

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	13
Popis přístroje	14
Varná deska	14
KM 6324-1	14
KM 6345-1 / KM 6349-1	15
Ovládací prvky a indikátory	16
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
Zvuky	22
Varné nádoby	23
Tipy pro úsporu energie	24
Rozsahy nastavení	25
Obsluha	26
Princip ovládání	26
Zapnutí	27
Nastavení / změna stupně výkonu	27
Vypnutí	27
Ukazatel zbytkového tepla	27
Varná oblast PowerFlex	28
Automatické předvaření	29
Funkce Booster	30
Udržování teploty	32
Časovač	33
Kuchyňský budík	33
Automatické vypnutí varné zóny	34
Současné použití funkcí časovače	35
Doplňkové funkce	36
Stop&Go	36
Recall	36
Bezpečnostní zařízení	37
Zablokování zprovoznění / blokování	37

Bezpečnostní vypnutí	38
Ochrana proti přehřátí	39
Čištění a ošetřování	40
Co udělat, když	42
Příslušenství k dokoupení	45
Miele@home / Con@ctivity	46
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu	48
Bezpečnostní vzdálenosti	49
Pokyny k montáži	53
Rozměry pro vestavbu	54
KM 6324-1.....	54
KM 6345-1.....	55
KM 6349-1.....	56
Vestavba	57
Elektrické připojení	59
Servisní služba	62
Kontakt při závadách	62
Typový štítek.....	62
Záruka	62
Informační listy výrobků	63

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 kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné varnou desku samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí přístroj používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla jeho obsluha vysvětlena tak, že ho dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z 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 osmi let smí varnou desku používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z 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 nenechávejte žádné předměty, které by mohly upoutat pozornost dětí. Děti by to mohlo svádět 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. Proto veškerý 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 ji ohledně viditelných poškození. Poškozený přístroj nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz varné desky je zajištěný jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ 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.
- ▶ Tato varná deska nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce varné desky. Nikdy neotvírejte plášť varné desky.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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 síťový připojovací kabel, musí ho kvalifikovaný elektrikář nahradit speciálním přípojným kabelem typu CYSY (s PVC izolací). 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 případně ji ihned vypněte. Odpojte ji od elektrické sítě. Zavolejte servisní službu.
- ▶ Pokud je varná deska zabudovaná za nábytkovými dvířky, je možné ji provozovat pouze s otevřenými dvířky. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit varná deska, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po zhasnutí ukazatelů zbytkového tepla.

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.
- ▶ 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!
- ▶ 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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. Varné zóny 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.
- ▶ Z důvodu rychlého rozehrátí indukčních zón může za jistých okolností teplota na dně varného nádobí za velmi krátkou dobu dosáhnout hodnoty samovznícení olejů nebo tuků. Nenechávejte varnou desku za provozu bez dozoru!

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Tuky a oleje zahřívajte 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 přístroje zahřát na vysokou teplotu. V zásuvce přímo pod varnou deskou neuchovávejte kovové předměty.
- ▶ Varná deska je vybavena ventilátorem chlazení. Pokud se pod zabudovaným přístrojem nachází zásuvka, musíte dbát na dostatečný odstup mezi obsahem zásuvky a spodní stranou přístroje, 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 současně dvě varné nádoby.
- ▶ Když nádoby 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!

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Čištění a ošetřování

- ▶ Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.
Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Pokud je varná deska zabudována nad pečicí troubou nebo sporákem s pyrolýzou, nezprovozňujte ji během pyrolýzy, protože se může aktivovat ochrana proti přehřátí varné desky (viz příslušná kapitola).

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.

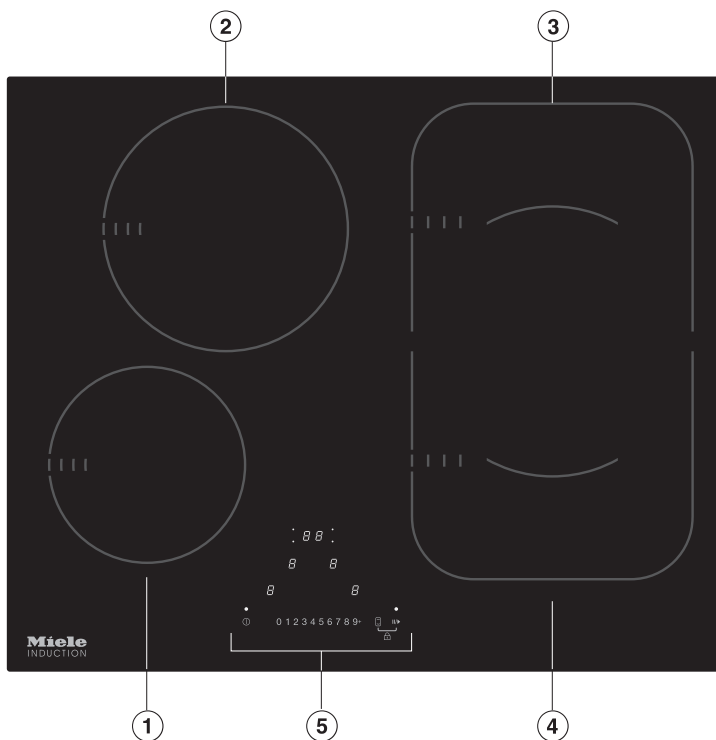


Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby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

