

# 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

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	4
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	14
<b>Popis přístroje</b> .....	15
Varná deska .....	15
KM 7200 FR .....	15
KM 7201 FR .....	16
KM 7210 FR .....	17
KM 7262 FR .....	18
Ovládací a zobrazovací prvky .....	19
Údaje k varným zónám .....	21
<b>První uvedení do provozu</b> .....	23
První čištění varné desky .....	23
První uvedení varné desky do provozu .....	23
<b>Indukce</b> .....	24
Princip funkce .....	24
Varné nádobí .....	24
Zvuky .....	26
<b>Tipy pro úsporu energie</b> .....	27
<b>Rozsahy nastavení</b> .....	28
<b>Obsluha</b> .....	29
Princip ovládání .....	29
Zapnutí varné desky .....	30
Nastavení stupně výkonu .....	30
Změna stupně výkonu .....	30
Vypnutí varné zóny/varné desky .....	30
Ukazatel zbytkového tepla .....	31
Nastavení stupně výkonu – rozšířený rozsah nastavení .....	31
Automatika uvedení do varu .....	32
Booster .....	33
Udržování teploty .....	34
<b>Časovač</b> .....	35
Kuchyňský budík .....	35
Automatické vypnutí varné zóny .....	36
Současné použití funkcí časovače .....	37
<b>Doplňkové funkce</b> .....	38
Stop & Go .....	38

---

Recall.....	38
Demonstrační mód.....	39
Zobrazení údajů o varné desce .....	39
<b>Bezpečnostní zařízení.....</b>	<b>40</b>
Zablokování zprovoznění / blokování .....	40
Bezpečnostní vypnutí.....	42
Ochrana proti přehřátí .....	43
<b>Programování.....</b>	<b>44</b>
<b>Informace pro zkušební ústavy.....</b>	<b>47</b>
<b>Čištění a ošetřování.....</b>	<b>48</b>
<b>Co udělat, když ... ..</b>	<b>50</b>
<b>Příslušenství k dokoupení.....</b>	<b>53</b>
<b>Bezpečnostní pokyny pro vestavbu.....</b>	<b>54</b>
<b>Bezpečnostní vzdálenosti.....</b>	<b>55</b>
<b>Pokyny k montáži .....</b>	<b>59</b>
<b>Rozměry pro vestavbu .....</b>	<b>60</b>
KM 7200 FR .....	60
KM 7201 FR .....	61
KM 7210 FR .....	62
KM 7262 FR .....	63
<b>Vestavba .....</b>	<b>64</b>
Montáž bez rámu se zabroušením .....	64
<b>Elektrické připojení .....</b>	<b>65</b>
<b>Servisní služba.....</b>	<b>68</b>
Kontakt při závadách .....	68
Typový štítek.....	68
Záruka .....	68
<b>Informační listy výrobků .....</b>	<b>69</b>

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

Tato varná deska odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění osob a vzniku věcných škod.

Před uvedením varné desky do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím chráníte sebe a zabráníte škodám na varné desce.

Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

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 varnou desku čistit bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti varné desky. Nikdy jim nedovolte, aby si s varnou deskou hrály.
- ▶ Varná deska se za provozu zahřeje na velmi vysokou teplotu a zůstane horká ještě nějakou dobu po vypnutí. Nedovolte dětem, aby se k varné desce přibližovaly, dokud nevychladne tolik, 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 prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověřeni firmou Miele.
- ▶ Poškozená varná deska může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte varnou desku ohledně zjevných poškození. Nikdy neuvádějte do provozu poškozenou varnou desku.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz varné desky je zajištěný jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Varná deska nesmí být připojena k elektrickým střídačům, které se používají při autonomním zásobování elektrickou energií, například při **napájení ze solárních systémů**. Při zapnutí varné desky může jinak dojít k bezpečnostnímu vypnutí kvůli napěťovým špičkám. Může se poškodit elektronika.
- ▶ 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.
- ▶ Používejte varnou desku jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Tato varná deska nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípoju 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 garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné součásti nahrazujte jen originálními náhradními díly.
- ▶ Varná deska není určena pro provoz s externím časovým spínačem nebo systémem dálkového ovládání.
- ▶ Varnou desku musí připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář (viz kapitola „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí ho kvalifikovaný elektrikář nahradit speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Elektrické připojení“).
- ▶ 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.



## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

► 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 za provozu zahřeje na vysokou teplotu a zůstane horká ještě nějakou dobu po vypnutí. Teprve až zhasnou ukazatele zbytkového tepla, nehrozí již nebezpečí popálení.
- ▶ Oleje a tuky se mohou při přehřátí vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte varnou desku nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Varnou desku vypněte a zadržte plameny opatrně poklicí nebo hasicí houní.
- ▶ Nenechte varnou desku za provozu bez dozoru. Krátké vaření a smažení mějte stále pod dohledem.
- ▶ Plameny mohou zapálit tukové filtry odsávače par. Pod odsávačem par nikdy neflambujte.
- ▶ Když se zahřejí nádoby 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 nádobí bez obsahu.
- ▶ V uzavřených sklenicích vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Nepoužívejte varnou desku k zavařování a ohřívání sklenic.
- ▶ 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 pokličky se mohou přisát. Varnou desku nepoužívejte jako odkládací plochu. Varné zóny po použití vypněte!

