

Návod k obsluze a montáži Sklokeramické varné desky s indukcí



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	4
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	14
Popis přístroje	15
Varná deska	15
KM 7164 FR	15
KM 7174 FR	16
Symboly knoflíků varných zón	17
Symboly na displeji varné desky	17
Údaje k varným zónám	18
První uvedení do provozu	20
První čištění varné desky	20
První uvedení varné desky do provozu	20
Indukce	21
Princip funkce	21
Varné nádobí	21
Zvuky	23
Tipy pro úsporu energie	24
Rozsahy nastavení	25
Obsluha	26
Knoflíky varných zón	26
Zapnutí	26
Vypnutí	26
Ukazatel zbytkového tepla	26
Varná oblast PowerFlex	27
Automatika uvedení do varu	28
Funkce Booster	29
Udržování teploty	30
Nastavení stupně udržování teploty	30
Bezpečnostní zařízení	31
Zablokování zprovoznění	31
Bezpečnostní vypnutí	31
Ochrana proti přehřátí	32
Čištění a ošetřování	33
Co udělat, když	35
Příslušenství k dokoupení	38

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu	39
Bezpečnostní vzdálenosti	40
Pokyny k montáži	44
Rozměry pro vestavbu	45
KM 7164 FR	45
KM 7174 FR	46
Vestavba	47
Elektrické připojení	48
Servisní služba	51
Kontakt při závadách	51
Typový štítek.....	51
Záruka	51
Informační listy výrobků	52

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 děti nemohly varnou desku nestřeženě zapnout.

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 displeji mohou poškodit pod ním umístěnou elektroniku. Nikdy neodkládejte horké hrnce nebo pánve v prostoru displeje.
- ▶ 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, zóně pro pekáč nebo ve varné oblasti PowerFlex 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 nádoby 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

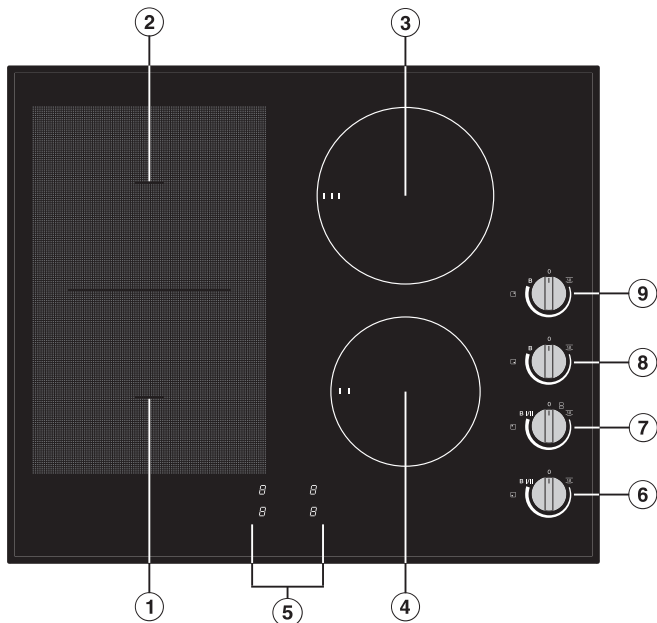
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto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



Místo toho využívejte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a zužitkování 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