Popis přístroje

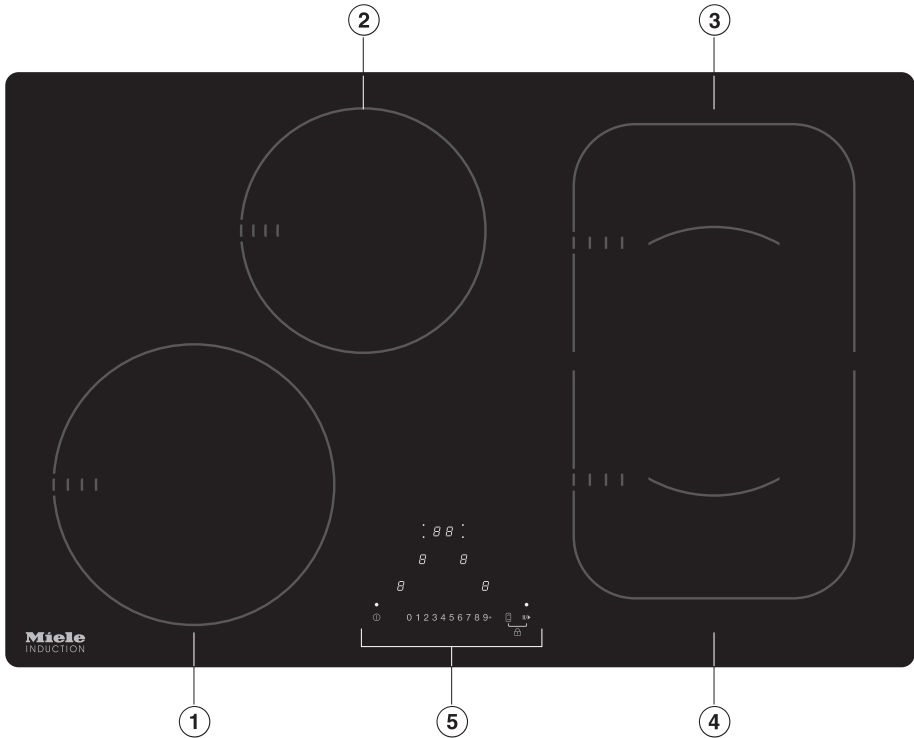
Varná deska

KM 6324-1



- ① varná zóna s funkcí Booster
- ② varná zóna s funkcí Booster
- ③ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ③④ zkombinováním lze vytvořit varnou oblast PowerFlex
- ⑤ ovládací prvky a indikátory

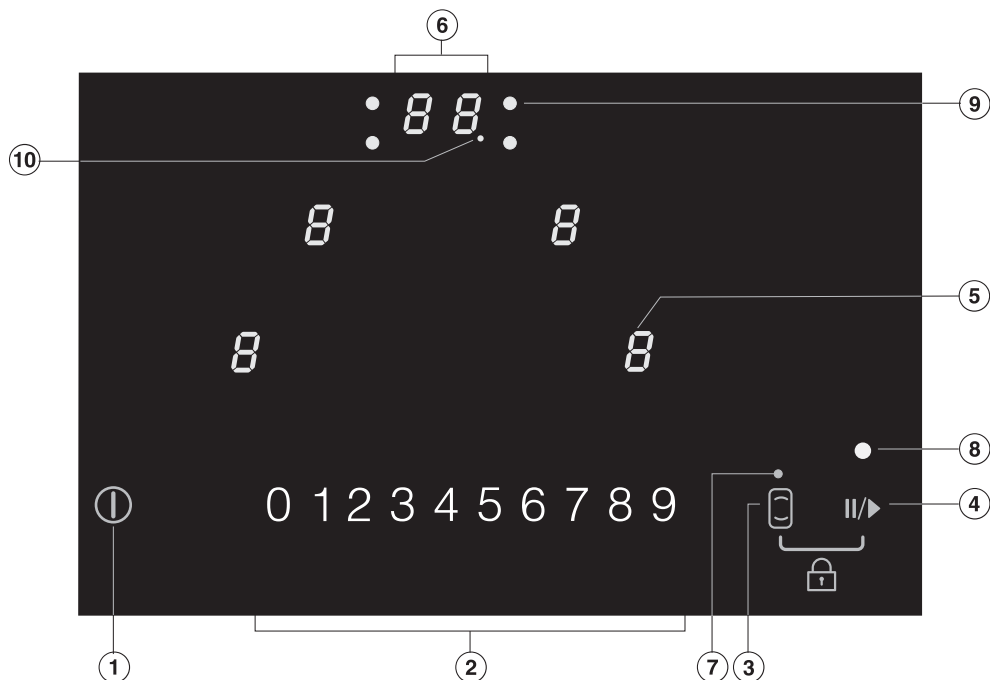
KM 6345-1 / KM 6349-1



- ① varná zóna s funkcí Booster
- ② varná zóna s funkcí Booster
- ③ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ④ varná zóna PowerFlex s funkcí TwinBooster
- ③④ zkombinováním lze vytvořit varnou oblast PowerFlex
- ⑤ ovládací prvky a indikátory

Popis přístroje

Ovládací prvky a indikátory



Senzorová tlačítka

- ① zapnutí/vypnutí varné desky
- ② ovládací stupnice
 - nastavení stupně výkonu
 - nastavení časů pro časovač
- ③ zapnutí/vypnutí varné oblasti PowerFlex
- ④ aktivace/deaktivace funkce Stop and Go
- ③④ aktivace/deaktivace zablokování zprovoznění/blokování

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>	stupeň 1 funkce TwinBooster
<i>„</i>	funkce Booster/stupeň 2 funkce TwinBooster
<i>-</i>	zapnuta varná oblast PowerFlex
<i>⚡</i>	chybějící nebo nevhodné nádobí (viz kapitola "Indukce")
<i>≡</i>	zbytkové teplo
<i>⌘</i>	automatické předvaření

⑥ volba a zobrazení časovače







<i>00 až 99</i>	čas v minutách
<i>LL</i>	aktivováno zablokování zprovoznění/blokování

Světelné indikátory

- ⑦ zapnuta varná oblast PowerFlex
- ⑧ aktivována funkce Stop and Go
- ⑨ přiřazení varné zóny, např. varná zóna vpravo vzadu
- ⑩ kuchyňský budík

Popis přístroje







Údaje k varným zónám

varná zóna	KM 6324-1		
	Ø v cm*	výkon ve wattech při 230 V**	
	10–16	standardní Booster	1400 2200
	14–20	standardní Booster	1850 3000
	15–23	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	2100 3000 3650
	15–23	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	2100 3000 3650
 + 	22–23 / 15x23–23x39	standardní TwinBooster, stupeň 1 TwinBooster, stupeň 2	3400 4800 7300
		celkem	7300

* V uvedeném rozsahu můžete používat hrnce s libovolným průměrem dna.

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

Popis přístroje

varná zóna	KM 6345-1 / KM 6349-1	
	Ø v cm*	výkon ve wattch při 230 V**
	16–23	standardní 2300 TwinBooster, stupeň 1 3000 TwinBooster, stupeň 2 3650
	14–20	standardní 1850 Booster 3000
	15–23	standardní 2100 TwinBooster, stupeň 1 3000 TwinBooster, stupeň 2 3650
	15–23	standardní 2100 TwinBooster, stupeň 1 3000 TwinBooster, stupeň 2 3650
 + 	22–23 / 15x23–23x39	standardní 3400 TwinBooster, stupeň 1 4800 TwinBooster, stupeň 2 7300
		celkem 7300

* V uvedeném rozsahu můžete používat hrnce s libovolným průměrem dna.

** 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 indukční varnou zónou se nachází indukční cívka. Když je varná zóna zapnuta, vytváří cívka magnetické pole, které působí přímo na dno hrnce a zahřívá je. Varná zóna se zahřívá pouze nepřímo teplem odevzdaným hrncem.


Indukce funguje jen u varného nádobí s magnetizovatelným dnem (viz kapitola "Varné nádobí"). Automaticky zohledňuje velikost postaveného 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 (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 nádobí nebo postavíte nevhodné nádobí, varná zóna se po 3 minutách automaticky vypne.