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Můžete se popálit o horkou varnou desku. Při všech pracích na horkém přístroji si chraňte ruce izolačními rukavicemi nebo chňapkami. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokrý nebo vlhký textilie lépe vedou teplo a mohou způsobit popálení párou.
- ▶ Když v blízkosti varné desky používáte elektrický přístroj (např. ruční mixér), dbejte na to, aby se jeho síťový přípojovací 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, jídla obsahující cukr, umělá hmota nebo alobal a roztaví se, poškodí při chladnutí sklokeramickou desku. Přístroj okamžitě vypněte a tyto látky ihned důkladně seškrábněte škrabkou na sklo. Použijte při tom chňapky. Sklokeramickou desku pak po vychladnutí dočistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku.
- ▶ Prázdné hrnce, které se ohřívají na varné desce, mohou způsobit poškození sklokeramické desky. Nenechávejte varnou desku během provozu bez dozoru!
- ▶ Používejte pouze hrnce a pánve s hladkým dnem. Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramickou desku.
- ▶ Varné nádobí při přemísťování zvedejte. Tak zabráníte šmouhám vzniklým otěrem a škrábancům.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Z důvodu rychlého rozehrívání 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. V zásuvce přímo pod varnou deskou neuchovávejte kovové předměty.
- ▶ 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. V zásuvce neskladujte špičaté nebo malé předměty nebo papír, protože mohou větracími štěrbinami vniknout nebo být nasáty do skříně přístroje a poškodit tak ventilátor nebo omezit chlazení.
- ▶ Na varné zóně nebo zóně pro pekáč nepoužívejte nikdy dvě varné nádoby současně.
- ▶ 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.

### 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).

# Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

---

## 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

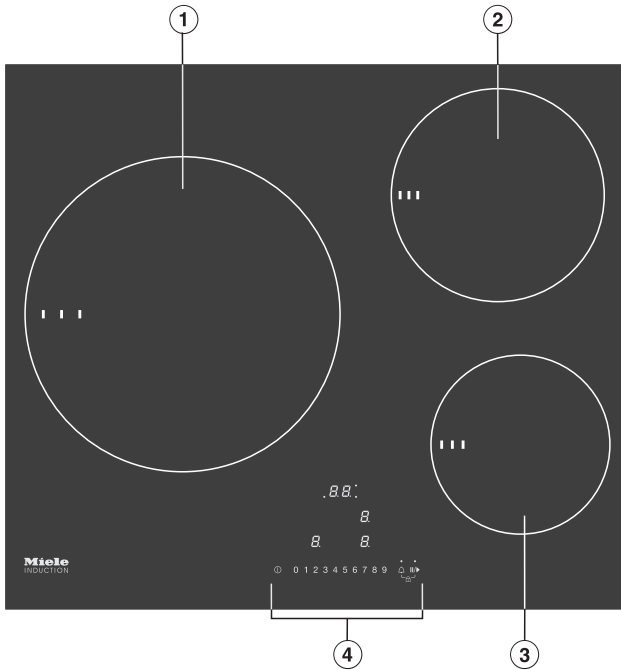
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto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



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi 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.

