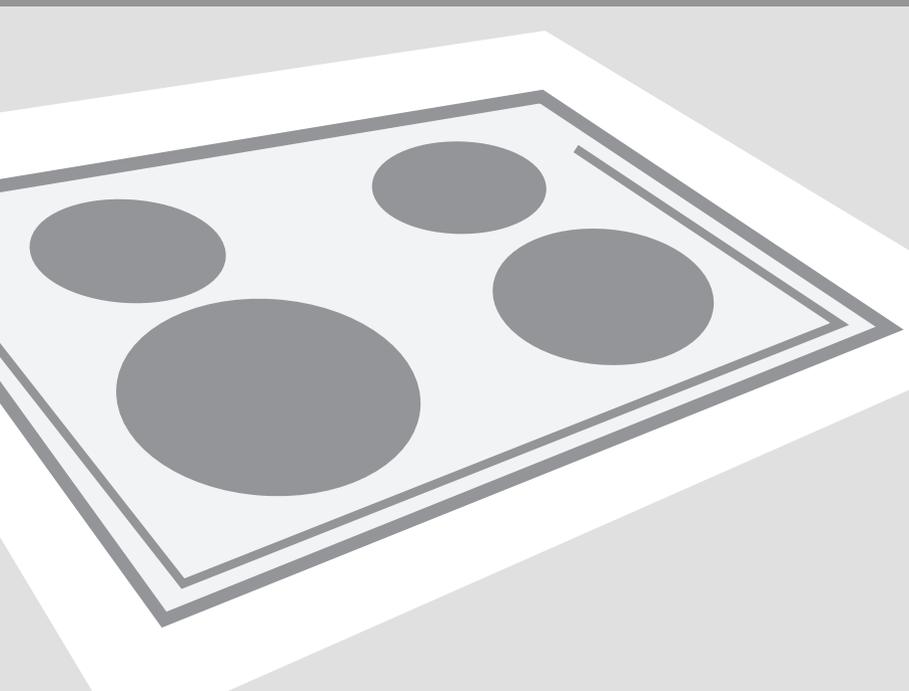


CZ Návod k použití, instalaci a připojení



Vestavný sklokeramický indukční varný panel

Vestavný sklokeramický indukční varný panel

Vážený zákazníku!



Sklokeramický varný panel je určen pro použití v domácnostech.

Obaly našich výrobků jsou vyrobeny z recyklovatelných ekologických materiálů, které jsou likvidovány jako odpad nebo spáleny bez negativního vlivu na životní prostředí.

Návod k použití

Návod k použití je určen pro uživatele výrobku. Obsahuje technický popis výrobku a návod k jeho používání. Je sestaven pro různé typy tohoto zařízení, a proto všechny zde popsané funkce se nemusejí u vámi zakoupeného zařízení vyskytovat.

Návod k připojení

Zařízení musí být připojeno v souladu s instrukcemi, které jsou s ním dodávány a samozřejmě také v souladu s platnou legislativou a normami. Připojení smí provést pouze kvalifikovaná osoba.

Informační štítek

Informační štítek, který obsahuje základní informace o výrobku, je nalepen na spodní straně varné desky.

Požární ochrana

Pokud je sklokeramická deska vestavěna, může stát kuchyňská skříňka, která je vyšší než skříňka s varnou deskou, na jedné její straně za předpokladu, že na druhé straně varné desky je umístěna skříňka, která vyšší není.

Důležitá upozornění	3
Popis spotřebiče.....	4
Použití	9
Obsluha	12
Vaření.....	21
Údržba	22
Odstraňování závad	23
Návod k montáži	24

Důležitá upozornění

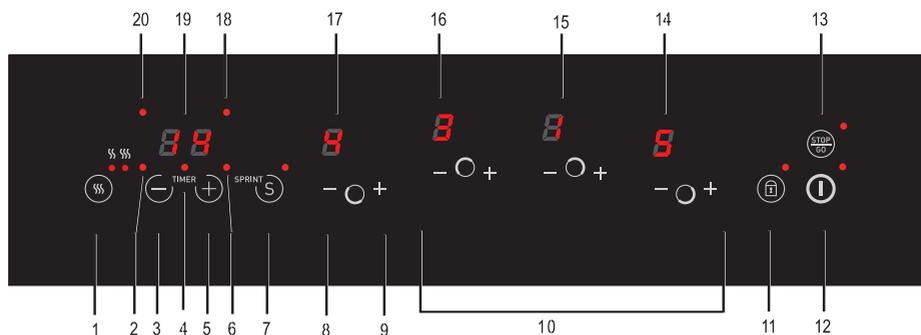
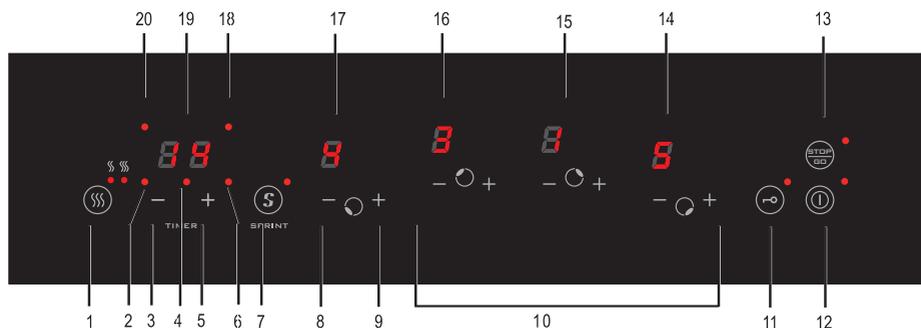
- Instalaci zařízení do kuchyňské linky a jeho připojení k síti nebo k přívodu plynu smí provést pouze kvalifikovaná odborně způsobilá osoba.
- Pokud je zařízení v provozu, nenechávejte malé děti bez dozoru. Riziko popálení a opaření!
- Během vaření může dojít k rozstříkání tuku nebo oleje, který může na varné desce vzplanout. Existuje reálné riziko popálení a vzniku požáru. Nenechávejte vařič během provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte varnou desku k vytápění místnosti. Nepokládejte na ni prázdné hrnce.
- Sklokeramická varná deska by se neměla používat jako pracovní deska. Ostré předměty ji mohou poškrábat.
- Není povoleno připravovat pokrmy vlobalu nebo v plastových nádobách. Nepokládejte na varnou deskulobal nebo plastové dózy.
- Pokud je v blízkosti varné desky elektrická zásuvka, ujistěte se, že připojený kabel se nedotýká varné desky a nemůže dojít k roztavení jeho izolace a následnému zkratu.
- Pod varnou deskou neskladujte žádné předměty, látky nebo materiály, které jsou citlivé na teplo (např. čisticí prostředky, spreje atd.).
- Nepoužívejte poškozenou sklokeramickou desku (poškrábanou nebo prasklou). Pokud se objeví viditelné praskliny, okamžitě odpojte sklokeramickou desku od sítě.
- V případě poruchy zařízení jej okamžitě odpojte od sítě a kontaktujte servis.
- Pro čištění varné desky nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Zařízení je vyrobeno v souladu s příslušnými platnými normami. Přesto doporučujeme, aby zařízení nebylo provozováno osobami se sníženými fyzikálními, motorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo osobami bez odpovídající zkušenosti a znalostí bez dohledu kvalifikovaného člověka. Stejná doporučení platí pro osoby, které ještě nedosáhly dospělého věku.