 Při zapnutí přístroji, nechtěným zapnutím nebo zbytkovým teplem hrozí nebezpečí, že se zahřejí kovové předměty odložené na varné desce.

Nebezpečí popálení!

Nepoužívejte varnou desku jako odkládací plochu. Po použití vypínejte varné zóny příslušnými sensorovými tlačítky.

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 "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 přístroje.

Varné nádobí


Vhodné je varné nádobí z:

- nerezové oceli s magnetizovatelným dnem,
- emailované oceli,
- litiny


Nevhodné je varné nádobí z:

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

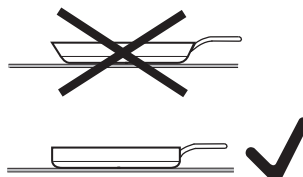
Když si nejste jistí, zda jsou hrnec nebo pánve vhodné pro indukci, dejte magnet ke dnu nádobí. Pokud bude magnet držet, je nádobí obecně vhodné.

Když použijete nevhodné varné nádobí, bliká na ukazateli varné zóny symbol  střídavě s nastaveným stupněm výkonu.

Vlastnosti dna nádobí mohou ovlivnit rovnoměrnou přípravu pokrmu (např. když má zhnědnout palačinka).

- Pro optimální využití varné zóny zvolte varné nádobí s vhodným průměrem dna (viz kapitola "Údaje k varným zónám"). Když je hrnec příliš malý, nebude rozpoznán a na ukazateli varné zóny bude blikat symbol  střídavě s nastaveným stupněm výkonu.
- 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 pořizování pánví a hrnců si uvědomte, že se často uvádí maximální nebo horní průměr. Důležitý je ale (zpravidla menší) průměr dna.



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

Tipy pro úsporu energie

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


Rozsahy nastavení

	rozsah nastavení
udržování teploty	h
rozpouštění másla rozpouštění želatiny rozpouštění čokolády	1-2
vaření mléčné kaše	2
ohřívání malého množství tekutiny namáčení rýže	3
rozmrazování zeleniny v kuse	3
namáčení obilovin	3
ohřívání tekutých a polopevných pokrmů příprava omelety a sázených vajec bez kůrky dušení ovoce	4
namáčení těstovin	4
dušení zeleniny, ryb	5
rozmrazování a ohřívání hluboce zmrazených pokrmů	5
šetrné smažení (bez přepalování tuku) sázených vajec	6
předvaření větších množství, např. Eintopf, šlehání krémů a omáček, např. vinné pěny nebo omáčky hollandaise	6-7
šetrné smažení (bez přepalování tuku) ryb, řízků, klobás	6-7
smažení bramboráků, lívanců, placiček	7
restování dušených pokrmů	8
vaření velkých množství vody vedení do varu	9

Údaje jsou orientační hodnoty. 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 známé, nastavte stupeň výkonu nejbližší 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 z bezpečnostních důvodů tisknout trochu déle než ostatní tlačítka. Každá reakce tlačítek je potvrzena akustickým signálem.

Při vypnuté varné desce jsou viditelné jen natištěné symboly sensorových tlačítek zap./vyp. ①, blokování , Stop and Go II/▶ a ovládací stupnice pro zapínání stupňů výkonu. Když varnou desku zapnete, rozsvítí se všechna další sensorová tlačítka.

Když chcete nastavit nebo změnit stupeň výkonu příp. čas, musí být "aktivní" varné zóny a časovač. Pro aktivaci varné zóny nebo časovače stiskněte sensorové tlačítko (ukazatel varné zóny) příslušné varné zóny příp. časovače. Po stisknutí sensorového tlačítka začne blikat ukazatel příslušné varné zóny příp. ukazatel časovače. Dokud ukazatel bliká, je varná zóna příp. časovač "aktivní" a můžete nastavit stupeň výkonu příp. čas.

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

Chybná funkce vinou znečištěných a/ nebo zakrytých sensorových tlačítek. Sensorová tlačítka nereagují nebo dochází k neúmyslnému spínání, případně dokonce k automatickému vypnutí varné desky (viz kapitola "Bezpečnostní vypnutí"). Horké varné nádoby na sensorových tlačítkách/ ukazatelích může poškodit pod nimi se nacházející elektroniku.



Udržujte sensorová tlačítka a ukazatele čisté, neodkládejte na ně žádné předměty a nestavte na ně horké varné nádoby.

Nebezpečí požáru!

Nenechávejte varnou desku za provozu bez dozoru!
Uvědomte si, že doba rozehřátí je u indukčních varných desek mnohem kratší než u běžných varných desek.


Zapnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko .

Na ukazatelích všech varných zón se objeví , na ukazateli časovače . Pokud nenásleduje další zadání, varná deska se po několika sekundách z bezpečnostních důvodů vypne.

Nastavení / změna stupně výkonu


- Krátce stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.

Na ukazateli varné zóny bliká  příp. nastavený stupeň výkonu.

- Stiskněte na ovládací stupnici sensorové tlačítko odpovídající požadovanému stupni výkonu.

Nastavený stupeň výkonu několik sekund bliká a pak trvale svítí.

Vypnutí


- Pro vypnutí varné zóny stiskněte dvakrát výběrové tlačítko požadované varné zóny.
- Pro vypnutí varné desky a tím všech varných zón stiskněte sensorové tlačítko .

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.

Ukazatele zbytkového tepla blikají, když za provozu nebo při zbytkovém teple dojde k přerušení proudu.



 Nebezpečí popálení! Dokud svítí ukazatele zbytkového tepla, nedotýkejte se varných zón.

Varná oblast PowerFlex

Varné zóny PowerFlex můžete propojit do varné oblasti PowerFlex (viz kapitola "Popis přístroje – Varná deska"). Nastavení pro varnou oblast se provádějí pomocí zadní případně levé varné zóny PowerFlex.

Zapnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko .

Na ukazateli zadní příp. levé varné zóny bliká . Na ukazateli přední příp. pravé varné zóny svítí .

- Stisknutím příslušného sensorového tlačítka na ovládací stupnici zadní příp. levé varné zóny nastavte požadovaný stupeň výkonu.

Vypnutí

- Stiskněte sensorové tlačítko .

Automatické předvaření

Při aktivované rozvařovací automaticce se varná zóna rozehřívá s nejvyšším výkonem (rozváření) a pak se přepne zpět na nastavený stupeň výkonu (stupeň následného vaření). Doba rozváření závisí na nastaveném stupni následného vaření (viz tabulka).

Aktivace

- Krátce stiskněte sensorové tlačítko 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 rozváření (viz tabulka) svítí *R* na ukazateli varné zóny.

Když během doby předvaření změníte stupeň následného vaření, deaktivujete automatické předvaření.

