél.
- Az üvegkerámia megkarcolását tiszta és sima edények használatával előzi meg.
- Mindenkor igyekezzen, hogy a használt edény nagysága megfeleljen a kiválasztott főzőzóna átmérőjének nagyságával.
- A fazék fenekén kialakított hőmérséklet a fazék átmérőjétől függ. Minél kisebb a fazék, annál kisebb teljesítmény. Nem kerül sor energiapazarlásra, ha nincs az egész főzőzóna teljesen lefedve fazékkal. Azonban a fazekakat helyezze mindig a főzőzóna középebe.
- Az edel felforralásához használjon magasabb teljesítményszintet. A forrás elérése után kapcsoljon alacsonyabb fokozatba.
- Ne használjon alufóliából, sem alumíniumot tartalmazó anyagokból készült tálakat.
- 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.



## NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU

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

## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE, POKYNY A DOPORUČENIA

- Skontrolujte, či údaje o elektrickom napájanom 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 zabezpečíte podľa pokynov uvedených v kapitole „Reklamácia”.
- Varná platňa musí byť pripojená k elektrickému sieti s predpísaným napätím, ktoré je uvedené na typovom štítku, typovom, ktorým odpovedá príkonu varnej platne (Vid. „Pripojenie spotrebiča k elektrickému sieti”).
- Ak varná platňa nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypnuté.
- Nie je 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 a pod.), musí byť vždy vypnutý hlavný prívod elektrickej energie.
- Pri manipulácii so spotrebičom, resp. pri ďalšom odstavení spotrebiča mimo prevádzku, vypnite hlavný vypínač prívodu elektrickej energie pred spotrebičom alebo odpojte prívodnú šnúru zo zásuvky.
- Doporučujeme Vám, aby ste sa raz za dva roky obrátili na servisnú organizáciu so žiadosťou o prekontrolovanie funkcie platne a vykonanie

odbornej údržby. Tým predídete prípadným poruchám a predĺžite životnosť varnej platne.

## POZOR!

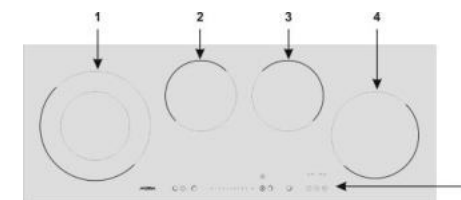
Ak sa na povrchu varnej platne objavia akékoľvek trhliny, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete.

## POPIS A OBSLUHA SPOTREBIČA

- Spotrebič je určený pre zabudovanie do výrezu v pracovnej doske kuchynského nábytku.
- Kryt armatúry varnej platne je z galvanicky pokovovaného plechu a je k platni s armatúrou priskrutkovaný. Tento komplet je spojený s pracovnou platňou upínacími skrutkami.
- 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 iba na varenie.
- 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 odstavné 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.
- Svetiace symboly „H” na pozíciách ukazovateľov príkonových stupňov signalizujú zvýšenú teplotu povrchu varnej zóny po vypnutí. Horúce varné miesto môže byť energeticky využité. Symbol zhasne po takom ochladení varného miesta, kde už nehrozí nebezpečenstvo popálenia.

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

## POPIS



- 1- ľavá predná varná duozóna
- 2- ľavá zadná varná zóna
- 3- pravá zadná varná zóna
- 4- pravá predná varná zóna
- 5- ovládací panel

## POZOR!

- Senzorové ovládanie je aktivované priložením prsta na príslušný symbol na sklokeramickej platni. Ovládací panel udržiajte preto v čistote a suchu.
- Sensory nereagujú na tmavé matné farby (nepoužívať čierne rukavice). Nekladte nič na ovládací panel varnej platne.
- Pozor na nežiadúce zapnutie spotrebiča, napr. domácimi zvieratami!
- Pri odpojení varnej platne od elektrickej siete dôjde k vynulovaniu nastavených parametrov a k blokovaniu ovládania varnej platne.

## ODOMKNUTIE OVLÁDANIA VARNEJ PLATNE

Stlačíme symbol A (kľúč). Pre uzamknutie stlačenie opakujeme.

## ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE

Stlačíme symbol B (sieťový spínač). Ak neurobíme ďalšiu voľbu do 10 s, dôjde k automatickému vypnutiu varnej platne.

## ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Stlačíme symbol L zodpovedajúci príslušnej varnej zóne.
- Nastavíme požadovaný výkonový stupeň symbolom „T“ na hodnotu 1 až 9.
- Displej označenej varnej zóny indikuje striedajúcim sa silnejším a slabším jasom zvolený výkonový stupeň. Po 10 s sa ozve akustický signál a blikanie displeja sa zastaví. Nastavený výkonový stupeň je uložený do pamäte a natrvalo zobrazený na displeji.

## UZAMKNUTIE OVLÁDANIA VARNEJ PLATNE

Ak chceme zamknúť nastavený režim varnej platne (zabráni nechcenému prestaveniu varnej platne počas prevádzky), stlačíme symbol A (kľúč). Pri symbole sa rozsvieti indikačná dióda („F“). Pri zamknutom ovládaní varnej platne zostáva funkčné iba vypnutie varnej platne (stlačením symbolu B (sieťový spínač) alebo vypnutím uzamknutia stlačením symbolu A (kľúč). Po vypnutí zamknutia (indikačná dióda F pri symbole A zhasne) môžeme znova ovládať všetky funkcie varnej platne.

## VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Stlačením symbolu S (0) sa varná zóna vypne.
- Po vypnutí varnej zóny bude displej príslušnej zóny zobrazovať symbol „H“, ktorý upozorňuje na to, že táto zóna je horúca a je možné využiť jej zvyškové teplo.

## PREDOHREV VARNEJ ZÓNY

- Uľahčí varenie rýchlejšim uvedením pokrmu do varu pri plnom výkone a potom sa výkon automaticky prepne na zvolený nižší stupeň.
- Stlačením symbolu L aktivujeme ovládanie príslušnej varnej zóny.
- Stlačíme krátko symbol „R“ (A), na displeji sa zobrazí výkonový stupeň s hodnotou „9“.

