

Brandt

NÁVOD K OBSLUZE

**Kombinovaná varná deska
TI 1013**

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si zakoupil spotřebič
značky Brandt.

Abychom zpříjemnili každodenní přípravu
jídel, vytvořili jsme pro Vás novou generaci
kuchyňských zařízení. Jistě se brzy sami
přesvědčíte, že dokonalé tvary a moderní
vzhled Vaší varné desky Brandt výborně
doplňují vybavení Vaší kuchyně.

Spotřebiče Brandt jsou snadno ovladatelné
a spolehlivé.

Brandt vyrábí i další spotřebiče pro
Vaši domácnost, jako jsou např. trouby,
digestoře, vestavné myčky nádobí a lednice.
K Vaší troubě existují odpovídající modely
těchto výrobků. Vynaložili jsme největší
možné úsilí, abychom uspokojili Vaše
požadavky. V případě jakýchkoliv dotazů či
zájmu o další informace je Vám k dispozici
naše zákaznické oddělení. (Blíže informace
na zadní straně návodu.)

Brandt vždy stál v čele vývoje nových
produktů a snaží se usnadnit každodenní
život tím, že dodává na trh stále výkonnější
výrobky. Výrobky Brandt se vyznačují
snadným použitím, jsou atraktivní,
spolehlivé a šetrné k životnímu prostředí.

Váš Brandt

OBSAH

DŮLEŽITÉ POKYNY	3
Bezpečnostní pokyny	3
Ekologicky vhodná likvidace	4
Ochrana životního prostředí	4
POPIS SPOTŘEBIČE	5
Popis Vaší varné desky	5
INSTALACE SPOTŘEBIČE	6
Volba umístění	6
Před instalací	6
Doporučená instalace	7
Montáž nad zásuvkou, úložným prostorem nebo troubou	7
Montáž nad myčkou nádobí	9
Elektrické zapojení	10
Připojení plynu	11
Změna typu dodávky plynu	13
Hodnocení plynu	15
Označení trysek	16
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	17
Popis spotřebiče	17
Použití plynových hořáků	17
Nádobí vhodné pro použití na plynových hořácích	18
Použití indukčních zón	19
Dětská pojistka	19
Odblokování	19
Popis nastavení	20
Uvedení do chodu	20
Zastavení varné zóny	20
Použití časovače	20
Výběr vhodného nádobí	21
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	23
Údržba varné desky	23
ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ	24
Menší poruchy a anomálie	24
POKYNY K POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY	25
Průvodce použitím plynové varné desky	25
Průvodce použitím indukční desky	26
Několik doporučení	27

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Varné desky jsou koncipovány pro použití v domácnosti.
- Tento spotřebič musí být nainstalován a připojen v souladu s příslušnými předpisy a smí být používán pouze v dobře větraném prostředí.
- Prostudujte si prosím tento návod před nainstalováním a použitím spotřebiče.
- Vaření musíte vždy mít pod kontrolou.
- Tyto desky jsou určeny pouze pro vaření nápojů a pokrmů. Naše produkty neobsahují žádné součásti obsahující azbest.
- Tento spotřebič se nepřipojuje do systému pro odvod spalin. Spotřebič musí být nainstalován a připojen v souladu s příslušnými aktuálně platnými předpisy. Zvláštní pozornost je třeba věnovat použití vhodného ventilačního zařízení.
- Nikdy nenechávejte žádné ČISTÍČÍ ani HOŘLAVÉ výrobky ve skříni pod varnou deskou (spreje, tlakové nádoby, papír, receptáře atd.).
- Je-li pod varnou deskou umístěna vodorovná přihrádka, neuchovávejte v ní předměty s nízkou tepelnou odolností (plasty, papír, spreje ani jiné tlakové nádoby).
- Před jakýmkoliv úkonem údržby odpojte varnou desku od elektrické sítě i od plynového přívodu.
- Při připojení elektrického spotřebiče do zásuvky umístěné v jeho blízkosti zkontrolujte, zda napájecí kabel nebude v kontaktu s horkými zónami.
- Z bezpečnostních důvodů po použití spotřebiče nezapomeňte zavřít hlavní kohout pro přívod plynu nebo ventil propan-butanové lahve.
- Varné desky jsou opatřeny značkou CE označující shodu s příslušnými předpisy a normami EU.
- Instalaci tohoto spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný technik /instalatér.
- Před instalací zkontrolujte, zda parametry místní distribuční sítě (prostředí a tlak plynu) odpovídají požadovaným hodnotám spotřebiče.