Deaktivace

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

nebo

- Nastavte jiný stupeň výkonu.

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

Funkce Booster

Varné zóny jsou vybaveny funkcí Booster nebo TwinBooster (viz kapitola "Popis přístroje – 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 současně maximálně u dvou varných zón.

Když zapnete funkci Booster, když

- není nastavený žádný stupeň výkonu, tak po skončení času funkce Booster nebo při předčasném vypnutí dojde automaticky k přepnutí zpět na stupeň výkonu 9.
- je nastavený některý stupeň výkonu, tak po skončení času funkce Booster nebo při předčasném vypnutí dojde automaticky k přepnutí zpět na předtím zvolený stupeň výkonu.

Vždy jsou navzájem spojené dvě varné zóny, aby byl k dispozici výkon pro funkci Booster. Během času funkce Booster se propojené varné zóně odebere část výkonu. To má jeden z následujících dopadů:

- deaktivuje se uvedení do varu
- sníží se stupeň výkonu
- vypne se propojená varná zóna

Zapnutí funkce **Booster**

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

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Zapnutí funkce **TwinBooster**, stupeň 1

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

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Zapnutí funkce **TwinBooster**, stupeň 2

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

Na ukazateli varné zóny se objeví „.

Vypnutí funkce **Booster / Twin-Booster**

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

Udržování teploty

Udržování teploty slouží nejen k opětovnému ohřívání vychladlých jídel, nýbrž také k udržování teploty horkých jídel přímo po přípravě.

Když zapnete stupeň udržování teploty, zůstane varná zóna zapnutá maximálně 2 hodiny.

- Jídla udržujte teplá výhradně ve varném nádobí (hrnec / pánev). Přikryjte varné nádobí poklicí.
- Není nutné, abyste jídla během udržování teploty míchali.
- Živiny se začínají ztrácet při přípravě potravin a ztráty pokračují při udržování teploty. Čím déle se potraviny udržují teplé, tím větší jsou ztráty živin. Udržujte teplotu potravin co nejkratší dobu.

Nastavení stupně udržování teploty

- Stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.
- Stiskněte ovládací stupnici mezi sensorovými tlačítky 0 a 1.

Na ukazateli varné zóny se objeví *h*.

Zrušení nastavení stupně udržování teploty

- Stiskněte sensorové tlačítko požadované varné zóny.
- Stiskněte sensorové tlačítko 0.

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

Časovač lze využít pro dvě funkce:

- k nastavení kuchyňského budíku.
- k automatickému vypnutí varné zóny.

Kuchyňský budík

Nastavení

Příklad: Chtěli byste nastavit 15 minut.

- Zapněte případně varnou desku.
- Stiskněte ukazatel časovače **00**.

Začne blikat pravá **0** a kontrolka kuchyňského budíku.

Nejprve se zadávají desítky, potom jednotky.

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

Ukazatel časovače se změní, vpravo bliká **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

- Stiskněte ukazatel časovače.
- Nastavte požadovaný čas podle dříve uvedeného popisu.

Vymazání

- Stiskněte ukazatel časovače tak dlouho, dokud se neobjeví **00**.

Časovač

Automatické vypnutí varné zóny

Můžete nastavit čas, po němž 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 příslušná kapitola).

- Nastavte u požadované varné zóny stupeň výkonu.
- Stiskněte ukazatel časovače tolikrát, až bude blikat kontrolka pro tuto varnou zónu.

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

- Nyní 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 zbývající doba a bliká příslušná kontrolka. Ostatní kontrolky svítí trvale.

- Když si chcete nechat zobrazit zbývající doby odpočítávané na pozadí, stiskněte ukazatel časovače tolikrát, až začne blikat požadovaná kontrolka.

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 ukazatel časovače tolikrát, až budou trvale svítit kontrolky programovaných varných zón a na ukazateli časovače bude blikat pravá \bar{D} a kontrolka kuchyňského budíku.
- Nastavte čas podle dříve uvedeného popisu.

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

- Stiskněte ukazatel časovače 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.

Když si chcete nechat zobrazit zbývajícím doby odpočítávané na pozadí:

- Stiskněte ukazatel časovače tolikrát, až
 - bude blikat kontrolka požadované varné zóny (automatické vypnutí).
 - bude blikat ukazatel časovače a kontrolka kuchyňského budíku (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, varnou desku lze jen vypnout. Nastavený kuchyňský budík se nadále odpočítává. Čas funkce Booster, uvedení do varu a časy nastavené pro automatické vypnutí se pozastaví.

Při deaktivaci pracují varné zóny nadále s naposledy nastaveným stupněm výkonu, čas funkce Booster, uvedení do varu a časy vypnutí se nadále odpočítávají.

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

Jestliže byla varná deska za provozu nedopatřením vypnuta, můžete pomocí této funkce obnovit všechna nastavení. Varná deska musí být znovu zapnuta 6 sekund po vypnutí.

- Zapněte opět varnou desku.
- Ihned (do 6 sekund) po zapnutí stiskněte sensorové tlačítko II/▶.

Zablokování zprovoznění / blokování

Zablokování zprovoznění a blokování se deaktivují výpadkem elektrické sítě.

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



Blokování zprovoznění se aktivuje při vypnuté varné desce. Když je aktivované, nedá se zapnout varná deska a ovládat časovač.

Blokování se aktivuje při zapnuté varné desce. Když je aktivované, dá se varná deska ovládat jen podmíněně:

- Stupně výkonu varných zón a nastavení časovače se nedají změnit.
- Varné zóny, varná deska a časovač lze jen vypnout, potom se už ale nedají zapnout.



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

Aktivace

- Tiskněte současně sensorová tlačítka  a  tak dlouho, dokud se na ukazateli časovače neobjeví *LL* a nezazní signál.

Po krátké době zhasne *LL*.

Deaktivace

- Tiskněte současně sensorová tlačítka  a  tak dlouho, dokud na ukazateli časovače nezhasne *LL*.

Bezpečnostní zařízení

Bezpečnostní vypnutí

Při příliš dlouhé době provozu

Bezpečnostní vypnutí se vyvolá automaticky, když některá varná zóna topí neobvykle dlouhou dobu. Tato doba závisí na zvoleném stupni výkonu. Pokud je překročena, vypne se varná zóna a objeví se zbytkové teplo. Když varnou zónu vypnete a zapnete, je opět připravena k provozu.

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 doloženými předměty. Na ukazatelích varných zón bliká *ER03* a zazní signál.

Když předměty příp. znečištění odstraníte, zhasne *ER03* a varná deska je opět připravená k provozu.

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 ukončena zapnutá funkce Booster.
- Sníží se nastavený stupeň výkonu.
- Automaticky se vypne varná zóna. Na ukazateli varné zóny bliká *E2*.