- Opätovným stisnutím symbolu „R“ (A) sa na miesto číslice „9“ rozsvieti „A“.
- Urobíme nastavenie predvoľby výkonového stupňa stlačením symbolu „T“ v rozsahu 1 až 8.

Počas celej doby 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)
1	50 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 40 sec
4	5 min 20 sec
5	6 min 20 sec
6	55 sec
7	2 min 35 sec
8	2 min 35 sec

## NASTAVENIE ČASOVANIA VARNEJ ZÓNY

- Zapneme varnú platňu.
- Stlačením symbolu L aktivujeme ovládanie príslušnej varnej zóny. Na príslušnom displeji bliká „0“ alebo nastavený výkonový stupeň.
- Nastavíme požadovaný výkonový stupeň symbolom „T“ (1 – 9).
- Do 5 sekúnd stisnutím symbolu „N“ aktivujeme časovač. Na displeji sa zobrazí žmurkajúca číslica 0:00 a príslušné kontrolné svetielko „Q“. Nastavenie časovača urobíme stisnutím symbolov „+“ alebo „-“. Maximálna dĺžka nastavenia časovača je 4 hodiny.
- Po uplynutí nastaveného času sa ozve akustický signál a varná zóna sa vypne. Symbol „Q“ žmurká.
- Vypnutie akustického signálu urobíme stisnutím akéhokoľvek symbolu. Ak toto neurobíme, akustický signál sa automaticky vypne po uplynutí doby 20 sekúnd.
- Časovač môžeme použiť na akúkoľvek varnú zónu nezávislo na sebe.
- Pre kontrolu alebo zmenu nastaveného času stisneme symbol „L“ príslušnej varnej zóny.
- Postup zmeny času je rovnaký ako jeho prvotné nastavenie.

## POUŽITIE ČASOVAČA AKO MINÚTKO

- Zapneme varnú platňu.
- Stisnutím symbolu varnej zóny L, na príslušnom displeji žmurká „0“
- Výkon varnej zóny nenastavujeme – ponecháme na stupni „0“.
- Do 5 sekúnd stisnutím symbolu „N“ aktivujeme časovač. Na displeji sa zobrazí žmurkajúca číslica 0:00 a príslušné kontrolné svetielko „Q“. Nastavenie časovača urobíme stisnutím symbolov

## A FÓZÓLAP VEZÉRLÉSÉNEK KINYITÁSA

Nyomja le az "A" szimbólumot (kulcs). A vezérlés bezárása után ismétélje meg a lenyomást.

## A FÓZÓLAP BEKAPCSOLÁSA

Nyomja meg a "B" szimbólumot vezérlő (hálózati kapcsoló). Ha 10 másodpercen belül nem tesz más választást, a főzőlap automatikusan kikapcsolódik.

## A FŐZŐZÓNA BEKAPCSOLÁSA

- A főzőlap bekapcsolása után nyomja meg a megfelelő főzőzónának L szimbólumát.
- A „T” szimbólumok segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot - 1-től 9 - ig.
- A kiválasztott főzőzóna kijelzője változó erősebb és gyengébb fényvel a kiválasztott teljesítményfokot mutatja. 10 másodperc után egy hangjel szólal meg és a kijelző villogása megszűnik. A kiválasztott teljesítményfok most már a tárolóban van elrakva és villogás nélkül a kijelzőn van mutatva.

## A FŐZÓLAP VEZÉRLÉSÉNEK LEZÁRÁSA

Ha a főzőlap beállított üzemmódját lezárn szeretnénk (meggátolja a nem kívánt áttállítást), nyomjuk le a kulcs szimbólumot (A). A szimbólum mellett kigyűl egy kijelző ("F"). A főzőlap vezérlésének elzárása után csak a főzőlap kikapcsolása (a "B" szimbólum - hálózati kapcsoló lenyomásával) vagy a főzőlap vezérlésének kinyitása (az "A" szimbólum - kulcs - lenyomásával), marad funkcióképes. A főzőlap vezérlésének kinyitása után (az "A" szimbólum mellett) kijelző kialszik) a főzőlap valamennyi funkcióját újonnan használhatjuk.

## A FŐZÓLAP KIKAPCSOLÁSA

Az "S" szimbólum (0) lenyomásával a főzőlap kikapcsolódik.

- A főzőlap kikapcsolása után a "H" szimbólum a megfelelő zóna kijelzőjén azt jelzi, hogy ez a zóna még forró és a maradékhot ki lehet használni.

## A FŐZÓLAP ELŐMELEGÍTÉSE

- Megkönnyíti a főzést az étel gyorsabb forrásba hozásával a legnagyobb teljesítménnyel és aztán automatikusan a teljesítményt a kiválasztott kisebb fokra kapcsolja.
- Először a főzőlap "L" szimbólum lenyomásával megfelelő főzőzóna vezérlését aktiváljuk.
- Röviden lenyomjuk az "R" szimbólumot, a kijelzőn a 9-es fokú teljesítmény lesz kimutatva.
- Még egyszer nyomjuk le az „R” szimbólumot, a 9-es fok helyett egy „A” lesz kimutatva.
- A teljesítményfokot a "T" szimbólum nyomásával állítjuk be előre, és ezt 1-től 8-ig.
- 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.

Tejesítményfok	A maximális teljesítményfok hossza (az előmelegítés időtartalma)
1	50 másodperc
2	2 perc 40 másodperc
3	4 perc 40 másodperc
4	5 perc 20 másodperc
5	6 perc 20 másodperc
6	55 másodperc
7	2 perc 35 másodperc
8	2 perc 35 másodperc

## AZ IDŐMÉRŐVEL VEZÉRELT FŐZŐZÓNA BEÁLLÍTÁSA

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A főzőzóna "L" szimbólumával aktiválja a megfelelő főzőzóna vezérlését. A megfelelő kijelzőn egy „0” vagy a beállított teljesítményfok villog.
- A "T" szimbólummal beállítjuk a szükséges teljesítményfokot (1 – 9).
- 5 másodpercig az „N” szimbólum lenyomásával az időmérőt aktiváljuk. A kijelzőn 0:00 kezd villogni és a megfelelő ellenőrző lámpa ("Q") be van kapcsolva. Az időmérőt a „+” vagy „-” szimbólumok lenyomásával állítjuk be. Az időmérő maximális időhossza 4 óra.
- A beállított időhossz elmúlása után egy hangszignál szólal meg és a főzőlap kikapcsolódik. A „Q” szimbólum elkezd villogni.
- A hangszignált akármelyik szimbólum lenyomásával kapcsolhatjuk ki. Ha ezt nem kapcsoljuk ki, akkor a hangszignál automatikusan 20 másodpercen belül kikapcsolódik.
- Az időmérőt egymástól önállóan bármelyik főzőzónán használhatjuk.
- A beállított időszak ellenőrzésére vagy változására nyomja le az „L” szimbólumot a megfelelő főzőzóna mellett.
- Az időhossz változását az első beállításhoz hasonlóan lehet megtenni.

