

Návod k obsluze a montáži Indukční varné desky



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze a montáži.
Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	4
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	15
Popis přístroje	16
Varná deska	16
KM 7200 FR	16
KM 7201 FR	17
KM 7210 FR	18
KM 7262 FR	19
Ovládací a zobrazovací prvky	20
Údaje k varným zónám	22
První uvedení do provozu	25
První čištění varné desky	25
První uvedení varné desky do provozu	25
Princip funkce	26
Zvuky	26
Řízení výkonu	27
Varné nádobí	28
Tipy pro úsporu energie	30
Rozsahy nastavení	31
Obsluha	32
Princip ovládání	32
Zapnutí varné desky	33
Nastavení stupně výkonu	33
Změna stupně výkonu	33
Vypnutí varné zóny/varné desky	33
Ukazatel zbytkového tepla	34
Nastavení stupně výkonu – rozšířený rozsah nastavení	34
Automatika uvedení do varu	35
Booster	36
Udržování teploty	37
Časovač	38
Kuchyňský budík	38
Automatické vypínání	39
Současné použití funkcí časovače	40
Doplňkové funkce	41
Stop&Go	41

Recall.....	41
Demonstrační mód.....	42
Zobrazení údajů o varné desce	42
Bezpečnostní zařízení.....	43
Zablokování zprovoznění/blokování	43
Bezpečnostní vypnutí.....	44
Ochrana proti přehřátí	45
Programování.....	46
Informace pro zkušební ústav.....	49
Čištění a ošetřování.....	50
Co udělat, když	52
Hlášení na ukazatelích nebo na displeji	52
Neočekávané chování	54
Neuspokojivý výsledek	55
Všeobecné problémy nebo technické poruchy.....	55
Príslušenství k dokoupení.....	56
Servisní služba.....	57
Kontakt při závadách	57
Typový štítek.....	57
Záruka	57
Instalace.....	58
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu	58
Bezpečnostní vzdálenosti	59
Pokyny k montáži	63
Rozměry pro vestavbu	64
KM 7200 FR	64
KM 7201 FR	65
KM 7210 FR	66
KM 7262 FR	67
Vestavba.....	68
Elektrické připojení.....	69
Informační listy výrobků	72

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato varná deska odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než varnou desku uvedete do provozu, přečtěte si pozorně návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám na varné desce.

Podle normy IEC 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci varné desky a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

Návod k obsluze a montáži uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli.

Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato varná deska je určena pro používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.
- ▶ Tato varná deska není určena k používání venku.
- ▶ Používejte varnou desku výhradně v domácnosti k přípravě jídel a udržování jejich teploty. Všechny ostatní způsoby používání jsou nepřijatelné.
- ▶ Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a psychologickým schopnostem nebo kvůli nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné varnou desku bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí varnou desku obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti varné desky.
- ▶ Děti starší než osm let smí varnou desku obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí čistit varnou desku bez dozoru.
- ▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti varné desky. Nikdy nenechte děti hrát si s varnou deskou.
- ▶ Varná deska se během provozu zahřeje na vysokou teplotu a zůstane horká ještě nějakou dobu po vypnutí. Nedovolte dětem, aby se k varné desce přiblížily, dokud nevychladne natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí popálení.
- ▶ Nebezpečí popálení. V odkládacích prostorech nad varnou deskou nebo za ní neukládejte předměty, které by mohly zajímat děti. Děti by jinak mohly být sváděny k lezení na přístroj.
- ▶ Nebezpečí popálení a opaření. Otočte ucha hrnců a rukojeti pánví stranou nad pracovní plochu, aby děti nemohly nádobí stáhnout a popálit se.
- ▶ Nebezpečí udušení. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby varnou desku nemohly bez dozoru zapnout děti. Když varnou desku používáte, zapněte blokování, aby děti nemohly změnit (zvolená) nastavení.

Technická bezpečnost

▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.

▶ Poškozená varná deska může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte varnou desku ohledně zjevných poškození. Nikdy neuvádějte do provozu poškozenou varnou desku.

▶ Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

▶ Elektrická bezpečnost varné desky je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněný. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.

▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku varné desky musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se varná deska nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Varnou desku pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Používejte varnou desku jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Tato varná deska nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce varné desky. Nikdy neotvírejte plášť varné desky.
- ▶ Opravy varné desky smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ Varná deska není určena pro provoz s externím časovým spínačem nebo systémem dálkového ovládání.
- ▶ Varnou desku musí k elektrické síti připojit kvalifikovaný elektrikář (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí ho kvalifikovaný elektrikář nahradit speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být varná deska úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistíte to tím, že
 - je vypnutý jistič elektrické instalace nebo
 - je vyšroubovaná šroubovací pojistka elektrické instalace nebo
 - je vytažená elektrická zástrčka (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytažování zástrčky netahejte za připojovací síťový kabel, nýbrž za zástrčku.
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Při závadě nebo když se objeví praskliny, trhliny nebo pukliny ve sklokeramické desce, neuvádějte varnou desku do provozu nebo ji ihned vypněte. Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zavolejte servisní službu.
- ▶ Pokud je varná deska vestavěná za čelem nábytku (např. dvířky), čelo nábytku nikdy nezavírejte, když varnou desku používáte. Za zavřeným čelem nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit varná deska, montážní skříň a podlaha. Čelo nábytku zavřete až po zhasnutí ukazatelů zbytkového tepla.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Provozní zásady

- ▶ Varná deska se během provozu zahřeje na vysokou teplotu a zůstane horká ještě nějakou dobu po vypnutí. Až když zhasnou všechny ukazatele zbytkového tepla, nehrozí již nebezpečí popálení.
- ▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte varnou desku nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku. Zaduste plameny opatrně poklicí nebo protipožární houní.
- ▶ Nenechte varnou desku za provozu bez dozoru. Krátké vaření a smažení mějte stále pod dohledem.
- ▶ Plameny mohou zapálit tukové filtry odsavače par. Pod odsavačem par nikdy neflambujte.
- ▶ Když se zahřejí nádobky se spreji, snadno vznětlivé kapaliny nebo hořlavé materiály, mohou se vznítit. Proto snadno vznětlivé předměty nikdy neuchovávejte v zásuvkách přímo pod varnou deskou. Případné příborníky musí být z žáruvzdorného materiálu.
- ▶ Nikdy neohřívejte prázdné varné nádoby.
- ▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Nepoužívejte varnou desku k zavařování a ohřívání plechovek.
- ▶ Když varnou desku přikryjete, hrozí při nechtěném zapnutí nebo zbytkovém teple nebezpečí, že se vznítí, praskne nebo roztaví materiál pokrývky. Varnou desku nikdy nepřikrývejte, např. krycími deskami, plátnem nebo ochrannou fólií.
- ▶ Při zapnutí varné desce, nechtěném zapnutí nebo zbytkovém teple hrozí nebezpečí, že se zahřejí kovové předměty odložené na varné desce. Jiné materiály se mohou roztavit nebo vznítit. Vlhké poklice hrnců se mohou pevně přisát. Varnou desku nikdy nepoužívejte jako odkládací plochu. Po použití vypněte varné zóny.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Můžete se spálit o horkou varnou desku. Při všech pracích s horkou varnou deskou si chraňte ruce chňapkami nebo rukavicemi na hrnce. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokrý nebo vlhké textilie lépe vedou teplo a mohou vyvolat popálení párou.
- ▶ Když v blízkosti varné desky používáte elektrický přístroj (např. ruční mixér), dbejte na to, aby se jeho přívodní síťový kabel nedostal do styku s horkou varnou deskou. Mohla by se poškodit izolace kabelu.
- ▶ Sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou způsobit škrábance, když se dostanou na spodní stranu nádobí. Než na varnou desku postavíte nádobí, dávejte pozor, aby dno nádobí i sklokeramická deska byly čisté.
- ▶ Když na sklokeramickou desku spadnou byť i malé předměty jako např. solnička, mohou v ní vzniknout trhliny nebo praskliny. Dávejte pozor, aby na sklokeramickou desku nespadly žádné předměty.
- ▶ Horké předměty na sensorových tlačítkách a ukazatelích by mohly poškodit elektroniku, která se nachází pod nimi. Proto horké hrnce a pánve nikdy nestavte na sensorová tlačítka a ukazatele.
- ▶ Když se na horkou varnou desku dostane cukr, pokrmy obsahující cukr, umělá hmota nebo alobal a roztaví se, poškodí při chladnutí sklokeramickou desku. Varnou desku okamžitě vypněte a tyto látky ihned důkladně seškrábněte škrabkou na sklo. Použijte při tom chňapky. Sklokeramickou desku pak po vychladnutí dočistěte čistícím prostředkem na sklokeramiku.
- ▶ Zahřívání prázdné hrnce mohou vést k poškození sklokeramické desky. Nenechte varnou desku za provozu bez dozoru.
- ▶ Drsná dna hrců a pánví poškrábou sklokeramickou desku. Používejte pouze hrnce a pánve s hladkým dnem.
- ▶ Varné nádobí při přemísťování zvedejte. Tak zabráníte šmouhám vzniklým otěrem a škrábancům.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Z důvodu rychlého rozehtřívání může za jistých okolností teplota dna varného nádobí za velmi krátkou dobu dosáhnout hodnoty samovznícení olejů nebo tuků. Nenechte varnou desku za provozu bez dozoru.
- ▶ Tuky a oleje zahřívejte maximálně jednu minutu a nikdy na to nepoužívejte funkci Booster.
- ▶ Pouze pro osoby s kardiostimulátorem: V bezprostřední blízkosti zapnuté varné desky vzniká elektromagnetické pole. Újma pro kardiostimulátor je však nepravděpodobná. V případě pochybností se obraťte na výrobce kardiostimulátoru nebo na svého lékaře.
- ▶ Elektromagnetické pole zapnuté varné desky může být na újmu funkce magnetizovatelných předmětů. Kreditní karty, paměťová média, kalkulačky atd. se nesmí nacházet v bezprostřední blízkosti zapnuté varné desky.
- ▶ Kovové předměty, které jsou uloženy v zásuvce pod varnou deskou, se mohou při delším, intenzivním používání varné desky zahřát na vysokou teplotu.
- ▶ Varná deska je vybavená ventilátorem chlazení. Pokud se pod zabudovanou varnou deskou nachází zásuvka, musíte dbát na dostatečný odstup mezi obsahem zásuvky a spodní stranou varné desky, aby byl zaručen dostatečný přívod vzduchu pro varnou desku.
- ▶ Pokud se pod vestavěnou varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní špičaté nebo malé předměty, papír, ubrousky atd. Tyto předměty mohou větracími štěrbinami vniknout nebo být nasáty do pláště a poškodit tak ochlazovací ventilátor nebo omezit chlazení.
- ▶ Na varné zóně nebo zóně pro pekáč nepoužívejte nikdy dvě varné nádoby současně.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Když nádobí na varné zóně nebo zóně pro pekáč stojí jen částečně, mohou se ucha nebo rukojeti za jistých okolností zahřát na velmi vysokou teplotu.

