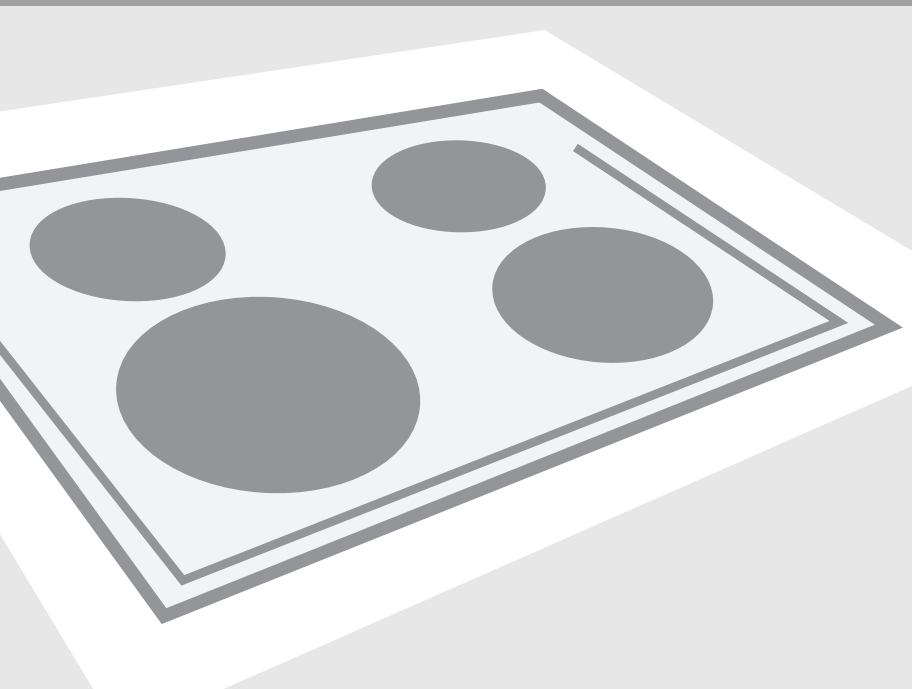


CZ**Návod k obsluze, vestavění a zapojení****Vestavná keramická indukční varná deska**

Vestavná keramická indukční varná deska

Vážený spotřebiteli!

Vestavná keramická indukční varná deska je určena pouze pro domácnosti. Naše výrobky jsou baleny v ekologicky neškodných materiálech, které mohou být bezpečně recyklovány, odstraněny nebo zničeny. Příslušné obalové materiály jsou řádně označeny. Pokud je vaše zařízení zastaralé a vy máte v úmyslu se ho zbavit, ujistěte se, že je likvidováno způsobem neškodným pro životní prostředí. Vyhledejte autorizovaný sběrný dvůr domácích spotřebičů.

Návody k obsluze

Návody k obsluze jsou určeny spotřebiteli. Popisují přístroj a jeho obsluhu. Jsou přizpůsobeny různým typům přístrojů, proto mohou obsahovat také popisy funkcí, které váš přístroj nemá.

Návod k zapojení

Zapojení musí být provedeno v souladu s kapitolou Zapojení na elektrickou síť a platnými předpisy a normami. Zapojení smí provést jen k tomu oprávněný odborník.

Typový štítek

Typový štítek se základními údaji je připevněn na spodní straně přístroje.

Ochrana před nebezpečím požáru

Přístroje tohoto typu mohou být z jedné strany vestavěny k vysokému nábytkovému elementu, který je vyšší od přístroje. Na druhé straně potom může být postaven jenom nábytkový element stejné výšky jako je přístroj.

Důležitá upozornění	3
Sklokeramická varná deska	4
Ovládání varné desky.....	8
Čištění a údržba sklokeramického povrchu	16
Instalace	17
Zapojení na elektrickou síť	20
Technické údaje	22

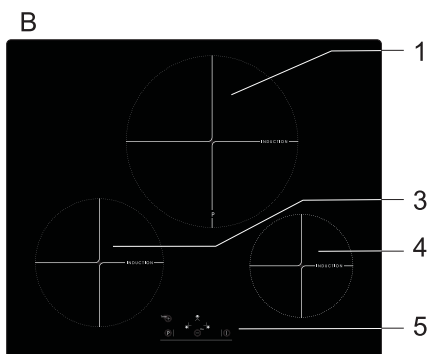
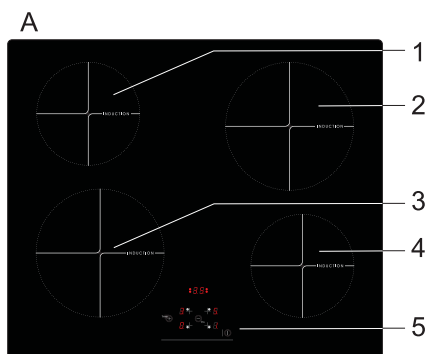
Důležitá upozornění

- 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.
- Na indukční varnou desku nikdy nepokládejte žádné kovové předměty, například nože, vidličky, lžíce, poklice a podobné předměty, protože by se mohli silně zahřát.
- 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.