## AZ IDŐMÉRŐ HASZNÁLATA MINT PERC-IDŐZÍTŐ

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- Nyomja le az "L" szimbólumot a megfelelő főzőzónánál, a megfelelő kijelzőn egy „0”.
- A zóna teljesítményfokát nem állítjuk be – a „0” - fokon hagyjuk.
- 5 másodpercig az „N” szimbólum lenyomásával az időmérőt aktiváljuk. A kijelzőn 0:00 kezd villogni és a megfelelő ellenőrző lámpa ("Q") be van kapcsolva. Az időmérőt a „+” vagy „-” szimbólumok lenyomásával állítjuk be. Az időmérő maximális időhossza 4 óra.
- A beállított időhossz elmúlása után egy hangszignál szólal meg és a főzőlap kikapcsolódik. A „Q” szimbólum elkezd villogni.
- A hangszignált akármelyik szimbólum lenyomásával kapcsolhatjuk ki. Ha ezt nem kapcsoljuk ki, akkor a hangszignál automatikusan 20 másodpercen belül kikapcsolódik.

## KEZELÉSI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

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

## FONTOS INFORMÁCIÓK, UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK

- A főzőlap beszerelését csak a jelen tevékenységhez szakmailag illetékes személy végezheti.
- A terméket a hatályos nemzeti szabványok, és előírások szerint kell beszerelni.
- Az elvégzett szerelés dátumát írassa be a Szavatossági levélbe.
- A főzőlapot a típuscímkén található előírások feszültségű elektromos hálózathoz kell kapcsolni, a főzőlap teljesítményfelvételének megfelelő bevezetővel. (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 éledelem meleg feldolgozására alkalmas. Nem használható a helység fűtésére, mivel a túlterheléssel a funkciók meghibásodása követhet 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 előtti elektromos energia-bevezetés főkapcsolóját.
- Ajánlatos minden két év után szervizelő céghez fordulni a lap működése ellenőrzésének érdekében. Megelőzhetőek így az esetleges meghibásodások és meghosszabbítható a főzőlap élettartama

## VIGYÁZAT!

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

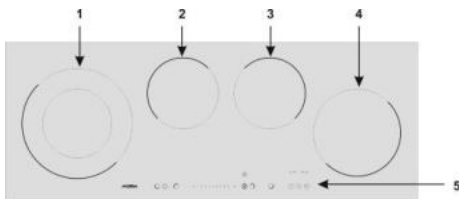
## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS KEZELÉSE

- A készülék a konyhabútor munkalapjában készített kivágásba való beszereléshez rendeltetett.
- A főzőlap armatúrájának a fedezete galvanikusan fémezett lemezből van és a főzőlaphoz hozzá csavarozva van. Ez az együttes aztán csavarokkal van a munkalaphoz feszítve.

- A főzőlap peremére ragasztott tömítőgumi meggátolja a folyadékok lefolyását a főzőlap alá.
- Az üvegerámia-főzőlap a készülék alapja és erre vannak kötve a többi tartó, burkoló és elektromos részek.
- A főzőlapon elektromos főzőzónák vannak kijelölve, amelyek kizárólag főzéshez vannak rendeltetve.
- A főzőzónák átmérői általános főzőedények méreteiből vannak elvezetve.
- Csak a kijelölt átmérők területére van melegítve, a többi felületek viszonylag hűvösek és elrako területnek lehet őket használni.
- A vörösen sugárzó fűtőtest, a látószögtől függően, a kijelölt zónán is átvilágíthat.
- Az üvegerámia-lap alatti főzőzóna túlhevülését hő-korlátozó korlátozza.
- A teljesítményt mutató ábrázoló helyén kivilágított "H" kijelzők, a főzőzóna kikapcsolása után is, a főzőzónának felületének magasabb hőmérsékletét jelzik. A forró főzőhely energetikailag kihasználható. A kijelző olyan lehűléskor alszik ki, amikor a megegetés veszélye már nem fenyeget.

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 ujjat az illetékes szimbólumon kell tartani.”

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



- 1 - bal első főző duó-zóna
- 2 - bal hátsó főzőzóna
- 3 - jobb hátsó főzőzóna
- 4 - jobb első főzőzóna
- 5 - vezérlőpanel:

## VIGYÁZAT!

- A szenzorvezérlés az ujj az üvegerámia-lapon elhelyezkedő megfelelő szimbólumra való 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.

„+“ alebo „-“. Maximálna dĺžka nastavení časovača je 4 hodiny.

- Po uplynutí nastaveného času sa ozve akustický signál a varná zóna sa vypne. Symbol „Q“ bliká.
- Vypnuie akustického signálu urobíme stisnutím akéhokoľvek symbola. Ak toto neprovedeme, akustický signál sa automaticky vypne po uplynutí doby 20 sekúnd.
- Časovač vo funkcii minútiok môže použiť na akúkoľvek varnú zónu, ktorá práve nieje v prevádzke.
- Pre kontrolu alebo zmenu nastaveného času stisnite symbol „L“ príslušnej varnej zóny.
- Postup zmeny času je stejný ako jeho prvotné nastavenie.

## VYPNUTIE VARNEJ PLATNE AUTOMATICKÉ

Ak vypneme všetky varné zóny, tak sa varná platňa do 10 s automaticky vypne.

## RUČNÉ

Stlačíme symbol B (sieťový spínač). Celá platňa bude vypnutá a jej nastavenie „vynulované“. Po vypnutí varnej platne bude displej zobrazovať symbol (symboly) „H“, pokiaľ majú varné zóny nebezpečnú teplotu.