Na varnou zónu nebo zónu pro pekáč pokládejte varné nádobí vždy doprostřed.

► Když pro varné nádobí použijete indukční deskový adaptér, mohou se poškodit nebo dokonce zničit indukční generátory. Nepoužívejte indukční deskové adaptéry.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Čištění a ošetřování

- ▶ Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.
Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Pokud je varná deska zabudována nad pečicí troubou nebo sporákem s pyrolýzou, nezprovozňujte ji během pyrolýzy, protože se může aktivovat ochrana proti přehřátí varné desky (viz příslušná kapitola).
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15letou, nejméně však 10letou, záruku dodání náhradních dílů pro zachování funkčnosti po skončení sériové výroby Vaší varné desky.

Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.

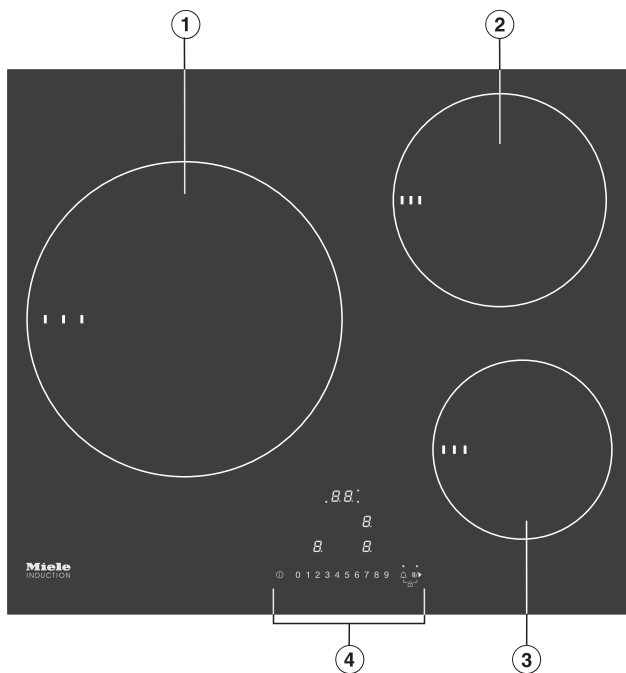


Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a užitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.

Popis přístroje

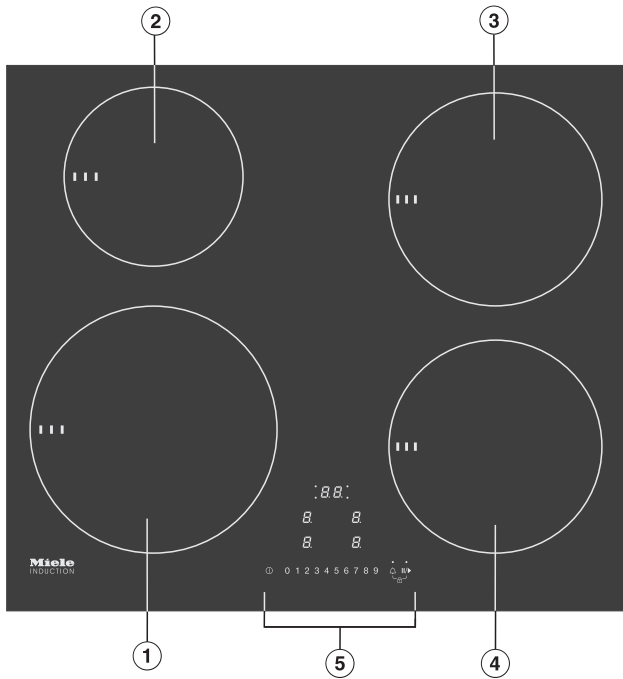
Varná deska

KM 7200 FR



- ① varná zóna s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna s funkcí TwinBooster
- ③ varná zóna s funkcí TwinBooster
- ④ ovládací a zobrazovací prvky

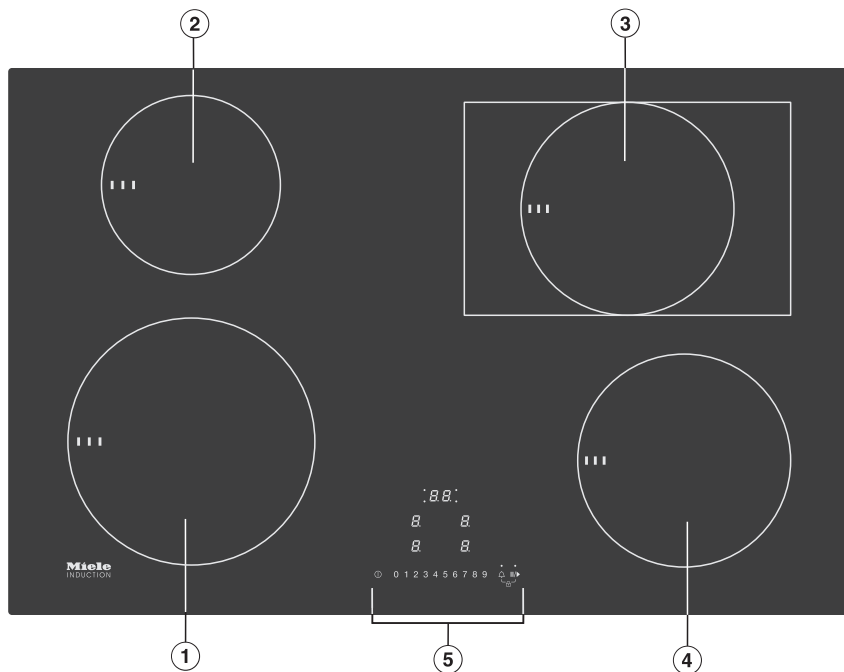
KM 7201 FR



- ① varná zóna s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna s funkcí TwinBooster
- ③ varná zóna s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna s funkcí TwinBooster
- ⑤ ovládací a zobrazovací prvky

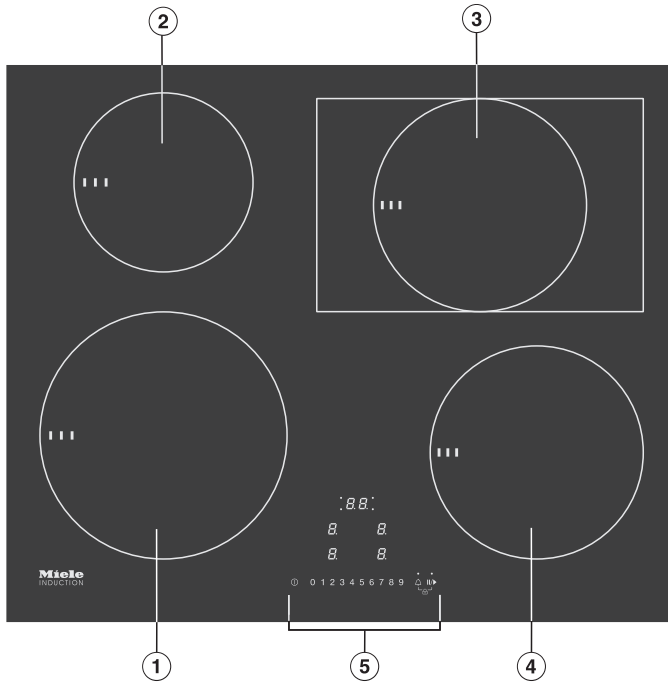
Popis přístroje

KM 7210 FR



- ① varná zóna s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna s funkcí TwinBooster
- ③ zóna pro pekáč s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna s funkcí TwinBooster
- ⑤ ovládací a zobrazovací prvky

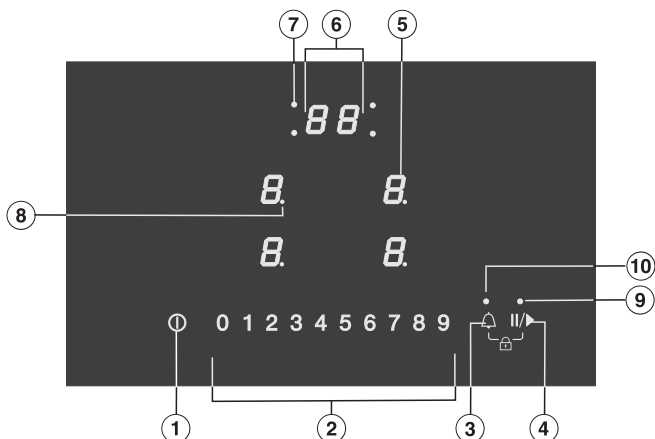
KM 7262 FR



- ① varná zóna s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna s funkcí TwinBooster
- ③ zóna pro pekáč s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna s funkcí TwinBooster
- ⑤ ovládací a zobrazovací prvky

Popis přístroje

Ovládací a zobrazovací prvky



Senzorová tlačítka

- ① zap./vyp. varné desky
- ② ovládací stupnice
 - Pro nastavení stupně výkonu
 - Pro nastavování časů
- ③ časovač
 - zap./vyp.
 - přecházení mezi funkcemi časovače
 - volba varné zóny
- ④ Stop&Go
 - Pro zastavení/spuštění probíhající přípravy pokrmu
- ⑤ volba a zobrazení varných zón

<i>0</i>	varná zóna je připravená k provozu
<i>1 až 9</i>	stupeň výkonu
<i>≡</i>	zbytkové teplo
<i>⌘</i>	automatika uvedení do varu
<i>⊥</i>	chybí varné nádobí nebo je nevhodné
<i>,</i>	TwinBooster, stupeň 1
<i>,,</i>	TwinBooster, stupeň 2
<i>h</i>	udržování teploty

Ukazatele/kontrolky

- ⑥ ukazatel časovače
 - 00* až *99* čas v minutách
 - LL* je aktivované zablokování zprovoznění/blokování
 - dE* je aktivovaný demonstrační mód
- ⑦ přiřazení varné zóny automatickému vypínání
Automatické vypínání varné zóny je aktivované
- ⑧ stupeň výkonu – rozšířený rozsah nastavení
- ⑨ Stop&Go
je aktivovaná funkce Stop&Go
- ⑩ časovač

Popis přístroje

Údaje k varným zónám

KM 7200 FR			
varná zóna	Ø v cm ¹	max. výkon ve wattech při 230 V ²	propojená varná zóna ³
①	14–28	standardní 2 600 TwinBooster, stupeň 1 3 300 TwinBooster, stupeň 2 5 500	② a ③
②	14–19	standardní 1 850 TwinBooster, stupeň 1 2 500 TwinBooster, stupeň 2 3 000	①
③	10–16	standardní 1 400 TwinBooster, stupeň 1 1 700 TwinBooster, stupeň 2 2 200	①
		celkem 7 300	

¹ V uvedeném rozsahu můžete používat varné nádoby s libovolným průměrem dna.