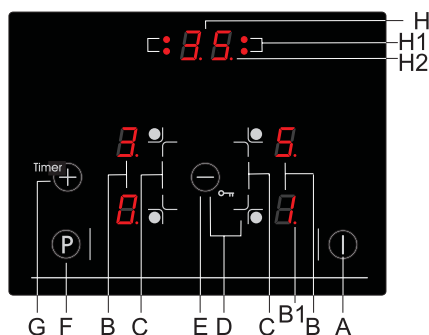
Sklokeramická varná deska



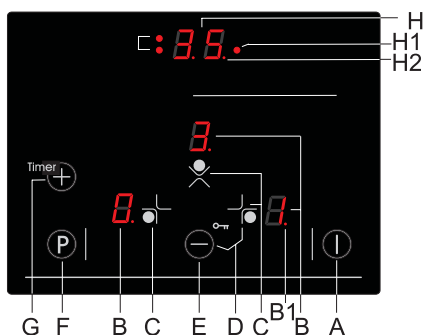
1. Zadní indukční varná plotýnka (levá - A)
2. Zadní indukční varná plotýnka, pravá
3. Přední indukční varná plotýnka, levá

4. Přední indukční varná plotýnka, pravá
5. Ovládací panel varné desky

Obsluha varné desky



- A** Indikátor zapnuto/vypnuto
- B** Displej indikující výkon varné plotýnky nebo zbytkové teplo
- B1** Desetinná tečka na displeji výkonu:
- **Zapnuto:** Ovládání varné plotýnky je možné
 - **Vypnuto:** Ovládání varné plotýnky není možné
- C** Volba varné plotýnky a senzoru ZAPNUTO/ VYPNUTO (+)
- D** Indikátor dětského bezpečnostního zámku (zapnuto/vypnuto)



- E** Senzor (-)
- F** Senzor nastavení vysokého výkonu ZAPNUTO/VYPNUTO (pouze u některých modelů)
- G** Indikátor zapnutého/vypnutého časovače, (+)
- H** Displej časovače
- H1** Kontrolka časovačem ovládané varné plotýnky
- H2** Desetinná tečka na displeji hodin:
- **Zapnuto:** Nastavení času je možné provést
 - **Vypnuto:** Nastavení času není možné provést

Princip funkce indukční varné desky

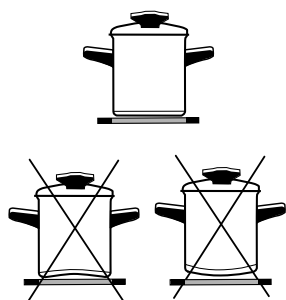
- Sklokeramická varná deska je opatřena třemi nebo čtyřmi varnými plotýnkami. Povrch varné desky je zcela plochý a hladký, bez hran, okolo kterých by se mohla akumulovat nečistota.
- Deska je vybavena varnými plotýnkami s vysokým výkonem. Teplo je generováno přímo pod dnem hrnce, přesně tam, kde je nejpotřebnější, aniž by prostřednictvím sklokeramického povrchu docházelo k nějakým ztrátám. Díky tomuto konstrukčnímu uspořádání je spotřeba energie podstatně nižší, než je tomu u tradičních varných desek, které pracují na principu vyzářeného tepla.
- Varná sklokeramická deska není zahřívána přímo, ale pouze odraženým teplem přenášeným hrncem. Toto teplo se označuje za „zbytkové“, které se projevuje po vypnutí varné plotýnky. Indukční varná plotýnka generuje teplo pomocí indukční cívky, instalované pod sklokeramickým povrchem. Cívka vytváří ve dně hrnce magnetické pole (dno hrnce je možné zmagnetizovat), které vířivými proudy zahřívá varnou plotýnku.

DŮLEŽITÉ!

Pokud se po horké sklokeramické desce rozsype cukr nebo se rozlije cukernatý pokrm, okamžitě otřete desku nebo odstraňte cukr žiletkovou škrabkou dokud je varná zóna ještě horká. Tím zamezíte možné poškození sklokeramického povrchu.

Nečistěte horké sklokeramické povrchy s čistícími prostředky, neboť se tím může poškodit sklokeramický povrch.

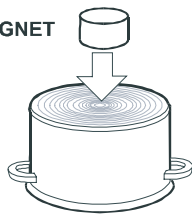
Vhodné nádobí k použití pro indukční varnou desku



- Indukční varná deska bude plnit dokonale svůj účel pouze při použití odpovídajícího typu nádobí.
- Varná nádoba by během vaření měla být umístěna ve středu varné zóny (plotny).
- Vhodné nádobí je pouze takové, které umožňuje vytváření indukce, například nádobí ocelové, smaltované nebo ze slitinové oceli. Hrnce vyrobené ze slitinové oceli, která obsahuje příměs mědi nebo hliníku ve dně, nebo skleněné hrnce nejsou pro tento účel vhodné.
- Jestliže používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo příslušného stabilního tlaku. Nejprve nastavte varnou zónu na maximální výkon, a ten potom snižte v souladu s návodem výrobce tlakového hrnce.
- Při nákupu nádobí se ujistěte, zda je označeno štítkem s nápisem „umožňuje indukci“.

Varná zóna	Minimalní premer dna posode
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm
Ø 275 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Test magnetem

Malým magnetem můžete zjistit, zda lze dno vašeho hrnce zmagnetizovat. Používejte pouze nádoby, ke kterým se magnet přichytí.

Identifikace nádoby

Jednou z mnoha výhod indukční varné desky je identifikace pánve nebo hrnce. Dokonce i v případě, že ve varné zóně není žádná nádoba nebo použijete nádobu s průměrem menším, než má sama varná zóna, nedojde k tepelným ztrátám. Pokud je ale průměr nádoby mnohem menší, než by odpovídalo dané varné zóně, nemusí ji zóna vůbec zaznamenat. Je-li varná zóna zapnutá, rozsvítí se na displeji výkonu symbol „U“. Pokud se do zóny v následujících deseti minutách umístí nádoba, varná deska ji rozpozná a zóna bude aktivována, aby nastavila varný výkon. Jakmile je nádoba ze zóny odstraněna, přeruší se přívod energie. Pokud je do varné zóny umístěna nádoba s průměrem menším, než jaký odpovídá dané zóně, sníží se příkon, potřebný k ohřívání.

Varnou zónu lze poškodit!

- Neumísťujte do varné zóny prázdnou nádobu.
- Před vložením nádoby do varné zóny otřete vnější dno takové nádoby dosucha – to umožní tepelnou cirkulaci a zabrání poškození varné zóny.
- Pro vaření a smažení používejte jen nádoby, které lze magnetizovat, tj. nerezové, smaltované nebo litinové.

