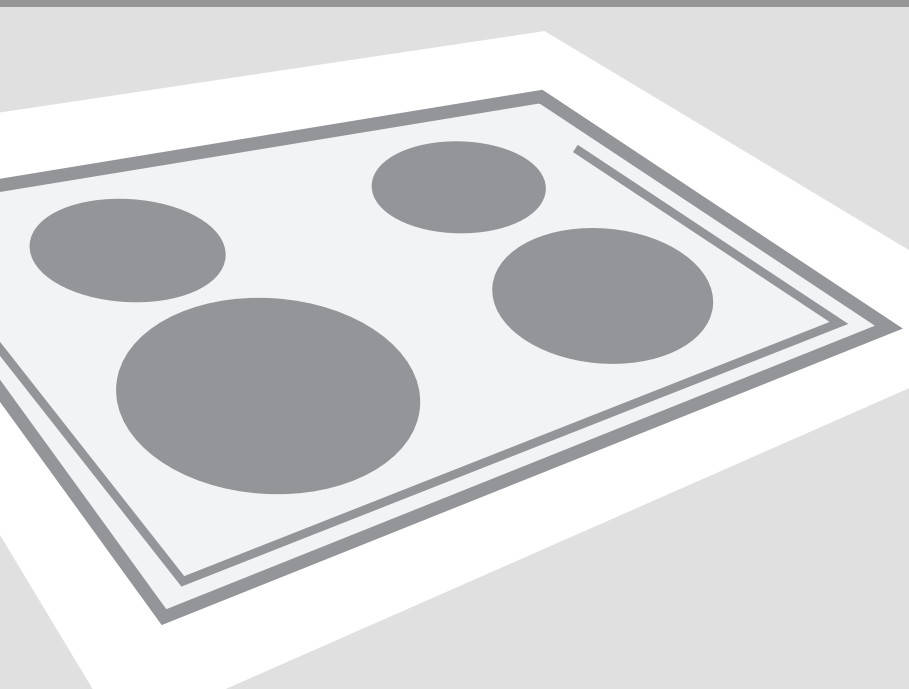


**CZ** **Návod k použití, instalaci a připojení**



Vestavný sklokeramický indukční varný panel

# Vestavný sklokeramický indukční varný panel

## **Vážený zákazníku!**



Sklokeramický varný panel je určen pro použití v domácnostech.

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

## **Návod k použití**

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

## **Návod k připojení**

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

## **Informační štítek**

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

## **Požární ochrana**

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

<b>Důležitá upozornění .....</b>	<b>3</b>
<b>Popis spotřebiče.....</b>	<b>4</b>
<b>Použití .....</b>	<b>8</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>11</b>
<b>Vaření.....</b>	<b>13</b>
<b>Údržba .....</b>	<b>14</b>
<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>15</b>
<b>Návod k montáži .....</b>	<b>16</b>

## Důležitá upozornění

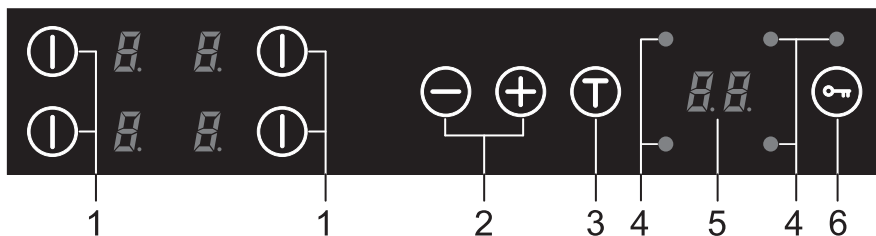
- Instalaci zařízení do kuchyňské linky a jeho připojení k síti nebo k přívodu plynu smí provést pouze kvalifikovaná odborně způsobilá osoba.
- Pokud je zařízení v provozu, nenechávejte malé děti bez dozoru. Riziko popálení a opaření!
- Během vaření může dojít k rozstříkání tuku nebo oleje, který může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