² Uvedený výkon se může měnit podle velikosti a materiálu varného nádoby.

³ Varná zóna je s touto varnou zónou elektricky spojená, aby bylo možné zvýšit výkon, viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Řízení výkonu“.


KM 7201 FR				
varná zóna	Ø v cm ¹	max. výkon ve wattech při 230 V ²		propojená varná zóna ³
①	16–22	standardní	2 300	②
		TwinBooster, stupeň 1	3 000	
		TwinBooster, stupeň 2	3 650	
②	10–16	standardní	1 400	①
		TwinBooster, stupeň 1	1 700	
		TwinBooster, stupeň 2	2 200	
③	14–19	standardní	1 850	④
		TwinBooster, stupeň 1	2 500	
		TwinBooster, stupeň 2	3 000	
④	14–19	standardní	1 850	③
		TwinBooster, stupeň 1	2 500	
		TwinBooster, stupeň 2	3 000	
		celkem	7 300	

¹ V uvedeném rozsahu můžete používat varné nádoby s libovolným průměrem dna.

² Uvedený výkon se může měnit podle velikosti a materiálu varného nádoby.

³ Varná zóna je s touto varnou zónou elektricky spojena, aby bylo možné zvýšit výkon, viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Řízení výkonu“.

Popis přístroje

KM 7210 FR, KM 7262 FR					
varná zóna	velikost v cm		max. výkon ve wattech při 230 V ³		propojená varná ⁴
	∅ ¹	 ²			
①	16–22	–	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	2 300 3 000 3 650	②
②	10–16	–	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	1 400 1 700 2 200	①
③	14–19	–	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	1 850 2 500 3 000	④
	–	19x29	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	2 100 3 000 3 650	
④	14–19	–	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	1 850 2 500 3 000	③
			celkem	7 300	

¹ V uvedeném rozsahu můžete používat varné nádoby s libovolným průměrem dna.

² Uvedený rozsah odpovídá maximální ploše dna použitelného nádobí.

³ Uvedený výkon se může měnit podle velikosti a materiálu varného nádobí.

⁴ Varná zóna je s touto varnou zónou elektricky spojená, aby bylo možné zvýšit výkon, viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Řízení výkonu“.

- Přilepte typový štítek, který je součástí dokumentace dodané s Vaším přístrojem, na místo k tomu určené v kapitole „Servisní služba“.
- Odstraňte ochranné fólie a nálepky, které mohou být na přístroji umístěny.

První čištění varné desky

- Před prvním použitím svoji varnou desku otřete vlhkou utěrkou a osušte ji.

První uvedení varné desky do provozu

Kovové součásti jsou nakonzervovány ochranným prostředkem. Při prvním uvádění varné desky do provozu tak vznikají zápachy a případně výpary. Také zahříváním indukčních cívek vzniká v prvních hodinách provozu zápach. Při každém dalším použití se zápach snižuje a nakonec zcela zmizí.


Zápach a případně vystupující výpary nepoukazují na chybné připojení nebo závadu přístroje a nejsou zdraví škodlivé.

Uvědomte si, že doba rozehrátí je u indukčních varných desek mnohem kratší než u běžných varných desek.

Princip funkce


Pod indukční varnou zónou je umístěná indukční cívka. Cívka vytváří magnetické pole, které působí přímo na dno nádobí a zahřívá je. Varná zóna se zahřívá pouze nepřímo teplem odevzaným dnem nádobí.

Indukce funguje jen u varného nádobí s magnetizovatelným dnem (viz kapitola „Varné nádobí“). Automaticky zohledňuje velikost postaveného varného nádobí.

 **Nebezpečí popálení horkými předměty.**

Při zapnuté varné desce, nechtěném zapnutí nebo zbytkovém teple hrozí nebezpečí, že se zahřejí kovové předměty odložené na varné desce.

Varnou desku nikdy nepoužívejte jako odkládací plochu.

Varnou desku po použití vypněte senzorovým tlačítkem .

Zvuky

Při provozu indukčních varných zón mohou ve varném nádobí, v závislosti na materiálu a zpracování dna, vznikat následující zvuky:

Bzučení při vysokém stupni výkonu. Snižuje se nebo zmizí, když se stupeň výkonu sníží.

Praskání se může vyskytnout u varného nádobí, které má dno z různých materiálů (např. sendvičové dno).

Pískání, když jsou dvě navzájem spojené varné zóny (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Funkce Booster“) současně v provozu a zároveň se na nich používá varné nádobí s dnem z různých materiálů (např. sendvičové dno).

Cvakání při elektronických spínacích procesech, zvláště při nízkých stupních výkonu.

Cvrlikání, když se zapne ventilátor chlazení. Zapíná se pro ochranu elektroniky, když je varná deska intenzivně využívána. Ventilátor chlazení může běžet dále i po vypnutí varné desky.

Řízení výkonu

Varná deska má určitý maximální celkový výkon, který nelze překročit z bezpečnostních důvodů. Maximální celkový výkon můžete snížit, viz kapitola „Programování“.

Na varné desce mohou být vždy navzájem propojené 2 varné zóny. Propojením je možné převést výkon jedné varné zóny na jinou varnou zónu.

Naposledy provedené nastavení má přednost a je varnou deskou realizováno.

Je-li výkon jedné varné zóny převeden na propojenou varnou zónu, tak musí být snížen výkon na první zapnuté.

Jaký je maximální možný celkový výkon a které varné zóny jsou navzájem propojené, naleznete v kapitole „Popis přístroje“, odstavec „Údaje k varným zónám“.

Pokud je od nově zapnuté varné zóny požadován vyšší výkon, než může odezdat zapnutá varná zóna, může to mít následující dopady na první zapnutou varnou zónu:

- Sníží se stupeň výkonu.
- Deaktivuje se automatika uvedení do varu. Vaření pokračuje na nastaveném stupni následného vaření. Pokud výkon nestačí, tak se stupeň výkonu dále sníží.
- Deaktivuje se funkce Booster.
- Vypne se varná zóna.

Když se sníží naposledy nastavený stupeň výkonu nebo se vypne funkce Booster, tak lze opět zvýšit stupeň výkonu propojené varné zóny.

Varné nádobí

Vhodné varné nádobí

- nerez ocel s magnetizovatelným dnem
- emailovaná ocel
- litina

Vlastnosti dna nádobí mohou ovlivnit rovnoměrnou přípravu pokrmu (např. když má zhnědnout palačinka). Dno nádobí má rovnoměrně rozdělovat teplo. Vhodné je sendvičové dno z nerezové oceli.


Nevhodné varné nádobí

- nerez oceli s nemagnetizovatelným dnem
- hliníku nebo mědi
- skla, keramiky nebo kameniny


Zkouška varného nádobí

Když si nejste jistí, zda jsou hrnec nebo pánev vhodné pro indukci, dejte magnet ke dnu nádobí. Pokud bude magnet držet, je varné nádobí obecně vhodné.

Indikace chybějícího nebo nevhodného varného nádobí

Na ukazateli varné zóny bliká symbol  střídavě s nastaveným stupněm výkonu, když

- je varná zóna zapnuta bez varného nádobí nebo s nevhodným nádobím (varné nádobí s nemagnetizovatelným dnem)
- je příliš malý průměr dna postaveného varného nádobí
- je varné nádobí odstraněno ze zapnuté varné zóny

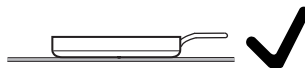
Když do 3 minut postavíte vhodné varné nádobí, zhasne  a můžete pokračovat jako obvykle.

Když nepostavíte žádné varné nádobí nebo postavíte nevhodné nádobí, varná zóna se po 3 minutách automaticky vypne.

Tipy

- Pro optimální využití varné zóny zvolte varné nádobí s vhodným průměrem dna (viz kapitola „Popis přístroje“, odstavec „Udaje k varným zónám“). Když je hrnec příliš malý, není rozpoznán.
- Varné nádobí umísťujte na příslušnou varnou zónu nebo varnou oblast co nejvíce doprostřed.
- Používejte pouze hrnce a pánve s hladkým dnem. Drsná dna hrnců a pánví poškrábou sklokeramickou desku.
- Varné nádobí při přemísťování zvedejte. Tak zabráníte šmouhám vzniklým otěrem a škrábancům. Škrábance, které vzniknou, když varné nádobí posouváte sem a tam, neomezují funkci varné desky. Takové škrábance jsou normální stopy používání a nejsou důvodem k reklamaci.

- Při pořizování pánví a hrnců si uvědomte, že se často uvádí maximální nebo horní průměr. Důležitý je ale (zpravidla menší) průměr dna.



- Používejte pokud možno pánve s rovným okrajem. U pánví s šikmým okrajem působí indukce také v okrajové oblasti pánve. Tím se okraj pánve může zabarvit nebo se může loupat povlakování.

Tipy pro úsporu energie

- Pokud je to možné, vařte jen v uzavřených hrncích nebo pánvích. Tak se zabrání zbytečnému úniku tepla.
- Pro malé množství zvolte malý hrnec. Malý hrnec vyžaduje méně energie než velký, jen málo naplněný hrnec.
- Vařte s malým množstvím vody.
- Po rozvaření nebo osmahnutí přepněte včas zpět na nižší stupeň výkonu.
- Pro zkrácení doby přípravy použijte rychlovarný hrnec.

Rozsahy nastavení

Z výroby je varná deska naprogramovaná na 9 stupňů výkonu. Pokud si přejete jemnější odstupňování, můžete je rozšířit na 17 stupňů výkonu (viz kapitola „Programování“).

	rozsah nastavení	
	z výroby (9 stupňů)	rozšířený (17 stupňů)
rozpuštění másla rozpuštění čokolády rozpuštění želatiny	1–2	1–2.
ohřívání malého množství tekutin udržování teploty pokrmů, které se snadno připalují namáčení rýže, vaření mléčné kaše rozmrazování hluboce zmrazené zeleniny v bloku	2–4	2–3.
ohřívání tekutých nebo polotuhých pokrmů dušení ovoce vaření brambor (varné nádoby s poklicí)	4–6	3.–5.
příprava omelety nebo sázených vajec bez kůrky šetrné smažení karbanátků dušení zeleniny a ryb namáčení těstovin a luštěnin rozmrazování a ohřívání hluboce zmrazených jídel šlehání krémů a omáček, např. vinné pěny nebo holandské omáčky	5–7	4.–7.
šetrné smažení (bez přepalování tuku) ryb, řízků, klobás, sázených vajec, lívanců	6–8	6–7.
smažení bramboráků, placiček atd.	7–8	7–8.
vaření velkých množství vody uvedení do varu restování velkých množství masa	9	8.–9

Údaje jsou orientační. Výkon indukční cívky se mění podle velikosti a materiálu dna varného nádobí. Proto je možné, že se pro Vaše nádobí budou stupně výkonu trochu lišit. Zjistěte si praktickým používáním optimální nastavení pro svoje varné nádobí. U nového varného nádobí, jehož užité vlastnosti Vám nejsou známy, nastavte stupeň výkonu nejbližší nižší než uvedený stupeň.