- Tato varná deska vyhovuje normě EN 60335-2-6 ohledně zahřívání nábytku a splňuje požadavky na vlastní instalaci třídy 3 (podle normy EN 30-1-1).
- Zbytkové teplo: Některé varné zóny mohou zůstat horké ještě několik minut po ukončení vaření. Po tuto dobu je tento stav indikován signálem „H“. Proto dbejte, abyste se příslušných zón nedotýkali.
- Dětská pojistka: Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která umožňuje zablokovat provoz v přestávkách nebo při vaření (viz kapitola: „Použití dětské pojistky“).
- Nezapomeňte pojistku odblokovat před opětovným použitím.

**Důležité upozornění**

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku umístěném v pouzdře i na obalu.

Abyste i v budoucnu snadno našli technické údaje vašeho spotřebiče, doporučujeme vám poznamenat si je na stránku „Poprodejní servis a vztahy se zákazníkem“ (na této stránce se rovněž dozvíte, kde jsou údaje na vašem spotřebiči uvedeny).

Pokud se na skleněné desce objeví prasklina, vypněte okamžitě váš spotřebič a spojte se s poprodejním záručním servisem.

Po déletrvajícím přerušení dodávky proudu může dojít k zobrazení jiného signálu, který zhasne po stisknutí jakéhokoliv tlačítka. Teplota radiálních varných zón však může zůstat zvýšená.

Při vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii! Na varnou desku nikdy nepokládejte výrobky zabalené v alobalu ani misky z hliníkové fólie.

Hliník varnou desku naleptá a váš kuchyňský spotřebič by tak byl nenávratně poškozen.

EKOLOGICKÝ VHDNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Brandt, s výjimkou dřevěných materiálů, jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Obal z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) a polystyren (PS) odevzdejte do sběren PE,PS k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