Regulace výkonu

Topný výkon varných plotýnek je možné nastavit v devíti úrovních. Následující tabulka zobrazuje použití každého výkonového stupně.

Nastavení výkonu	Účel
0	Vypnuto, používá se zbytkové teplo
1 - 2	Udržování ohřátých potravin, pomalé vaření malých množství potravin (nejnižší nastavení)
3	Pomalé vaření (delší pokračování vaření po rychlém a výkonném spuštění)
4 - 5	Pomalé vaření (pokračování) velkých množství potravin, pražení větších kusů
6	Smažení, opékání dohněda
7 - 8	Smažení
9	Počátek vaření, smažení
A	Automatické zapnutí
P	Funkce zvýšení výkonu pro větší množství potravin (jen u některých modelů)

Tipy pro úsporu energie

- Při nákupu nádob pečlivě vybírejte jeho velikost; průměr hrnce je obvykle uváděn u horního okraje, který bývá větší než dno.
- Tlakové hrnce (Papinovy hrnce), využívající tlak v utěsněné nádobě, jsou obzvláště úsporné, s ohledem na čas i energii. Kratší doba vaření ponechává v potravinách větší množství vitaminů.
- V tlakových hrncích ponechávejte vždy dostatečné množství vody, v opačném případě by to mohlo vést k jejich přehřátí a poškození hrnce i varné plotýnky.
- Vždy zakryvejte nádoby vhodnými poklicemi správné velikosti.
- Používejte hrnce takové velikosti, která postačí pro uložení připravovaných potravin. Pokud použijete příliš malou nebo příliš velkou nádobu, spotřebujete mnohem více energie, než je ve skutečnosti potřeba.

- Po připojení sklokeramické desky ke zdroji elektřiny se na displeji nakrátko rozsvítí všechny symboly. Varná deska je připravena k použití.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, které se aktivují dotykem prstu na příslušných ploškách (nejméně po dobu jedné vteřiny).
- Jakmile je senzor aktivován, vždy se ozve pípnutí.
- Do oblasti senzorů neumísťujte žádné předměty. Ujistěte se, že pole senzorů je vždy čisté.

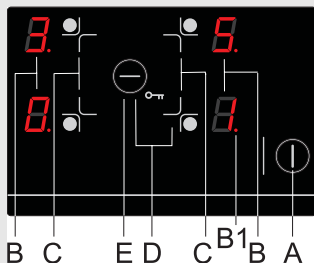
Zapnutí varné desky

Tiskněte senzor ON/OFF, tj. zapnuto/vypnuto (A) po dobu nejméně jedné vteřiny. Varná deska je nyní aktivována; symbol „0” svítí, desetinná tečka (B1) vedle každého symbolu napájení (B) bliká.



Následující nastavení je třeba provést do deseti vteřin, jinak se varná deska opět vypne.

Zapnutí varných plotýnek



Pokud byla varná deska zapnuta v poli zapnuto/vypnuto (A), bude daná varná zóna aktivována do deseti vteřin.

- Poté, co stisknete senzor zvolené varné zóny (C), rozsvítí se v této zóně symbol „0” s desetinnou tečkou.
- Tím, že se dotknete senzorů »+« (C) nebo »-« (E), nastavíte požadovaný výkon vaření od 1 do 9.



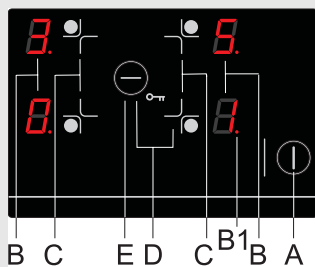
Delším stiskem senzorů »+« (C) nebo »-« (E) se požadovaný výkon automaticky zvýší nebo sníží. Dalším možným postupem změny stupně výkonu v krocích je přerušovaný stisk příslušného senzoru.



Nastavení výkonu lze v dané chvíli měnit jen pro jednu varnou zónu. Zóna, vybraná pro změnu nastavení příkonu, je indikována blikající desetinnou tečkou (B1).

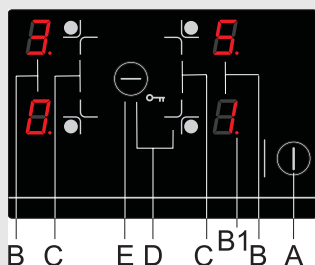
Vypnutí varných plotýnek

- Vybraná varná plotýnka musí být zapnutá a desetinná tečka (B1) musí svítit.
- Stiskněte v poli varné zóny symbol „-“ (E) k nastavení úrovně nula „0”. Pokud je příkon všech varných zón roven „0”, varná deska se po 20 vteřinách vypne.



Vypínání varné desky

Použití zámku spotřebiče / dětské bezpečnostní pojistky



Okamžité vypnutí

- Zvolená varná zóna musí být aktivní, což je indikováno svítící desetinnou tečkou (B1).
- Varná zóna je vypnutá, jestliže současně stisknete senzory (+) a (-), tj. C a E.

- Varnou desku můžete kdykoli vypnout tím, že stisknete senzor zapnuto/vypnuto (A). Veškerá nastavení se tím resetují.

Aktivací zámku spotřebiče můžete zabránit provozu nebo používání všech varných zón. Tento bezpečnostní zámek tak může zároveň sloužit jako dětská bezpečnostní pojistka.

Aktivace zámku spotřebiče

- Varná deska musí být ve stavu vypnuto.
- Stiskněte senzor (A), a varnou desku tím zapnete. Ve všech zónách se rozsvítí hodnota nastavení „0”.
- Tiskněte současně senzory D (+/-). Po zaznění pípnutí opět stiskněte senzor (+); na několik vteřin se ve všech polích objeví symbol „L”.

Tím je dětský bezpečnostní zámek aktivován.