## Varná deska

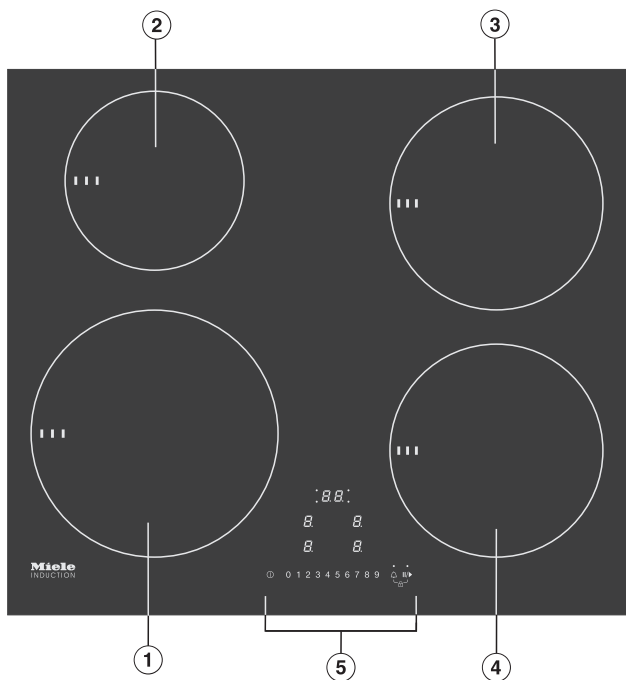
KM 7200 FR



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

# Popis přístroje

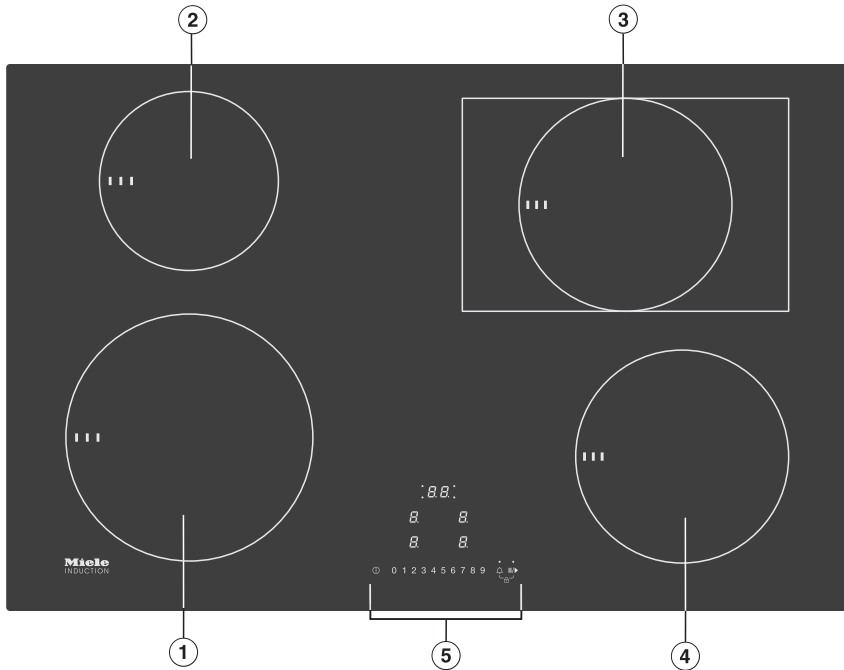
KM 7201 FR



- 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



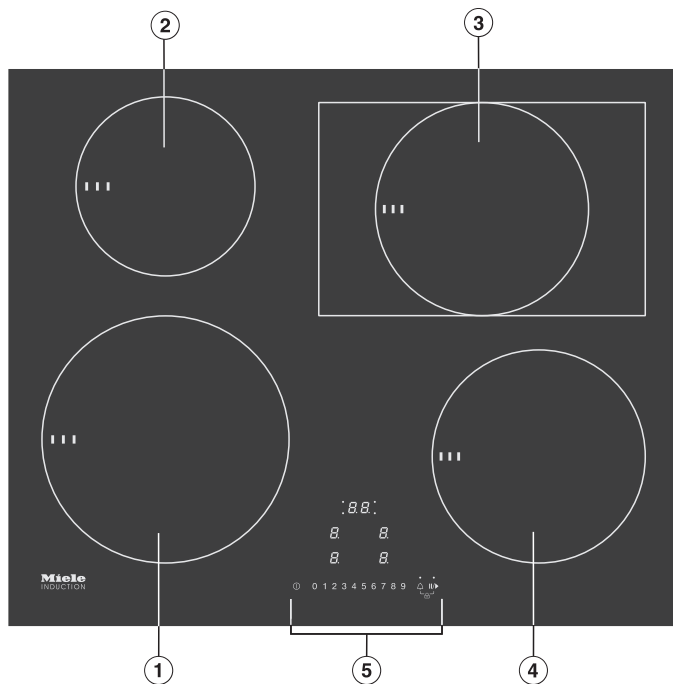
## KM 7210 FR



- 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

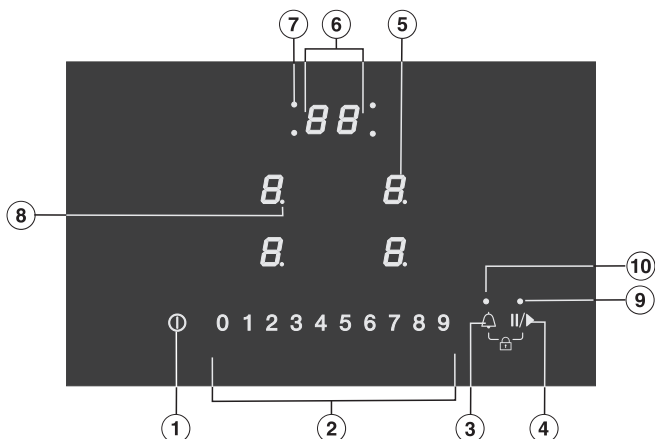
# Popis přístroje

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

## Ovládací a zobrazovací prvky



### Senzorová tlačítka

- ① zapnutí/vypnutí varné desky
- ② ovládací stupnice
  - nastavení stupně výkonu
  - nastavení časů pro časovač
- ③ Časovač
  - zapnutí/vypnutí
  - přecházení mezi funkcemi časovače
  - volba varné zóny (viz kapitola „Časovač“, odstavec „Automatické vypnutí varné zóny“)

### ④ Stop&Go

- ⑤ volba a zobrazení varných zón

<i>0</i>	varná zóna připravena k provozu
<i>h</i>	stupeň udržování teploty
<i>1 až 9</i>	stupeň výkonu
<i>,</i>	TwinBooster, stupeň 1
<i>„</i>	TwinBooster, stupeň 2
<i>⌋</i>	chybějící nebo nevhodné varné nádobí (viz kapitola „Indukce“, odstavec „Varné nádobí“)
<i>≡</i>	zbytkové teplo
<i>R</i>	automatika uvedení do varu

# Popis přístroje

---

## Ukazatele/světelné indikátory

⑥ ukazatel časovače

*00 až 99* čas v minutách

*LL* aktivováno zablokování zprovoznění/blokování

*dE* aktivován demonstrační mód

⑦ přiřazení varné zóny pro automatické vypnutí

⑧ rozšířený rozsah nastavení stupňů výkonu

⑨ aktivována funkce Stop&Go

⑩ časovač

## Údaje k varným zónám

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

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

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

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

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

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

## Popis přístroje

KM 7210 FR, KM 7262 FR			
varná zóna	Ø v cm*	výkon ve wattch při 230 V**	
①	16–22	standardní	2 300
		TwinBooster, stupeň 1	3 000
		TwinBooster, stupeň 2	3 650
②	10–16	standardní	1 400
		TwinBooster, stupeň 1	1 700
		TwinBooster, stupeň 2	2 200
③	14–19	standardní	1 850
		TwinBooster, stupeň 1	2 500
		TwinBooster, stupeň 2	3 000
	23x18	standardní	2 100
		TwinBooster, stupeň 1	3 000
		TwinBooster, stupeň 2	3 650
④	14–19	standardní	1 850
		TwinBooster, stupeň 1	2 500
		TwinBooster, stupeň 2	3 000
		celkem	7 300

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

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

- 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 chráněny ošetřovacím prostředkem. Proto může dojít při prvním uvedení přístroje do provozu k tvorbě zápachu a případně i výparů. 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.