Princip ovládání

Vaše sklokeramická varná deska je vybavena elektronickými sensorovými tlačítky, která reagují na dotyk prstu. Sensorové tlačítko zap./vyp. ① musíte při zapínání tisknout z bezpečnostních důvodů trochu déle než ostatní tlačítka. Každá reakce tlačítek je potvrzena akustickým signálem.

Při vypnutí varné desce jsou viditelné jen natištěné symboly sensorových tlačítek a ovládací stupnice pro nastavování stupňů výkonu. Když varnou desku zapnete, rozsvítí se další sensorová tlačítka.

Když chcete nastavit nebo změnit stupeň výkonu, varné zóny musí být „aktivní“. Pro aktivaci varné zóny stiskněte příslušný ukazatel varné zóny. Když se dotknete ukazatele varné zóny, začne blikat. Dokud ukazatel bliká, je varná zóna „aktivní“ a můžete nastavit stupeň výkonu nebo čas.

Výjimka: Když je v provozu jen jedna varná zóna, lze stupeň výkonu změnit bez aktivace.

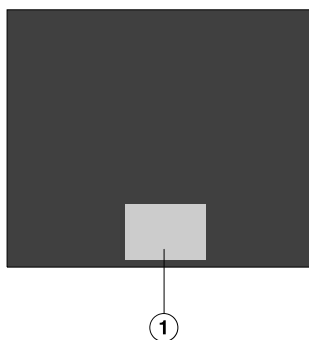
⚠ Chybná funkce vinou znečištěných anebo zakrytých sensorových tlačítek.

Sensorová tlačítka nereagují nebo dochází k neúmyslnému spínání, případně dokonce k automatickému vypnutí varné desky (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“). Horké varné nádoby na sensorových tlačítkách nebo ukazatelích může poškodit pod nimi se nacházející elektroniku.


Sensorová tlačítka a ukazatele udržujte v čistotě.

Na sensorová tlačítka a ukazatele neodkládejte žádné předměty.

Na sensorová tlačítka a ukazatele neodkládejte horké varné nádoby.



① oblast sensorových tlačítek a ukazatelů

 Nebezpečí požáru vyvolané přehřátým připravovaným pokrmem. Připravovaný pokrm, který není pod dozorem, se může přehřát a vznítit. Nenechte varnou desku za provozu bez dozoru.

Uvědomte si, že doba rozehrátí je u indukčních varných desek mnohem kratší než u běžných varných desek.

Zapnutí varné desky

- Stiskněte sensorové tlačítko ①.

Rozsvítí se další sensorová tlačítka.

Pokud nenásleduje další zadání, varná deska se po několika sekundách z bezpečnostních důvodů vypne.

Nastavení stupně výkonu

Z výroby je aktivované trvalé rozpoznání hrnce (viz kapitola „Programování“). Když je varná deska zapnutá a na některou varnou zónu postavíte varné nádobí, začne blikat ukazatel varné zóny.

- Postavte varné nádobí na požadovanou varnou zónu.

Ukazatel varné zóny začne blikat.

- Na ovládací stupnici stiskněte sensorové tlačítko odpovídající požadovanému stupni výkonu.

Na ukazateli varné zóny několik sekund bliká nastavený stupeň výkonu a pak trvale svítí.

Změna stupně výkonu

- Stiskněte příslušný ukazatel varné zóny.

Ukazatel varné zóny začne blikat.

- Na ovládací stupnici stiskněte sensorové tlačítko odpovídající požadovanému stupni výkonu.

Vypnutí varné zóny/varné desky

- Pro vypnutí varné zóny stiskněte příslušný ukazatel varné zóny.

Ukazatel varné zóny začne blikat.

- Stiskněte sensorové tlačítko 0 na ovládací stupnici.
- Pro vypnutí varné desky a tím všech varných zón stiskněte sensorové tlačítko ①.

Ukazatel zbytkového tepla

Když je některá varná zóna horká, bude po vypnutí svítit ukazatel zbytkového tepla.

Sloupky ukazatele zbytkového tepla postupně zhasínají s pokračujícím chladnutím varných zón. Poslední sloupek zhasne až poté, co je možné bez nebezpečí se dotknout varných zón.



Nebezpečí popálení horkými varnými zónami.

Po skončení vaření jsou varné zóny horké.

Dokud svítí ukazatele zbytkového tepla, nedotýkejte se varných zón.

Nastavení stupně výkonu – rozšířený rozsah nastavení

- Stiskněte ovládací stupnici mezi sensorovými tlačítky.

Nastavený stupeň výkonu několik sekund bliká a pak trvale svítí. Mezi-
stupně jsou znázorněny svítící tečkou ve-
dle čísla.

Automatika uvedení do varu

Při aktivované automatice uvedení do varu se provádí rozehrívání s nejvyšším výkonem (uvedení do varu) a pak se přepne zpět na nastavený stupeň výkonu (stupeň následného vaření). Doba uvedení do varu závisí na nastaveném stupni následného vaření (viz tabulka).

Aktivace automatiky uvedení do varu

- Krátce stiskněte ukazatel požadované varné zóny.
- Tiskněte sensorové tlačítko požadovaného stupně následného vaření tak dlouho, dokud nezazní signál a na ukazateli varné zóny se nerozsvítí *R*.

Během doby uvedení do varu (viz tabulka) bliká *R* střídavě s nastaveným stupněm výkonu na ukazateli varné zóny.

Když během doby uvedení do varu změňte stupeň následného vaření, automatické uvedení do varu deaktivujete.

Deaktivace automatiky uvedení do varu

- Krátce stiskněte ukazatel požadované varné zóny.
- Tiskněte nastavený stupeň následného vaření tak dlouho, dokud nezhasne *R*.

nebo

- Nastavte jiný stupeň výkonu.

stupeň následného vaření*	doba uvedení do varu [min:sek]
1	asi 0:15
1.	asi 0:15
2	asi 0:15
2.	asi 0:15
3	asi 0:25
3.	asi 0:25
4	asi 0:50
4.	asi 0:50
5	asi 2:00
5.	asi 5:50
6	asi 5:50
6.	asi 2:50
7	asi 2:50
7.	asi 2:50
8	asi 2:50
8.	asi 2:50
9	–

* Stupně následného vaření s tečkou jsou k dispozici jen při rozšířeném rozsahu stupňů výkonu (viz kapitola „Programování“)

Booster

Varné zóny jsou vybaveny funkcí Booster nebo TwinBooster (viz kapitola „Popis přístroje“, odstavec „Varná deska“).

Booster zvyšuje výkon, aby se ohřálo velké množství, např. vody na vaření těstovin. Toto zvýšení výkonu je aktivní maximálně 15 minut.

Když se aktivuje funkce Booster, mohou se změnit nastavení aktivních varných zón, viz kapitola „Indukce“, odstavec „Řízení výkonu“.

Booster můžete využívat současně maximálně u 2 varných zón nebo 1 varné oblasti PowerFlex.

Na konci doby Boosteru se provede automaticky návrat na stupeň výkonu 9.

Aktivace funkce TwinBooster

stupeň 1

- Stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.
- Stiskněte dvakrát sensorové tlačítko 9 na ovládací stupnici.

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

stupeň 2

- Stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.
- Stiskněte třikrát sensorové tlačítko 9 na ovládací stupnici.

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Deaktivace funkce TwinBooster

- Stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.
- Nastavte jiný stupeň výkonu.

Udržování teploty

Stupeň udržování teploty slouží k udržování teploty horkých jídel hned po přípravě, nikoli k opětovnému ohřívání vychladlých jídel.

Maximální doba udržování teploty je 2 hodiny.

- Jídla udržujte teplá výhradně ve varném nádobí (hrnec/pánev). Varné nádobí přikryjte poklicí.
- Pevná nebo hustá jídla (bramborová kaše, hustá polévka) občas zamíchejte.
- Ztráty živin začínají při přípravě potravin a při udržování teploty pokračují. Čím déle se potraviny udržují teplé, tím větší jsou ztráty živin. Doba udržování teploty by měla být co nejkratší.

Nastavení stupně udržování teploty

- Stiskněte senzorové tlačítko požadované varné zóny.
- Stiskněte ovládací stupnici mezi senzorovými tlačítky 0 a 1.

Na ukazateli varné zóny se objeví *h*.

Časovač

Když chcete použít časovač, musí být varná deska zapnutá.

Časovač lze využít pro 2 funkce:

- pro nastavení kuchyňského budíku
- pro automatické vypnutí varné zóny

Funkce můžete používat současně.

Můžete nastavit čas od 1 minuty (01) do 99 minut (99).

Časy se zadávají v pořadí místo desítek minut, místo jednotek minut.

Časy se zadávají ovládací stupnicí.

Příklady:

59 minut = zadání: 5–9

80 minut = zadání: 8–0

Po zadání první číslice trvale svítí ukazatel časovače, po zadání druhé číslice se první číslice přesune vlevo.


Kuchyňský budík

Nastavení kuchyňského budíku

- Stiskněte senzorové tlačítko .

Bliká ukazatel časovače.

- Nastavte požadovaný čas.

Když stisknete senzorové tlačítko  nebo počkáte 10 sekund, kuchyňský budík se spustí.


Změna kuchyňského budíku

- Stiskněte senzorové tlačítko .

Bliká ukazatel časovače.

- Nastavte požadovaný čas.

Zrušení kuchyňského budíku


- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Stiskněte 0 na ovládací stupnici.

Automatické vypínání

Můžete nastavit čas, po jehož uplynutí se automaticky vypne varná zóna. Funkci lze použít pro všechny varné zóny současně.

Když je naprogramovaný čas delší než maximálně přípustná doba provozu, bezpečnostní vypnutí vypne varnou zónu (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“).


Nastavení času vypnutí

- Nastavte u požadované varné zóny stupeň výkonu.
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude blikat kontrolka přiřazení této varné zóny.

Když je zapnutých více varných zón, kontrolky blikají ve směru hodinových ručiček počínaje vpředu vlevo.

Pomalou bliká kontrolka přiřazení této varné zóny automatickému vypínání.


- Nastavte požadovaný čas.