K vybavení ochrany proti přehřátí může dojít, když:

- se zahřívá prázdné varné nádobí.
- se ohřívá tuk nebo olej při vysokém stupni výkonu.
- není dostatečně odvětraná spodní strana varné desky.
- je po výpadku proudu znovu zapnuta horká varná zóna.

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

Čištění a ošetřování



Nebezpečí popálení!

Varné zóny musí být vypnuté. Varná deska musí být vychladlá.



Nebezpečí poranění!

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 zbarvit nebo změnit.

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Varnou desku nechte před každým čištěním vychladnout.

- Po každém použití varnou desku očistěte.
- Varnou desku po každém čištění za vlhka osušte, abyste se vyhnuli vypenatým zbytkům.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste zabránili poškození povrchů, nepoužívejte při čištění

- prostředky na ruční mytí,
- čisticí prostředky obsahující sodu, alkálie, čpavek, kyseliny nebo chloridy,
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen,
- odstraňovače skvrn a rzi,
- drhnuocí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky,
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na 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 drhnuocích prostředků,
- odstraňovače nečistot.

Čištění sklokeramické plochy

Poškození špičatými předměty!
Oblast mezi sklokeramikou a rámem
příp. rámem a pracovní deskou
nečistěte špičatými 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 vy-
čistěte prostředkem Miele na čištění
sklokeramiky a nerez oceli (viz kapito-
la "Příslušenství k dokoupení") nebo
běžným čisticím prostředkem na
sklokeramiku a kuchyňským papírem
nebo čistou utěrkou. Čisticí prostře-
dek nenanášejte na horkou sklokera-
mickou plochu, protože mohou
vzniknout skvrny. Dbejte údajů výrob-
ce čisticího prostředku.
- Odstraňte zbytky čisticího prostředku
vlhkou utěrkou a nakonec sklokera-
mickou plochu osušte.

Zbytky čisticího prostředku se při příš-
tích 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 ne-
rez.

 Nebezpečí popálení!

Než budete škrabkou na sklo od-
straňovat zbytky cukru, plastů nebo
alobalu z horké sklokeramické plo-
chy, 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 vy-
chladlém stavu pak očistěte podle vý-
še 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
Nedá se zapnout varná deska příp. varné zóny.	<p>Varná deska je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda nevypnul 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">■ Odpojte přístroj asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že<ul style="list-style-type: none">– vypnete spínač příslušného jističe příp. úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo– vypnete proudový chránič FI.■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče příp. opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést přístroj do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
Při provozu nové varné desky se vytváří zápach nebo výpary.	<p>Kovové součásti jsou chráněny ošetřovacím prostředkem. Proto může při prvním uvedení přístroje do provozu dojít k tvorbě zápachu a případně i výparů. Také materiál indukčních cívek v prvních hodinách provozu vylučuje 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>
Na ukazateli některé varné zóny bliká symbol U střídavě s nastaveným stupněm výkonu nebo R.	<p>Na varné zóně není nádobí nebo je na ní nevhodné nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Používejte vhodné varné nádobí (viz kapitola "Varné nádobí").

Problém	Příčina a odstranění
Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače objeví na několik sekund LC .	Je aktivované zablokování zprovoznění nebo blokování. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte zablokování zprovoznění příp. blokování (viz kapitola "Zablokování zprovoznění / blokování").
Po zapnutí varné desky se na ukazateli časovače objeví na několik sekund dE . Varné zóny se nerozehřejí.	Varná deska je v demonstračním módu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte současně sensorová tlačítka \bar{U} a II/\blacktriangleright tak dlouho, dokud nezhasne dE.
Automaticky se vypne některá varná zóna.	Byla příliš dlouhá doba provozu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Varnou zónu znovu zapněte (viz kapitola "Bezpečnostní vypnutí").
Automaticky se předčasně ukončí stupeň Booster.	Vybavila ochrana proti přehřátí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Viz kapitola "Ochrana proti přehřátí".
Varná zóna nepracuje s nastavným stupněm výkonu jako obvykle.	Vybavila ochrana proti přehřátí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Viz kapitola "Ochrana proti přehřátí".
Automaticky se sníží stupeň výkonu 9, když u propojené varné zóny nastavíte rovněž stupeň výkonu 9.	Při současném provozu na stupni výkonu 9 by byl překročen možný celkový výkon. <ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte jinou varnou zónu.
Při zapnutí rozvařovací automacie se obsah varného nádobí nevede do varu.	Ohřívají se velká množství potravin. <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.
Po vypnutí přístroje je slyšet provozní hluk.	Ventilátor chlazení běží tak dlouho, dokud přístroj nevychladne, a pak se automaticky vypne.
Bliká jeden nebo několik ukazatelů zbytkového tepla.	Během provozu nebo při zbytkovém teple vypadl proud.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Na ukazatelích varných zón bliká <i>E</i> nebo <i>ER</i> a číslice.	<i>E2</i> Vybavila ochrana proti přehřátí. ■ Viz kapitola "Ochrana proti přehřátí".
	<i>ER03</i> Je zakryté jedno nebo několik sensorových tlačítek, např. dotykem prstu, překypělým připravovaným jídlem nebo odloženými předměty. ■ Odstraňte předměty příp. znečištění.
	<i>E</i> nebo <i>ER</i> a jiné číslice. Vyskytla se závada v elektronice. ■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení varné desky. ■ Pokud po obnovení elektrického napájení problém nadále přetrvává, zavolejte servisní službu.

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 webových stránkách Miele.

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

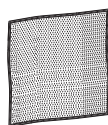
Čisticí a ošetřovací prostředky

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

Miele@home / Con@ctivity

Vaše varná deska je schopná komunikace a přes vybraný adaptér přiložený k odsávačům par může

- být začleněna do systému Miele@home,
- komunikovat s odsávačem (Con@ctivity).

System Miele@home

Přístroje pro domácnost schopné komunikace vysílají informace o svém provozním stavu do zobrazovacího zařízení (SuperVison přístroj pro domácnost, notebook, tablet atd.).

Umožňuje také začlenění do systému domovní sběrnice (Miele Gateway nebo QIVICON Smart Home platforma).

Con@ctivity

Varná deska vysílá informace k provoznímu stavu do odsávače par. Provoz odsávače par je automaticky řízen v závislosti na provozním stavu varné desky.

Další informace k Miele@home a Con@ctivity najdete na webové stránce Miele a v návodech jednotlivých komponentů.

Přihlášení

Jestliže chcete varnou desku

- přihlásit na Miele@home, připravte postup přihlašování nejprve na zobrazovacím zařízení,
- přihlásit na Con@ctivity, musíte nejprve přihlásit odsávač par.
- Odpojte varnou desku od elektrické sítě.
- Připojte k varné desce adaptér (viz montážní návod adaptéru).
- Obnovte elektrické napájení.