# Indukce

## Princip funkce

Pod indukčním 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 odevzdaným dnem nádobí.

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

 Nebezpečí popálení horkými předměty.

Při zapnutí 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 ①.

## 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

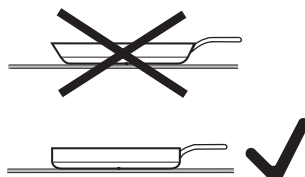
- je varná zóna zapnuta bez varného nádobí nebo s nevhodným nádobím (varné nádobí s nemagnetizovatelným dnem)
- je příliš malý průměr dna postaveného varného nádobí
- je varné nádobí odstraněno ze zapnuté varné zóny

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 „Údaje k varným zónám“). Když je hrnec příliš malý, není rozpoznán.
- 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.
- Při pořízování 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.

# Indukce

---

## 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.

- 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)
rozpouštění másla rozpouštění čokolády rozpouštění 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 známe, 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.

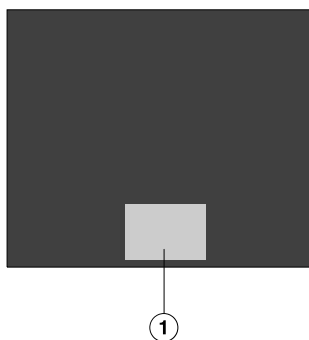
⚠ Chybná funkce vinou znečištěných anebo zakrytých sensorových tlačítek.

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 varná zóna horká, svítí po vypnutí ukazatel zbytkového tepla.

Čárky ukazatele zbytkového tepla hasnou postupně s postupujícím chladnutím varných zón. Poslední čárka zhasne až tehdy, když se lze bez nebezpečí 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.

# Obsluha

## 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 ohřála velká množství, např. vody na vaření těstovin. Toto zvýšení výkonu je aktivní maximálně 15 minut.

Booster můžete využívat maximálně u dvou varných zón současně.

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

Vždy dvě varné zóny jsou navzájem spojené, aby mohly dodat výkon pro Booster. Během času funkce Booster se propojené varné zóně odebere část výkonu. To má jeden z následujících důsledků:

- Deaktivuje se uvedení do varu.
- Sníží se stupeň výkonu.
- Vypne se propojená varná zóna.

## 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*.

Když chcete použít časovač, musí být varná deska zapnutá.  
Můžete nastavit čas až 99 minut.


Časovač lze využít pro dvě funkce:

- pro nastavení kuchyňského budíku
- pro automatické vypnutí varné zóny

## Kuchyňský budík

### Nastavení kuchyňského budíku

Příklad: Chtěli byste nastavit 15 minut.

- Zapněte případně varnou desku.
- Stiskněte senzorové tlačítko .

Na ukazateli časovače bliká **00**.

Nejprve se zadávají desítky, potom jednotky.

- Stiskněte na ovládací stupnici senzorové tlačítko odpovídající desítkám (zde 1).


Ukazatel časovače se změní, vpravo se objeví **1**.

- Stiskněte na ovládací stupnici senzorové tlačítko odpovídající jednotkám (zde 5).


Ukazatel časovače se změní, **1** „přeskočí“ doleva a vpravo se objeví **5**.

Začne se odpočítávat čas kuchyňského budíku.

### Změna kuchyňského budíku

- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Nastavte požadovaný čas podle dříve uvedeného popisu.

### Vymazání kuchyňského budíku


- Stiskněte senzorové tlačítko  tak dlouho, dokud se neobjeví **00**.

## Automatické vypnutí varné zóny

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“).

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


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

- Nastavte požadovaný čas.
- Pokud chcete nastavit čas vypnutí pro další varnou zónu, postupujte podle již uvedeného popisu.



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

- Když si chcete nechat zobrazit zbývajících doby odpočítávané na pozadí, stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až začne blikat kontrolka požadované varné zóny.

## Změna času vypnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude blikat kontrolka požadované varné zóny.
- Nastavte požadovaný čas.



## Vymazání času vypnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude blikat kontrolka požadované varné zóny.
- Stiskněte  na ovládací stupnici.


## Současné použití funkcí časovače

Funkce kuchyňský budík a automatické vypnutí lze použít současně.

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 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 zbývajících dobu odpočítávané na pozadí:

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

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

# Doplňkové funkce

---

## 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.

## 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

# Bezpečnostní zařízení

---

## 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:

- Lze vypnout varné zóny a varnou desku.
- Lze změnit nastavený kuchyňský budík.

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 ①.

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 ①.

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 .

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 .

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 0.

## 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.

program <sup>1)</sup>		kód <sup>2)</sup>	nastavení
1	demonstrační mód	0	demonstrační mód vyp.
		1	demonstrační mód zap. <sup>3)</sup>
3	nastavení z výroby	0	neobnovení nastavení z výroby
		1	obnovení nastavení z výroby
4	rozsah stupňů výkonu	0	9 stupňů výkonu
		1	17 stupňů výkonu <sup>4)</sup>
6	potvrzovací tón při stisknutí sensorového tlačítka	0	vyp. <sup>5)</sup>
		1	tichý
		2	střední
		3	hlasitý
7	signální tón časovače	0	vyp. <sup>5)</sup>
		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 <sup>1)</sup>		kód <sup>2)</sup>	nastavení
15	trvalé rozpoznání hrnce	0	neaktivní
		1	aktivní

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) Rozšířené stupně výkonu jsou pro lepší srozumitelnost zobrazeny s tečkou za číslicí.