Když stisknete sensorové tlačítko  nebo počkáte 10 sekund, začne se odpočítávat čas vypnutí.


Trvale svítí kontrolka varné zóny.

- Pro nastavení času vypnutí pro další varnou zónu postupujte podle již uvedeného popisu.

Když je naprogramováno více časů vypnutí, zobrazuje se nejkratší zbývající doba a pomalu bliká příslušná kontrolka. Ostatní kontrolky svítí trvale.

- Pro zobrazení zbývajících dob odpočítávaných na pozadí stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až začne blikat kontrolka požadované varné zóny.


Změna času vypnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude pomalu blikat kontrolka požadované varné zóny.


Bliká ukazatel časovače.

- Nastavte požadovaný čas.

Zrušení času vypnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude pomalu blikat kontrolka požadované varné zóny.



Bliká ukazatel časovače.

- Stiskněte  na ovládací stupnici.


Časovač

Současné použití funkcí časovače

Máte naprogramovaný jeden nebo několik časů vypnutí a chtěli byste navíc nastavit kuchyňský budík:


- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až budou trvale svítit kontrolky naprogramovaných varných zón a na ukazateli časovače bude blikat .
- Nastavte čas podle dříve uvedeného popisu.

Máte nastavený kuchyňský budík a chtěli byste navíc nastavit jeden nebo několik časů vypnutí:

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude pomalu blikat kontrolka požadované varné zóny.
- Nastavte čas podle dříve uvedeného popisu.

Krátce po posledním zadání se ukazatel časovače přepne na funkci s nejkratší zbývajícím dobou.

Chtěli byste si nechat zobrazit zbývajícím dobou odpočítávané na pozadí:

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až
 - bude pomalu blikat kontrolka požadované varné zóny (automatické vypínání)
 - bude pomalu blikat ukazatel časovače (kuchyňský budík)

Počínaje zobrazovanou nejkratší zbývajícím dobou se přitom ve směru hodinových ručiček zvolí všechny zapnuté varné zóny a kuchyňský budík.
--

Stop&Go

Při aktivaci funkce Stop&Go se sníží stupeň výkonu všech zapnutých varných zón na 1.

Stupně výkonu varných zón a nastavení časovače se nedají změnit, lze jen vypnout varnou desku. Kuchyňský budík, časy vypnutí, časy funkce Booster a časy pro uvedení do varu běží dál.

Při deaktivaci pracují varné zóny nadále s naposledy nastaveným stupněm výkonu.

Není-li funkce deaktivována do 1 hodiny, varná deska se vypne.

Aktivace/deaktivace

- Stiskněte sensorové tlačítko II/▶.

Funkci použijte, když je nutno rychle očistit ovládací prvky nebo když hrozí nebezpečí překypění.

Recall

Pokud byla varná deska za provozu omylem vypnuta, můžete touto funkcí obnovit všechna nastavení. Varná deska musí být znovu zapnuta 10 sekund po vypnutí.

- Zapněte opět varnou desku.
- Ihned po zapnutí stiskněte jedno z blikajících sensorových tlačítek varných zón.

Doplňkové funkce

Demonstrační mód

Tato funkce umožňuje specializovaným obchodům prezentovat varnou desku bez vytápění.

Aktivace/deaktivace demonstračního módu

- Zapněte varnou desku.
- Na ovládací stupnici tiskněte 6 sekund současně sensorová tlačítka 0 a 2.

Na ukazateli časovače několik sekund bliká dE střídavě s $0n$ (demonstrační mód aktivovaný) nebo $0F$ (demonstrační mód deaktivovaný).

Zobrazení údajů o varné desce

Můžete si nechat zobrazit označení modelu a verzi software své varné desky. Na varných zónách nesmí být varné nádoby.

Označení modelu/sériové číslo

- Zapněte varnou desku.
- Na ovládací stupnici tiskněte 6 sekund současně sensorová tlačítka 0 a 4.

Na ukazateli časovače se postupně objeví čísla oddělená čárkou.

Příklad: $12\ 34$ (označení modelu KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (sériové číslo)

Verze software

- Zapněte varnou desku.
- Na ovládací stupnici tiskněte 6 sekund současně sensorová tlačítka 0 a 3.

Na ukazateli časovače střídavě blikají čísla:

Příklad: 12 bliká střídavě s 3 = verze software 123

Zablokování zprovoznění/blokování

Vaše varná deska je vybavena zablokováním zprovoznění a blokováním, aby nebylo možné neúmyslně zapnout varnou desku nebo varné zóny nebo změnit nastavení.


Zablokování zprovoznění se aktivuje při vypnutí varné desce. Když je aktivované zablokování zprovoznění, nedá se zapnout varná deska a ovládat časovač. Nastavený kuchyňský budík běží dál. Varná deska je naprogramována tak, že se zablokování zprovoznění musí aktivovat manuálně. Je možné naprogramovat, aby se zablokování zprovoznění aktivovalo automaticky 5 minut po vypnutí varné desky (viz kapitola „Programování“).

Blokování se aktivuje při zapnutí varné desce. Když je aktivované blokování, dá se varná deska obsluhovat jen částečně:

- Varné zóny a varnou desku lze jen vypnout.
- Nastavený kuchyňský budík lze změnit.


Když při aktivovaném zablokování zprovoznění nebo blokování stisknete nedovolené sensorové tlačítko, zobrazuje se na ukazateli časovače několik sekund *LL* a zazní signál.

Aktivace zablokování zprovoznění

- Tiskněte 6 sekund sensorové tlačítko .


Na ukazateli časovače se odpočítávají sekundy. Po uplynutí času se na ukazateli časovače objeví *LL*. Zablokování zprovoznění je aktivované.

Deaktivace zablokování zprovoznění

- Tiskněte 6 sekund sensorové tlačítko .


Na ukazateli časovače se krátce objeví *LL*, pak se odpočítávají sekundy. Po uplynutí času je zablokování zprovoznění deaktivované.

Aktivace blokování

- Stiskněte a 6 sekund podržte současně sensorová tlačítka  a **II/▶**.

Na ukazateli časovače se odpočítávají sekundy. Po uplynutí času se na ukazateli časovače objeví *LL*. Blokování je aktivované.

Deaktivace blokování

- Stiskněte a 6 sekund podržte současně sensorová tlačítka  a **II/▶**.

Na ukazateli časovače se krátce objeví *LL*, pak se odpočítávají sekundy. Po uplynutí je blokování deaktivované.

Bezpečnostní zařízení

Bezpečnostní vypnutí

Při zakrytí senzorových tlačítek

Vaše varná deska se automaticky vypne, když jedno nebo několik senzorových tlačítek zůstane déle než asi 10 sekund zakrytých, například dotykem prstu, překypěným připravovaným jídlem nebo odloženými předměty. Na ukazateli časovače se na několik sekund objeví *F*. Když je postiženo senzorové tlačítko ①, svítí *F* tak dlouho, dokud předměty nebo znečištění neodstraníte.

Když předměty nebo znečištění odstraníte, zhasne *F* a varná deska bude opět připravená k provozu.

Je příliš dlouhá doba provozu.

Bezpečnostní vypnutí se automaticky aktivuje, když je varná zóna zahřívána neobvykle dlouhou dobu. Tato doba závisí na zvoleném stupni výkonu. Pokud je překročena, varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla. Když varnou zónu vypnete a zapnete, bude opět připravená k provozu.

Z výroby je varná deska naprogramovaná na bezpečnostní stupeň 0. V případě potřeby můžete nastavit vyšší bezpečnostní stupeň s kratší maximální dobou provozu (viz tabulka).

stupeň výkonu*	maximální doba provozu [hod:min]		
	bezpečnostní stupeň		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* Stupně výkonu s tečkou jsou k dispozici jen při rozšířeném rozsahu stupňů výkonu (viz kapitola „Rozsahy nastavení“)

** nastavení z výroby

Ochrana proti přehřátí

Všechny indukční cívky a chladiče elektroniky jsou vybaveny ochranou proti přehřátí. Než se indukční cívky nebo chladiče přehřejí, provede ochrana proti přehřátí některé z následujících opatření:

Indukční cívky

- Je stornována zapnutá funkce Booster.
- Sníží se nastavený stupeň výkonu.
- Varná zóna se automaticky vypne. Na ukazateli časovače bliká E_r střídavě s 44.

Po zhasnutí chybového hlášení můžete varnou zónu opět uvést do provozu jako obvykle.

Chladič

- Je stornována zapnutá funkce Booster.
- Sníží se nastavený stupeň výkonu.
- Automaticky se vypnou varné zóny.

Příslušné varné zóny můžete uvést do provozu jako obvykle až poté, co chladič dostatečně vychladne.

Ochrana proti přehřátí může vybit v těchto situacích:

- Postavené varné nádoby se zahřívá prázdné.
- Tuk nebo olej se zahřívá při vysokém stupni výkonu.
- Spodní strana varné desky není dostatečně odvětraná.
- Horká varná zóna je znovu zapnuta po výpadku proudu.

Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje znovu navzdory odstranění příčin, zavolejte servisní službu.

Programování

Naprogramování varné desky můžete přizpůsobit svým osobním potřebám. Můžete postupně změnit několik nastavení.

Po vyvolání programování se objeví na ukazateli časovače *P* (program) a *L* (kód) a 2 ukazatele varných zón.

Na levém ukazateli varné zóny se zobrazuje program, na pravém ukazateli varné zóny kód. Od kroku programu 10 se číslice zobrazují střídavě: 1 bliká střídavě s 2.

Změna naprogramování

Vyvolání programování

- Tiskněte při **vypnuté varné desce současně** sensorová tlačítka ① a II/► tak dlouho, dokud se na ukazateli časovače neobjeví *PL* a nerozsvítí se 2 ukazatele varných zón.

Nastavení programu

- Stiskněte nejprve ukazatel varné zóny **vlevo** a potom příslušnou číslici na ovládací stupnici.

Vedle číslice začne blikat tečka.

- Dokud tečka bliká, stiskněte na ovládací stupnici číslici(e) odpovídající číslu programu.

Nastavení kódu

- Stiskněte ukazatel varné zóny **vpravo** a potom příslušnou číslici na ovládací stupnici.

Vedle číslice začne blikat tečka.

- Dokud tečka bliká, stiskněte na ovládací stupnici číslici(e) odpovídající kódu.

Uložení nastavení

- Tiskněte sensorové tlačítko ① tak dlouho, dokud nezhasnou ukazatele.