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

# Popis spotřebiče

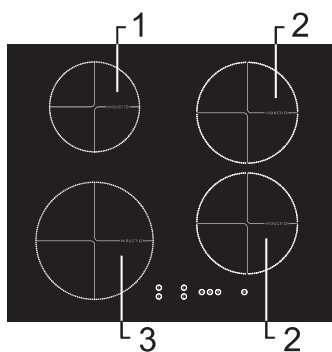
## Ovládací panel



1. Tlačítka Start/Stop
2. Tlačítko pro nastavení výkonu/minutky
3. Tlačítko minutky

4. LED minutky
5. Displej minutky
6. Tlačítko zámku

## Varné plochy



1. Varná zóna  $\Phi 160\text{mm}$ ; 2,0kW
2. Varná zóna  $\Phi 180\text{mm}$ ; 2,3kW
3. Varná zóna  $\Phi 210\text{mm}$ ; 2,3kW

### Čemu byste měli věnovat pozornost

Indukční vaření je velmi bezpečné. Do panelů byla zabudována různá bezpečnostní zařízení, například ukazatel zbytkového tepla a omezovač doby vaření. Přesto existuje řada bezpečnostních opatření, která byste měli dodržet.

#### Připojení a oprava

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

#### Během používání

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

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

### **Bezpečnost teploty**

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

### **Ochrana proti rozliti**

U varného panelu může dojít k vypnutí (se zobrazením sousedního symbolu) a spuštění zvukové signalizace (podle modelu) v následujících 3 situacích:

- Přetečení, kdy kapalina zalije tlačítka.
- Vlhká utěrka položená na tlačítka.
- Kovový předmět položený na tlačítka.

Očistěte varný panel a odstraňte předmět, potom znovu začněte vařit.

### **Systém automatického vypnutí**

Pokud po vaření zapomenete vypnout zónu, je varný panel vybaven bezpečnostním systémem automatického vypnutí, který po předem stanovené době (mezi 1 a 10 hodinami, podle použitého výkonu) zapomenutou varnou zónu automaticky vypne.

Pokud je tato bezpečnostní funkce aktivována, odpojení varné zóny je signalizováno zobrazením „AS“ nebo „A“ v ovládací zóně a přibližně 2 minuty se ozývá pípání.

Signalizaci ukončíte stiskem libovolného ovládacího tlačítka.

Tento krok potvrdí dvojitým pípnutím.

## Zvyknout si na to...

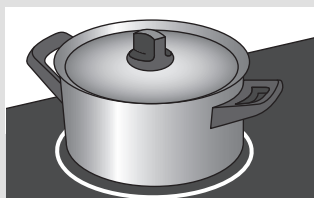
### Použití tlačítkového ovládání

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

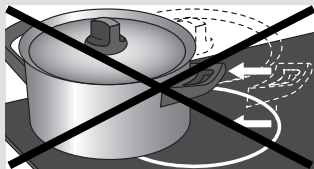
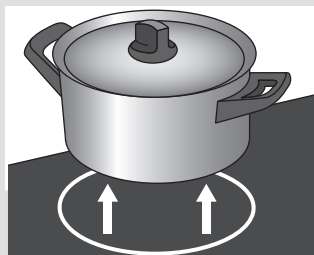
Dotykové senzory reagují pouze na slabý tlak špičky prstu. Neobsluhujte ovládání jinými předměty. Varný panel se nezapne, když kolem přejde vaše domácí zvíře.

### Indukční vaření

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



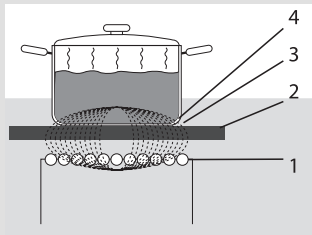
Žádná ztráta tepla a studená ucha s indukčním vařením.



### Pozor

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





Cívka (1) v indukční varné desce (2) vytváří magnetické pole (3). Jestliže se na cívku položí hrnec s feromagnetickým kovovým dnem (4), dojde ve dnu hrnce k vytváření vířivých proudů, které produkují teplo.

## Indukční vaření

Indukční varná deska ohřívá potraviny pomocí magnetického pole. Jestliže se na varnou desku položí hrnec s feromagnetickým kovovým dnem, magnetické pole bude vytvářet vířivé proudy, které budou hrnec zahřívát.

### • Snadné

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

### • Rychlé

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

### • Čisté

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

### • Bezpečné

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

## Kastroly

### Kastroly pro indukční vaření

Indukční vaření vyžaduje speciální kvalitu kastroly.