Přihlášení musí být provedeno do 10 minut po obnovení napájení.

- Spustíte přihlašování na odsávači par příp. na zobrazovacím zařízení (viz příslušné pokyny).
- Odstraňte veškeré varné nádobí z varné desky.


Při přihlašování nesmí být na varných zónách žádné nádobí!

- Zapněte varnou desku tlačítkem ①.
- Pro všechny varné zóny nastavte stupeň výkonu "1".

Bliká symbol ②.

- Počkejte nejméně 1 minutu a vypněte varnou desku tlačítkem ①.
- Ukončete přihlašování na odsávači / zobrazovacím zařízení (viz příslušné pokyny).

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

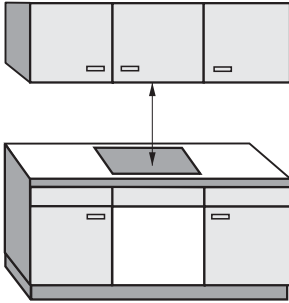
 Vestavbu varné desky smí provádět pouze kvalifikovaný odborník a k elektrické síti ji smí připojit jen kvalifikovaný elektrikář.

Aby se varná deska nepoškodila, smí být vestavěna 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.

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

Bezpečnostní vzdálenost nad varnou deskou



Mezi varnou deskou a nad ní umístěným odsávačem par musí být dodržena bezpečnostní vzdálenost uváděná výrobcem odsávače. Není-li tento údaj k dispozici nebo jsou nad přístrojem nainstalovány snadno vznětlivé materiály (např. závěsná polička), musí být bezpečnostní vzdálenost nejméně 760 mm.

Jestliže je pod odsávačem par zabudováno několik přístrojů, pro které jsou uvedeny různé bezpečnostní vzdálenosti, musíte dodržet největší požadovanou vzdálenost.

Bezpečnostní vzdálenosti

Bezpečnostní vzdálenost za přístrojem / vedle přístroje

Při vestavbě varné desky smí být za zadní stranou a vedle jedné strany (vpravo **nebo** vlevo) libovolně vysoké stěny skříní nebo místnosti (viz vyobrazení).

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

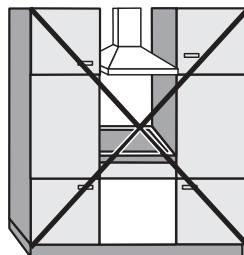
50 mm

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

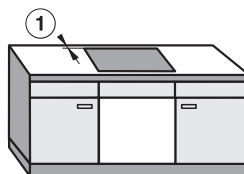
50 mm.

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

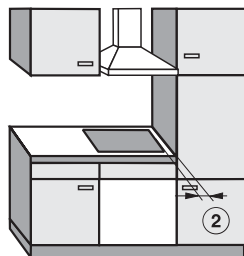
50 mm.



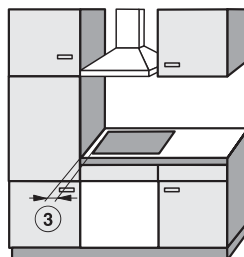
Není dovoleno!



Velmi vhodné!



Nevhodné!



Nevhodné!

Minimální vzdálenost pod přístrojem

Pro zajištění odvětrání přístroje je pod ním 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 instalaci síťového připojovacího kabelu je vzadu nutná mezera 10 mm. Pro lepší odvětrání 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.

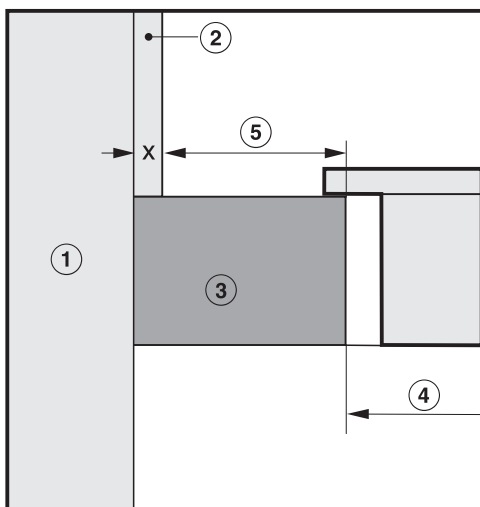
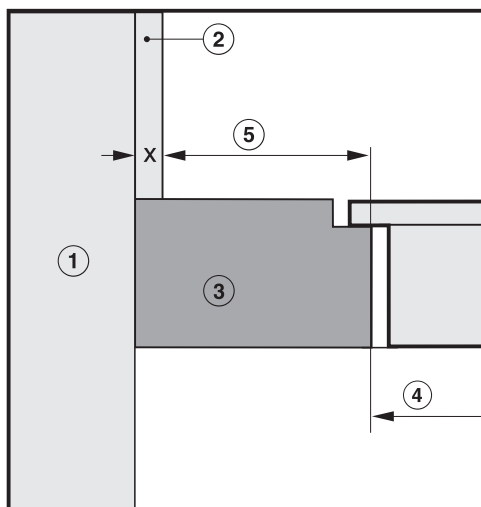
U obložení z hořlavých materiálů (např. dřeva) musí být minimální vzdálenost ⑤ mezi výřezem v pracovní desce a obložením výklenku 50 mm.

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

Plošně zarovnaná varná deska je vhodná jen pro vestavbu do přírodního kamene (žula, mramor), masivního dřeva a obkládaných pracovních desek. Varné desky vyznačené v kapitole "Rozměry pro vestavbu" příslušným upozorněním jsou vhodné také pro vestavbu do skleněných pracovních desek. U pracovních desek z jiných materiálů se prosím doptejte u příslušného výrobce, zda jsou vhodné pro vestavbu plošně zarovnané varné desky.