## OCHRANNÉ VYPNUTIE

Celá varná platňa sa vypne v prípade, že stlačíme jeden symbol alebo viac symbolov na dobu dlhšiu ako 5 s (napr. položíme utierku alebo nádobu na ovládacie symboly).

## INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA

Vypneme varnú zónu, na displeji sa zobrazí „H“. Pokým je súčasne zapnutá aj iná varná zóna, potom sa na displeji striedavo zobrazujú symboly „H“ a „0“. Symbol „H“ upozorňuje na nebezpečenstvo, že príslušná varná zóna je ešte horúca a na zvyškové teplo, ktoré je možné využiť.

## ZAPNUTIE VARNEJ DUOZÓNY

Podľa veľkosti nádoby navarenie je možné využiť vnútorný vyhrievací okruh alebo pridať aj ohrev vonkajším okruhom. Stlačením symbolu L aktivujeme ovládanie príslušnej varnej duozone, nastavíme výkon symbolom „T“ (1 – 9) na požadovanú hodnotu a stlačením symbolu „K“ pripojíme vonkajší okruh. Súčasne sa nad symbolom „K“ rozsvieti kontrolka pripojenia vonkajšieho vyhrievacieho okruhu duozone I.

## VYPNUTIE VONKAJŠIEHO OKRUHU

Ak chceme vypnúť vonkajší vyhrievací okruh a ďalej variť iba na vnútornej varnej zóne, stlačením symbolu L príslušnej varnej duozone aktivujeme jej ovládanie a následným stlačením symbolov K odpojíme vonkajší okruh. Kontrolné svetielko vonkajšieho okruhu I zhasne.

## NASTAVENIE DENNÉHO ČASU

- Stisnutím symbolu „N“ po dobu 5 sekúnd aktivujeme režim nastavenia denného času (časový údaj žmurká)
- Nastavíme čas pomocou symbolů „+“ nebo „-“.
- Uloženie nastaveného času prebehne automaticky po uplynutí 4 sekúnd po prevedeném nastavení.

## ZÁSADY POUŽÍVANIA SKLOKERAMICKEJ PLATNE UPOZORNENIE!

- Spotrebič môžu obsluhovať podľa návodu na obsluhu iba dospelé osoby.
- Nie je prípustné ponechať deti bez dozoru pri spotrebiči, ktorý je v prevádzke.
- Elektrická varná platňa je spotrebič, ktorého prevádzka vyžaduje pozor.
- Pred prvým použitím spotrebiča je nutné vypnúť hlavný vypínač alebo odpojiť prírodnú šnúru zo zásuvky a spotrebič poriadne očistiť (čistiace prostriedky vid' kapitola „Čistenie a údržba“).
- U varných platní, ktoré majú lakovaný rám, sa nesmú okraje nádob dotýkať rámu varnej platne alebo byť naň položené.
- 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 ryhovaním resp. ostrými výstupkami na dne.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by malo byť dno kovových nádob 2-3mm hrubé, u nerezových nádob s vrstveným (sendvičovým) dnom 4-6 mm.
- Pri izbovej teplote by malo byť dno miernie vyhlábené, 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.
- 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 umelých hmôt (lyžice, misky, cedidlá a pod.), tieto materiály sa taví a pripalujú.
- 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 hlavný vypínač prívodu elektrickej energie pred spotrebičom, alebo odpojte prívodnú šnúru zo zásuvky a obráťte sa na servisnú firmu.



Príklady činností pri nastavení príkonových stupňov	
0	Vypnuté
1 - 3	Stupeň je určený <ul style="list-style-type: none"> <li>• pre udržiavanie kvapalín v miernom varení,</li> <li>• mierny a pomalý ohrev bez nebezpečenstva pripálenia,</li> <li>• rozpúšťanie masla, čokolády,</li> <li>• rozmrazovanie,</li> <li>• varenie malého množstva kvapaliny.</li> </ul>
4 - 6	Stupeň možno použiť <ul style="list-style-type: none"> <li>• pri intenzívnom varení,</li> <li>• udržiavaní varu väčšieho množstva kvapaliny,</li> <li>• dusení (varení v pare).</li> </ul>
7 - 9	Stupeň používame <ul style="list-style-type: none"> <li>• pri príprave pokrmov vyžadujúcich rýchly ohrev a vysokú teplotu (bifteky, rezne, opekané zemiaky a pod.),</li> <li>• pri zohrievaní pokrmov pred prepnutím na nižší stupeň.</li> </ul>

## 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 čistíte 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 vyčistíte 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 škvrn.
- Ak sa Vám na rozhraní povrchu Vašej sklokeramickej platne nedopatrením roztvá 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 nádoby. 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 vyvetria pokrmu alebo pri jeho rozliatí na povrch platne.



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

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

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

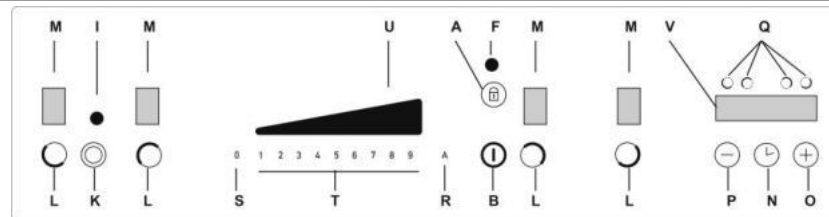
## REKLAMÁCIA

Ak sa vyskytne v záručnej dobe na spotrebiči záhada, neopravujte je sami. Reklamáciu si uplatnite 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

## PANEL STEROWNICZY



- A- symbol zamknięcia funkcji (klucz)
- B- symbol włącznika sieciowego
- F- lampka kontrolna zablokowania funkcji
- I- lampka kontrolna załączenia zewnętrznego obwodu dwustrefowego pola grzejnego
- K- symbol pola grzewczego dwustrefowego 1
- L- symbol pola grzewczego
- M- wskaźnik stopnia mocy
- N - symbol minutnika
- O - symbol „+“ minutnika
- P - symbol „-“ minutnika
- Q - lampka kontrolna wybranego pola grzewczego w funkcji minutnika
- R - symbol „A“ - przedgrzew pola grzewczego
- S - symbol „0“ - wyłączenie pola grzewczego
- T - symbole 1 do 9 ustawienie stopnia mocy
- U - wskaźnik stopnia mocy
- V - wskaźnik czasu