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

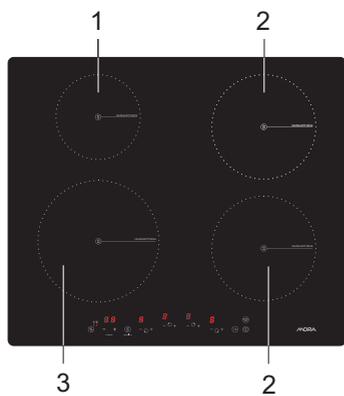
Popis spotřebiče

Ovládací panel

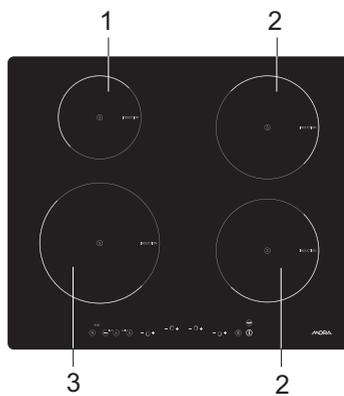


1. Udržování teplého jídla / rozpouštění s ukazatelem
2. Ukazatel časovače pro vaření levé přední zóny
3. Tlačítko pro zkrácení doby
4. Ukazatel minutky
5. Tlačítko pro prodloužení doby
6. Ukazatel časovače pro vaření pravé přední zóny
7. Zvýšení výkonu s ukazatelem
8. Snížení výkonu levé přední zóny
9. Zvýšení výkonu levé přední zóny
10. Ovládání jiných varných zón
11. (Dětský) zámek s ukazatelem
12. Tlačítko On/Off s ukazatelem
13. Funkce zastavení/spuštění s ukazatelem
14. Ukazatel nastavení pravé přední zóny
15. Ukazatel nastavení pravé zadní zóny
16. Ukazatel nastavení levé zadní zóny
17. Ukazatel nastavení levé přední zóny
18. Ukazatel časovače pravé zadní zóny
19. Ukazatel časovače/minutky pro vaření
20. Ukazatel časovače levé zadní zóny

Varné plochy



- 1. Varná zóna $\Phi 145\text{mm}$; 2,2kW
- 2. Varná zóna $\Phi 180\text{mm}$; 3,0kW
- 3. Varná zóna $\Phi 210\text{mm}$; 3,7kW



Čemu byste měli věnovat pozornost

Indukční vaření je neobyčejně bezpečné. Do varného panelu jsou začleněna různá bezpečnostní zařízení, např. ukazatel zbytkového tepla nebo omezovač doby vaření. Přesto existuje několik bezpečnostních opatření, která byste měli dodržovat.

Připojení a oprava

- Tento spotřebič může připojit pouze kvalifikovaný montér.
- Nikdy neotvírejte kryt. Kryt může otevřít pouze servisní technik.
- Před zahájením každé opravy vypojte spotřebič z elektřiny. Nejlépe vypojte spotřebič, vypněte (automatickou) pojistku (pojistky) nebo v případě trvalého zapojení nastavte vypínač přívodu energie na nulu.

Během používání

- Nepoužívejte varný panel při teplotě pod 5 °C.
- Tento kuchyňský spotřebič je určen pro používání v domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídla.
- Při prvním použití varného panelu si všimnete „nového zápachu“. Je to normální. Pokud kuchyni dostatečně větráte, zápach brzy zmizí.
- Nezapomeňte, že v případě, že varný panel používáte při vysokém nastavení, doba ohřevu bude neuvěřitelně krátká. Jestliže používáte zónu při vysokém nastavení, nenechávejte varný panel bez dozoru.
- Zajistěte, aby při používání varného panelu byla místnost dostatečně větrána. Nechávejte všechny přirozené větrací otvory otevřené.
- Nenechávejte kastroly vyvařit. Samotný varný panel je chráněn proti přehřátí, ale kastrol se skutečně velmi ohřeje a mohl by se poškodit. Záruka nepokrývá poškození způsobené kastrolem, který se vyvaří.
- Nepoužívejte varnou plochu jako skladovací prostor.
- Zajistěte, aby mezi varným panelem a obsahem zásuvky byl několikacentimetrový volný prostor.
- V zásuvce pod varným panelem neuchovávejte nic hořlavého.
- Zajistěte, aby se šňůry elektrických spotřebičů, např. mixéru, nemohly dotýkat horké varné zóny.
- Během používání se zóny ohřívají a poté zůstávají chvíli horké. Zajistěte, aby se malé děti během a ihned po vaření nepřibližovaly k varnému panelu.
- Mastnota a olej jsou při přehřátí hořlavé. Nestůjte příliš blízko kastrolu. Pokud olej chytne, nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou. Na kastrol dejte okamžitě víko a vypněte varnou zónu.
- Nikdy neflambujte jídlo pod digestoří. Vysoké plameny by

- mohly způsobit požár, i když je digestoř vypnutá.
- Keramický vršek je velmi pevný, avšak není nerozbitný. Nádoba s kořením nebo špičatý nástroj, které by na něj například spadly, by ho mohly rozbít.
 - Přestaňte používat varný panel, jestliže se objeví prasklina nebo trhlina. Okamžitě vypněte spotřebič a vypojte jej, abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, a zavolejte servisní oddělení.
 - Na varnou zónu nikdy nedávejte žádné kovové předměty, např. plechy na pečení, plechové krabice se sušenkami, víka kastrolů nebo přístroje. Mohou se neobyčejně rychle ohřívat a způsobit popáleniny.
 - Nepřibližujte se s magnetizovatelnými předměty (kreditní karty, bankovní karty, disky atd.) ke spotřebiči. Doporučujeme, aby se každá osoba s kardiostimulátorem před použitím indukčního varného panelu poradila se svým kardiologem.
 - K čištění varného panelu nikdy nepoužívejte tlakový nebo parní čistič.
 - Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, příp. s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytla dozor nebo nedala instrukce ohledně použití spotřebiče.
 - Jakmile sejmete kastrol z varného panelu, varná zóna se automaticky zastaví. Zvykněte si zastavovat varnou zónu nebo varný panel ručně, zamezíte tak nezáměrnému zapínání indukčního varného panelu.
 - Spotřebič nerozpozná malý předmět, např. kastrolek, který je příliš malý (průměr dna menší než 12 cm), vidlička nebo nůž. Displej stále bliká a varný panel se nezapne.
 - Spotřebič není určen pro provoz pomocí vnějšího časovače nebo separátního systému dálkového ovládní.

Bezpečnost teploty

- Senzor nepřetržitě měří teplotu určitých částí varného panelu. Každá varná zóna je vybavena senzorem, který měří teplotu dna kastrolu, aby se při vyvaření kastrolu předešlo riziku přehřátí. V případě přílišného zvýšení teploty se automaticky sníží výkon.

Omezovač doby vaření

Omezovač doby vaření je bezpečnostní funkce kuchyňského spotřebiče. Bude pracovat, jestliže zapomenete vypnout varný panel.

V závislosti na nastavení, které jste zvolili, bude doba vaření omezena, jak následuje:

Nastavení	Varná zóna automaticky vypne po:
0	12 hodinách
1	8,5 hodinách
2	6,5 hodinách
3	5 hodinách
4	4 hodinách
5	3,5 hodinách
6	3 hodinách
7	2,5 hodinách
8	2 hodinách
9	1,5 hodinách
u	2 hodinách
U	2 hodinách

Omezovač doby vaření vypne varné zóny, jestliže uplynul čas v tabulce.

Nastavení	Varná zóna automaticky přepíná na nastavení 9 po:
zvýšení výkonu (P)	10 minutách

Zvyknout si na to...

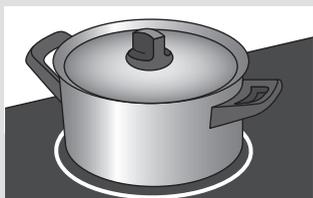
Použití tlačítkového ovládání

Dotykové ovládání může vyžadovat určitý návyk, jestliže jste zvyklí na jiný (otočný) spínač. Dejte špičku prstu plošně na ovládání, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Nemusíte vynaložit žádný tlak.