Programování

program ¹		kód ²	nastavení
1	Demonstrační mód	0	demonstrační mód vyp.
		1	demonstrační mód zap. ³
2	Řízení výkonu ⁴	0	vyp.
		1	3 680 W
		2	3 000 W
		3	2 000 W
		4	1 000 W
3	nastavení z výroby	0	neobnovení nastavení z výroby
		1	obnovení nastavení z výroby
4	počet stupňů výkonu varných zón	0	9 stupňů výkonu + Booster
		1	17 stupňů výkonu + Booster ⁵
6	potvrzovací tón při stisknutí sensorového tlačítka	0	vyp. ⁶
		1	tichý
		2	střední
		3	hlasitý
7	signální tón časovače	0	vyp.
		1	tichý
		2	střední
		3	hlasitý
8	zablokování zprovoznění	0	jen manuální aktivace zablokování zprovoznění
		1	automatická aktivace zablokování zprovoznění
9	maximální doba provozu	0	bezpečnostní stupeň 0
		1	bezpečnostní stupeň 1
		2	bezpečnostní stupeň 2
12	rychlost reakce sensorových tlačítek	0	pomalá
		1	standardní
		2	rychlá

Programování

program ¹		kód ²	nastavení
15	permanentní rozpoznání hrnce	0	permanentní rozpoznání hrnce vyp.
		1	permanentní rozpoznání hrnce zap.

¹ Neuvedené programy nejsou obsazeny.

² Z výroby nastavený kód je vždy vytištěný tučně.

³ Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače objeví na několik sekund *dE*.

⁴ Celkový výkon varné desky lze snížit, aby odpovídal požadavkům místního poskytovatele proudu.

⁵ V textu a v tabulkách jsou rozšířené stupně výkonu pro lepší srozumitelnost znázorněny s tečkou za číslicí.

⁶ Potvrzovací tón sensorového tlačítka zap./vyp. se nevypíná.

Informace pro zkušební ústavy


Zkušební jídla podle EN 60350-2

Z výroby je naprogramovaných 9 stupňů výkonu.

Pro zkoušky podle normy nastavte rozšířený rozsah stupňů výkonu (viz kapitola „Programování“).

zkušební pokrm	Ø dna nádoby (mm)	poklice	stupeň výkonu	
			předehřátí	příprava pokrmu
zahřívání oleje	150	ne	–	1–2
lívance	180 (sendvičové dno)	ne	9	5.–7.
fritování hluboce zmrazených pomfritů	dle normy	ne	9	9


Čištění a ošetřování

 Nebezpečí popálení horkými varnými zónami.

Po skončení vaření jsou varné zóny horké.

Vypněte varnou desku.

Než budete varnou desku čistit, nechte vychladnout varné zóny.

 Škody způsobené vnikající vlhkostí.

Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.

Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Povrchy jsou náchylné na poškrábání.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nepoužívejte drhací nebo škrabající čisticí prostředky.

■ Po každém použití varnou desku očistěte.


■ Varnou desku po každém čištění za vlhka osušte, abyste se vyhnuli zbytkům vodního kamene.

Nevhodné čisticí prostředky

Aby se zabránilo poškození povrchů, nepoužívejte při čištění

- prostředky na ruční mytí
- čisticí prostředky obsahující sodu, alkálie, čpavek, kyseliny nebo chlor
- čisticí prostředky na odstranění vodního kamene
- odstraňovače skvrn a rzi
- prostředky na drhnutí, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, drsné houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky pro myčky nádobí
- spreje na grily a pečicí trouby
- čisticí prostředky na sklo
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce) nebo upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhacích prostředků
- odstraňovače nečistot

Čištění sklokeramické plochy

 Škody způsobené špičatými předměty.

Těsnicí páska mezi varnou deskou a pracovní deskou se může poškodit. Těsnicí páska mezi sklokeramikou a rámem se může poškodit.


Na čištění nepoužívejte špičaté předměty.

Při čištění prostředkem na ruční mytí se neodstraní všechna znečištění a zbytky. Vznikne neviditelná vrstvička, která vede k zabarvení sklokeramiky. Toto zabarvení se již nedá odstranit. Čistěte sklokeramickou plochu pravidelně speciálním čisticím prostředkem na sklokeramiku.

- Odstraňte všechna hrubá znečištění vlhkou utěrkou, pevně ulpívající znečištění škrabkou na sklo.
- Sklokeramickou plochu nakonec vyčistěte prostředkem Miele na čištění sklokeramiky a nerez oceli (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“, odstavec „Čisticí a ošetřovací prostředky“) nebo běžným čisticím prostředkem na sklokeramiku a kuchyňským papírem nebo čistou utěrkou. Čisticí prostředek nenanášejte na horkou sklokeramickou plochu, protože mohou vzniknout skvrny. Dbejte údajů výrobce čisticího prostředku.
- Odstraňte zbytky čisticího prostředku vlhkou utěrkou a nakonec sklokeramickou plochu osušte.

Zbytky čisticího prostředku se při příchutích vaření připečou a poškodí sklokeramiku. Dbejte na odstranění všech zbytků.

- **Skvrny** vzniklé z vodního kamene, vody a zbytků hliníku (kovově se lesknoucí skvrny) odstraňte čisticím prostředkem na sklokeramiku a nerez.

 Nebezpečí popálení horkými varnými zónami.

Během vaření jsou varné zóny horké. Než budete škrabkou na sklo odstraňovat zbytky cukru, plastů nebo alobalu z horké sklokeramické plochy, vezměte si chňapky na hrnce.

- Když se **cukr, umělá hmota nebo alobal** dostane na sklokeramickou plochu, vypněte varnou desku.
- Tyto materiály **ihned**, tedy v horkém stavu, důkladně seškrábněte škrabkou na sklo.
- Sklokeramickou plochu ve vychlazeném stavu pak očistěte podle výše uvedeného popisu.

Co udělat, když ...

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Hlášení na ukazatelích nebo na displeji

Problém	Příčina a odstranění
Na ukazateli některé varné zóny bliká symbol \cup střídavě s nastaveným stupněm výkonu nebo R.	Na varné zóně není varné nádobí nebo je na ní nevhodné nádobí. ■ Používejte vhodné varné nádobí (viz kapitola „Indukce“, odstavec „Varné nádobí“).
Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače objeví na několik sekund LL.	Je aktivované zablokování zprovoznění nebo blokování. ■ Deaktivujte zablokování zprovoznění nebo blokování (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Zablokování zprovoznění / blokování“).
Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače krátce objeví dE. Nezahřívají se varné zóny.	Varná deska je v demonstračním módu. ■ Tiskněte současně senzorová tlačítka 0 a 2 tak dlouho, dokud na ukazateli časovače nebude blikat dE střídavě s DF .
Na ukazateli časovače bliká F a varná deska se automaticky vypne.	Je zakryté jedno nebo několik senzorových tlačítek, např. dotykem prstu, překypělým připravovaným jídlem nebo odloženými předměty. ■ Odstraňte znečištění nebo předměty (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“).
Na ukazateli časovače bliká E_r střídavě s 44.	Zareagovala ochrana proti přehřátí. ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.
Na ukazateli časovače bliká E_r střídavě s 47, 48 nebo 49.	Je zablokovaný nebo vadný ventilátor. ■ Zkontrolujte, zda ventilátor není zablokovaný nějakým předmětem. ■ Odstraňte předmět. ■ Pokud se chybové hlášení nadále zobrazuje, zavolejte servisní službu.

Problém	Příčina a odstranění
Na ukazateli časovače se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce.	Vyskytla se závada v elektronice. <ul style="list-style-type: none">■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení varné desky.■ Pokud problém přetrvává i po obnovení elektrického napájení, zavolejte servisní službu.

Co udělat, když ...

Neočekávané chování

Problém	Příčina a odstranění
Automaticky se sníží stupeň výkonu 9, když u propojené varné zóny nastavíte rovněž stupeň výkonu 9.	Při současném provozu na stupni výkonu 9 je překročen možný celkový výkon. ■ Použijte jinou varnou zónu.
Automaticky se vypne některá varná zóna.	Byla příliš dlouhá doba provozu. ■ Varnou zónu znovu zapněte (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“).
Varná zóna nepracuje s nastaveným stupněm výkonu jako obvykle.	Zareagovala ochrana proti přehřátí. ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.
Automaticky se vypne některá varná zóna nebo celá varná deska.	Vybavila ochrana proti přehřátí. ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.
Automaticky se předčasně ukončí stupeň Booster.	Zareagovala ochrana proti přehřátí. ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.

Neuspokojivý výsledek

Problém	Příčina a odstranění
Při zapnutém automatickém uvedení do varu se obsah varného nádoby nevede do varu.	Ohřívají se velká množství potravin. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vařte při nejvyšším stupni výkonu a pak přepněte ručně zpět.
	Varné nádoby vede špatně teplo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte jiné varné nádoby, které lépe vede teplo.

Všeobecné problémy nebo technické poruchy

Problém	Příčina a odstranění
Nedá se zapnout varná deska nebo varné zóny.	Varná deska je bez proudu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele (minimální jištění viz typový štítek).
	Případně se vyskytla technická závada. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odpojte přístroj asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že <ul style="list-style-type: none"> – vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo – vypnete proudový chránič. ■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést varnou desku do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
Při provozu nové varné desky se vytváří zápach nebo výpary.	Kovové součásti jsou nakonzervovány ochranným prostředkem. Při prvním uvádění varné desky do provozu tak vznikají zápachy a případně výpary. Také materiál indukčních cívek vylučuje v prvních hodinách provozu zápach. Při každém dalším použití se zápach snižuje a nakonec zcela zmizí. Zápach a případně vystupující výpary nepoukazují na chybné připojení nebo závadu přístroje a nejsou zdraví škodlivé.
Po vypnutí varné desky je slyšet provozní hluk.	Ventilátor chlazení běží tak dlouho, dokud varná deska nevychladne, a pak se automaticky vypne.

Příslušenství k dokoupení

Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetřovací produkty.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

Nádobí na vaření nebo smažení

Miele nabízí velký výběr nádobí na vaření a smažení. Co do funkce a rozměrů bylo perfektně přizpůsobeno přístrojům Miele. Podrobné informace najdete na webové stránce Miele.

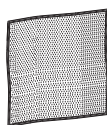
Čisticí a ošetřovací prostředky

Čisticí prostředek na sklokeramiku a nerez 250 ml



Odstraňuje silnější znečištění, skvrny z vodního kamene a zbytky hliníku.

Utěrka z mikrovlákn



Na odstranění otisků prstů a mírných znečištění

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu například Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service.

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a výrobní číslo (Fabr./SN/Nr.). Oba údaje najdete na typovém štítku.

Typový štítek

Zde vlepte přiložený typový štítek. Dbejte na to, aby modelové označení souhlasilo s údaji na zadní straně tohoto dokumentu.