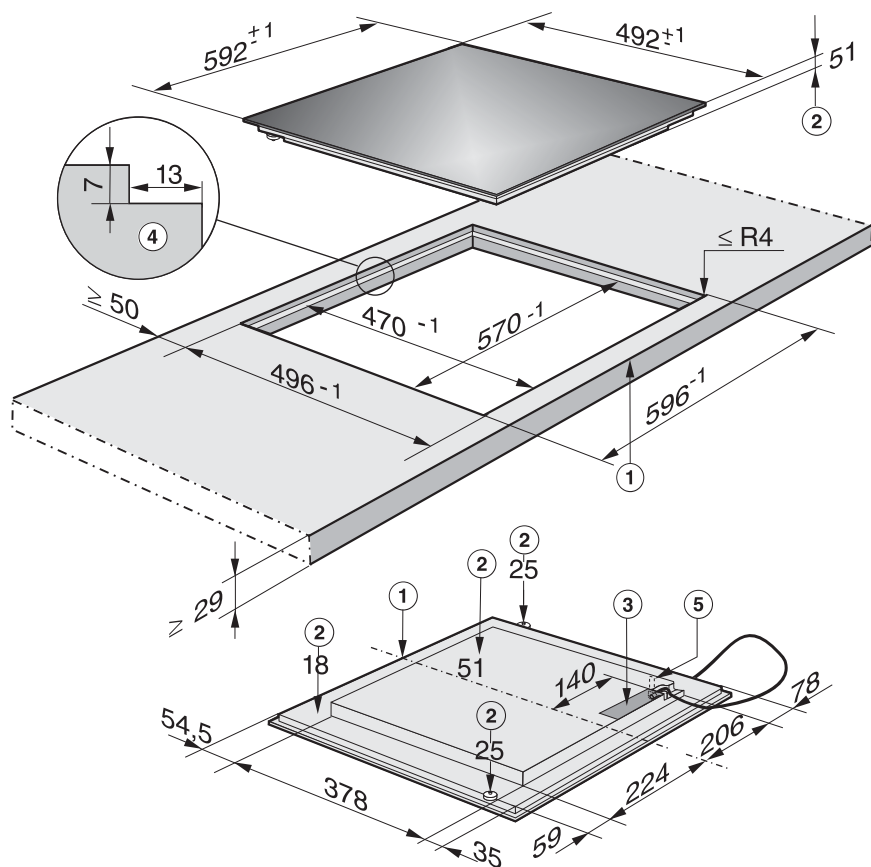
Světlá šířka spodní skříně musí být velká nejméně jako vnitřní výřez v pracovní desce (viz kapitola "Rozměry pro vestavbu"), aby byla varná deska po vestavbě volně přístupná zespodu a pro účely údržby bylo možné odejmout spodní skříňku. Pokud varná deska není po vestavbě zespodu volně přístupná, musí se odstranit spárovací materiál, aby bylo možné varnou desku vymontovat.

Varná deska se

- nasadí do příslušně vyfrézované pracovní desky z přírodního kamene,
- upevní dřevěnými lištami ve výřezu masivního dřeva, obkládaných a skleněných pracovních desek. Tyto lišty musí zajistit investor a nejsou součástí dodávky.

Rozměry pro vestavbu

KM 6324-1

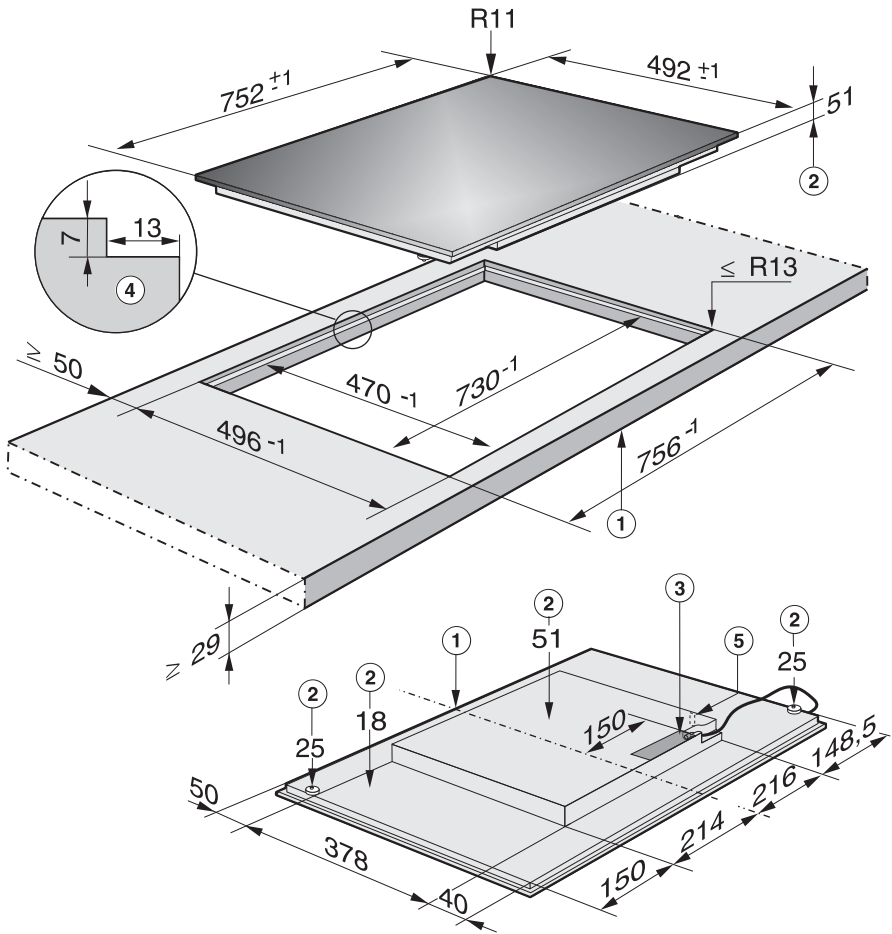


- ① vpředu
- ② vestavná výška
- ③ svorkovnice
- ④ stupňovité vyfrézování u pracovních desek z přírodního kamene
- ⑤ přípoj Miele@home/Con@ctivity

Síťový připojovací kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený.

Bezpodmínečně respektujte detailní výkresy rozměrů výřezu pracovní desky z přírodního kamene.

KM 6345-1

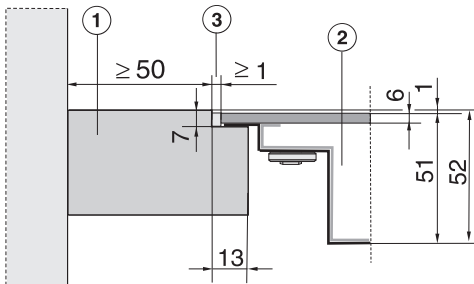


- ① vpředu
- ② vestavná výška
- ③ svorkovnice
- ④ stupňovité vyfrézování
- ⑤ přípoj Miele@home/Con@ctivity

Síťový připojovací kabel (L = 1440 mm) je volně přiložený.

Bezpodmínečně respektujte detailní výkresy rozměrů výřezu pracovní desky z přírodního kamene.