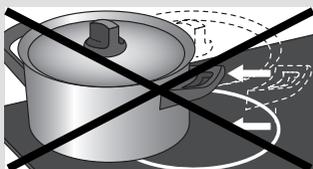
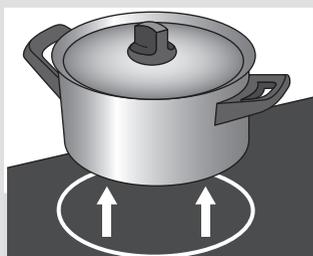
Dotykové senzory reagují pouze na slabý tlak špičky prstu. Neobsluhujte ovládání jinými předměty. Varný panel se nezapne, když kolem přejde vaše domácí zvíře.

Indukční vaření

- Indukční vaření je rychlé
 - Na začátku budete překvapeni rychlostí indukčního vaření. Jídlo a tekutiny se budou zvláště při vyšším nastavení vařit velmi rychle. Nejlepší je nenechávat kastroly bez dozoru, abyste zamezili jejich překypění nebo vyvaření.
- Výkon bude nastaven
 - V případě indukčního vaření je pouze součástí zóny, na které stojí používaný kastrol. Jestliže kastrolek používáte na velké zóně, výkon bude nastaven na průměr kastrolku. Výkon tak bude nižší a bude trvat déle, než se jídlo v kastrolku začne vařit.

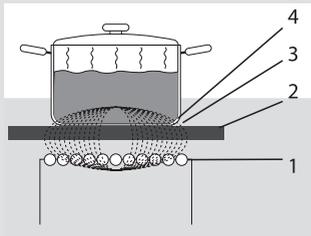


Žádná ztráta tepla a studená ucha s indukčním vařením.



Pozor

- ⚠ Zrnka písku mohou způsobit škrábance, které nebudete moci odstranit. Na varnou plochu dávejte pouze kastroly s čistým spodkem a vždy zvedněte kastroly, když je budete chtít přesunout.
- ⚠ Nepoužívejte varný panel jako pracovní plochu. Při vaření vždy nechte víko na kastrolu, aby nedocházelo ke ztrátě energie.



Cívka (1) ve varném panelu (2) vytváří magnetické pole (3). Umístěním kastrolu se železným spodkem (4) na cívku se do spodku kastrolu indukuje proud.

Indukční vaření

Ve spotřebiči se vytváří magnetické pole. Umístěním kastrolu se železným spodkem na varnou zónu se do spodku kastrolu indukuje proud. Tento indukovaný proud vytváří teplo ve spodku kastrolu.

• Snadné

- Elektronické ovládání je přesné a snadno nastavitelné. Při nejnižším nastavení můžete například rozpustit čokoládu přímo v kastrolu nebo vařit přísady, které byste normálně ohřáli v horké lázni.

• Rychlé

- Díky vysokému výkonu indukčního varného panelu je přivedení jídla do varu velmi rychlé. Provaření jídla trvá stejně dlouho jako u jiných typů vaření.

• Čisté

- Čistit varný panel je snadné. Skvrny od jídla se nemohou připálit, protože varné zóny se neohřívají více než samotné kastroly.

• Bezpečné

- V samotném kastrolu se vytváří teplo. Skleněný vršek se neohřívá více než kastrol. Znamená to, že varná zóna je ve srovnání se zónou keramického varného panelu nebo plynového hořáku značně chladnější. Jakmile kastrol odeberete, varná zóna se rychle ochladí.

Kastroly

Kastroly pro indukční vaření

Indukční vaření vyžaduje speciální kvalitu kastrolu.

Pozor



Kastroly, které jste použili pro vaření na plynovém varném panelu, už nejsou vhodné pro použití na indukčním varném panelu.



Používejte pouze kastroly, které jsou vhodné pro elektrické a indukční vaření se:

- silným spodkem (minimálně 2,25 mm);
- plochým spodkem.



Nejlepší jsou kastroly se značkou kvality „indukční třída“.

Tip



Pomocí magnetu můžete sami zkontrolovat, zda jsou kastroly vhodné. Kastrol je vhodný, jestliže je spodek kastrolu přitahován magnetem.

Vhodné	Nevhodné
Speciální kastroly z nerezové oceli	Kamenné nádoby
Indukční třída	Nerezová ocel
Odolné smaltované kastroly	Porcelán
Smaltované litinové kastroly	Měď
	Plast
	Hliník

Pozor



Buďte opatrní při používání kastrolů ze smaltovaného ocelového plechu:

- jestliže zapnete varný panel při vysokém nastavení, když je kastrol (příliš) suchý, smalt se může odlupovat (smalt se uvolňuje z oceli);
- spodek kastrolu se může zkroutit – například následkem přehřátí nebo použití příliš vysokého výkonu.



Pozor

Nikdy nepoužívejte kastroly s deformovaným spodkem. Dutina nebo kulatý spodek může zasahovat do činnosti ochrany proti přehřívání, takže spotřebič bude velmi horký. Může to vést k prasknutí skleněného vršku a roztavení spodku kastrolu. Poškození vzniklé z použití nevhodných kastrolů nebo z vyvaření je vyloučeno ze záruky.



Minimální průměr kastrolu

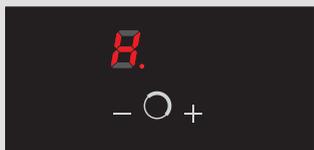
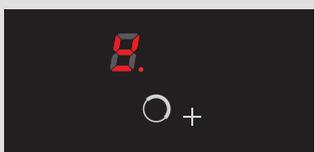
- Průměr kastrolu musí být alespoň 12 cm. Nejlepších výsledků dosáhnete použitím kastrolu se stejným průměrem jako zóna. Jestliže je kastrol příliš malý, zóna nebude fungovat.



Tlakové hrnce

- Indukční vaření je velmi vhodné pro vaření v tlakových hrncích. Varná zóna reaguje velmi rychle, a tlakový hrnec je tak rychle pod tlakem. Jakmile vypnete varnou zónu, postup vaření se okamžitě zastaví.

Nastavení



Zapnutí varného panelu a nastavení výkonu

Výkon má 9 nastavení. Existuje také nastavení „zvýšení výkonu“, které je ukázáno pomocí písmene „P.“ na displeji.

1. Dejte kastrol na varnou zónu.
2. Dotkněte se tlačítka On/Off .
Zaslechnete krátké pípnutí a displej pro každou varnou zónu ukáže „0.“. Červené světlo vpravo nad tlačítkem On/Off  stále svítí. Jestliže nepodniknete další kroky, varná zóna po 10 sekundách automaticky vypne.
3. Použijte tlačítko  nebo tlačítko  v požadované varné zóně pro zvolení správného nastavení. Varný panel se automaticky spustí ve zvoleném nastavení (jestliže detekuje kastrol).
 - Dotykem tlačítka  poprvé se zobrazí nastavení „4.“.
 - Dotykem tlačítka  poprvé se zobrazí nastavení „9.“.

Tip



Můžete se dotknout tlačítka  nebo  a podržet je, abyste požadovaný výkon nastavili rychleji.

- Detekce kastrolu
 - Jestliže varný panel nezjistí (železný) kastrol po nastavení výkonu, na displeji bude střídavě blikat symbol detekce kastrolu  a zvolené nastavení výkonu a varný panel zůstane studený. Jestliže (železný) kastrol neumístíte na varnou zónu do 1 minuty, varná zóna se automaticky vypne.
- Ukazatel zbytkového tepla
 - Varná zóna, kterou jste intenzivně používali, si několik minut po vypnutí udrží teplo. Pokud je varná zóna horká, na displeji se objeví „H.“.