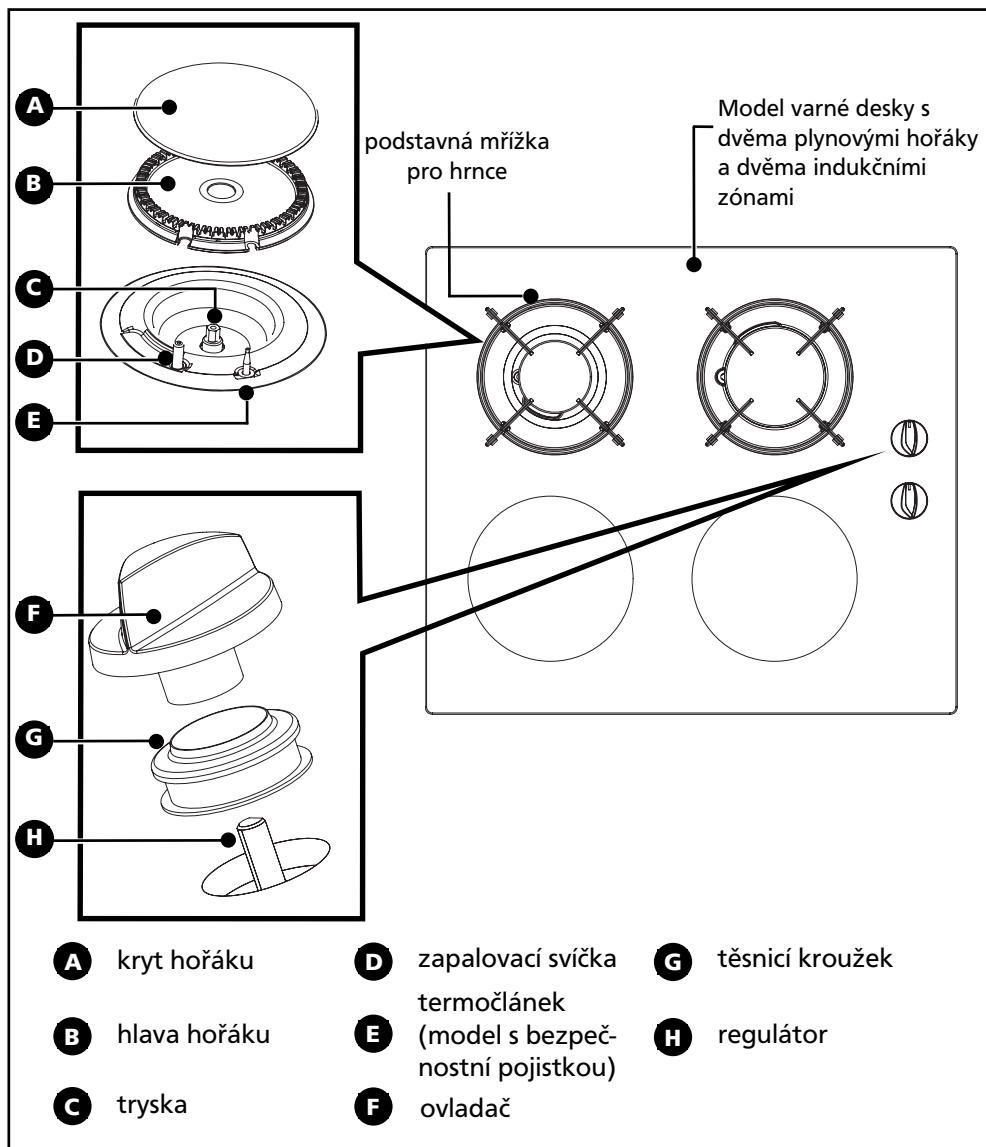
Obalové materiály těchto spotřebičů jsou recyklovatelné. Proto je odevzdejte k recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Uložte je do veřejných kontejnerů, které jsou k tomuto účelu určeny.

Váš spotřebič rovněž obsahuje velké množství recyklovatelných materiálů.

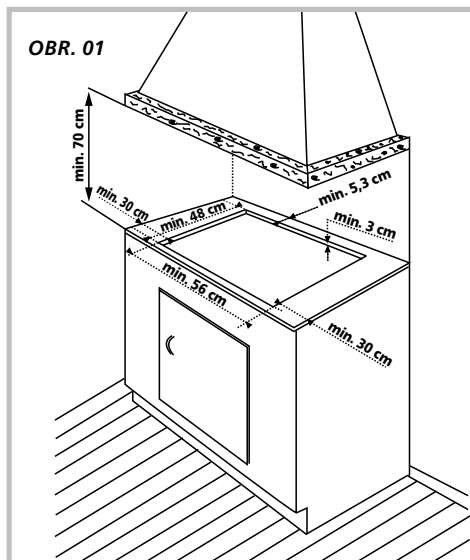


Uvedený symbol recyklace udává, že tento výrobek nepatří do komunálního odpadu. Recyklace elektrických spotřebičů zajišťovaná výrobcem je realizována za optimálních podmínek v souladu se směrnice evropských norem 2002/96/CE o odpadech z elektrického a elektronického zařízení. Podrobnější informace o sběrných místech pro recyklaci použitých spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili. Děkujeme vám za vaši spolupráci při ochraně životního prostředí.