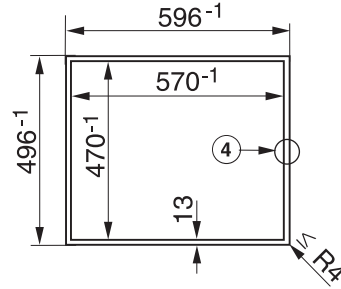
Pracovní deska z přírodního kamene



- ① pracovní deska
- ② varná deska
- ③ spára

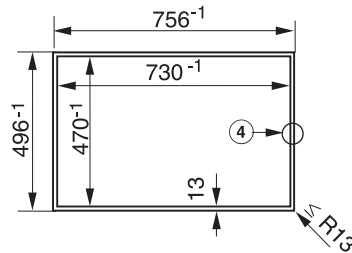
Protože sklokeramická deska i výřez v pracovní desce podléhají určité rozměrové toleranci, může se měnit šířka spáry ③ (min. 1 mm).

KM 6324-1



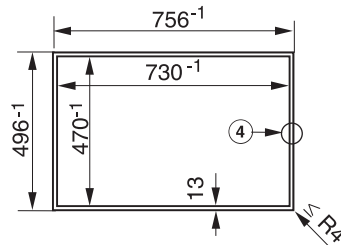
- ④ stupňovité vyfrézování

KM 6345-1



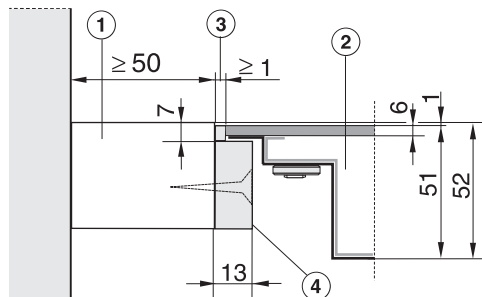
- ④ stupňovité vyfrézování

KM 6349-1



- ④ stupňovité vyfrézování

Pracovní deska z masivního dřeva / obkládaná pracovní deska / skleněná pracovní deska



- ① pracovní deska
- ② varná deska
- ③ spára
- ④ dřevěné lišty 13 mm (nejsou součástí dodávky)

Protože sklokeramická deska i výřez v pracovní desce podléhají určité rozměrové toleranci, může se měnit šířka spáry ③ (min. 1 mm).

Příprava pracovní desky

- Vytvořte výřez v pracovní desce tak, jak je uvedeno na obrázku varné desky a detailních výkresech. Respektujte bezpečnostní vzdálenosti (viz kapitola "Bezpečnostní vzdálenosti").
- Pracovní desky z masivního dřeva / obkládané pracovní desky / skleněné pracovní desky:
Připevněte dřevěné lišty ④ 7 mm pod horním okrajem pracovní desky (viz obrázek).

Připojení síťového připojovacího kabelu k varné desce

Síťový připojovací kabel smí k přístroji připojit jen kvalifikovaný elektrikář.

- Připojte síťový připojovací kabel k varné desce tak, jak je uvedeno na obrázku "schéma připojení" (viz kapitola "Elektrické připojení – Schéma připojení").

Nasazení varné desky

- Vedte síťový připojovací kabel varné desky výřezem v pracovní desce směrem dolů.
- Položte varnou desku do výřezu a vystrěďte ji.
- Připojte varnou desku k elektrické síti.
- Zkontrolujte funkci varné desky.
- Vystříkejte zbývající spáru ③ tepelně odolným (min. 160 °C) silikonovým spárovacím prostředkem.

U přírodního kamene a obkladaček z přírodního kamene použijte výhradně silikonový spárovací prostředek vhodný pro přírodní kámen. Dbejte pokynů výrobce.

Nebezpečí poranění!

Neodborně provedené instalační a údržbářské práce a opravy mohou uživatele vystavit značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Společnost Miele nelze činit zodpovědnou za škody (např. úraz elektrickým proudem), které vzniknou neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami nebo které byly zapříčiněny chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem v místě instalace.

Instalaci varné desky k elektrické síti smí provádět jen kvalifikovaný elektrikář, který přesně zná a pečlivě dodržuje národní předpisy a další předpisy místních energetických zásobovacích podniků.

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

Připojení

AC 230 V / 50 Hz

Potřebné připojovací údaje naleznete na typovém štítku. Tyto údaje se musí shodovat s příslušnými parametry elektrické sítě.

Možnosti připojení viz schéma připojení.

Proudový chránič FI


Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE resp. ÖVE předřadit varné desce proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.

Odpojovací zařízení

Musí být možné odpojovacími zařízeními odpojit všechny póly přístroje od sítě! V odpojeném stavu musí být vzdálenost kontaktů nejméně 3 mm! Odpojovací zařízení jsou nadproudové ochrany a chrániče.

Elektrické připojení

Odpojení od sítě

 Poškození osob v důsledku úrazu elektrickým proudem!
Po odpojení je nutno zajistit síť proti opětovnému zapnutí.

Má-li se odpojit elektrický okruh přístroje 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

- (jistič vedení, min. typu B nebo C!): nastavte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

Chránič FI

- (proudový chránič) Hlavní vypínač přepněte 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.

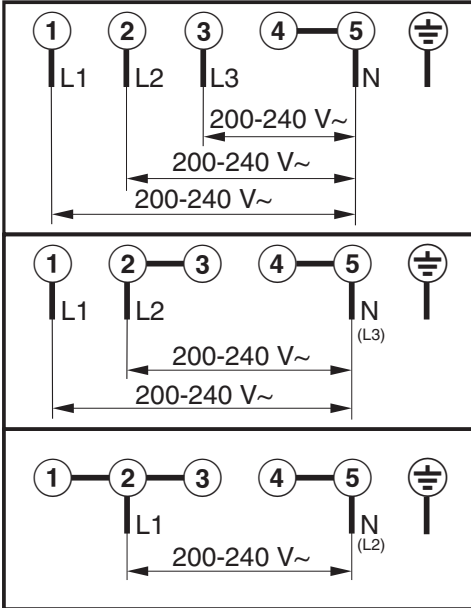
Výměna síťového připojovacího kabelu

 Poškození osob v důsledku úrazu elektrickým proudem!
Síťový připojovací kabel smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář, který přesně zná a pečlivě dodržuje národní předpisy a další předpisy místních energetických zásobovacích podniků.
Ochranný vodič musí být připojen k přípoji označenému symbolem .

Při výměně síťového připojovacího kabelu se smí použít jen speciální typ kabelu CYSY (s PVC izolací), který je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku.

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.

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 6324-1
Počet varných zón a/nebo ploch	4
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón U neokružových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 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 6345-1
Počet varných zón a/nebo ploch	4
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón U neokružových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	-
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	-

Informační listy výrobků

Informace o elektrických varných deskách pro domácnost

dle nařízení komise (EU) č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	KM 6349-1
Počet varných zón a/nebo ploch	4
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg (EC _{electric cooking})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg (EC _{electric hob})	182,6 Wh/kg

Miele

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 134-5
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 6324-1 / KM 6345-1 / KM 6349-1



cs-CZ

M.-Nr. 10 024 990 / 03