Automatická funkce ohřívání

Automatická funkce ohřívání zvyšuje dočasně výkon (nastavení „9.“) pro rychlejší ohřátí obsahu kastrolu. Tato funkce je k dispozici ve všech nastaveních kromě nastavení „zvýšení výkonu“ a nastavení „9.“.

Zapnutí automatické funkce ohřívání

Varný panel je zapnut a kastrol byl umístěn na varnou zónu.

1. Použijte tlačítko \oplus v požadované varné zóně pro zvolení nastavení „A.“ (následuje po „9“).
„A.“ a „9.“ blikají na displeji střídavě.

Tip

 **Rychlý způsob nastavení „A.“ je — nastavením varné zóny na „9.“ a \oplus jedním dotykem tlačítka pro nastavení „A.“.**

2. Použijte tlačítko — nebo \oplus pro nastavení požadovaného výkonu.
Jestliže zvolíte nastavení výkonu 4, „4.“ a „A.“ budou na displeji blikat střídavě. Pozor! Po 10 sekundách tlačítko — funguje jako vypínací tlačítko.
3. Jakmile kastrol dosáhne požadované teploty, automatická funkce ohřívání automaticky vypne a varná zóna pokračuje v nastaveném výkonu.

Dolní tabulka ukazuje dobu trvání automatické ohřívací funkce pro každé nastavení výkonu:

Nastavení	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekundy	40	72	120	176	256	432	120	192

Vypnutí funkce automatického ohřívání

Varný panel je zapnut. „A.“ a nastavení výkonu blikají na displeji střídavě.

1. Dotkněte se tlačítka — pro varnou zónu.
Jiné nastavení výkonu je ukázáno na displeji a „A.“ přestane blikat. **Nebo:**
2. Zvolte nastavení „9.“. **Nebo:**
3. Současně se dotkněte se tlačítka — a \oplus pro varnou zónu.
Displej ukazuje nastavení „0.“, „A.“ přestává blikat a varná zóna je vypnuta.



Zvýšení výkonu

Funkce „zvýšení výkonu“ se používá krátkou dobu (maximálně 10 minut) pro vaření při maximálním výkonu. Výkon je na konci doby maximálního zvýšení výkonu snížen na nastavení 9.

Zapnutím funkce zvýšení výkonu zapnete varný panel a kontrol je na varné zóně.

1. Dotkněte se tlačítka **P**. Toto tlačítko můžete také použít, jestliže jste nastavili výkon.
2. Dotkněte se tlačítka **—** nebo **+** pro požadovanou varnou zónu. Displej ukazuje „P.“. Funkce zvýšení výkonu je okamžitě aktivní.

Jestliže se nedotknete tlačítka **—** nebo **+**, červené světlo vpravo nad tlačítkem **P** bude blikat 3 sekundy a potom přestane.

Zaslechnete jediné pípnutí.

Vypnutí funkce zvýšení výkonu

Funkce zvýšení výkonu je zapnuta, displej ukazuje „P.“.

1. Dotkněte se tlačítka **—**.
Displej ukazuje nastavení výkonu 9, funkce zvýšení výkonu je vypnuta. **Nebo:**
2. Současně se dotkněte tlačítka **—** nebo **+**.
Displej ukazuje nastavení „0.“ a varná zóna je vypnuta.

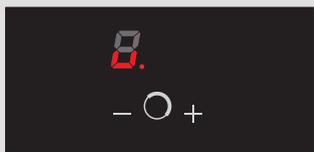
- Dvě varné zóny za sebou
 - Dvě varné zóny, které jsou za sebou, se vzájemně ovlivňují. Když používáte tyto varné zóny současně, výkon se automaticky rozděluje. Nemá to žádný vliv na nastavení 9. Zvolením nastavení zvýšení výkonu pro jednu z varných zón se však druhá varná zóna automaticky přepíná na nižší nastavení.
 - Jestliže je jedna z varných zón nastavena na zvýšení výkonu a vy chcete nastavit druhou zónu na nastavení 9 nebo zvýšení výkonu, varná zóna, která je nastavena na zvýšení výkonu, se automaticky přepne na nižší nastavení.
 - Dvě varné zóny, které jsou vedle sebe, se navzájem neovlivňují. Můžete nastavit obě varné zóny na zvýšení výkonu.

Rozpouštění / udržování teplého jídla

Použijte tlačítko  pro zapnutí funkce rozpouštění nebo udržování teplého jídla. Časovač pro vaření se používá pro nastavení maximální doby rozpouštění/ ohřívání.



Funkce rozpouštění (u)	Funkce pro udržování teplého jídla (U)
Funkce rozpouštění udržuje teplotu jídla na konstantních 42 °C.	Funkce pro udržování teplého jídla udržuje teplotu jídla na konstantních 70 °C.



Zapnutí funkce rozpouštění

Varný panel je zapnut a kastrol je na varné zóně.

1. Dotkněte se tlačítka On/Off . Zaslouchnete jediné pípnutí a displej pro každou varnou zónu ukáže „0.“.
2. Jednou se dotkněte tlačítka . Je to funkce rozpouštění. Světlo vpravo nad tlačítkem  se rozsvítí.
3. Dotkněte se tlačítka  nebo  pro požadovanou varnou zónu. Displej ukazuje „u.“.



Zapnutí funkce pro udržování teplého jídla

4. Opakujte operaci 1 (viz nahore).
5. Dvakrát se dotkněte tlačítka . Je to funkce pro udržování teplého jídla. Rozsvítí se dvě světla  vpravo nad tlačítkem.
6. Dotkněte se tlačítka  nebo  pro požadovanou varnou zónu. Displej ukazuje „U.“.

Vypnutí funkce rozpouštění / udržování teplého jídla

Funkce rozpouštění a udržování teplého jídla je zapnuta. Displej ukazuje „u.“ nebo „U.“.

1. Dotkněte se tlačítka  nebo . Dotykem tlačítka  zobrazíte nastavení „0.“. Dotykem tlačítka  zobrazíte nastavení „1.“. Funkce rozpouštění a udržování teplého jídla je nyní vypnuta. **Nebo:**
2. Současně se dotkněte tlačítka  nebo . Displej ukazuje nastavení „0.“. Varná zóna je vypnuta.

Vypnutí varného panelu

Vypnutí jedné varné zóny

1. Varná zóna je zapnuta. Displej ukazuje nastavení výkonu mezi 1 a 9 nebo „P“.
Dotkněte se tlačítka  a  a držte je jednu sekundu, aby se vypnula varná zóna.
Nebo:
2. Zvolte nastavení „0.“ dotykem tlačítka .
Zaslouchnete pípnutí a displej ukáže „0.“. Jestliže jsou všechny varné zóny nastaveny na „0.“, varný panel automaticky přepne na záložní režim (viz také „záložní režim“).

Vypnutí všech varných zón současně

Varný panel je v záložním režimu nebo jedna či více z varných zón jsou aktivní.

1. Krátce se dotkněte tlačítka On/Off , abyste současně vypnuli všechny varné zóny.
Zaslechnete jediné pípnutí. Žádná světla nesvítí.
Varná zóna je nyní vypnuta.

Poznámka

 Můžete vypnout varný panel, jestliže je nastaven (dětský) zámek nebo je aktivní režim pauzy.