DANE TECHNICZNE	
Elektryczna płyta do zabudowy	<b>VDS 940 F</b>
<b>Wymiary</b>	
Wysokość / szerokość / głębokość SZER. x GŁ. x V (v - głębokość zabudowy)	900 / 350 / 47 mm
Wymiary otworu montażowego w blacie szafki kuchennej SZER. x GŁ. x GRUB. płyty	870 / 330 / min 30 - 50 mm
<b>Pole grzewcze</b>	
Lewe przednie - duozóna Ø 230 / 140 mm	2,5 kW
Lewe tylne - Ø 145 mm	1,2 kW
Prawe tylne Ø 145 mm	1,2 kW
Prawe przednie Ø 180 mm	1,8 kW
Napięcie elektryczne	230 / 400 V ~
Całkowita nominalna moc elektryczna	6,7 kW

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

388425pl

## MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ

Instalacji płyty elektrycznej może dokonać wyłącznie firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. Instalacja i montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami i normami.

- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do użytkowania w normalnym środowisku zgodnie z polskimi normami.
- Płyta ceramiczna przeznaczona jest do zabudowy w otworze wykonanym w płycie mebla o minimalnej grubości 30mm, 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.
- Bezpiecznie odległości ścian i mebli od płyty ceramicznej oraz umieszczenie przegrody pod płytą ceramiczną 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.
- Tylne ściany 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 50 mm.
- 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 650 mm, 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

## PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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

- Na przyłączy płyty ceramicznej do sieci elektrycznej musi być umieszczony wyłącznik umożliwiający odcięcie wszystkich faz od sieci. Odległość styków w stanie wyłączonym musi wynosić minimum 3 mm.
- Do podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy wykorzystać 5-żyłowy przewód o przekroju 1,5 mm<sup>2</sup> np. typ H05VV-F5G1,5, którego końcówki należy przygotować zgodnie z rysunkiem..
- Końce przewodów należy zabezpieczyć przed rozplecieniem poprzez zaciśnięcie specjalnych końcówek.
- Po umocowaniu końców przewodów pod główkami wkrętów w puszcze przyłączeniowej, umieścić sznur w skrzynce i zabezpieczyć przed wyrwaniami przy pomocy klamy.
- Na zakończenie zamknąć przykrywkę puszek przyłączeniowej.
- Po przyłączeniu urządzenia obrócić w położenie robocze, umieścić w otworze montażowym, skontrolować położenie sznura przyłączeniowego.
- Płytę do zabudowy należy przymocować dociskami z taką siłą, aby nie spowodować jej uszkodzenia.
- Przewód zasilający, należy prowadzić w taki sposób, aby nie doszło do jego uszkodzenia.

### UWAGA:

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

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

## LIKwidACJA SPOTREBIČA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Spotřebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré by mali byť opätovne využité. Podľa možnosti spotřebič odovzdajte do zberných surovín alebo na miesto určené obcou na odkladanie odpadu.

## PREDPIS PRE INŠTALÁCIU

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

**Spotřebiče sú nastavené a schválené podľa predpisov:**

STN EN 60335-1 - ed. 2

Bezpečnosť elektrických spotřebičov pre domácnosť a podobné účely. Bezpečnosť. Časť 1: Všeobecné požiadavky.

STN EN 60335-2-6 - ed. 2

Bezpečnosť elektrických spotřebičov pre domácnosť a podobné účely. Časť 2-6: Osobitné požiadavky na stabilné sporáky, varné panely, rúry a podobné spotřebiče.

STN EN 55 014-1: 95

Elektromagnetická kompatibilita - Požiadavky na spotřebiče pre domácnosť, elektrické náradie a podobné zariadenia. Časť 1: Vyžarovanie.

**Inštalácia spotřebiča musí byť uskutočnená v súlade s:**

STN 33 2180

Elektrotechnické predpisy STN. Pripájanie elektrických prístrojov a spotřebičov.

STN 92 0300

Požiarne bezpečnosť tepelných zariadení.

STN 73 0823

Požiarne-technické vlastnosti hmôt. Stupeň horľavosti stavebných hmôt.

**Z hľadiska funkcie spotřebiče je pri inštalácii nutné vykonať tieto úkony:**

- kontrolu správnosti pripojenia k prívodu elektrickej energie,
- kontrolu funkcie vyhrievacích telies, ovládacích a regulačných prvkov, predvedenie všetkých funkcií spotřebiča zákazníkovi a oboznámenie ho s jeho obsluhou a údržbou.

## DŮLEŽITÉ UPOZORNENIA!

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

## UMIESTNENIE VARNEJ PLATNE

Inštalácie môže vykonávať iba osoba, ktorá je pre túto činnosť oprávnená a odborne spôsobilá, a to 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 30mm, 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 obrázku.
- Bezpečné vzdialenosti tak stien a nábytku, ako aj umiestnenie prepážky pod varnou platňou sú vidieť na obrázku.
- Plochy vzniknuté vo výreze otvoru doporučujeme kryť vhodným lakom (napr. silikonovým), resp. hliníkovou fóliou, ktorá zníži prenikanie vlhkosti do platne.
- Pod varné platne sa nemôžu inštalovať bez zvláštneho opatrenia rúry, u ktorých môžu spaliny 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 50 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 650 mm, ďalej podľa doporučeného výrobcu odsávačov pár.
- Pred inštaláciou spotřebiča do výrezu v pracovnej doske nalepte po obvode spodnej časti rámu tesnenie proti zatekaniu kvapalín, ktoré je priložené v príslušenstve.

## PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI

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

- Do rozvodu pred spotřebičom musí byť zabudovaný spínač pre odpojenie spotřebiča od elektrickej siete, u ktorého je vzdialenosť rozpojených kontaktov všetkých pólov minimálne 3 mm.