Deaktivace zámku spotřebiče

- Stiskněte senzor (A) a zapnete varnou desku. Symbol „L” se objeví ve všech polích.
- Stiskněte současně pole (D+/-). Ve všech polích se pak objeví symbol „0”. Po zapípaní opět stiskněte symbol (-). Dětská bezpečnostní pojistka tím bude deaktivována.

Dočasná deaktivace zámku spotřebiče

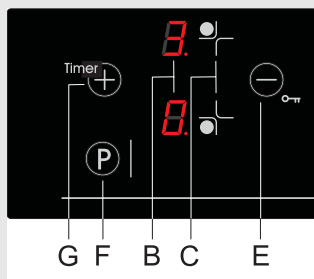
- Dětskou bezpečnostní pojistku lze také vyřadit z provozu pouze dočasně za účelem vaření. Po přípravě pokrmu se zámek opět automaticky aktivuje.
- Stiskněte senzor (A) a zapnete varnou desku. Ve všech polích displeje se objeví symbol „L”.
- Současně stiskněte i senzory D (+/-); ve všech polích se následně objeví symboly „0”.
- Nyní je možné zapnout požadovanou varnou zónu.

Indikátor zbytkového tepla

Sklokeramická deska je rovněž vybavena indikátorem zbytkového tepla „H”. Varné plotýnky se nezahřívají přímo, ale prostřednictvím odraženého tepla, vyzařovaného ze dna hrnce. Pokud zůstává symbol „H” zapnutý i po vypnutí varné

plotýnky, zbytkové teplo lze využít pro ohřívání potravin nebo pro rozmrazování. I když symbol „H“ zmizí, varná plotýnka může být nadále horká. Buďte opatrní a vyvarujte se popálenin!

Funkce zvýšení výkonu (varné zóny se symbolem P – k dispozici jen u některých modelů)



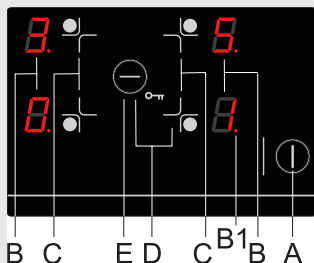
Aktivace funkce zvýšení výkonu

- Stiskněte senzor (C) a zvolte požadovanou varnou zónu. Poté ihned stiskněte senzor P (F), a tím aktivujete zvýšení výkonu. V poli pro zobrazení výkonu se objeví symbol „P“.
- Po uplynutí osmi minut se varná zóna automaticky přepne na úroveň 9.

Dřívější deaktivace funkce zvýšení výkonu

- Stiskněte senzor pro danou varnou zónu (C); poté ihned stiskněte senzor „P“. Symbol „P“ z displeje zmizí a varná zóna se automaticky přepne na výkon v úrovni 9.

Automatické zvýšení výkonu



Po aktivaci této funkce bude varná zóna nastavena na maximální možný výkon po určitý čas, který je závislý na nastavení konečného výkonu dané varné zóny. Poté, co tento čas uplyne, se varná zóna automaticky přepne na zvolený výkon a na něm bude dále provozována. Funkci „Boost“ lze aktivovat pro každou varnou zónu a pro jakýkoli výkon, kromě výkonu „9“, protože při něm je varná zóna provozována stále na maximálním výkonu.

Aktivace automatického zvýšení výkonu

- Vybraná varná plotýnka musí být nastavena na stupeň výkonu „0“.
- Dotkněte se senzoru „E“ a displej se rozsvítí s nastaveným výkonem 9.
- Stiskněte senzor „+“ (C) odpovídající varné plotýnky a displej zobrazí písmeno „A“.
- Vyberte požadovaný stupeň výkonu.

Indikátor výkonu zobrazí symbol „A“ a vybrané nastavení stupně výkonu. Jakmile uplyne doba pro rychlé ohřívání, varná plotýnka se přepne na přednastavený stupeň výkonu, zobrazený na displeji.

- Pokud z varné plotýnky sejmete hrnec a potom jej během následujících deseti minut na plotýnku vrátíte, funkce rychlého ohřívání se znovu zapne a celý cyklus bude dokončen.



Pokud jste zapnuli funkci automatického rychlého ohřívání a rovněž jste zapnuli velmi vysoký výkon plotýnky, tento druhý režim bude mít přednost před funkcí automatického rychlého ohřívání.

Pokrm/režim vaření	Množství	Hodnota výkonu	Délka doby vaření (min)
Polévka/ohřátí	0,5 - 1 l	A7 - 8	4 - 7
Mléko/ohřátí	0,2 - 0,4 l	A1 - 2	4 - 7
Rýže/slabý var	125g - 250g asi 300 ml - 600 ml vody	A2 - 3	20 - 25
Vařené brambory ve slupce	750g - 1,5kg asi 600 ml - 900 ml vody	A5 - 6	25 - 38
Čerstvá zelenina/var	0,5 - 1 kg asi 400 ml - 600 ml vody	A4 - 5	18 - 25

- V tabulce jsou uvedeny příklady některých pokrmů, pro které je vhodné rychlé ohřátí.
- Hodnoty, které jsou v ní uvedeny, jsou přibližné a závisí na několika parametrech (např. typu a kvalitě varného nádobí, množství vody atd.)
- Menší množství jsou určena pro menší varné zóny a větší množství pro velké varné zóny.

Automatické zvýšení výkonu je zejména vhodné pro:

- potraviny, které jsou na počátku přípravy studené a je nutné je zvýšeným výkonem varné plotýnky ohřát, a potom dlouhým vařením při normálním výkonu uvařit, aniž by bylo nutné je neustále kontrolovat (například dušené hovězí maso).

Automatické zvýšení výkonu není vhodné pro:

- smažení, opékání nebo pomalé vaření potravin, které je nutné často obracet, míchat nebo podlévat vodou;
- knedlíky nebo pečivo s velkým množstvím tekutin;
- potraviny určené k dlouhému dušení v tlakovém hrnci.