POPIS VAŠÍ VARNÉ DESKY



 **Upozornění**
Tento návod k instalaci je platný pro větší počet modelů. Mezi uvedeným popisem a vaším spotřebičem se mohou vyskytnout některé malé rozdíly v detailech příslušenství.



VOLBA UMÍSTĚNÍ

Varná deska je určena k zabudování do pracovní desky připevněné na spodní skříňce. Pracovní deska musí mít minimální tloušťku 3 cm a musí být ze žáruvzdorného materiálu, nebo přinejmenším musí být takovým materiálem opatřena.

Vlevo i vpravo od varné desky musí být zachována vzdálenost od boční stěny sousední skříňky nebo jiných částí nábytku min. 30 cm, aby byl umožněn volný pohyb s kuchyňským náčiním.

Je-li pod varnou deskou umístěna vodorovná přihrádka, musí být položena 10 až 15 cm pod úroveň pracovní desky. V žádném případě neuchovávejte v přihrádce, která může být pod varnou deskou, spreje ani jiné tlakové nádoby (viz kapitola „Bezpečnostní pokyny“)

PŘED INSTALACÍ

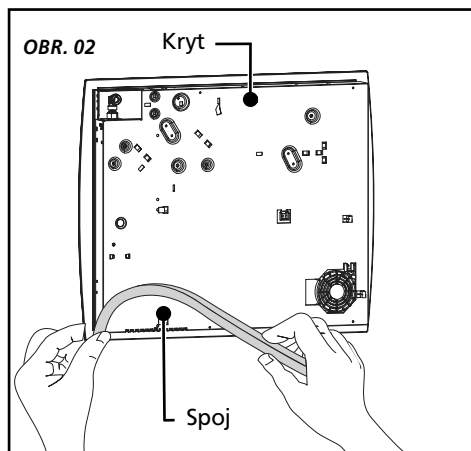
Před instalací vašeho spotřebiče je třeba pro zajištění těsnosti mezi spotřebičem a pracovní deskou nalepit těsnění přiložené v sáčku (Obr. 02).

- Sejměte podstavné mřížky pro hrnce, kryty a hlavy hořáků a označte si jejich polohu.
- Otočte varnou deskou a položte ji opatrně na otvor v pracovní desce, dávejte pozor, abyste nepoškodili ovládače a zapalovací svíčky.
- Nalepte pěnové těsnění dodané spolu

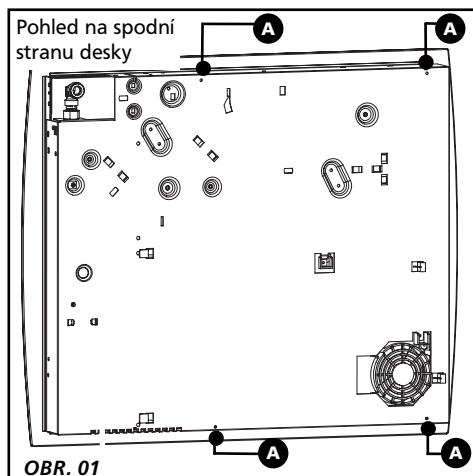
Spotřebič				
	Šířka	Hloubka	Výška	Model
Standardní výřez	56 cm	49 cm	závisí na skříňce	60 cm
Standardní výřez	26,5 cm	závisí na skříňce	30 cm	
Vnější rozměry nad pracovní deskou	60 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Vnější rozměry nad pracovní deskou	55,4 cm	47 cm	6,5 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

se spotřebičem po vnějším obvodu rámu skleněné desky. Toto těsnění zabrání, aby cokoliv proniklo mezi sklo a vrchní desku.

- Položte varnou desku do výřezu v pracovní desce a pečlivě ji umístěte na střed.
- Vraťte kryty a hlavy hořáků a mřížky na nádobí zpátky na příslušné místo.
- Připojte napájecí kabel varné desky do zásuvky v kuchyni (viz „Elektrické zapojení“).
- Připojte varnou desku na plynovou přípojku (viz kapitola „Připojení plynu“).