Záložní režim

V záložním režimu ukazuje displej pro každou varnou zónu „0.“. Varný panel je vypnut a může být ponechán bez dozoru. Z „vypnutého režimu“ nebo vypnutím jednotlivých varných zón (jejich nastavením na „0.“) můžete přepnout na záložní režim. V záložním režimu varný panel automaticky vypne, jestliže se do 10 sekund nedotknete jiných tlačítek.

Přepnutí varného panelu z „vypnuto“ na záložní režim

1. Dotkněte se tlačítka On/Off .
Zaslechnete jediné pípnutí a displej pro každou varnou zónu ukáže „0“. Červené světlo vpravo nad tlačítkem On/Off  stále svítí.
2. Můžete začít vařit v záložním režimu dotykem tlačítka  nebo tlačítka  pro požadovanou varnou zónu.

(Dětský) zámek

Můžete zajistit varný panel (dětským) zámkem. Při tomto nastavení nemůže být varný panel zapnut a nastavení varné zóny nemůže být změněno.

Tlačítko  vám poskytuje přístup k následujícím dvěma funkcím:

(Standardní) režim blokování	(Dětský) zámek
(Standardní) režim blokování zabraňuje neúmyslné změně nastavení.	Režim dětského zámku zabraňuje, aby byl varný panel neúmyslně zapnut.
<u>Všechny nastavené postupy vaření zůstávají aktivní.</u>	Všechny varné zóny a časovače/minutky pro vaření musejí být vypnuty.

Přepněte varný panel na (standardní) režim blokování

Jedna nebo více varných zón jsou aktivní.

1. Dotkněte se tlačítka  držte je.

Pozor! Všechny nastavené postupy vaření zůstávají aktivní. Červené světlo vpravo nad tlačítkem  a tlačítko On/Off  stále svítí. Všechna tlačítka jsou neaktivní kromě tlačítka  a tlačítka On/Off .

2. Dotkněte se tlačítka  a držte je, aby se vypnul režim blokování a odblokoval se ovládací panel.

Zapnutí dětského zámku

Varný panel je v záložním režimu. Displej pro každou varnou zónu ukazuje „0.“.

1. Dotkněte se tlačítka  a držte je pro zapnutí dětského zámku.

Červené světlo vpravo nad tlačítkem  a tlačítko On/Off  stále svítí.

Jestliže se nedotknete žádných tlačítek do 10 sekund, varná zóna automaticky vypne. Dětský zámek zůstává aktivní. Můžete dokonce vypnout varný panel.

Znovu se do 10 sekund dotkněte tlačítka , aby se vypnul dětský zámek a odblokoval se ovládací panel.

Před opětovným zapnutím varného panelu tlačítkem On/Off  musíte čekat 10 sekund, aby se vypnul dětský zámek.

Tip

 Před čištěním varného panelu jej přepněte na režim dětského zámku, abyste zabránili jeho neúmyslnému zapnutí.

Zastavení/spuštění

Použijte funkce zastavení/spuštění, abyste při vaření na 10 minut „zastavili“ celý varný panel. Výkon pro všechny varné zóny je automaticky vypnut. Je to vhodné například v okamžiku, kdy překypěl kastrol a chcete očistit varný panel. Můžete také krátkou dobu ponechat varný panel bez dozoru bez ztráty nastavení.

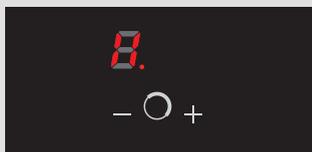
Přepnutí varného panelu na režim zastavení/spuštění

Jedna nebo více varných zón jsou aktivní.

1. Zaslouchnete jedině pípnutí.  se ukáže na displeji pro každou varnou zónu a červené světlo vpravo nad tlačítkem  stále svítí.

- Všechny nastavené časovače/minutky pro vaření se zastaví.
- Všechna tlačítka jsou neaktivní kromě tlačítka ,  tlačítka a tlačítka On/Off .

Jestliže se do 10 minut nedotknete žádného tlačítka, všechny aktivní varné zóny se automaticky vypnou.



Vypnutí režimu zastavení/spuštění

Znovu do 10 minut stiskněte tlačítko .

Varný panel pokračuje v nastavení, které bylo před zastavením/spuštěním.

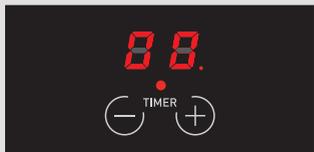
Rozpoznání režimu

Záložní režim	Displej pro každou varnou zónu ukazuje „0.“. Červené světlo vpravo nad tlačítkem On/Off  stále svítí.
(Standardní) režim blokování	Jeden nebo více displejů ukazují nastavení výkonu. Červené světlo vpravo nad tlačítkem  a červené světlo vpravo nad tlačítkem On/Off  stále svítí.
(Dětský) zámek	Displej pro každou varnou zónu ukazuje „0.“. Červené světlo vpravo nad tlačítkem  a červené světlo vpravo nad tlačítkem On/Off  stále svítí. Všechna světla a displeje vypnou po 10 sekundách. Dětský zámek zůstává aktivní.
Režim zastavení/spuštění	Displej pro každou varnou zónu  ukazuje . Červené světlo vpravo nad tlačítkem  stále svítí. Funkce pauzy funguje pouze v případě, že jedna nebo více varných zón jsou aktivní.
Paměťový režim	Displej pro každou varnou zónu ukazuje „0.“. Červené světlo vpravo nad  tlačítkem bliká.

Časovač/minutka pro vaření

Časovač pro vaření může být nastaven pro každou varnou zónu. Všechny časovače pro vaření můžete použít současně. Varný panel má také minutku. Jak časovač, tak i minutka pro vaření mohou být nastaveny na maximálně 99 minut. Minutka funguje stejným způsobem jako časovač pro vaření, ale není spojena s varnou zónou. Je-li minutka nastavena, bude pokračovat v chodu po vypnutí varného panelu. Minutka může být vypnuta pouze v případě, že je zapnut varný panel.

Časovač pro vaření	Minutka
Časovač pro vaření musí být spojen s varnou zónou. Znamená to, že varná zóna při uplynutí nastaveného času vypne.	Minutka není spojena s varnou zónou. Minutka pokračuje v chodu po vypnutí varného panelu.



Zapnutí minutky

Varný panel je zapnut.

1. Jednou se současně dotkněte tlačítka $-$ a $+$ tlačítka pro časovač pro vaření a minutku. Na displeji se ukáže „00“ a červené světlo ve středu pod displejem bliká.

Vypnutí minutky

(Operaci 1 a 2 nemůžete použít, jestliže jedna nebo více varných zón jsou aktivní.).

1. Dotkněte se tlačítka On/Off ① pro zapnutí varného panelu.
2. Současně se dotkněte tlačítka $-$ a tlačítka $+$ pro časovač pro vaření/minutku.

Tečka u nastaveného času se rozsvítí.

3. Dotkněte se tlačítka $-$ pro časovač pro vaření/minutku a držte je, dokud se na displeji neobjeví „01“. Znovu se dotkněte tlačítka $-$.

Časovač/minutka pro vaření jsou nyní v záložním režimu.

Časovač/minutka pro vaření se po 10 sekundách automaticky vypnou.

Určení a zapnutí časovače pro vaření

Varný panel je zapnut. Časovač pro vaření může být spojen pouze s aktivními varnými zónami.

1. Současně se dvakrát dotkněte tlačítka $-$ a $+$ pro časovač pro vaření/ minutku pro nastavení časovače pro první aktivní varnou zónu (v tomto příkladu je časovač pro vaření aktivní pro zadní levou zónu).

Pokaždé, když se současně znovu dotknete tlačítka $-$ a $+$, se posunete k časovači pro vaření a k další aktivní zóně, kterou můžete nastavit a vidět.