Omezení doby provozu varné zóny

Vypnutí bezpečnostním spínačem

Nastavení výkonu	Počet hodin, po kterém dojde k vypnutí pomocí bezpečnostního spínače
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
P	1,5

Maximální nepřetržitá doba provozu určité varné plotýnky je omezena a doba je uvedena v tabulce výše. Pokud varnou plotýnku vypne bezpečnostní mechanismus a zbývá naakumulované teplo, kontrolka zobrazí symbol „0“ nebo „H“.

Příklad:

Nastavte varnou zónu na výkon v úrovni 6 a ten chvíli udržujte. Pokud nedojde ke změně výkonu dané varné zóny, bezpečnostní mechanismus tuto varnou zónu vypne, jakmile uplynou tři hodiny a třicet minut.

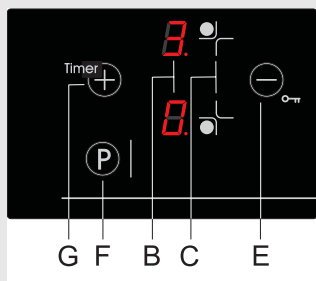
Pojistka proti přehřátí

- Každá varná zóna je vybavena chladicím ventilátorem, který ochlazuje elektronické součásti během vaření a zůstává aktivní i několik minut poté, co byla příprava pokrmu ukončena – svítí symbol „H“.
- Indukční varná deska je také vybavena vestavěnou ochranou proti přehřátí; ta chrání elektronické součásti spotřebiče před poškozením. Toto ochranné zařízení pracuje v několika úrovních. Pokud teplota varné zóny významně stoupne, varný výkon se automaticky sníží. Pokud ani to ještě nestačí, výkon daných vyhřívaných varných zón se dále snižuje, nebo je zóna zcela vypnuta. V takovém případě se na displeji ukáže příslušný symbol („E“). Poté, co se deska příslušně ochladí, bude k dispozici opět plný varný výkon spotřebiče.

Funkce časovače (v závislosti na modelu)

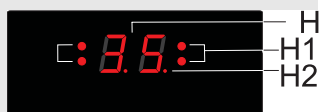
FUNKCE ČASOVAČE

Časovací zařízení může proces vaření usnadnit tím, že vám dovolí definovat dobu vaření pro danou varnou zónu. Lze jej také využít pro časovou signalizaci.



Aktivace časovacího zařízení

- Stiskněte senzor zapnuto/vypnuto (C), a tím aktivujete danou varnou zónu. Rozsvítí se desetinná tečka (symbol B1).
- Použijte senzor „+“ nebo „-“ (C nebo E) k volbě výkonu v úrovních 1–9.
- Stiskněte senzor časovače zapnuto/vypnuto (G), a tím časovací zařízení aktivujete. Na displeji časovače (H) se objeví symbol „00“.
- Použijte senzory „+“ nebo „-“ (G nebo E) pro nastavení požadované doby vaření (01 až 99 minut). Časovací zařízení se automaticky spustí po několika vteřinách. Kontrolka příslušné varné zóny, ovládané časovacím zařízením (H1), se rovněž rozsvítí.



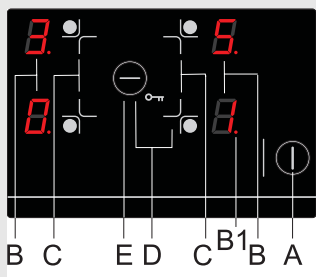
⚠ Časovací zařízení se může použít k nastavení doby přípravy, a to nezávisle pro každou z varných zón. Stiskněte a podržte symboly „+“ nebo „-“, (G nebo E); tím nastavíte požadovaný čas.

Změna nastavené doby vaření

- Nastavenou dobu vaření můžete kdykoliv za provozu zařízení změnit.
- Dotkněte se senzoru ZAPNUTO/VYPNUTO (C) a vyberte příslušnou varnou plotýnku. Desetinná tečka (B1) se rozsvítí.
- Dotkněte se senzoru časovače ZAPNUTO/VYPNUTO (G) a zapněte jej. Displej (H1) vybrané varné plotýnky se rozblíká.
- Stisknutím senzorů »+« (G) nebo »-« (E) nastavte novou požadovanou dobu vaření.

Zbývající doba vaření

Dotkněte se senzoru ZAPNUTO/VYPNUTO a zobrazte zbývající dobu vaření.

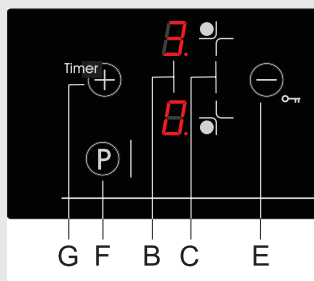


Vypnutí časovače

Jakmile uplyne přednastavená doba, ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím libovolného senzoru nebo se po uplynutí 2 minut vypne automaticky.

Vypnutí časovače před uplynutím nastavené doby:

- Dotkněte se senzoru varné desky ZAPNUTO/VYPNUTO (C) a vyberte varnou plotýnku. Desetinná tečka (B1) se rozsvítí.
- Dotkněte se senzoru ZAPNUTO/VYPNUTO (G).
- Použijte senzor „-“ (E) k nastavení varného cyklu na „00“. Funkce časovače je tím deaktivována a varná deska bude pokračovat v činnosti do doby, než bude vypnuta ručně.



Okamžitá deaktivace časovacího zařízení

- Stiskněte senzor zapnuto/vypnuto požadované varné zóny (C), a tím ji aktivujte. Desetinná tečka (B1) se rozsvítí.
- Současně tiskněte senzory „+“ a „-“ (G a E), tím časovač vypnete. Na displeji časovače (H) se objeví údaj „00“, zatímco displej varné zóny bude nadále indikovat zvolenou úroveň výkonu.

SIGNALIZACE ČASU

Časovací zařízení lze rovněž využít jako časovou signalizaci, ovšem jen v případě, že není v provozu žádná varná zóna.