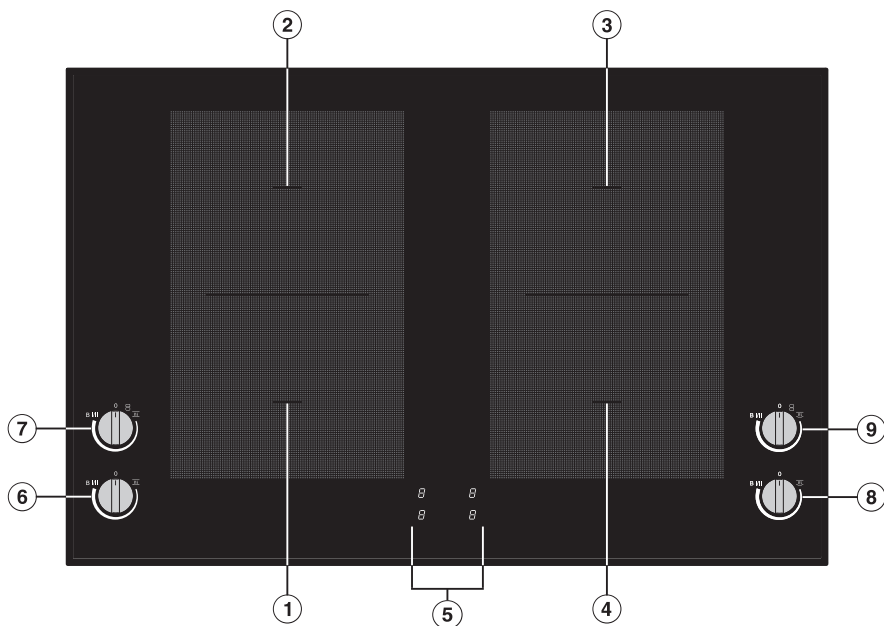
KM 7164 FR



- ① varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ①② zkombinováním lze vytvořit varnou oblast PowerFlex
- ③ varná zóna s funkcí Booster
- ④ varná zóna s funkcí Booster
- ⑤ displej s ukazateli varných zón
- ⑥ knoflík varné zóny vlevo vpředu
- ⑦ knoflík varné zóny vlevo vzadu
- ⑧ knoflík varné zóny vpravo vpředu
- ⑨ knoflík varné zóny vpravo vzadu




Popis přístroje

KM 7174 FR



- ① varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ② varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ①② zkombinováním lze vytvořit varnou oblast PowerFlex
- ③ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ③④ zkombinováním lze vytvořit varnou oblast PowerFlex
- ⑤ displej s ukazateli varných zón
- ⑥ knoflík varné zóny vlevo vpředu
- ⑦ knoflík varné zóny vlevo vzadu
- ⑧ knoflík varné zóny vpravo vpředu
- ⑨ knoflík varné zóny vpravo vzadu

Symbole knoflíků varných zón


symbol	popis
0	varná zóna vyp.
	stupeň udržování teploty
	zapnout varnou oblast PowerFlex
B	funkce Booster s 1 stupněm
B I/II	funkce TwinBooster se 2 stupni
	přiřazení varných zón, příklad vlevo vpředu

Symbole na displeji varné desky

symbol	popis
<i>0</i>	varná zóna připravena k provozu
<i>h</i>	stupeň udržování teploty
<i>1 až 9</i>	stupeň výkonu
<i>R</i>	automatické předvaření
<i>,</i>	stupeň 1 funkce TwinBooster/WaterBoost
<i>„</i>	funkce Booster / stupeň 2 funkce TwinBooster/WaterBoost
<i>U</i>	chybějící nebo nevhodné nádobí (viz kapitola „Indukce“)
<i>≡</i>	zbytkové teplo
<i>LC</i>	aktivované zablokování zprovoznění
<i>dE</i>	aktivován demonstrační mód
<i>0000</i>	deaktivován demonstrační mód

Popis přístroje

Údaje k varným zónám


KM 7164			
varná zóna	velikost v cm		max. výkon ve wattech při 230 V ³
	Ø ¹	 ²	
①	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
②	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
① + ②	22–23	23 x 39	standardní 3 400 TwinBooster, stupeň 1 4 800 TwinBooster, stupeň 2 7 300
③	14–19	–	standardní 1 850 Booster 3 000
④	10–16	–	standardní 1 400 Booster 2 200
celkem			7 300

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

² Uvedený rozsah odpovídá maximální ploše dna použitelného nádobí.