Záruka


Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.
Nesprávnou vestavbou se varná deska může poškodit.
Varnou desku nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

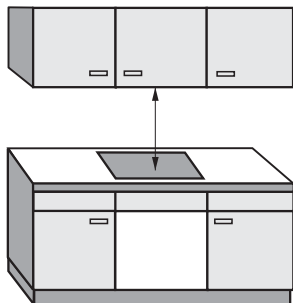
 Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem v důsledku síťového napětí.
Neodborným připojením k elektrické síti může dojít k úrazu elektrickým proudem.
Varnou desku nechte připojit k elektrické síti jen kvalifikovaným elektrikářem.

 Škody způsobené padajícími předměty.
Při montáži horních skříní nebo odsávače par se varná deska může poškodit.
Varnou desku vestavte až po montáži horních skříní a odsávače par.

- ▶ Dýhy pracovní desky musí být zpracované tepelně odolným lepidlem (100 °C), aby se neodlepily nebo nezdeformovaly. Lemovací lišty musí být tepelně odolné.
- ▶ Varná deska nesmí být zabudována nad chladicími přístroji, myčkami nádobí, pračkami a sušičkami.
- ▶ Tato varná deska se smí zabudovat jen nad sporáky a pečicí trouby, které jsou vybavené systémem chlazení výparů.
- ▶ Zajistěte, aby po vestavbě varné desky nebylo možné dotknout se síťového připojovacího kabelu.
- ▶ Síťový připojovací kabel nesmí po vestavbě varné desky přijít do styku s pohyblivými součástmi kuchyňských prvků (např. zásuvkou) a nesmí být vystaven mechanickému zatížení.
- ▶ Dodržujte bezpečnostní vzdálenosti uvedené na následujících stranách.

Bezpečnostní vzdálenosti

Bezpečnostní vzdálenost nad varnou deskou



Mezi varnou deskou a nad ní umístěným odsávačem par musí být dodržena bezpečnostní vzdálenost uváděná výrobcem odsávače.

Pokud jsou nad varnou deskou nainstalovány snadno vznětlivé materiály (např. závěsná polička), musí být bezpečnostní vzdálenost nejméně 500 mm.

Jestliže je pod odsávačem par vestavěno několik přístrojů, pro které jsou uvedeny různé bezpečnostní vzdálenosti, dodržte největší požadovanou vzdálenost.

Instalace

Bezpečnostní vzdálenost za přístrojem / vedle přístroje

Varnou desku byste měli přednostně vestavět tak, aby bylo hodně místa vpravo i vlevo.

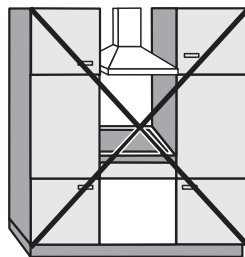
Na zadní straně varné desky musí být dodržena níže uvedená minimální vzdálenost ① od stěny vysoké skříně nebo od zdi.

Na jedné straně varné desky (vpravo nebo vlevo) musí být dodržena níže uvedená minimální vzdálenost ②, ③ od stěny vysoké skříně nebo od zdi, na druhé straně minimální vzdálenost 300 mm.

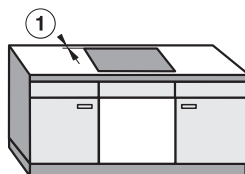
① min. vzdálenost **vzadu** od výřezu v pracovní desce po zadní okraj pracovní desky:
50 mm

② min. vzdálenost **vpravo** od výřezu v pracovní desce k vedlejšímu nábytku (např. vysoké skříně) nebo ke stěně místnosti:
50 mm.

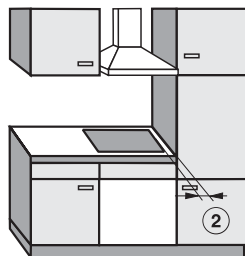
③ min. vzdálenost **vlevo** od výřezu v pracovní desce k vedlejšímu nábytku (např. vysoké skříně) nebo ke stěně místnosti:
50 mm.



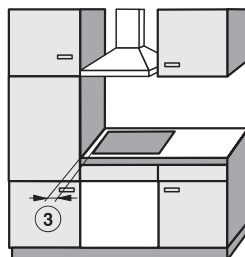
Není dovoleno



Velmi vhodné



Nevhodné



Nevhodné

Minimální vzdálenost pod varnou deskou

Pro zajištění odvětrání varné desky je pod ní nutná určitá minimální vzdálenost od pečicí trouby, vloženého dna nebo zásuvky.

Minimální vzdálenost od spodního okraje varné desky po

- horní okraj pečicí trouby: 15 mm
- horní okraj vloženého dna: 15 mm
- horní okraj zásuvky: 5 mm
- dno zásuvky: 75 mm

Vložené dno

Montáž vloženého dna pod varnou desku není nutná, ale dovolená.

Pro **uložení přívodního síťového kabelu** je vzadu mezi skříní a vloženým dnem potřebná mezera 10 mm.

Pro **větrání** varné desky doporučujeme vpředu mezi skříní a vloženým dnem mezeru 20 mm.

Instalace

Bezpečnostní vzdálenost od obložení výklenku

Jestliže se bude výklenek obkládat, musí být dodržena určitá minimální vzdálenost mezi výřezem v pracovní desce a obložením, protože vysoké teploty mohou změnit nebo zničit materiály obložení.

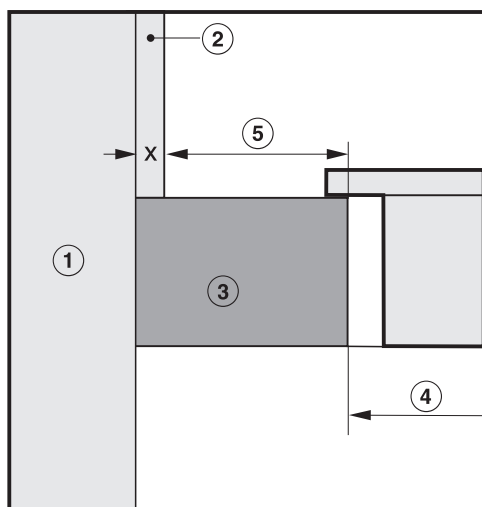
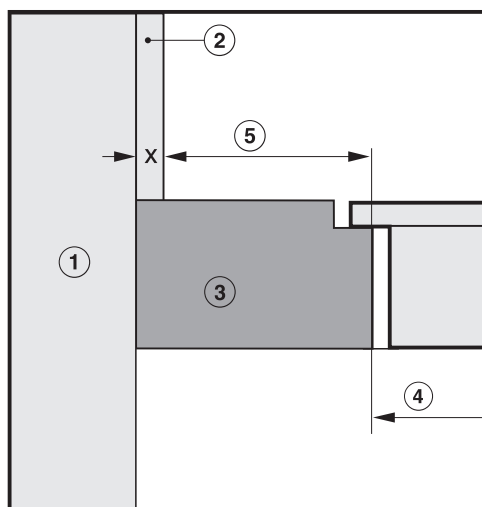
U obložení z hořlavých materiálů (např. dřeva) musí být minimální vzdálenost ⑤ mezi výřezem v pracovní desce a obložením výklenku 50 mm.

U obložení z nehořlavých materiálů (např. kovu, přírodního kamene, keramických obkladaček) činí minimální vzdálenost ⑤ mezi výřezem v pracovní desce a obložením výklenku 50 mm minus tloušťka obložení.

Příklad: Tloušťka obložení výklenku 15 mm
50 mm - 15 mm = minimální vzdálenost 35 mm

Plošně zarovnané varné desky

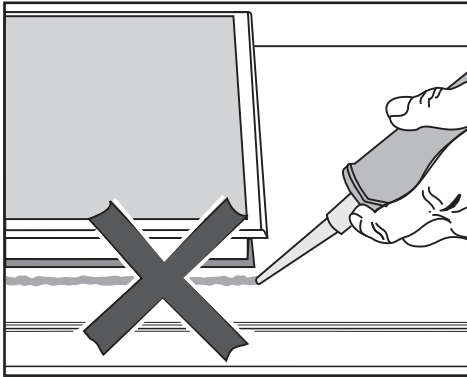
Varné desky s rámem / fazetou



- ① zdivo
- ② rozměr obložení výklenku x = tloušťka obložení výklenku
- ③ pracovní deska
- ④ výřez v pracovní desce
- ⑤ minimální vzdálenost u
hořlavých materiálů 50 mm
nehořlavých materiálů 50 mm - rozměr x

Pokyny k montáži

Těsnění mezi varnou deskou a pracovní deskou



⚠ Škody způsobené chybnou ve-
stavbou.

Když varnou desku utěsníte spárovací hmotou, mohou se varná deska i pracovní deska poškodit, když varnou desku budete případně potřebovat vymontovat.

Nepoužívejte spárovací hmotu mezi varnou deskou a pracovní deskou.

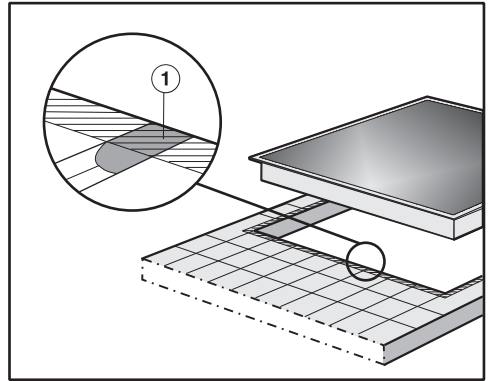
Těsnění pod okrajem varné desky zajišťuje dostatečné utěsnění vůči pracovní desce.

Těsnicí páska

Když je varná deska vymontována v případě servisního zásahu, může se poškodit těsnicí páska pod jejím okrajem.

Před opětovnou montáží těsnicí pásku vždy vyměňte.

Obkládaná pracovní plocha



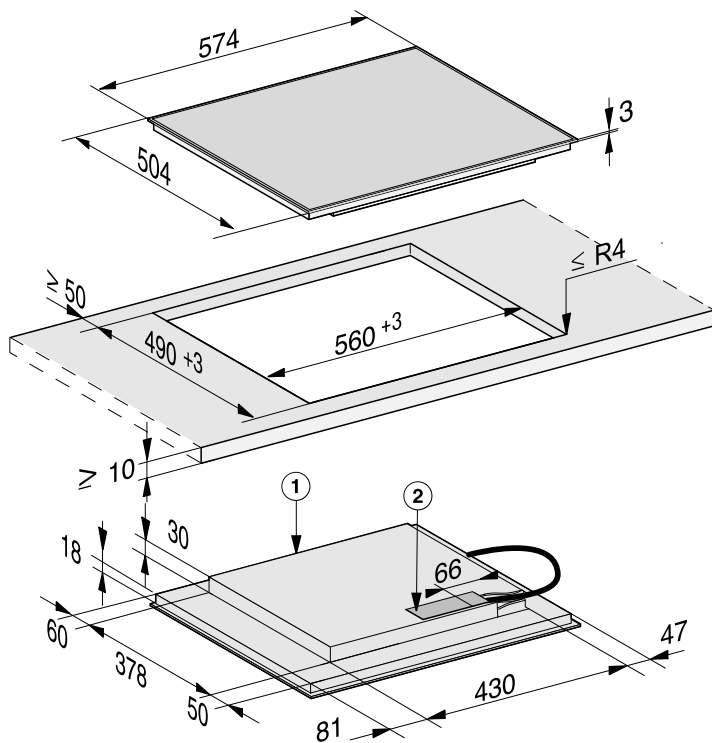
Spáry ① a šrafovaná oblast pod úložnou plochou varné desky musí být hladké a rovné, aby varná deska dose-
dala rovnoměrně a těsnění pod okrajem
horní části přístroje zajišťovalo utěsnění
vůči pracovní desce.