Nastavení časovače

- Stiskněte senzor zapnuto/vypnuto (A), a tím uveďte varnou desku do provozu.
- Dotkněte se senzoru časovače ZAPNUTO/VYPNUTO (G) a zapněte jej.
- Stisknutím senzorů »+« (G) nebo »-« (E) nastavte požadovanou dobu.

Vypnutí zvukové signalizace

Jakmile uplyne přednastavená doba, ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím libovolného senzoru nebo se po uplynutí 2 minut vypne automaticky.

Pokud chcete vypnout časovač před uplynutím nastavené doby:

- Dotkněte se senzoru ZAPNUTO/VYPNUTO (G).
- Stiskněte senzor „-“ (E) a nastavte varnou dobu na „00“.

Funkce signalizace času je tím nyní deaktivována.

K okamžité deaktivaci časové signalizace tiskněte současně senzory „+“ a „-“ (G a E).

- V průběhu zapnutí zvukové signalizace nelze časovač nastavit pro jinou varnou plotýnku (chcete-li zapnout funkci časovače, musíte zvukovou signalizaci vypnout).

Varná deska je vybavena senzory, které ji chrání před přehřátím. Pokud teplota vystoupí příliš vysoko, jednotlivá varná zóna nebo dokonce celá varná deska může být automaticky (dočasně) deaktivována.

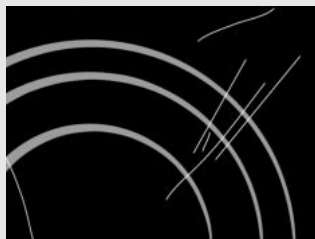
Porucha, možný důvod, odstranění poruchy

- Nepřerušovaný zvukový signál nebo Er03
 - Rozteklá voda přes povrch senzorů. (Otřete povrch senzorů)
- Svítí údaj E/2
 - Varná zóna se přehřívá. Počkejte, dokud teplota opět neklesne.



V případě, že se vyskytne chyba v činnosti nebo přetrvává indikace chyby/poruchy, odpojte varnou desku na několik minut od síťového zdroje (vyjměte pojistku nebo vypněte hlavní spínač); poté spotřebič opět připojte k elektrické síti a hlavní spínač zapněte.

Čištění a údržba sklokeramického povrchu



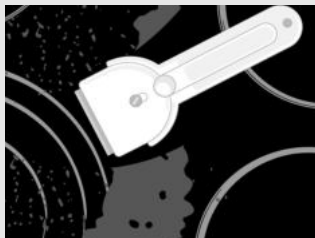
obrázek 1



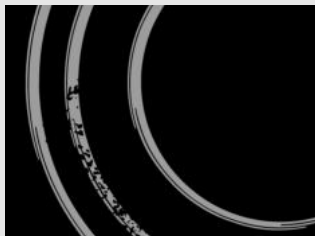
obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4



obrázek 5

Ochlazený sklokeramický povrch očistíte po každém použití, po následném použití se může sebemenší nečistota připálit na horkou plotnu. Pro pravidelnou údržbu sklokeramického povrchu používejte zvláštní čisticí prostředky, které na něm vytvoří ochranný povlak, chránící před ušpiněním. Před každým použitím otřete sklokeramický povrch a dno nádoby, protože případné zbytky jídel, by mohly povrch poškrábat (viz obrázek 1). Pozor: drátky na nádobí, čisticí houbičky nebo hrubé prášky mohou povrch poškrábat. To platí také pro použití hrubých sprejů a nevhodných tekutých čisticích (viz obrázek 1 a obrázek 2). Signace se může při použití agresivních čisticích a hrubých nebo poškozených spodních částí nádoby poškodit (viz obrázek 2). Menší ušpinění odstraníte měkkým vlhkým hadříkem a potom povrch dosucha vytřete (viz obrázek 3). Vápenaté skvrny odstraníte slabým roztokem octa, kterým však nesmíte utírat rám (jen u některých modelů), jelikož by mohl ztratit lesk. Nepoužívejte agresivní spreje a čisticí pro odstranění vápenatých skvrn (viz obrázek 3). Hrubé ušpinění odstraníte speciálními prostředky pro čištění sklokeramického povrchu. Přitom se řiďte vždy návody výrobce čisticího.

Dávejte pozor, aby jste zbytky čisticího po použití vždy důkladně odstranili, jelikož mohou při ohřívání poškodit sklokeramický povrch (viz obrázek 3). Zaschlé ušpinění se zbytky jídel odstraníte škrabkou na sklo. Přitom musíte dávat pozor, aby rukojeť z umělé hmoty nepřišla do styku s horkou varnou plotnou (viz obrázek 4). Dávejte pozor při používání škrabky-nebezpečí poškození! Cukr a cukernaté pokrmy mohou sklokeramický povrch trvale poškodit (viz obrázek 5), proto je musíte odstranit škrabkou, dokud je plotna ještě horká (viz obrázek 4). Barevné změny sklokeramického povrchu nemají vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky – vznikají po použití nevhodné nádoby (s hliníkovým nebo měděným dnem) a dají se velmi těžce zcela odstranit.

Upozornění: Všechny zmíněné závady mají především vzhledový charakter a nemají bezprostředně vliv na činnost přístroje. Jejich odstranění není pod zárukou.

Důležitá upozornění

- Instalaci zařízení do kuchyňské pracovní desky a jeho připojení smí provést pouze adekvátně kvalifikovaná osoba.
- Dýha nebo jiný povrch kuchyňského nábytku, do kterého je deska vestavěna, by měla být opracována speciálním lepidlem odolným vůči teplu (100 °C). V opačném případě může dojít ke změně barvy nebo k deformaci nábytku.
- Varná deska je určena pro vestavbu do pracovní desky umístěné na spodních kuchyňských skříňkách o šířce 600 mm a více.
- Po instalaci by měly být dva upevňovací prvky, které se nacházejí na přední straně desky, volně přístupné zespoda.
- Kuchyňské horní skříňky, které jsou závěsné nebo montované na stěnu, by měly být instalovány tak, aby nebránily manipulacím s nádobím na varné desce.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a digestoř by neměla být menší, než je uvedeno v návodu pro digestoř. Minimální vzdálenost je 650 mm.
- Vzdálenost mezi okrajem varné desky a přilehlou vysokou skříňkou by neměla být menší než 40 mm.
- Použití dekorace z desek z masivního dřeva na stěně za pracovní deskou s vestavěnou varnou deskou je povoleno, pokud zůstane zachována stejná vzdálenost, jaká je uvedena na schématu instalace.
- Minimální vzdálenost mezi okrajem varné desky a zadní stěnou je uvedena na schématu instalace.