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

Popis přístroje

KM 7174			
varná zóna	velikost v cm		max. výkon ve wattech při 230 V ³
	Ø ¹	 ²	
①	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
②	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
③	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
④	15–23	23 x 19	standardní 2 100 TwinBooster, stupeň 1 3 000 TwinBooster, stupeň 2 3 650
① + ② ③ + ④	22–23	23 x 39	standardní 3 400 TwinBooster, stupeň 1 4 800 TwinBooster, stupeň 2 7 300
			celkem 7 300

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

² Uvedený rozsah odpovídá maximální ploše dna použitelného nádobí.

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

První uvedení do provozu

- 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.

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 nepoužívejte jako odkládací plochu.

Varné zóny po použití vypněte uvedením knoflíku varné zóny do polohy 0.

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.

Indukce

Indikace chybějícího nebo nevhodného varného nádobí

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

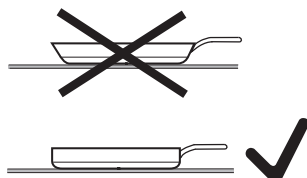
- je varná zóna zapnuta bez varného nádobí nebo s nevhodným nádobím (varné nádobí s nemagnetizovatelným dnem)
- je příliš malý průměr dna postaveného varného nádobí
- je varné nádobí odstraněno ze zapnuté varné zóny

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.

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.


Tipy pro úsporu energie

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

Rozsahy nastavení

	rozsah nastavení
rozpuštění másla rozpuštění čokolády rozpuštění želatiny	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
ohřívání tekutých nebo polotuhých pokrmů dušení ovoce vaření brambor (varné nádoby s poklicí)	4–6
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
šetrné smažení (bez přepalování tuku) ryb, řízků, klobás, sázených vajec, lívanců	6–8
smažení bramboráků, placiček atd.	7–8
vaření velkých množství vody uvedení do varu restování velkých množství masa	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.

 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 rozehřátí je u indukčních varných desek mnohem kratší než u běžných varných desek.

Knoflíky varných zón

Knoflíky varných zón nesmíte otočit přes **B** nebo **B I/II** na **0**.

Zapnutí

- Otáčejte knoflík varné zóny doprava, dokud se na displeji neobjeví požadovaný stupeň výkonu.

Vypnutí


- Otočte knoflík varné zóny doleva na **0**.

Stupeň výkonu na displeji zhasne.

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.

Varná oblast PowerFlex

Varné zóny PowerFlex (viz kapitola „Popis přístroje“, odstavec „Varná deska“) můžete spojit do varné oblasti PowerFlex. Nastavení pro varnou oblast se ovládá knoflíkem přední varné zóny PowerFlex.

Varné nádoby postavte vždy do prostředí varné oblasti PowerFlex.

Zapnutí

- Otočte knoflík zadní varné zóny doprava na .

Na ukazateli zadní varné zóny svítí .

- Otáčejte knoflík přední varné zóny doprava, dokud se na ukazateli varné zóny neobjeví požadovaný stupeň výkonu.

Pokud byl při zapnutí varné oblasti PowerFlex nastavený stupeň výkonu pro přední varnou zónu, musíte knoflík otočit nejprve na **0**, než můžete nastavit stupeň výkonu pro varnou oblast PowerFlex.

Vypnutí

- Otočte oba knoflíky varných zón doleva na **0**.

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

- Otočte knoflík varné zóny doleva a držte ho tak dlouho, dokud na ukazateli varné zóny neblinkne jednou *R*.
- Otáčejte knoflík ihned doprava, dokud se na ukazateli varné zóny neobjeví požadovaný stupeň následného vaření.

Během doby uvedení do varu (viz tabulka) bliká nastavený stupeň následného vaření střídavě s *R*.

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

Deaktivace

- Nastavte jiný stupeň výkonu.

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

Funkce 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. Po uplynutí 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 Booster

- Otočte knoflík doprava kousek za doraz na **B** a zase zpět na doraz.