Instalace

Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

KM 7200 FR

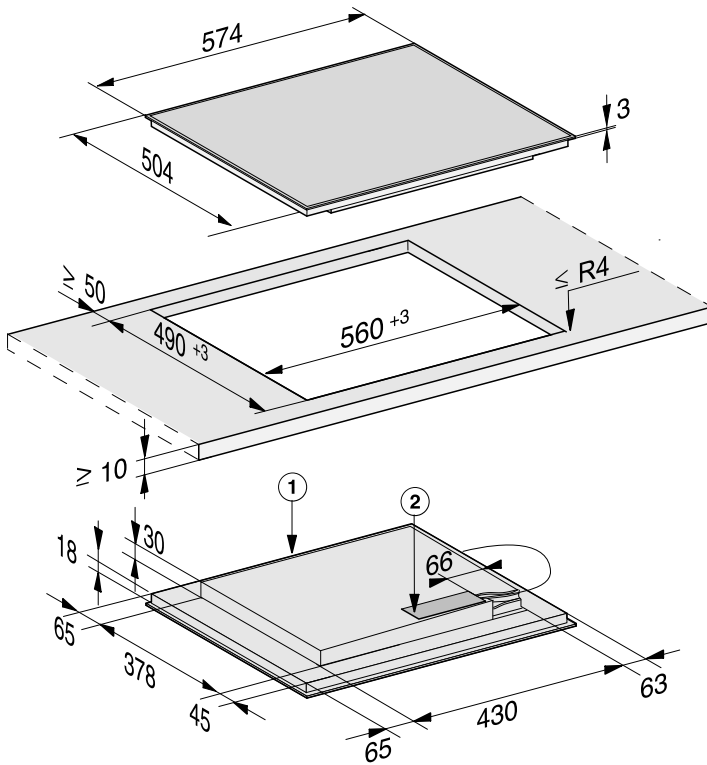


① vpředu

② připojovací svorkovnice

Prívodní síťový kabel (L = 1 440 mm) je volně přiložený

KM 7201 FR



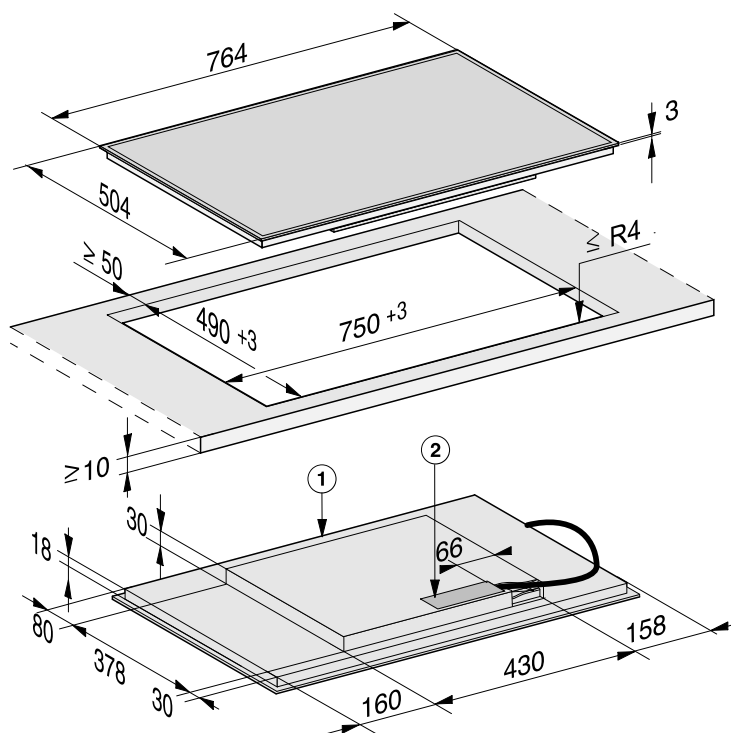
① vpředu

② připojovací svorkovnice

Prívodní síťový kabel (L = 1 440 mm) je volně přiložený

Instalace

KM 7210 FR



① vpředu

② připojovací svorkovnice

Přívodní síťový kabel (L = 1 440 mm) je volně přiložený


Instalace

Vestavba

- Vytvořte výřez v pracovní desce. Dbejte bezpečnostních vzdáleností (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Bezpečnostní vzdálenosti“).
- U **pracovních desek ze dřeva** zakonzervujte řezné plochy speciálním lakem, silikonovým kaučukem nebo zalévací pryskyřicí, abyste zabránili nabobtnání v důsledku vlhkosti. Těsnicí materiál musí být tepelně odolný.

Dávejte pozor, aby se tyto materiály nedostaly na povrch pracovní desky.

- Nalepte dodanou těsnicí pásku pod okraj varné desky. Těsnicí pásku při nalepování nenatahujte.

 Škody způsobené nesprávným připojením.

Elektronika varné desky se může poškodit zkratem.


Přívodní síťový kabel nechte k varné desce připojit kvalifikovaným elektrikářem.

- Připojte přívodní síťový kabel podle připojovacího schématu na varné desce (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- Vedte přívodní síťový kabel varné desky výřezem v pracovní desce směrem dolů.
- Položte varnou desku do výřezu tak, aby v něm byla vystředěná. Dbejte na to, aby těsnění dosedalo na pracovní desku a bylo tak zajištěno utěsnění vůči pracovní desce.

Jestliže těsnění v rozích nedosedá správně na pracovní desku, můžete poloměry rohů ($\leq R4$) dodatečně opatrně upravit nožovou pilkou.

- Připojte varnou desku k elektrické síti (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- Zkontrolujte funkci varné desky.

Elektrické připojení

 Škody způsobené nesprávným připojením.

Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím.

Společnost Miele neodpovídá za škody (např. úraz elektrickým proudem), které vzniknou v důsledku neodborných instalačních nebo údržbářských prací nebo oprav nebo byly způsobeny chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem v místě instalace.

Varnou desku nechte připojit k elektrické síti kvalifikovaným elektrikářem.

Kvalifikovaný elektrikář musí přesně znát a svědomitě dodržovat národní předpisy a další předpisy energetických zásobovacích podniků.

Po montáži musí být zajištěná ochrana proti dotyku součástí s provozní izolací.

Celkový výkon

viz typový štítek

Připojovací údaje

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

Možnosti připojení viz schéma připojení.

Proudový chránič FI


Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE (v Rakousku ÖVE) předřadit varné desce proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.

Odpojovací zařízení

Pro varnou desku musí existovat možnost odpojovacím zařízením odpojit všechny póly napájení od elektrické sítě. V odpojeném stavu musí mít kontakty vzdálenost nejméně 3 mm. K odpojovacím zařízením patří nadproudové ochrany a proudové chrániče.

Instalace

Odpojení od sítě

 **Nebezpečí úrazu napětím sítě.** Během opravářských anebo údržbářských prací může vést opětovné zapnutí napětí sítě k úrazu elektrickým proudem. Po odpojení zajistěte síť proti opětovnému zapnutí.

Má-li se odpojit elektrický okruh od sítě, podle instalace provedte v rozvodu následující:

Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vyjměte pojistkové vložky.

Šroubovací jističe

- Tiskněte kontrolní knoflík (červený), dokud nevyskočí knoflík uprostřed (černý).

Vestavné jističe

- (jističe vedení, nejméně typu B nebo C): přepněte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

Proudové chrániče

- (proudový chránič): přepněte hlavní vypínač z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.


Síťový přípojovací kabel

Varná deska musí být připojena podle schématu připojení přípojným kabelem typu CYSY (s PVC izolací) vhodného průřezu.

Možnosti připojení viz schéma připojení.

Přípojně napětí přípustné pro Vaši varnou desku a příslušný jmenovitý příkon naleznete na typovém štítku.

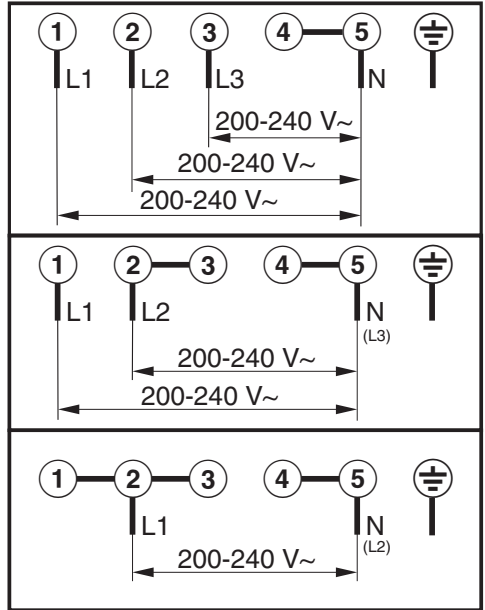
Výměna přívodního síťového kabelu

 **Nebezpečí úrazu napětím sítě.** Neodborným připojením může dojít k úrazu elektrickým proudem. Přívodní síťový kabel nechte vyměnit jen kvalifikovaným elektrikářem.

Při výměně přívodního síťového kabelu použijte výhradně kabel typu H 05 VV-F s vhodným průřezem. Přívodní síťový kabel je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

Připojovací schéma

Ne každá možnost připojení je v místě instalace povolena.
Dodržujte národní předpisy a další předpisy energetických zásobovacích podniků.



Informační listy výrobků

Následně jsou připojeny informační listy modelů popisovaných v tomto návodu k obsluze a montáži.

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7200
Počet varných zón a/nebo ploch	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón U neokružových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 140-280 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 176,0 Wh/kg 2. = 174,0 Wh/kg 3. = 180,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	176,7 Wh/kg

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7201
Počet varných zón a/nebo ploch	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón U neokružových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-190 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 174,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	176,5 Wh/kg

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7210
Počet varných zón a/nebo ploch	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	176,0 Wh/kg

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7262
Počet varných zón a/nebo ploch	
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch L/W	1. = 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	176,0 Wh/kg

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Německo

KM 7200 FR, KM 7201 FR, KM 7210 FR, KM 7262 FR