2. Použijte tlačítka $-$ nebo $+$ pro nastavení požadované doby vaření.

Chod časovače pro vaření začne, až zmizí tečka u nastaveného času. Červené světlo pro časovač pro vaření pro aktivní varnou zónu stále bliká.

Jestliže nepoužíváte tlačítko $-$ a $+$ pro nastavení času, časovač pro vaření se automaticky vypne po 10 sekundách.

3. Opakujte operace 1 a 2 pro nastavení času pro jinou aktivní varnou zónu.

Pozor!



Jestliže je v chodu několik časovačů/minutek pro vaření, displej časovače/minutky vždy ukáže časovač/minutku, které mají nejmenší zbývající čas.



Vypnutí časovače pro vaření

1. (Opakovaně) se současně dotkněte tlačítka  a  časovače pro vaření /minutky pro zvolení času, který chcete vypnout. Tečka u nastaveného času se rozsvítí.
2. Dotkněte se tlačítka  pro časovač/minutku pro vaření a držte je, dokud se na displeji neukáže „01.“. Znovu se dotkněte tlačítka .
Časovač pro vaření je nyní v záložním režimu. Zvolený časovač pro vaření se automaticky vypne za 10 sekund.

Vypnutí alarmu časovače/minutky pro vaření

Když uplyne nastavený čas / doba vaření, alarm zvoní a červené světlo pro aktivní varnou zónu/minutku bliká „00“.

1. Dotkněte se jakéhokoli tlačítka, abyste vypnuli alarm.

Tip

- Můžete se dotknout tlačítka  nebo  a podržet je, aby se požadovaná doba vaření nastavila rychleji.
- Jestliže stisknete tlačítko  ihned po zapnutí časovače/minutky pro vaření, můžete nastavit požadovanou dobu vaření začínající za 30 minut (displej ukazuje „30.“).

Zdravé vaření

Zápalná teplota různých typů oleje

Doporučujeme zvolit typ oleje podle teploty smažení, abyste zajistili, že jídlo usmažíte co nejzdravěji. Každý olej má jinou zápalnou teplotu, při které se uvolňují toxické plyny. Dolní tabulka ukazuje zápalné teploty pro různé typy olejů.

Olej	Bod čadivosti °C
Extra panenský olivový olej	160 °C
Máslo	177 °C
Kokosový olej	177 °C
Kanolový olej	204 °C
Panenský olivový olej	216 °C
Slunečnicový olej	227 °C
Kukuřičný olej	232 °C
Burákový olej	232 °C
Rýžový olej	255 °C
Olivový olej	242 °C

Nastavení vaření

Tabulka dole je určena pouze jako vodítko, protože nastavení závisí na množství a složení obsahu kastrolu.

- **Použijte nastavení „zvýšení výkonu“ a nastavení 9 pro:**
 - rychlé přivedení jídla nebo tekutiny do varu;
 - „sražení“ zeleniny;
 - ohřátí oleje a tuku;
 - přivedení tlakového hrnce pod tlak.
- **Použijte nastavení 8 pro:**
 - prudké opečení masa;
 - pečení platýsových ryb;
 - smažení omelet;
 - pečení vařených brambor;
 - smažení jídla.
- **Použijte nastavení 7 pro:**
 - smažení tlustých omelet;
 - smažení silných plátků obalovaného masa;
 - smažení slaniny (tuk);
 - pečení syrových brambor;
 - zhotovení plátků chleba smažených na másle;
 - smažení obalované ryby.

- **Použijte nastavení 6 a 5 pro:**
 - kompletní vaření ve velkém množství;
 - rozmražení tvrdé zeleniny;
 - smažení tenkých plátků obalovaného masa.
- **Použijte nastavení 1–4 pro:**
 - vaření vývaru na mírném ohni;
 - dušení masa;
 - vaření zeleniny na mírném ohni;
 - rozpuštění čokolády;
 - rozpuštění sýru.

Údržba

Čištění



Tip

Než začnete čistit varný panel, nastavte dětský zámek.

Denní čištění

- I když se skvrny z jídla nemohou vpálit do skla, doporučujeme, abyste ihned po použití varný panel očistili.
- Nejlepší pro denní čištění je vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.
- Osušte kuchyňským papírem nebo suchou utěrkou.

Odolné skvrny

- Odolné skvrny můžete také odstranit jemným čisticím prostředkem, např. mycím prostředkem.
- Odstraňte stopy po zaschlé vodě a vápencový kámen octem.
- Může být obtížné odstranit stopy po kovu (způsobené klouzáním kastrolů). K dispozici jsou speciální prostředky.
- K odstranění skvrn po jídle použijte skleněnou škrabku. Roztavený plast a cukr se také nejlépe odstraní skleněnou škrabkou.



Nikdy:

- Nikdy nepoužívejte brusivo. Zanechává škrábance, ve kterých se mohou hromadit nečistoty a vápencový kámen.
- Nepoužívejte nic, co je ostré, např. drátěnku nebo vytěrky.

Odstraňování závad

Všeobecné



Telefonní číslo servisního oddělení naleznete na poskytnutém záručním listu.

Jestliže si všimnete trhliny ve skleněném vršku (jakkoli malé), ihned vypněte a vypojte varný panel, vypněte (automatický) pojistkový vypínač (vypínače) v elektroměrové skříní nebo v případě trvalého spojení nastavte vypínač přívodu energie na nulu. Kontaktujte servisní oddělení.

Tabulka odstraňování závad

Jestliže spotřebič nefunguje správně, neznamená to vždy, že je vadný. Nejprve se pokuste sami vypořádat s problémem kontrolou bodů uvedených dole.

PŘÍZNAK	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Symbols (—) se objeví na displejích, když varný panel poprvé aktivujete.	Je to standardní postup nastavení.	Normální provoz
Ventilátor je v chodu několik minut po vypnutí varného panelu.	Varný panel chladí.	Normální provoz
Když varný panel používáte poprvé, několikrát ucítíte ztuhlý nepatrný zápach.	Nový spotřebič se ohřívá.	Je to normální a zmizí po opakovaném použití varného panelu. Vyvětrejte kuchyni.
Ve varném panelu můžete slyšet tikavý zvuk.	Způsobuje ho omezovač výkonu v přední a zadní zóně. Tikání se může také objevit při nižším nastavení.	Normální provoz
Kastroly způsobují při vaření hluk.	Způsobuje jej tok energie z varného panelu do kastrolu.	Při vysokém nastavení je to pro některé kastroly zcela normální. Nepoškodí ani kastroly, ani varný panel.
Zapnuli jste varnou zónu, ale displej stále bliká.	Kastrol, který používáte, není vhodný pro indukční vaření nebo má průměr menší než 12 cm.	Použijte vhodný kastrol.
Varná zóna náhle přeruší provoz a uslyšíte signál.	Přednastavený čas skončil.	Vypněte pípání stisknutím jakéhokoli tlačítka.
Varný panel nefunguje a na displeji se nic neobjeví.	Není přiváděna energie následkem vadného kabelu nebo vadného spojení.	Zkontrolujte pojistky nebo elektrický spínač (jestliže neexistuje přípojka).
Pojistka se protaví, jakmile zapnete varný panel.	Varný panel byl nesprávně připojen.	Zkontrolujte elektrické spojení.

PŘÍZNAK	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Varný panel prostě vypíná.	Náhodou jste se dotkli tlačítka On/Off nebo dvou tlačítek současně.	Znovu zapněte varný panel.
Kód závady ER22.	Ovládací panel je nečistý nebo je na něm voda.	Očistěte ovládací panel.
Kód závady E2.	Varný panel je přehřátý.	Nechejte ochladit varný panel a potom použijte nižší nastavení.
Kód závady U400	Napětí je příliš vysoké, popř. není varný panel správně připojen.	Nechejte vyměnit připojení.
Kód závady r'.	Drželi jste tlačítko příliš dlouho.	Nedržte tlačítko příliš dlouho.
Jiné kódy závad.	Vadný generátor.	Kontaktujte servisní oddělení.