DOPORUČENÁ INSTALACE



- Pokud byste chtěli varnou desku zafixovat v příslušné poloze ve všech čtyřech rozích, můžete k tomu použít dodané fixační svorky a šrouby (viz obr. 02). Použijte výhradně otvory určené k tomuto účelu podle výše uvedeného schématu (viz obr. 01).
- Přestaňte šroubovat, jakmile se příchytky začne ohýbat.

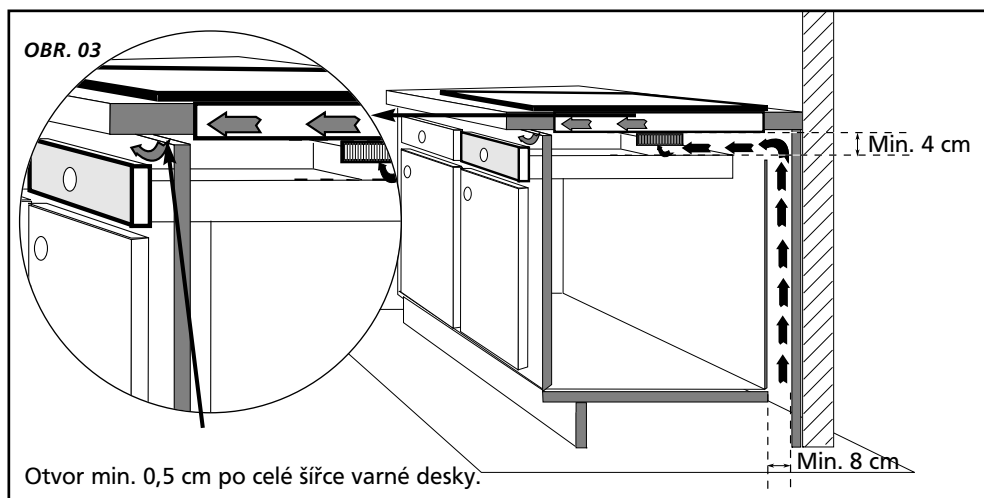
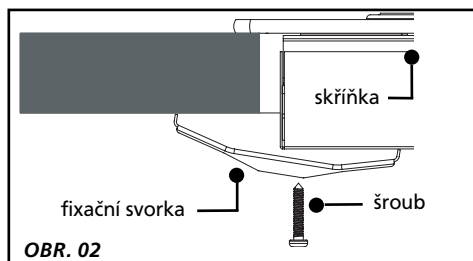
Nepoužívejte elektrický šroubovák.

MONTÁŽ NAD ZÁSUVKOU, ÚLOŽNÝM PROSTOREM NEBO TROUBOU

- Nad prázdnou skříňkou nebo nad zásuvkou (obr. 03).

Za skříňkou je třeba ponechat bezpečnostní mezeru min. 8 cm a rovněž otvor 0,5 cm po celé šířce skříňky.