5) Potvrzovací tón sensorového tlačítka zap./vyp. nelze vypnout.

# 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	předehřátí		příprava pokrmu
			stupeň výkonu	doplňující údaje	stupeň výkonu
zahřívání oleje	150	ne	–	–	1–2
lívance	180 (sendvičové dno)	ne	9	dokud nejteplejší bod pánve nedosáhne 215 °C, pak nastavte stupeň výkonu pro přípravu	5.–7.
fritování hluboce zmrazených pomfritů	dle normy	ne	9	dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	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 drhnoucí 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 drhnocích 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 přílišných vařeních 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.

Problém	Příčina a odstranění
<b>Nedá se zapnout varná deska nebo varné zóny.</b>	<p>Varná deska je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele (minimální jištění viz typový štítek).</li></ul> <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte přístroj asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že<ul style="list-style-type: none"><li>– vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo</li><li>– vypnete proudový chránič.</li></ul></li><li>■ 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.</li></ul>
<b>Při provozu nové varné desky se vytváří zápach nebo výpary.</b>	<p>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.</p>
<b>Na ukazateli některé varné zóny bliká symbol <math>\text{U}</math> střídavě s nastaveným stupněm výkonu nebo <math>\text{R}</math>.</b>	<p>Na varné zóně není varné nádobí nebo je na ní nevhodné nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Používejte vhodné varné nádobí (viz kapitola „Indukce“, odstavec „Varné nádobí“).</li></ul>

Problém	Příčina a odstranění
<p>Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače objeví na několik sekund <math>LC</math>.</p>	<p>Je aktivované zablokování zprovoznění nebo blokování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivujte zablokování zprovoznění nebo blokování (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Zablokování zprovoznění / blokování“).</li> </ul>
<p>Na ukazateli časovače bliká <math>F</math> a varná deska se automaticky vypne.</p>	<p>Je zakryté jedno nebo několik senzorových tlačítek, např. dotykem prstu, překypělým připravovaným jídlem nebo odloženými předměty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odstraňte znečištění nebo předměty (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“).</li> </ul>
<p>Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače krátce objeví <math>dE</math>. Nezahřívají se varné zóny.</p>	<p>Varná deska je v demonstračním módu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiskněte současně senzorová tlačítka 0 a 2 tak dlouho, dokud na ukazateli časovače nebude blikat <math>dE</math> střídavě s <math>UF</math>.</li> </ul>
<p>Automaticky se vypne některá varná zóna.</p>	<p>Byla příliš dlouhá doba provozu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varnou zónu znovu zapněte (viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Bezpečnostní vypnutí“).</li> </ul>
<p>Automaticky se vypne některá varná zóna nebo celá varná deska.</p>	<p>Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.</li> </ul>
<p>Automaticky se předčasně ukončí stupeň Booster.</p>	<p>Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.</li> </ul>
<p>Varná zóna nepracuje s nastaveným stupněm výkonu jako obvykle.</p>	<p>Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.</li> </ul>
<p>Automaticky se sníží stupeň výkonu 9, když u propojené varné zóny nastavíte rovněž stupeň výkonu 9.</p>	<p>Při současném provozu na stupni výkonu 9 by byl překročen možný celkový výkon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Použijte jinou varnou zónu.</li> </ul>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p>Při zapnuté rozvařovací automacie se obsah varného nádobí neuvede do varu.</p>	<p>Ohřívají se velká množství potravin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rozvařujte při nejvyšším stupni výkonu a pak přepněte ručně zpět.</li> </ul> <p>Varné nádobí vede špatně teplo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Použijte jiné varné nádobí, které lépe vede teplo.</li> </ul>
<p>Po vypnutí varné desky je slyšet provozní hluk.</p>	<p>Ventilátor chlazení běží tak dlouho, dokud varná deska nevychladne, a pak se automaticky vypne.</p>
<p>Senzorová tlačítka reagují příliš citlivě nebo necitlivě.</p>	<p>Změnila se citlivost sensorových tlačítek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nejprve se postarejte o to, aby na varnou desku nedopadalo přímé světlo (sluneční nebo umělé světlo) ani nebylo okolí varné desky příliš temné.</li> <li>■ Odstraňte všechno varné nádobí a očistěte varnou desku od zbytků. Dbejte na to, aby nebyla zakrytá celá varná deska a sensorová tlačítka.</li> <li>■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení varné desky.</li> <li>■ Pokud po obnovení elektrického napájení problém nadále přetrvává, zavolejte servisní službu.</li> </ul>
<p>Na ukazateli časovače bliká <i>Er</i> střídavě s číslicemi.</p>	<p><i>Er44</i> Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.</li> </ul> <p><i>Er47, Err48</i> nebo <i>Er49</i> Je zablokovaný nebo vadný ventilátor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda ventilátor není zablokovaný nějakým předmětem, například vidličkou, a předmět odstraňte.</li> <li>■ Pokud se chybové hlášení nadále zobrazuje, zavolejte servisní službu.</li> </ul> <p><i>Er</i> a jiné číslice Vyskytla se závada v elektronice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení varné desky.</li> <li>■ Pokud po obnovení elektrického napájení problém nadále přetrvává, zavolejte servisní službu.</li> </ul>

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 / pečení

Miele nabízí rozsáhlý výběr nádobí na vaření a pečení. Co do funkce a rozměrů bylo perfektně přizpůsobeno přístrojům Miele. Podrobné informace k jednotlivým výrobkům najdete na webovém stránce Miele.