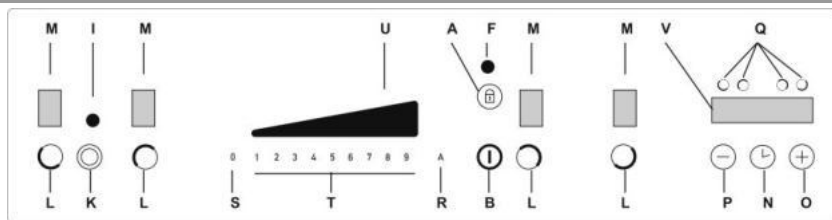
- K pripojeniu varnej platne použite 5-ti žilový sieťový kábel o priereze 1,5 mm, napríklad H05VV-F5G1,5, ktorého konce upravte podľa obrázka.
- Konce vodičov je nutné spevniť proti rozstrapkaniu nalisovanými koncovkami.
- Po upevnení koncov vodičov pod hlavy skrutiek vo svorkovnici založte kábel do krabičky svorkovnice a zaistíte proti vytrhnutiu sponou
- Nakoniec zatvoríte veko krabice svorkovnice.
- Po pripojení spotrebič otočte do pracovnej polohy, vložte do výrezu a skontrolujte polohu prírodného kábla.
- Varnú platňu zaistíte úpinkami (viď. obrázok), a to primeranou silou tak, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.
- Sieťový prívod dajte tak, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

#### UPOZORNENIE:

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

PRÍSLUŠENSTVO	
Tesniaca hmota	1
Čistiaca škrabka	1
Úpinka	4
Skrutka 3,9 x 6,5 mm	4

#### OVLÁDACÍ PANEL



- A- symbol uzamknutia funkcie (Kľúč)
- B- symbol sieťového spínača
- F- kontrolné svetielko uzamknutia funkcie
- I- kontrolné svetielko pripojenia vonkajšieho vyhrievacieho okruhu duozóny
- K- symbol duozóny 1
- L - symbol varnej zóny
- M- ukazovateľ stupňa výkonu
- N – symbol časovača
- O – symbol „+“ časovača
- P – symbol „-“ časovača
- Q – kontrolné svetielko varnej zóny vybratej pre časovanie
- R – symbol „A“ – predohrev varnej zóny
- S – symbol „0“ – vypnutie varnej zóny
- T – symboly 1 až 9 nastavenie stupňa výkonu
- U – ukazovateľ stupňa výkonu
- V - ukazovateľ času

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Elektrická vestavná varná deska	<b>VDS 940 F</b>
<b>Rozmery</b>	
Celkové rozmery Š x Hl. x Vn (V = zabudovaná hĺbka)	900 / 350 / 47 mm
Rozmery výrezu v pracovni desce Š x Hl x Tl. pracovni desky	870 / 330 / min 30 – 50 mm
<b>Varné zóny</b>	
Levá prední - duozóna Ø 230 / 140 mm	2,5 kW
Levá zadní - Ø 145 mm	1,2 kW
Pravá zadní Ø 145 mm	1,2 kW
Pravá prední Ø 180 mm	1,8 kw
Elektrické napätí	230 / 400 V ~
Celkový elektrický príkon	6,7 kW

- Pred prípravou potraviny, ktorá obsahuje väčšiu množstvo cukru (napríklad džem) je potrebné prerušiť povrchovú vrstvu pláty ochranným (kondicionerom) aby ochránil pláť pred uszkozením cez cukier v prípade vykipenia zadržte garko na povrchovú pláť lub rozlania na povrchovú pláť.



**Plamy z metalickým polyskiem** - povstajú wskutek otarcia dna garko aluminiového albo zastosovania nieodpovedného šroka czyszczącego. Zanieczyszczenie tego typu można usunąć przez wielokrotne czyszczenie.

**Zmiany zabarwienia** na powierzchni pláty ceramicznej powstają przeważnie jako konsekwencja nie usunięcia przypalonych resztek. Nie mają one wpływu na działanie pláty ceramicznej gdyż nie następują zmiany materiałowe.

**Otarcia ornamentyki** - mogą powstać przez stosowanie agresywnych środków czyszczących albo tarcie dna garków o powierzchnię pláty ceramicznej. Na powierzchni pláty powstaje ciemna plama.

#### REKLAMACJE

Jeśli w okresie gwarancyjnym wystąpi usterka pláty - 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.

#### SPOSOBY 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 pláty dokładnie zapoznali się z jej treścią.
- Instalacja pláty musi zostać przeprowadzona przez uprawnioną do tego firmę (posiadającą odpowiednie uprawnienia energetyczne) - w zgodzie z obowiązującymi w Polsce przepisami bezpieczeństwa.
- Przy montażu pláty należy bezwzględnie przestrzegać zachowania jej bezpiecznej odległości od ścian i innych mebli określonych w Polskich normach.

**Przy instalacji pláty, ze względu na prawidłowość działania urządzenia, należy wykonać przede wszystkim następujące czynności:**

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

#### WAŻNE OSTRZEŻENIE.

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

- Dno naczyń 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 naczyń i płyty ceramicznej.
- Aby zapobiec podrabianiu powierzchni płyty ceramicznej, należy stosować naczynia z gładkim i czystym dnem.
- Dno naczyń powinno odpowiadać swojej wielkością polu grzewczemu.
- Zbyt mały garnek i nierówne dno powodują zadziałanie ogranicznika temperatury. Nie jest błędem jeżeli średnica naczyń jest większa niż powierzchnia pola grzewczego.
- Aby doprowadzić do wrzenia potrawy należy stosować wyższy stopień mocy, a następnie po doprowadzeniu do wrzenia przełączyć pole grzewcze na niższy stopień.
- Nie stosować tacek z folii aluminiowej oraz naczyń zawierających w swym składzie aluminium.
- Nie odkładać na gorące pola grzewcze przedmiotów z tworzyw sztucznych (łyżki, miski, cedzaki itp.), które mogą się roztopić i przywrzeć 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 głównego znajdującego się przed urządzeniem. Następnie należy zgłosić usterkę do autoryzowanego serwisu.