#### Pozor



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



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

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



**Nejlepší jsou kastroly se značkou kvality „indukční třída“.**

### Tip



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

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

### Pozor



**Buďte opatrní při používání kastrolů ze smaltovaného ocelového plechu:**

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



### Pozor

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



### Minimální průměr kastrolu

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



### Tlakové hrnce

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

## Nastavení

### Zapnutí varného panelu a nastavení výkonu

Stiskněte tlačítko Start/Stop  $\textcircled{1}$  zóny, kterou chcete použít. Blikající 0 a pípnutí signalizuje, že varná zóna je zapnutá. Na zvoleném displeji se objeví tečka. Nyní můžete zvolit požadovaný výkon. Stiskem tlačítka  $\oplus$  zvýšíte výkon z 1 na 9 (maximální výkon) a tlačítkem  $\ominus$  ho snížíte. Pokud výkon ne zvolíte, varná zóna se automaticky vypne.

### Vypnutí varného panelu

Přidrže tlačítko Start/Stop  $\textcircled{1}$  pro použitou varnou zónu.

### Nastavení minutky

Pro každou varnou zónu můžete použít přepínací minutku. Všechny 4 minutky můžete použít současně.

Opakovaným stiskem tlačítka  $\textcircled{T}$  můžete zvolit varnou zónu, u které chcete použít minutku. **LED minutky můžete nastavit pouze u zón, které jsou v provozu.** LED zobrazené minutky bude svítit.

### Použití minutky:

- Zapněte varnou zónu a nastavte výkon.
- Zvolte LED minutky pro varnou zónu.
- Mačkejte tlačítko  $\oplus$  nebo  $\ominus$ , dokud nenastavíte požadovanou dobu vaření. U delších časů stiskněte  $\ominus$ , abyste přešli přímo na 99 minut. Minutka se spustí teprve poté, co na varnou zónu postavíte nádobí. Po skončení vaření se zóna vypne, na minutce se zobrazí 0 a budete upozorněni zvukovým signálem.
- Pípnání ukončíte stiskem libovolného tlačítka.

### Změna nastavení minutky:

- Zvolte minutku
- Mačkejte  $\oplus$  nebo  $\ominus$ .


### Zastavení minutky:

- Zvolte minutku
- Dvakrát stiskněte  $\oplus$  a  $\ominus$ .



### Použití funkce zámku


Váš varný panel je vybaven funkcí dětské pojistky, která vypne všechny ovládací prvky, které se nepoužívají (například kvůli čištění), nebo během vaření (aby se zachovalo nastavení). Z bezpečnostních důvodů je vždy aktivní pouze tlačítko  $\textcircled{1}$ , které umožňuje vypnutí varné zóny i v případě, že je zamknutá.

- **Jak provést zamknutí**

Přidrže tlačítko zámku  tak dlouho, až se nad ním rozsvítí LED a zvukový signál potvrdí váš krok.


- **Panel uzamčený při provozu**

Displej aktivních varných zón střídavě ukazuje výkon a symbol zámku . Po stisknutí tlačítek výkonu nebo minutky v aktivních zónách se rozsvítí LED zámku; po několika sekundách zhasne. Vždy aktivní je pouze tlačítko „Stop“ .


U varných zón, které nejsou aktivní, svítí po stisku tlačítek „zapnout/vypnout“ symbol  a LED. Toto zobrazení zmizí po několika sekundách.

- **Varný panel je uzamčený, když je vypnutý**

LED nad tlačítkem zámku nesvítí. Pokud toto tlačítko krátce stisknete, LED se rozsvítí.

LED se zobrazí, pokud stisknete tlačítko „zapnout/vypnout“  v libovolné zóně.

- **Jak provést odemknutí**

Přidrže tlačítko odemknutí  tak dlouho, až LED zhasne a váš krok potvrdí dvojitý zvukový signál.

**Tip**

Nezapomeňte varný panel odemknout, než ho znovu použijete (viz část „Použití funkce zámku“).

## Zdravé vaření

### Zápalná teplota různých typů oleje

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

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

## Nastavení vaření

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

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

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

## Údržba

### Čištění



#### Tip

Než začnete čistit varný panel, nastavte dětský zámek.