Návod k montáži

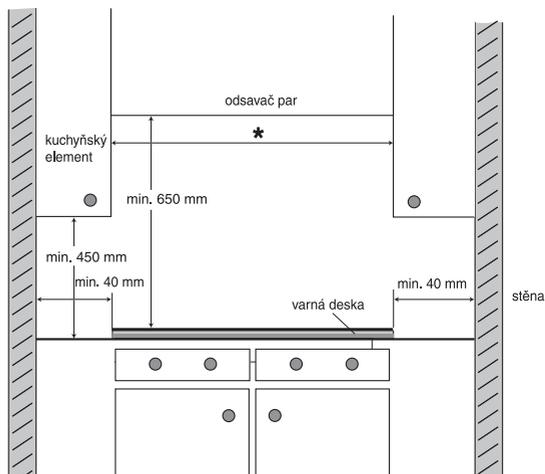
Co je nutno zvážit

Bezpečnostní pokyny k montáži

- Spojení musí vyhovovat národním a místním předpisům.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Spotřebič může připojit pouze oprávněný elektrikář.
- Pro připojení použijte kabel schválený podle předpisů. Trubkové vedení pro kabely by mělo být z pryže.
- Spojovací kabel musí volně viset a nemá být napájen přes zásuvku.
- Jestliže chcete provést pevné připojení, ujistěte se, že vícepólový spínač s mezerou mezi kontakty alespoň 3 mm je umístěn do do přívodního vedení.
- Deska, do které je vestaven varný panel, musí být plochá.
- Stěny a deska obklopující spotřebič musejí být odolné vůči teplotě alespoň do 85°C. I když se samotný spotřebič neohřívá, žár horkého kastrolu by mohl obarvit nebo deformovat stěnu.
- Poškození způsobené nesprávným připojením, instalací nebo používáním není pokryto zárukou.

Volný prostor

Dostatečný celkový volný prostor je nezbytný pro bezpečné používání varného panelu. Zkontrolujte, zda existuje dostatečný volný prostor.



*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

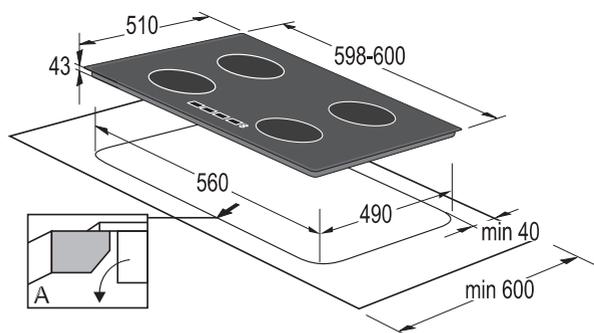
*SIVK 9 ... 91 cm

*SIVK 1 ... 112 cm

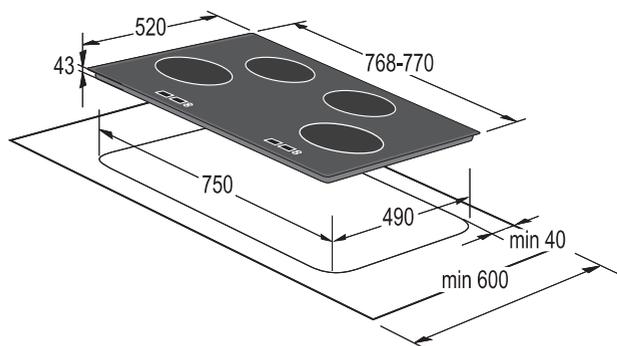
Rozměry pro instalaci

Rozměry a osazení viz obrázky dole.

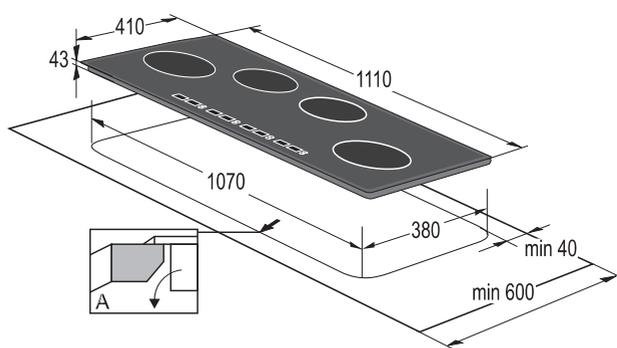
SIVK6ATF



SIVK7ATF

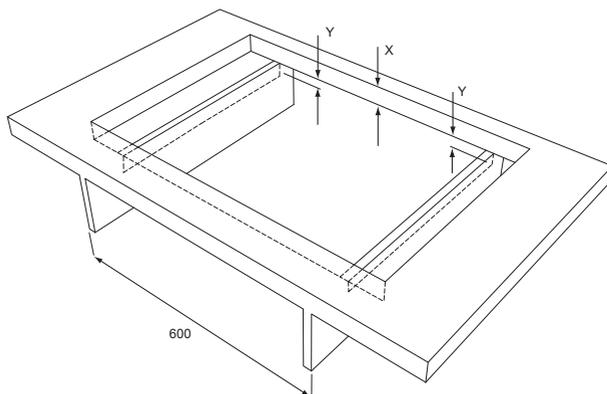


SIVK1ATF



- Varné panely mohou být instalovány do desek, které jsou silné 30 až 50 mm.
- Jestliže je deska silnější než 40 mm, její vnitřní hrana by měla být zkrácena nebo obroušena. Tím se zajistí dostatečná cirkulace vzduchu.

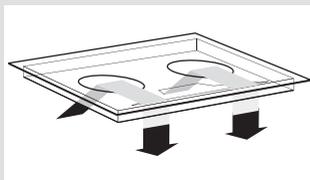
Jestliže je varný panel s tloušťkou desky menší než 46 mm širší než linka, na obou stranách linky vyřežte otvor, aby od ní byl spotřebič oddělen.



Instalační rozměry uvnitř skříňky

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



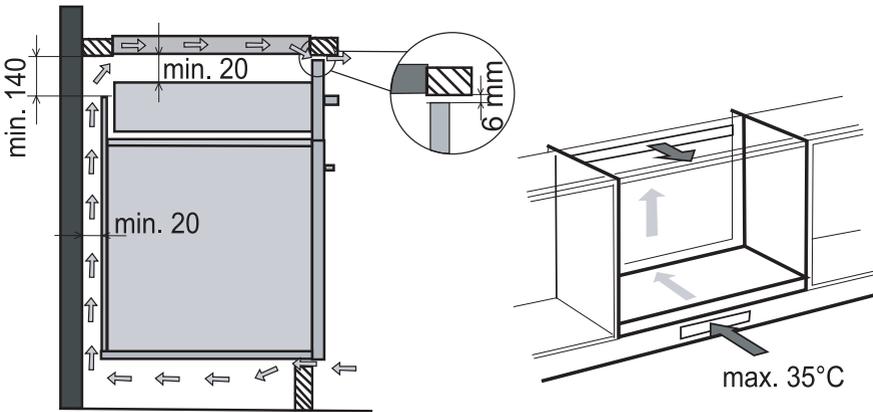
Větrání

Elektronika ve spotřebiči vyžaduje chlazení. Spotřebič se automaticky vypne, pokud cirkulace vzduchu není dostatečná.

Na spodní straně spotřebiče jsou ventilační otvory. Chladicímu vzduchu musí být umožněno nasávání těmito otvory. Na spodní a přední straně spotřebiče jsou výstupní otvory.