Przykłady czynności przy ustawieniu różnych stopni mocy	
0	Wyłączone
1 – 3	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> <li>• utrzymania cieczy w stanie lekkiego wrzenia, lekkiego i powolnego podgrzewania bez ryzyka przypalenia,</li> <li>• rozpuszczania masła, czekolady,</li> <li>• rozmrażania,</li> <li>• gotowania niedużej ilości płynu.</li> </ul>
4 – 6	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> <li>• intensywnego gotowania,</li> <li>• utrzymania wrzenia większej objętości płynu</li> <li>• duszenia potraw.</li> </ul>
7 - 9	Stopień przeznaczony do <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowania potraw, które wymagają szybkiego podgrzania i wysokiej temperatury (befsztyków, kotletów, smażenia prażynek ziemniaczanych, itp.),</li> <li>• rozgrzania potraw przed przełączeniem na niższy stopień.</li> </ul>

### CZYSZCZENIE I KONSERACJA

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

### ZALECENIA

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać oczyszczaczy parowych!
- 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.
- Powierznię płyty dokładnie umyć i wysuszyć nowym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.
- Nie stosować druciaków, gąbek ani środków mogących spowodować zdrapania powierzchni płyty.
- Nie stosować środków powodujących korozję - np. spray'e do piekarników i odplamiacze.
- Jeśli na gorącej powierzchni płyty ceramicznej roztopi się jakikolwiek przedmiot z plastiku, folii kuchennej, cukru albo potrawy zawierającej cukier, należy je usunąć natychmiast (dopóki płyta jest jeszcze gorąca) przy pomocy skrobaka).
- Roztopione - plastik, folię cukier lub potrawy zawierające dużo cukru - należy usunąć z powierzchni dna garnka. Zapobiegnie się wtedy podrabianiu powierzchni płyty ceramicznej.

### INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERAWACJI

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

### WAŻNE INFORMACJE, WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Przed podłączeniem sprawdzić, czy dane dotyczące napięcia sieci elektrycznej znajdującej się na tabliczce znamionowej (znajdującej się na dołnej 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
  - poinformować 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.
- 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 bezpośrednio przed urządzeniem.

### UWAGA!

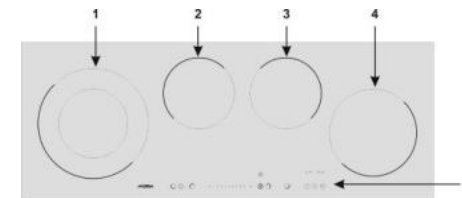
W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć na powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

### OPIS I OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Urządzenie przeznaczone jest do wmontowania w płytę roboczą mebla kuchennego.
- Obudowa armatury płyty grzejnej wykonana jest z blachy i przymocowana do płyty ceramicznej.
- 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. 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. Przyciski (symbole) reagują po upływie 1 sekundy i przez ten czas należy przytrzymać palec na odpowiednim symbolu.

### POPIS



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

## 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.
- Odłączenie płyty ceramicznej od sieci elektrycznej spowoduje anulowanie nastawionych parametrów oraz zablokowanie sterowania płytą.

## ODBLOKOWANIE STEROWANIA PŁYTĄ CERAMICZNĄ

Nacisnąć symbol A (klucz). W celu ponownego zablokowania, nacisnąć powtórnie symbol A.

## WŁĄCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

Nacisnąć symbol B (włącznik sieciowy). Jakąkolwiek kolejną funkcję płyty należy wybrać w czasie do 10 sekund - w przeciwnym wypadku płyta zostanie automatycznie wyłączona.

## WŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO

- Nacisnąć symbol L odpowiedniego pola grzewczego.
- Nastawić stopień mocy symbolem „T” w zakresie wartości od 1 do 9.
- Wyświetlacz pola grzewczego wskazuje mrugając słabszym i silniejszym światłem wybrany stopień mocy. Po upływie 10 sekund odezwie się sygnał dźwiękowy i mruganie ustanie. Nastawiony stopień mocy zostanie wprowadzony do pamięci i będzie trwale wyświetlany na wyświetlaczu.

## ZABLOKOWANIE STEROWANIA PŁYTĄ CERAMICZNĄ

W celu zablokowania nastawionego režimu pracy płyty ceramicznej, co pozwoli zapobiec jej przypadkowemu przestawieniu należy nacisnąć symbol A (klucz).

Obok symbolu zaświeci się lampka kontrolna („F”) zablokowania funkcji.

Po zablokowaniu sterownia płytą ceramiczną dostępne są tylko: funkcja wyłączenia płyty (poprzez naciśnięcie symbolu B włącznik sieciowy) lub funkcja odblokowania sterowania płytą (poprzez naciśnięcie symbolu A (klucz).

## WYŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO

- Naciśnięcie symbolu „S” (0), spowoduje wyłączenie pola grzewczego.
- Po wyłączeniu pola grzewczego, na wyświetlaczu odpowiadającemu temu polu, wyświetlany będzie symbol „H”, który informuje że to pole jest gorące i można wykorzystać jego ciepło szczytkowe.

## AUTOMATYCZNE DOPROWADZENIE DO WRZENIA

- Funkcja ta ułatwia szybsze doprowadzenie gotowanego pokarmu do wrzenia przy

wykorzystaniu pełnej mocy, a następnie automatycznego przełączenia pola grzewczego na wybrany niższy stopień.

- Nacisnąć symbol pola grzewczego L, co spowoduje uruchomienie sterowania wybranym polem.
- Naciskając symbol „R” (A) powodujemy że na wyświetlaczu zapali się cyfra „9” odpowiadająca najwyższemu stopniowi mocy pola grzewczego.
- Ponowne naciśnięcie symbolu „R” (A) spowoduje że zamiast cyfry „9” wyświetli się litera „A”.
- Dokonać wyboru stopnia mocy pola grzewczego poprzez naciśnięcie symbolu „T” w zakresie od 1 do 8.

Przez cały czas działania funkcji automatycznego doprowadzenia do wrzenia pole grzejne będzie działało z mocą maksymalną, a na wyświetlaczu będą zapalały się cyklicznie litera „A” i wybrany wcześniej stopień mocy. Po upływie czasu działania w/w funkcji pole grzewcze zostanie automatycznie przełączone na wybrany wcześniej stopień mocy. Czas działania funkcji automatycznego doprowadzenia do wrzenia dla poszczególnych stopni mocy został przedstawiony w poniższej tabeli.