#### Denní čištění

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

#### Odolné skvrny

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



#### Nikdy:

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

# Odstraňování závad

## Všeobecné



**Telefonní číslo servisního oddělení naleznete na poskytnutém záručním listu.**

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

## Tabulka odstraňování závad

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

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

PŘÍZNAK	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Varný panel prostě vypíná.	Náhodou jste se dotkli tlačítka On/Off nebo dvou tlačítek současně.	Znovu zapněte varný panel.
Varný panel přestal fungovat, pípá přibližně každých 10 sekund a zobrazuje se —.	Ovládací panel je nečistý nebo je na něm voda.	Očistěte ovládací panel.
Zobrazuje se řada malých —.	Varný panel je přehřátý.	Nechejte ochladit varný panel a potom použijte nižší nastavení.
Chybový kód F9	Napětí je příliš nízké a/nebo není varný panel správně zapojený.	Nechejte vyměnit připojení.
Jiné kódy závad.	Vadný generátor.	Kontaktujte servisní oddělení.

## Návod k montáži

### Co je nutno zvážit

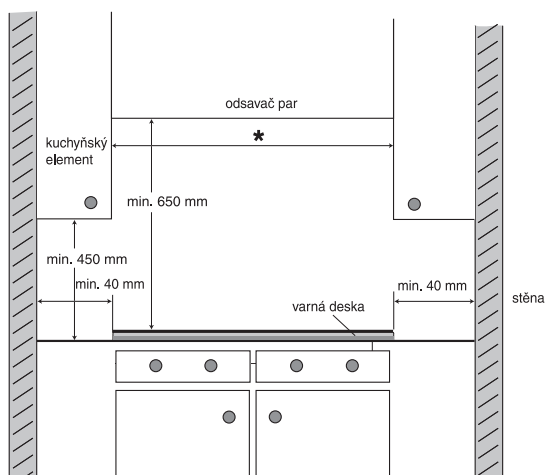
#### Bezpečnostní pokyny k montáži

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



## Volný prostor

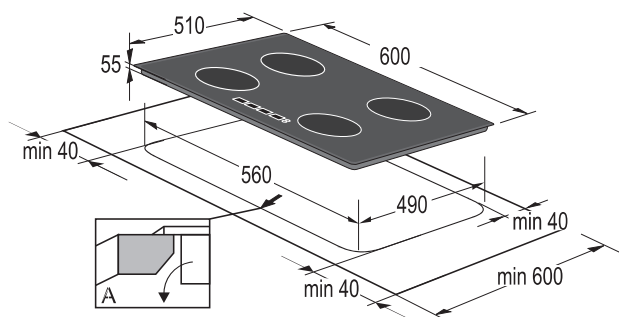
Dostatečný celkový volný prostor je nezbytný pro bezpečné používání varného panelu. Zkontrolujte, zda existuje dostatečný volný prostor.



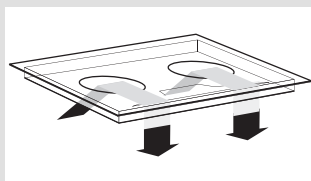
\*SIVK 6 ... 61 cm

## Rozměry pro instalaci

Rozměry a osazení viz obrázky dole.



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

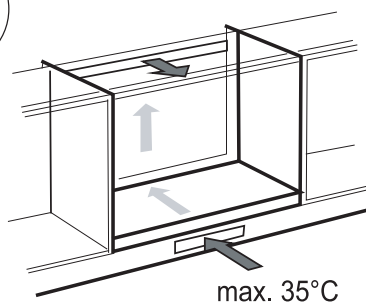
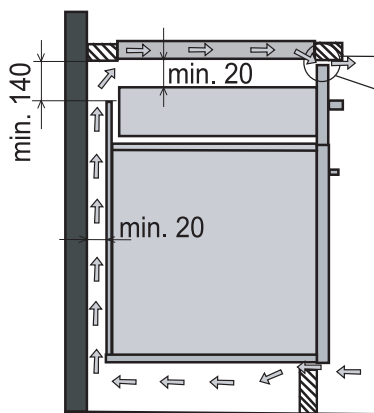


### Větrání

Elektronika ve spotřebiči vyžaduje chlazení. Spotřebič se automaticky vypne, pokud cirkulace vzduchu není dostatečná. Na spodní straně spotřebiče jsou ventilační otvory. Chladicímu vzduchu musí být umožněno nasávání těmito otvory. Na spodní a přední straně spotřebiče jsou výstupní otvory.