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Aktivace funkce TwinBooster

Stupeň 1

- Otočte knoflík doprava kousek za doraz na **B I/II** a zase zpět na doraz.

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Stupeň 2

- Otočte knoflík doprava kousek za doraz na **B I/II** a zase zpět na doraz.

- Otočte knoflík znovu kousek za doraz na **B I/II** a zase zpět na doraz.

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Deaktivace funkce Booster/Twin-Booster

- Nastavte jiný stupeň výkonu.

Symbol funkce Booster zhasne.

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

- Otočte knoflík doprava na .

Na ukazateli varné zóny se objeví *h*.

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění se deaktivuje při výpadku elektrické sítě.

Zablokování zprovoznění lze aktivovat jen tehdy, když jsou vypnuté všechny varné zóny.

Aby nebylo možné neúmyslně zapnout varné zóny, je varná deska vybavena zablokováním zprovoznění.

Když při aktivovaném zablokování zprovoznění nastavíte některý stupeň výkonu, objeví se na displeji na několik sekund *LL*.

Aktivace

- Otočte současně knoflíky obou předních varných zón doleva až na doraz a podržte je, dokud se na displeji neobjeví *LL*.

Deaktivace

- Otočte současně knoflíky obou předních varných zón doleva až na doraz a podržte je, dokud se na displeji nezmizí *LL*.

Bezpečnostní vypnutí

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.

Bezpečnostní zařízení

Ochrana proti přehřátí

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


- Je stornována zapnutá funkce Booster.
- Sníží se nastavený stupeň výkonu.
- Automaticky se vypne jedna nebo více varných zón.

Otočte knoflíky příslušných varných zón do polohy **0**. Příslušné varné zóny můžete opět uvést do provozu jako obvykle až poté, co jsou dostatečně vychlazené indukční cívky příp. chladiče.

Ochrana proti přehřátí může vybavit v těchto situacích:

- Postavené varné nádobí 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.

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

 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 a ošetřování

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 příchůtích 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.

Knoflíky

- Čistěte knoflíky houbovou utěrkou, trochou mycího prostředku na ruční mytí a teplou vodou.



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
<p>Nezahřívají se varné zóny.</p>	<p>Varná deska je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele (minimální jištění viz typový štítek). <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otočte ovládací knoflíky do polohy 0. ■ Odpojte varnou desku asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že: <ul style="list-style-type: none"> – Vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku. – Vypnete proudový chránič FI. ■ 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.
<p>Při provozu nové varné desky se vytváří zápach nebo výpary.</p>	<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>
<p>Na ukazateli některé varné zóny bliká symbol \square střídavě s nastaveným stupněm výkonu nebo R.</p>	<p>Na varné zóně není varné nádobí nebo je na ní nevhodné nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte vhodné varné nádobí (viz kapitola „Indukce“, odstavec „Varné nádobí“).

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p>Po zapnutí varné desky se na displeji objeví na několik sekund <i>dE</i>. Varné zóny se neroze- hřejí.</p>	<p>Je nastavený demonstrační mód.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otočte knoflík varné zóny vlevo vpředu doleva a podržte ho. ■ Otočte knoflík varné zóny vpravo vpředu dvakrát krátce doleva a potom ho otáčejte tak dlouho do- prava, až se na displeji objeví <i>0000</i>.
<p>Automaticky se vypne některá varná zóna.</p>	<p>Byla příliš dlouhá doba provozu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varnou zónu znovu zapněte (viz kapitola „Bezpeč- nostní zařízení“, odstavec Bezpečnostní vypnutí“).
<p>Automaticky se předčasně ukončí stu- peň Booster.</p>	<p>Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.
<p>Varná zóna nepracuje s nastaveným stupněm výkonu jako obvykle.</p>	<p>Vybavila ochrana proti přehřátí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Viz kapitola „Bezpečnostní zařízení“, odstavec „Ochrana proti přehřátí“.
<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"> ■ Použijte jinou varnou zónu.
<p>Při zapnutí rozvařovací automatice se obsah varného nádobí neuve- de do varu.</p>	<p>Ohřívají se velká množství potravin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozvařujte při nejvyšším stupni výkonu a pak přepněte ručně zpět.
	<p>Varné nádobí vede špatně teplo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte jiné varné nádobí, které lépe vede teplo.
<p>Po vypnutí varné desky je slyšet provozní hluk.</p>	<p>Ventilátor chlazení běží tak dlouho, dokud varná des- ky nevychladne, a pak se automaticky vypne.</p>
<p>Na displeji jedné nebo více varných zón bliká <i>F</i>.</p>	<p>Knoflík varné zóny je déle než 30 sekund přetočený doprava nebo doleva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otočte knoflík na 0. Pokud chybové hlášení ne- zhasne, vyskytuje se technická závada. Zavolejte servisní službu Miele.