Stopień mocy	Czas działania pola grzewczego z mocą maksymalną
1	50 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 40 sec
4	5 min 20 sec
5	6 min 20 sec
6	55 sec
7	2 min 35 sec
8	2 min 35 sec

## WYŁĄCZNIK CZASOWY

- Włączyć płytę
- Nacisnąć symbol pola grzewczego L, co spowoduje uruchomienie sterowania wybranym polem. Na odpowiadającym mu wyświetlaczu mruga cyfra „0” lub nastawiony stopień mocy. Ustawić żądany stopień mocy pola grzewczego poprzez naciśnięcie symbolu „T” (1 – 9).
- Przed upływem 5 sekund, naciskając symbol „N” aktywuje się wyłącznik czasowy. Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca wartość 0:00, oraz odpowiednia lampka kontrolna „Q”. Nastawę wyłącznika czasowego, przeprowadza się naciskając symbol „+”, lub „-”. Maksymalny czas nastawy wyłącznika wynosi 4 godziny.
- Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyłączą pole grzewcze. Symbol „Q” mruga.
- W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, należy nacisnąć dowolny symbol. Jeżeli nie zostanie on wcześniej wyłączony, to wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.
- Wyłącznik czasowy, może być użyty na dowolnym polu grzewczym niezależnie.
- W celu skontrolowania, lub zmiany nastawionego czasu, należy nacisnąć symbol „L” odpowiedniego pola grzewczego.

- Sposób zmiany czasu, jest podobny jak jego pierwotna nastawa.

## UŻYCIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO JAKO MINUTNIKA

- Włączyć płytę
- Nacisnąć symbol pola grzewczego L, co spowoduje że na odpowiednim wyświetlaczu będzie mrugać wartość „0”.
- Nie nastawiać mocy pola grzewczego – pozostawić na stopniu „0”.
- Przed upływem 5 sekund, naciskając symbol „N” aktywuje się minutnik. Na wyświetlaczu pojawi się mrugająca wartość 0:00, oraz odpowiednia lampka kontrolna „Q”. Nastawę minutnika, przeprowadza się naciskając symbol „+”, lub „-”. Maksymalny czas nastawy minutnika wynosi 4 godziny.
- Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol „Q” mruga.
- W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, należy nacisnąć dowolny symbol. Jeżeli nie zostanie on wcześniej wyłączony, to wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.
- Minutnik, może być użyty na dowolnym polu grzewczym, które nie jest właśnie włączone.
- W celu skontrolowania, lub zmiany nastawionego czasu, należy nacisnąć symbol „L” odpowiedniego pola grzewczego.
- Sposób zmiany czasu, jest podobny jak jego pierwotna nastawa.

## WYŁĄCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ AUTOMATYCZNE

Jeżeli wszystkie pola grzewcze będą wyłączone, to płyta po upływie około 10-ciu sekund automatycznie się wyłączy.

## RĘCZNE

Nacisnąć symbol B (włącznik sieciowy). Płyta zostanie całkowicie wyłączona, a jej wszelkie ustawienia anulowane. Po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu pola grzewczego zapali się litera „H”, która świeci się do chwili gdy temperatura powierzchni pola grzewczego obniży się poniżej temperatury przy której występuje ryzyko poparzenia.

## WYŁĄCZENIE OCHRONNE

Cała płyta zostanie wyłączona w przypadku gdy jeden lub więcej symboli zostanie naciśniętych przez okres dłuższy niż 5 sekund (np. położona ściereka lub naczynie na panel sterujący).

## WSKAŹNIK CIEPŁA SZCZĄTKOWEGO

Po wyłączeniu pola grzewczego, na wyświetlaczu odpowiedniego pola zapali się litera „H”. Dopóki jednocześnie włączone jest inne pole grzewcze, na wyświetlaczu mruga litera „H” i „0”.

Litera „H” ostrzega że pole grzewcze jest jeszcze gorące i można wykorzystać zaukumulowane ciepło szczytkowe.

## WŁĄCZENIE DWUSTREFOWEGO POLA GRZEWCZEGO

W zależności od wielkości naczynia można wykorzystać wewnętrzny obwód grzewczy lub załączyć dodatkowo ogrzewanie przy pomocy zewnętrznego obwodu pola grzewczego. Naciskając symbol L pola grzewczego uruchamiamy sterowanie polem dwustrefowym. Następnie przy pomocy symboli „T” (1 – 9) nastawiamy żądaną wartość mocy. Naciskając symbol „K” przełączamy pole na zewnętrzny obwód. W tym samym czasie nad symbolem „K” zapali się lampka kontrolna załączenia zewnętrznego obwodu dwustrefowego pola grzejnego I.

## WYŁĄCZANIE ZEWNĘTRZNEGO OBWODU DWUSTREFOWEGO POLA GRZEWCZEGO

Jeżeli chcą Państwo wyłączyć zewnętrzny obwód grzewczy i gotować dalej przy wykorzystaniu wewnętrznego obwodu grzewczego, należy nacisnąć symbol L odpowiadający za sterowanie polem dwustrefowym. Spowoduje to uaktywnienie sterowania tym polem. Następnie wyłączyć zewnętrzny obwód pola naciskając symbol K. Lampka kontrolna załączenia zewnętrznego obwodu dwustrefowego pola grzejnego I zgaśnie.

## USTAWIENIE ZEGARA

- Naciśnięcie symbolu „N” przez 5 sekund, aktywuje tryb nastawy zegara (mruga wskazanie zegara)
- Nastawilić czas za pomocą symbolu „+” lub „-”.
- Zapamiętanie nastawionego czasu, odbywa się automatycznie po upływie 4 sekund od nastawy.

## 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”).
- W przypadku płyt ceramicznych u których ramka jest malowana, krawędzie garnków nie mogą dotykać ramki, jak również garnki nie mogą być stawiane na ramce.
- Nie należy podgrzewać pustych naczyń emaliowanych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dna naczynia i w trakcie przesuwania po powierzchni płyty jej uszkodzenie.
- Nie stosować naczyń z rowkowanym dnem albo z dnem z nadlewami.
- Aby osiągnąć najlepsze efekty podgrzewania, dno naczyń metalowych powinno mieć grubość 2-3mm, w przypadku naczyń z dnem wielowarstwowym (sandwich) jego grubość powinna wynosić 4 - 6mm.