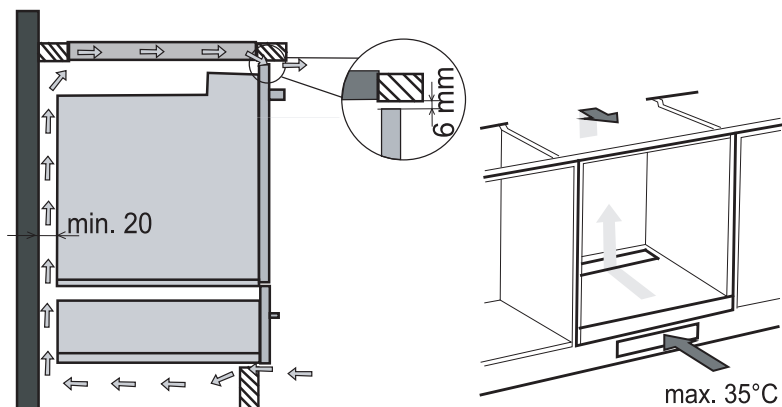
### A Dolní kuchyňská skříňka se zásuvkou

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



## B Dolní kuchyňská skříňka s troubou

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



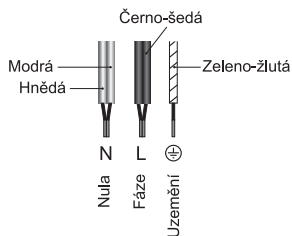
## Elektrické spojení

Tyto panely se musí zapojit k síti pomocí zástrčky odpovídající vydání IEC 60083 nebo všepólového jističe v souladu s platnými předpisy pro instalaci.

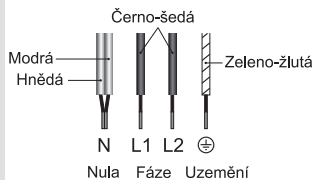
Váš spotřebič by měl být umístěn tak, aby byl přístupný síťový vypínač. Při prvním zapojení varného panelu do elektrické sítě nebo po delším výpadku proudu se na ovládacím panelu rozsvítí signální kontrolka. Počkejte přibližně 30 sekund, dokud informace nezmizí, než budete varný panel používat (Toto zobrazení je normální a je určeno například pro poprodejní servis. Uživatel varného panelu by si ho neměl v žádném případě všimnout.).



**Pokud dojde k poškození kabelu, měl by ho vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo osoba s obdobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.**



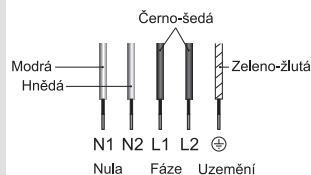
• **Schéma zapojení 220–240 V ~ - 32A**



• **Hook-up of 400V 2N ~ - 16A**

Před zapojením oddělte 2fázové vodiče (L1 a L2).

Pokud u třífázového zapojení 400 V 2 N dojde ke špatnému fungování varného panelu, zkontrolujte správné zapojení nulového vodiče.



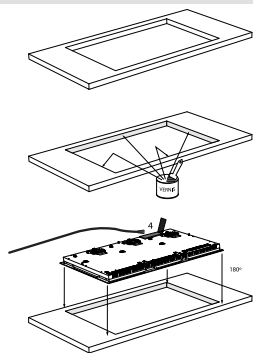
• **Schéma zapojení 2 x 230 V 2 L + 2 N ~ - 16 A**

Před zapojením oddělte vodiče.



**Před zapojením spotřebiče prověřte hodnotu jističů. V případě, že vám to elektrický rozvod umožňuje, doporučujeme 2-fázové připojení z důvodu nižšího zatížení elektrického vedení.**

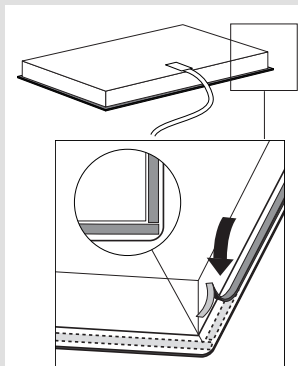
**Vestavění**



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

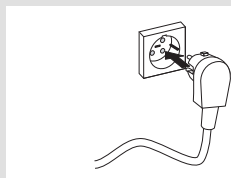
Bude-li to nezbytné, impregnujte uřezané konce dřevěných nebo syntetických desek těsnícím lakem, zabráníte tím bobtnání desky způsobenému vlhkostí.

Položte varný panel dnem vzhůru na desku.



Namontujte spojovací kabel ke spotřebiči podle požadavků.

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



Převraťte varný panel a položte jej do zhloubení.

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

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





SIVK6F



308125

cs (08-11)