Problém	Příčina a odstranění
<p>Knoflík není nastavený na 0, pro varnou zónu je nastavený stupeň výkonu. Varná zóna netopí. Na displeji svítí  nebo střídavě bliká s .</p>	<p>Během provozu vypadl proud. Varná zóna je již více než 3 minuty zapnutá, aniž na ni bylo postaveno vhodné varné nádobí. Byla překročena doba provozu varné zóny.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otočte knoflík varné zóny na 0. <p>Varnou zónu lze opět uvést do provozu.</p>
<p>Na displeji bliká <i>FE</i> střídavě s číslicemi.</p>	<p>Vyskytla se závada v elektronice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení varné desky. Pokud problém přetrvává i po obnovení napájení, zavolejte servisní službu Miele.

Příslušenství k dokoupení

Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetrovací 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 webových stránkách Miele.

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

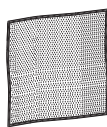
Čisticí a ošetrovací prostředky

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.

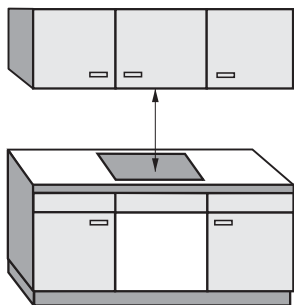
Při montáži horních skříní nebo odsávače par se varná deska může poškodit.

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 vzdálenosti

Bezpečnostní vzdálenost nad varnou deskou



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

Pokud jsou nad varnou deskou nainstalovány snadno vznětlivé materiály (např. závěsná polička), musí být bezpečnostní vzdálenost nejméně 600 mm.

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

Bezpečnostní vzdálenost za přístrojem / vedle přístroje

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

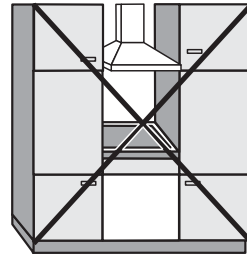
Na zadní straně varné desky musí být dodržena níže uvedená minimální vzdálenost ① od stěny vysoké skříně nebo od zdi.

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.

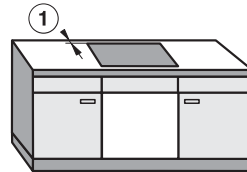
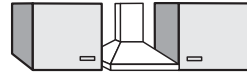
① min. vzdálenost **vzadu** od výřezu v pracovní desce po zadní okraj pracovní desky:
50 mm

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

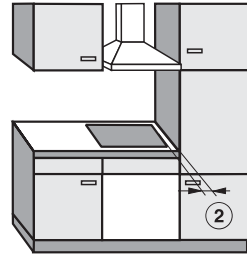
③ min. vzdálenost **vlevo** od výřezu v pracovní desce k vedlejšímu nábytku (např. vysoké skříně) nebo ke stěně místnosti:
50 mm.