- hrnce různých velikostí
- sauté pánev s poklicí
- pánev s nepřilnavou povrchovou úpravou
- pánev wok
- pekáč

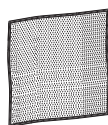
### Čisticí a ošetřovací prostředky

**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

## Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

---

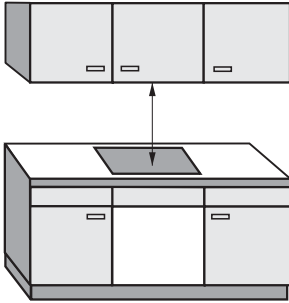
 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.  
Nesprávnou vestavbou se varná deska může poškodit.  
Varnou desku nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

 Nebezpečí úrazu napětím sítě.  
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 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 600 mm.

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

# Bezpečnostní vzdálenosti

## Bezpečnostní vzdálenost za přístrojem / vedle přístroje

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

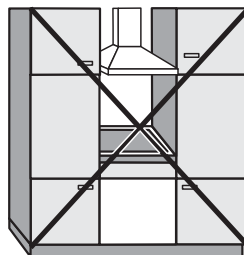
Na zadní straně varné desky musí být dodržena níže uvedená minimální vzdálenost ① od stěny vysoké skříně nebo od zdi.

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.

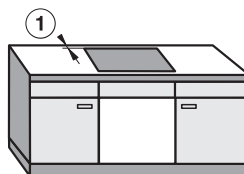
① min. vzdálenost **vzadu** od výřezu v pracovní desce po zadní okraj pracovní desky:  
50 mm

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

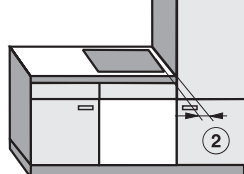
③ min. vzdálenost **vlevo** od výřezu v pracovní desce k vedlejšímu nábytku (např. vysoké skříně) nebo ke stěně místnosti:  
50 mm.



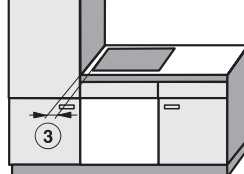
Není dovoleno



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** musí být **15 mm**.
- horní okraj **vloženého dna** musí být **15 mm**.
- dno **zásuvky** musí být **75 mm**.

## Vložené dno

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

Pro uložení přívodního síťového kabelu je vzadu potřebná mezera 10 mm. Pro lepší větrání varné desky doporučujeme vpředu mezeru 20 mm.

# Bezpečnostní vzdálenosti

## 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.

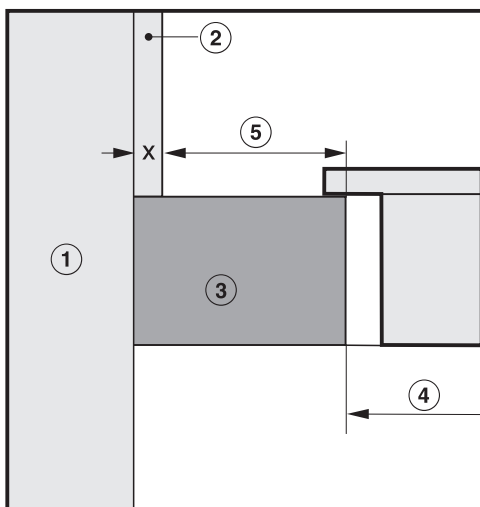
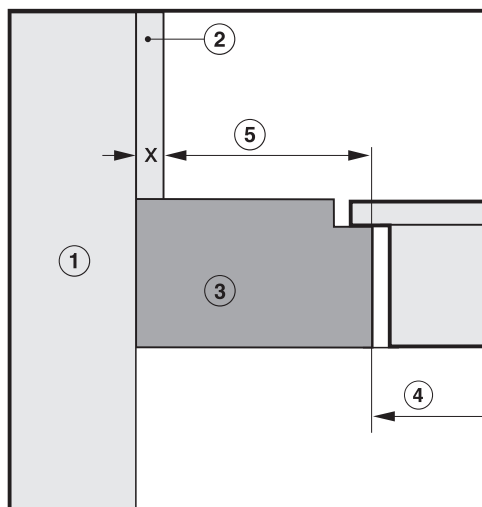
U obložení z hořlavých materiálů (např. dřeva) musí být minimální vzdálenost ⑤ mezi výřezem v pracovní desce a obložením výklenku 50 mm.

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  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{minimální vzdálenost } 35 \text{ mm}$

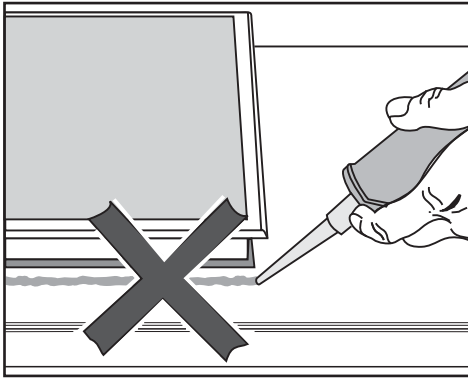
### Plošně zarovnané varné desky

### Varné desky s rámem / fazetou



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

## Těsnění mezi varnou deskou a pracovní deskou

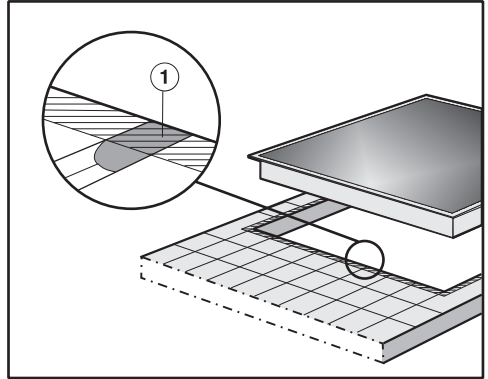


⚠ Škody způsobené chybnou vestavbou.