CZ Montáž pěnového těsnění

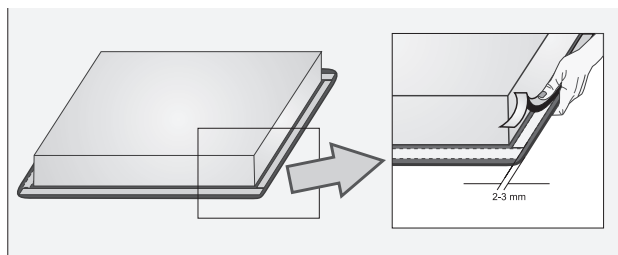
Před zabudováním do kuchyňské linky je potřeba na spodní stranu sklokeramické varné desky nalepit pěnové těsnění, které je přiložené k spotřebiči (viz. obrázek). **Zabudování bez těsnění není dovolené!**

Těsnění je potřeba na spotřebič umístit následujícím způsobem:

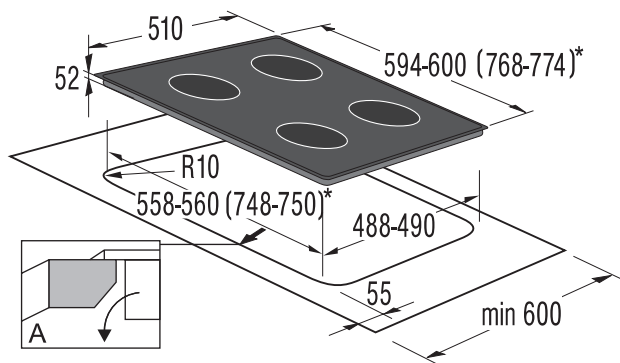
- z těsnění je potřeba odstranit ochranou folii,
- těsnění poté nalepte na spodní stranu skla 2 do 3 mm od okraje (viz obrázek). Těsnění musí být nalepené po celém okraji skla a rozích se nesmí překrývat.
- Při lepení těsnění je třeba zabránit styk skla s jakýmkoliv ostrým předmětem.

POZNÁMKA!

Na některých spotřebičích je těsnění již namontováno.



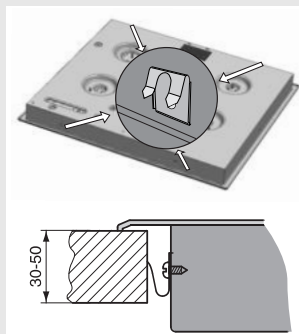
Rozměry pro vyříznutí otvoru do pracovní desky



*() -SIVK7...-770 mm

- Varné desky mohou být instalovány pouze do pracovních desek o tloušťce 30 až 50 mm.
- Pokud je pracovní deska silnější než 40 mm, její vnitřní okraj by se měl přiměřeně seříznout nebo zabrousit (obr. A). Tímto opatřením zaručíte dostatečnou cirkulaci vzduchu.

Postup vestavění



- Pracovní deska musí být umístěna zcela rovně.
- Vyřezané otvory vhodně ochraňte proti tepelnému namáhání.
- Přiložené přípojovací elementy 4 přišroubujte přiloženými šrouby 4 přední a zadní stěně vařiče do k tomu určeného otvoru a výseku.
- Vařič zapojte do elektrické sítě (viz návod pro zapojení vařiče do elektrické sítě).
- Vařič nasadte do vyřezaného otvoru.
- Shora jej silně zatlačte směrem k pracovní desce.
- K zašroubování upevňujících sponky není dovolené používat šrouby delší než 6,5mm.

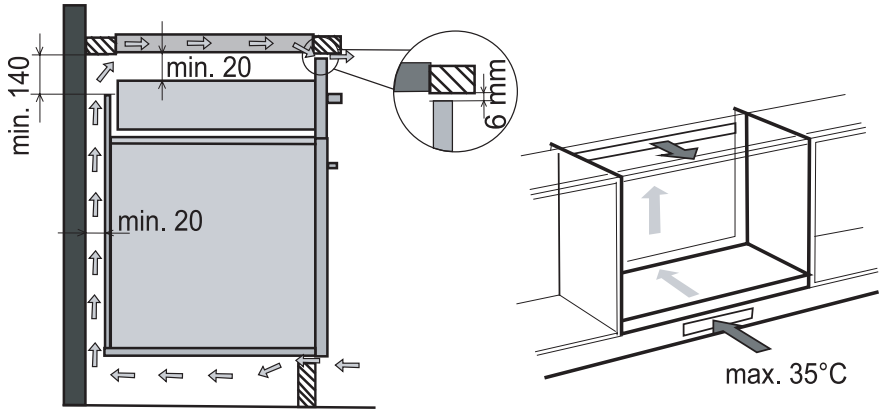
Ventilační otvory ve skříňce kuchyňské linky

- Pro normální činnost elektronických součástek indukční varné desky je důležité zajistit dostatečnou cirkulaci vzduchu.