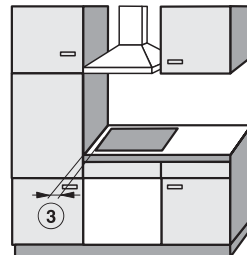
Není dovoleno



Velmi vhodné



Nevhodné



Nevhodné

Bezpečnostní vzdálenosti

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 vzdálenost od obložení výklenku

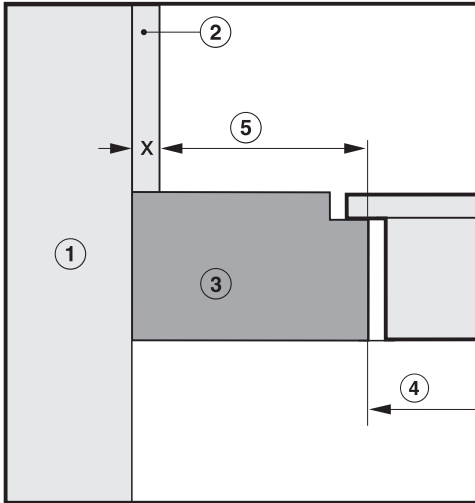
Jestliže se bude výklenek obkládat, musí být dodržena určitá minimální vzdálenost mezi výřezem v pracovní desce a obložením, protože vysoké teploty mohou změnit nebo zničit materiály obložení.

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

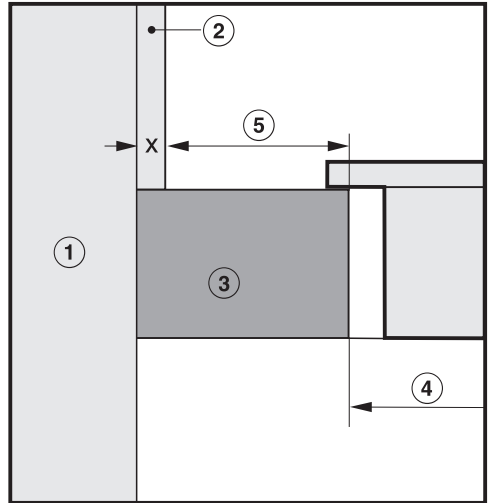
U obložení z nehořlavých materiálů (např. kovu, přírodního kamene, keramických obkladaček) činí minimální vzdálenost ⑤ mezi výřezem v pracovní desce a obložením výklenku 50 mm minus tloušťka obložení.

Příklad: Tloušťka obložení výklenku 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{minimální vzdálenost } 35 \text{ mm}$

Plošně zarovnané varné desky



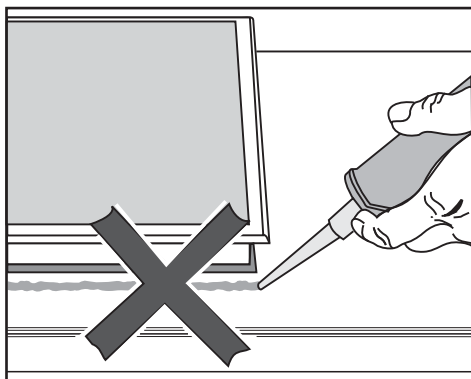
Varné desky s rámem / fazetou



- 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

Pokyny k montáži

Těsnění mezi varnou deskou a pracovní deskou



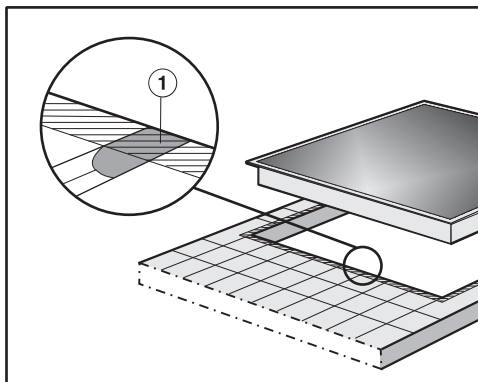
⚠ Škody způsobené chybnou vestavbou.