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.

## Obkládaná pracovní plocha

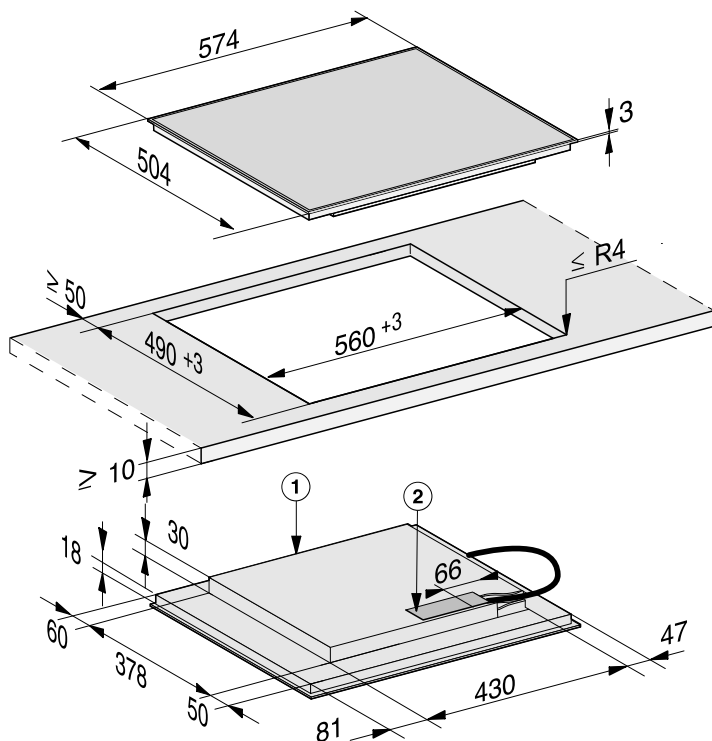


Spáry ① a šrafovaná oblast pod úložnou plochou varné desky musí být hladké a rovné, aby varná deska došla rovnoměrně a těsnění pod okrajem horní části přístroje zajišťovalo utěsnění vůči pracovní desce.

# Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

## KM 7200 FR

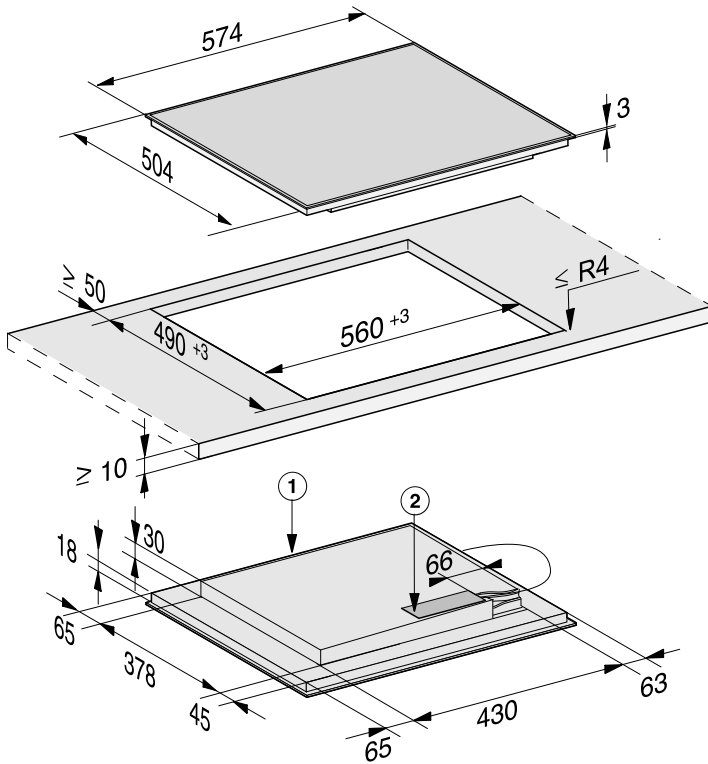


① vpředu

② přípojná svorkovnice

Prívodní kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený

## KM 7201 FR



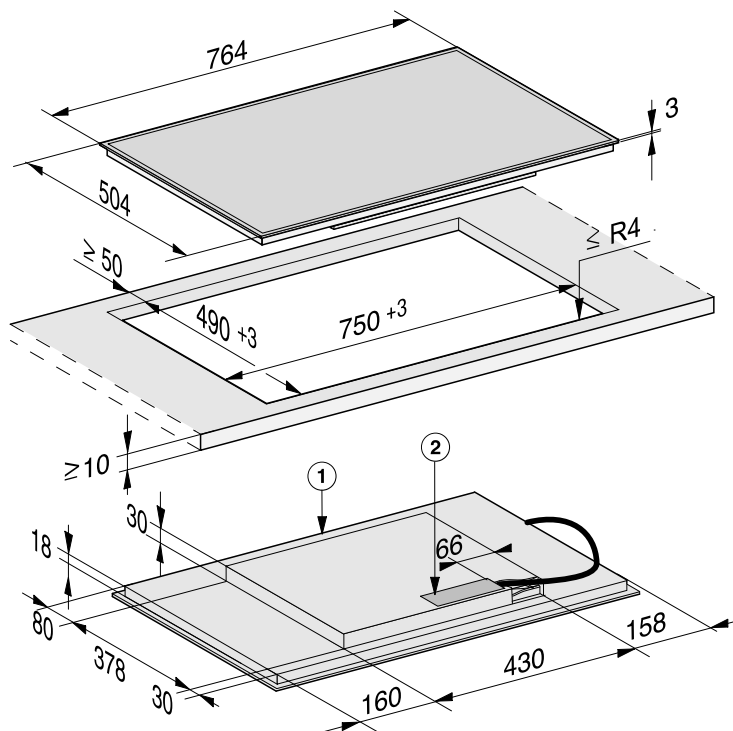
① vpředu

② přípojná svorkovnice

Prívodní kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený

# Rozměry pro vestavbu

## KM 7210 FR

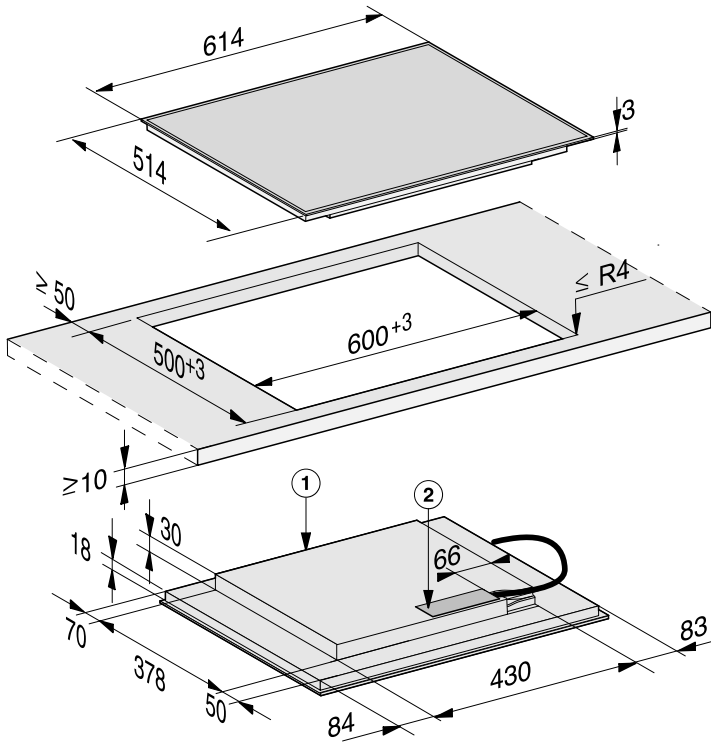


① vpředu

② přípojná svorkovnice

Prívodní kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený

## KM 7262 FR



① vpředu

② přípojná svorkovnice


Prívodní kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený

## Montáž bez rámu se za- broušením

- Vytvořte výřez v pracovní desce. Dbejte bezpečnostních vzdáleností (viz kapitola „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 „Elektrické připojení“, odstavec „Připojovací schéma“).
- 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 „Elektrické připojení“).
- Zkontrolujte funkci varné desky.



 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.

# Elektrické připojení

## Odpojení od sítě

 **Nebezpečí úrazu napětím sítě.**  
Během opravářských anebo údrž-  
bářských prací může vést opětovné  
zapnutí napětí sítě k úrazu elek-  
trickým proudem.  
Po odpojení zajistěte síť proti opět-  
ovnému zapnutí.

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

### Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vy-  
jměte pojistkové vložky.

### Šroubovací jističe

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

### Vestavné jističe

- (jističe vedení, nejméně typu B neb  
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 tlačí-  
tko.


## Síťový připojovací kabel

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

Možnosti připojení viz schéma připojení.

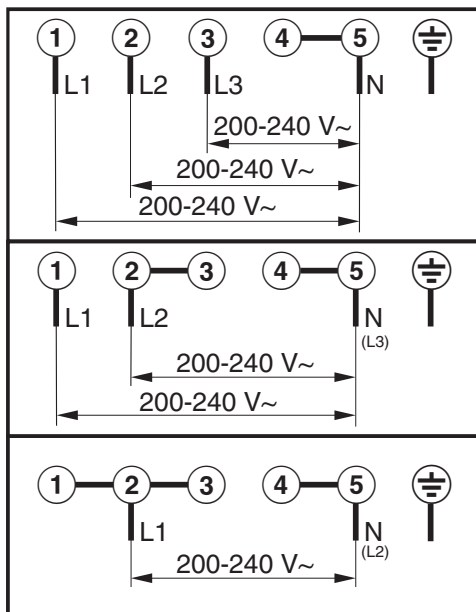
Přípojně napětí přípustné pro Vaši  
varnou desku a příslušný jmenovitý  
příkon naleznete na typovém štítku.

## 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 ser-  
visní služby.

## Schéma připojení



# Servisní služba

---

## Kontakt při závadách

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

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo. 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](http://www.miele.cz).

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 <sub>electric cooking</sub> )	1. = 176,0 Wh/kg 2. = 174,0 Wh/kg 3. = 180,0 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	176,5 Wh/kg

# Informační listy výrobků

## 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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	176,0 Wh/kg

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

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](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://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