A Kuchyňská skříňka se zásuvkou

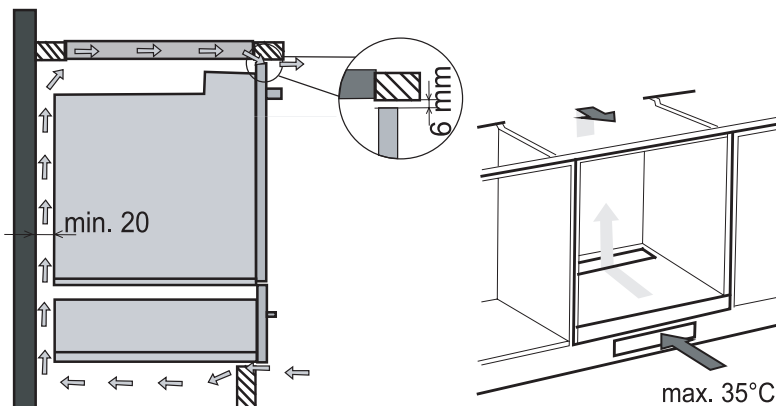
- Nad zadní částí skříňky musí být ponechán prostor minimálně 140 mm vysoký a to po celé její šířce. Navíc je třeba ponechat štěrbinu minimálně 6 mm vysokou na čelní straně skříňky, a to opět po celé její šířce (viz zobrazení).
- Varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn v její spodní části. V případě, že ve skříňce pod varnou deskou je zásuvka, nesmějí v ní být umístěny žádné drobné předměty nebo papíry, protože by mohlo dojít k jejich nasátí

ventilátorem; to by způsobilo poškození ventilátoru nebo dokonce celého chladicího systému. V takových zásuvkách by se rovněž neměly vyskytovat aluminiové fólie a hořlavé materiály nebo tekutiny (například spreje); ty by se neměly vyskytovat ani poblíž varné desky. Hrozí nebezpečí výbuchu! Mezi obsahem zásuvky a vstupní mřížkou ventilátoru by měl zůstat prostor o výšce alespoň 20 mm (viz zobrazení).



B Kuchyňská skříňka s troubou

- Instalace trouby přímo pod varnou deskou je možná u typů EVP4..., EVP2..., tedy takových, které jsou vybaveny chladicím ventilátorem. Před vlastní instalací trouby by měl být demontován zadní panel kuchyňské skříňky. Navíc by nad čelní horní hranou skříňky měla zůstat štěrbina, alespoň 6 mm vysoká, a to po celé šířce skříňky.



- Zapojení smí provést jen k tomu oprávněný odborník. Bezpečnost elektrického zapojení musí vyhovovat platným předpisům.
- Přípojkové spony jsou dostupné jakmile otevřete víko přípojkové zasuvky.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na typovém štítku souhlasí s napětím Vaší rozvodové sítě. Typový štítek sklokeramické varné desky je připevněn na spodní straně desky.
- Přístroj je vyroben k zapojení na střídavý proud 230V ~.
- V elektrickém vedení musí být umístěno kontaktní zařízení, které odděluje přístroj na všech polích od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou pojistky, ochranné proudové vypínače atd.
- Zapojení musí být zvoleno dle možnosti el. instalace a pojistek.
- Přístroje takového typu se mohou na jedné straně vestavět do vysokého nábytkového elementu, který je na jedné straně vyšší než přístroj. Na druhé straně může být postaven jen takový nábytkový element, který je stejně vysoký jako přístroj.
- Části, které jsou vodivé a izolované části musí být po vestavění zabezpečeny před možností dotyku.

Základní přizpůsobení senzorů okolí

Po každém zapojení do síťového napětí se pro zajištění optimální funkce senzorů automaticky provede základní přizpůsobení. Všechny displeje se zapnou a na několik sekund úplně rozsvítí. Ve fázi přizpůsobení nesmí být na senzorech položeny žádné předměty. Jestliže tomu tak není, je přizpůsobování přerušeno.

V této době vaši varnou zónu nesmíte používat.

POZOR!

Před každým zásahem vždy přerušte přívod elektrické energie do přístroje.

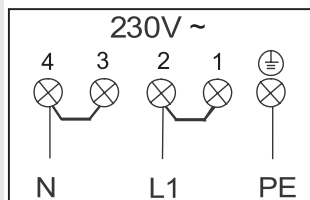
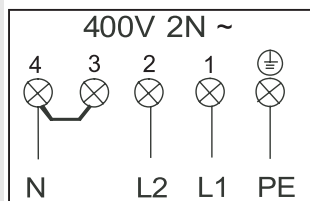
S ohledem na napětí v síti je potřeba přístroj zapojit podle příkazaného schématu.

Bezpečnostní vodič (PE) připojte na sponu, označenou se znakem pro uzemnění .

Přípojkový kabel musíte vést přes odlehčující zařízení, které varuje kabel před vytažením.

Po připojení zapněte všechny varné zóny po dobu přibližně 3 minut, abyste vyzkoušeli jejich činnost.

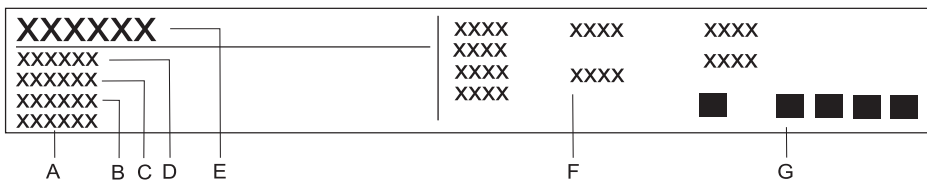
Schéma připojení



Pro připojení se můžou použít:

- gumový přípojkový kabel typu H05 RR-F 4 1,5 se žluto zeleným ochranným vodičem,
- PVC izolované přípojkové kabely typu H05 VV-F 4 1,5 se žluto zeleným ochranným vodičem, nebo jiné kabely stejné nebo lepší kvality a charakteru.

Informační štítek



A Sériové číslo

B Kód

C Model

D Typ

E Obchodní značka

F Technické údaje

G Označení a symboly shody

ZACHOVÁVÁME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ
VLIV NA FUNKČNOST PŘÍSTROJE.