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

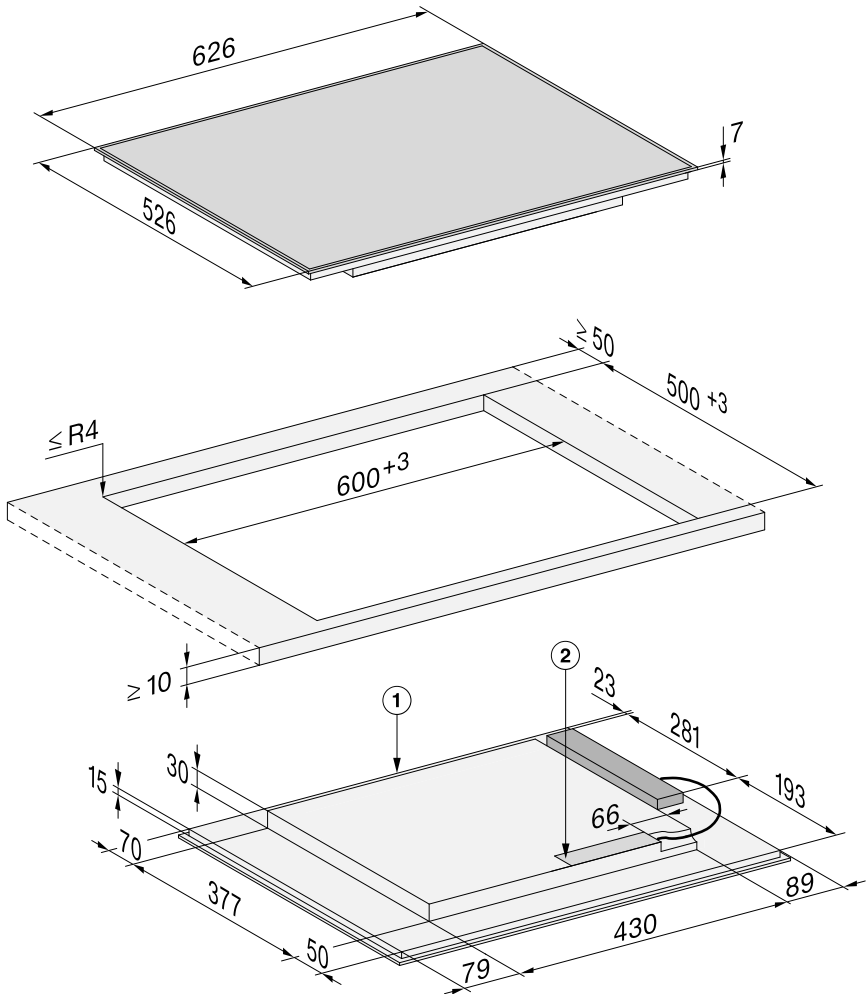


Spáry ① a šrafovaná oblast pod úložnou plochou varné desky musí být hladké a rovné, aby varná deska dosedla rovnoměrně a těsnění pod okrajem horní části přístroje zajišťovalo utěsnění vůči pracovní desce.

Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

KM 7164 FR



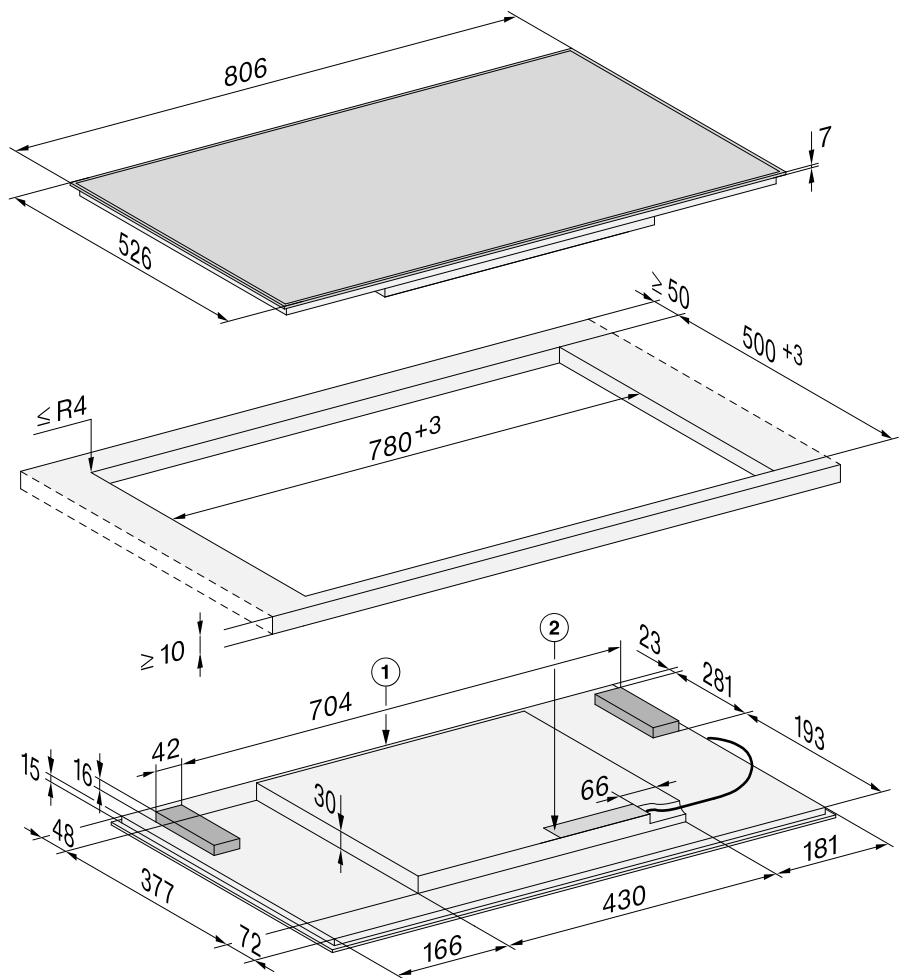
① vpředu

② přípojná svorkovnice

Prívodní kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený

Rozměry pro vestavbu


KM 7174 FR



- 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.

Elektrické připojení

 Škody způsobené nesprávným připojením.

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

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

Varnou desku nechte připojit k elektrické síti kvalifikovaným elektrikářem.

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

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

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.

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 následující:

Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vyjměte pojistkové vložky.

Šroubovací jističe

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

Vestavné jističe

- (jističe vedení, nejméně typu B 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 tlačítko.


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.

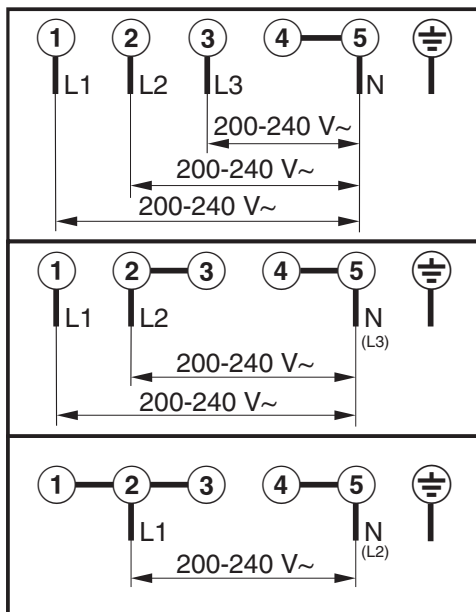
Výměna přívodního síťového kabelu

 **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 servisní služby.

Elektrické připojení

Schéma připojení



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.

Informační listy výrobků

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

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7164
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. = 380,5x250 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	185,3 Wh/kg

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 7174
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. = 380,5x250 mm 2. = 380,5x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	193,6 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
Internet: www.miele.cz

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

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

KM 7164 FR, KM 7174 FR

cs-CZ

M.-Nr. 11 188 750 / 00