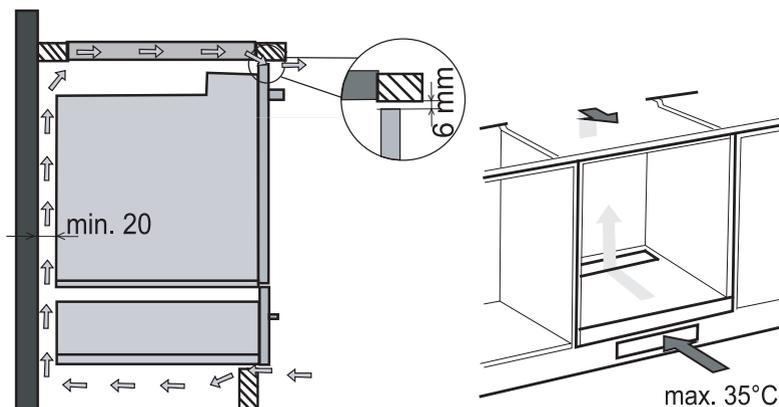
A Dolní kuchyňská skříňka se zásuvkou

- Na zadní stěně skříňky musí být po celé její šířce otvor vysoký alespoň 140 mm. Na přední straně po celé šířce skříňky musí být dále volný prostor minimálně 6 mm.
- Varný panel je vybaven ventilátorem, který je umístěn v jeho dolní části. V případě, že je pod kuchyňskou skříňkou zásuvka, nesmíte v ní uchovávat malé předměty nebo papír, protože by je mohl nasát ventilátor, což by mohlo vést k jeho poškození nebo k poškození celého chladicího systému. Hliníková fólie a hořlavé látky nebo kapaliny (např. spreje) byste také neměli ukládat do takových zásuvek nebo umísťovat blízko varného panelu. Nebezpečí výbuchu! Mezi obsahem zásuvky a vstupními otvory ventilátoru by měl být volný prostor 20 mm.

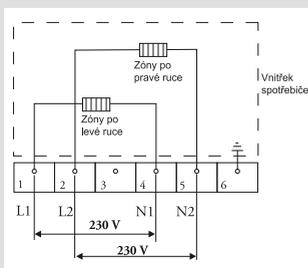
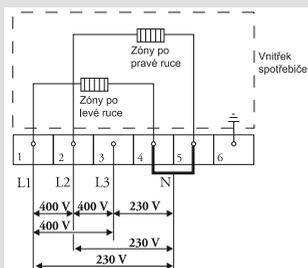


B Dolní kuchyňská skříňka s troubou

- Instalace trouby pod indukční varný panel je možná u typů trouby EVP4..., EVP2..., které jsou vybaveny chladicím ventilátorem. Před instalací trouby byste měli demontovat zadní stěnu kuchyňské skříňky. Na přední straně by dále měl být po celé šířce skříňky minimální volný prostor 6 mm.

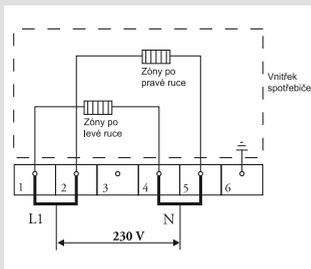


Elektrické spojení



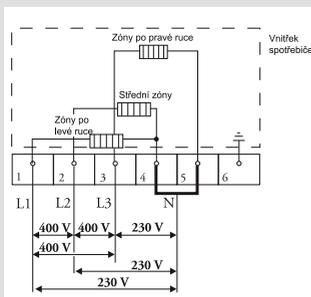
Běžné spojení:

- třífázové a 1 nulové připojení (3 1 N, 400 V~/50 Hz):
 - Napětí mezi fázemi a nulami je 230 V~. Napětí mezi dvěma fázemi je 400 V~. Mezi místa spojení 4–5 umístěte spojovací můstek. Fáze 3 není pod zatížením. Skupiny musejí mít pojistky alespoň 16 A (3x). Průměr žíly spojovacího kabelu musí být alespoň 2,5 mm².
- dvoufázové a 2 nulové připojení (2 2 N, 230 V~/50 Hz):
 - Napětí mezi fázemi a nulami je 230 V~.
 - Skupina musí mít pojistky alespoň 16 A (2x). Průměr žíly spojovacího kabelu musí být alespoň 2,5 mm².



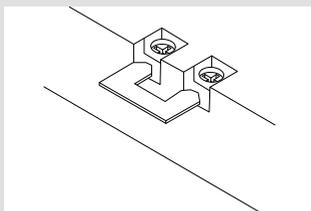
Speciální spojení:

- Jednofázové spojení (1 1 N, 230 V~/50 Hz):
 - Napětí mezi fází a nulou je 230 V~. Mezi místa spojení 1-2 a 4-5 umístěte spojovací můstek. Skupina musí mít pojistku alespoň 32 A.
 - Průměr žíly spojovacího kabelu by měl být alespoň 6 mm².



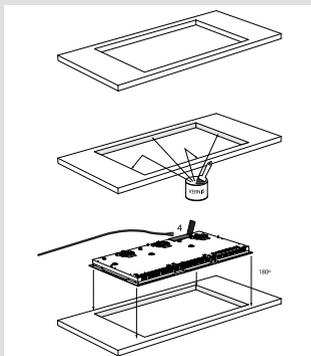
Připojení pro varné panely s 5 varnými zónami:

- třífázové s 1 nulovým spojením (3 1 N, 400 V~/50 Hz):
 - Napětí mezi fázemi a nulou je 230 V~.
 - Napětí mezi fázemi je 400 V~. Mezi místa spojení 4-5 namontujte spojovací můstek. Skupiny musejí mít pojistky alespoň 16 A (3x). Průměr žíly spojovacího kabelu musí být alespoň 2,5 mm².



Můstky na svorkovnici se mohou použít pro vytvoření požadovaných spojení, viz tyto obrázky.

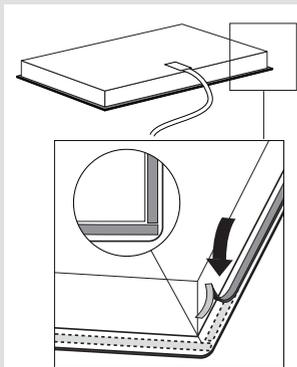
Vestavění



Zkontrolujte, zda skříňka a otvor vyhovují požadavku na rozměry a ventilaci.

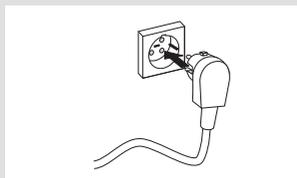
Bude-li to nezbytné, impregnujte uřízané konce dřevěných nebo syntetických desek těsnícím lakem, zabráníte tím bobtnání desky způsobenému vlhkostí.

Položte varný panel dnem vzhůru na desku.



Namontujte spojovací kabel ke spotřebiči podle požadavků.

Odstraňte ochrannou vrstvu z lepicí pásky a použijte pásku v rýze hliníkového profilu nebo na okraji skleněné desky. Nelepte pásku kolem rohů, ale ustříhněte 4 oddělené kusy pro dobré utěsnění rohů.



Převraťte varný panel a položte jej do zahloubení.

Připojte spotřebič k síti. Uslyšíte krátké pípnutí a všechny displeje se krátce rozsvítí. Spotřebič je připraven k použití.

Zkontrolujte, zda funguje správně. Jestliže byl spotřebič zapojen špatně, zazní buď pípnutí, nebo se na displejích, v závislosti na chybě, nic neobjeví.

G_5_MORA



285909

cs (11-12)