A Fixační otvory

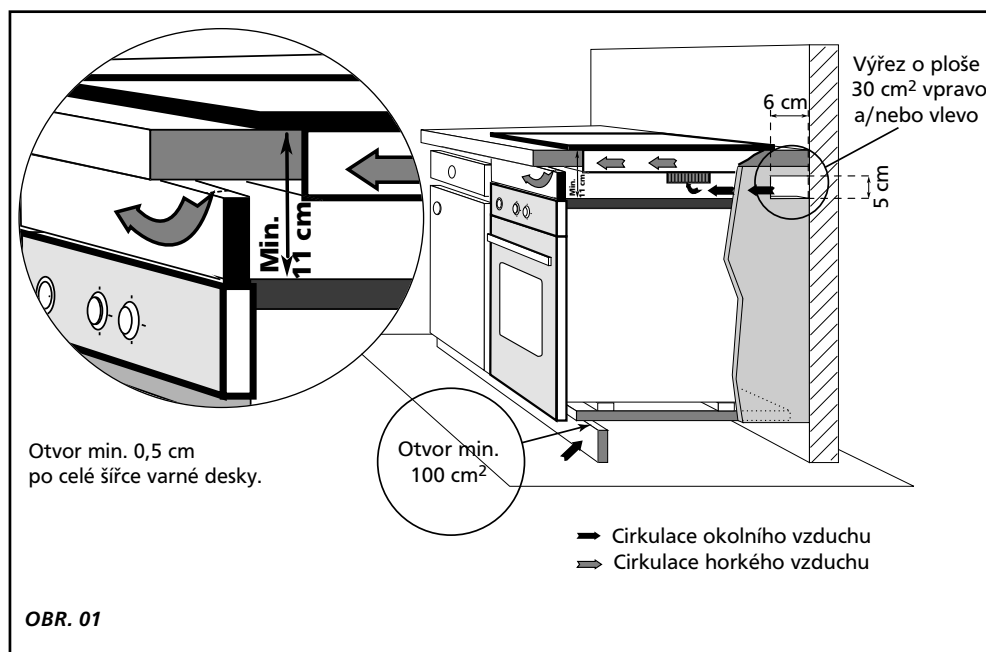


MONTÁŽ NAD ZÁSUVKOU, ÚLOŽNÝM PROSTOREM NEBO TROUBOU

(pokračování)

- Nad troubou (obr. 01).

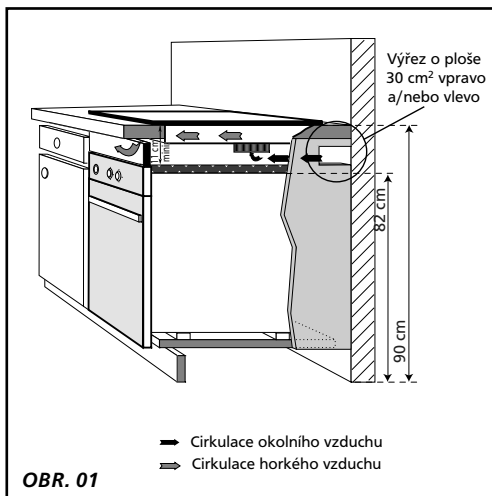
Troubu je bezpodmínečně nutno umístit pod varnou desku. Je nezbytně třeba zachovat zepředu bezpečnostní otvor 0,5 cm po celé šířce skříňky a vzadu za skříňkou minimální ventilační otvor o ploše 30 cm². Pokud trouba není vybavena ventilací s ventilačním otvorem na čele trouby, musíte bezpodmínečně použít izolační sadu pro tepelnou izolaci mezi troubou a varnou deskou (lze objednat u vašeho prodejce). Je-li vaše trouba vybavena funkcí „pyrolýza“, NIKDY NESMÍTE používat varnou desku po celou dobu trvání pyrolytického procesu.



MONTÁŽ NAD MYČKOU NÁDOBÍ

Instalace vašeho spotřebiče je možná i nad myčkou nádobí pod podmínkou, že dodržíte následující zásadní opatření:

- Výška vaší pracovní desky musí být minimálně 90 cm.
- Vrchní desku myčky nádobí musíte zakrýt izolačním krytem, abyste zabránili tomu, že by se části tepelně izolační vrstvy myčky dostaly do ventilátorů varné desky. Tento izolační kryt dostanete u vašeho poprodejšího servisu.
- Musíte zajistit minimální ventilační otvor pro přístup čerstvého vzduchu, aby ventilátory vaší varné desky mohl správně ochlazovat elektronické prvky umístěné uvnitř. Proto doporučujeme provést výřez o ploše 30 cm² vzadu za varnou deskou na jedné straně montážního prostoru (Obr. 01).



ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

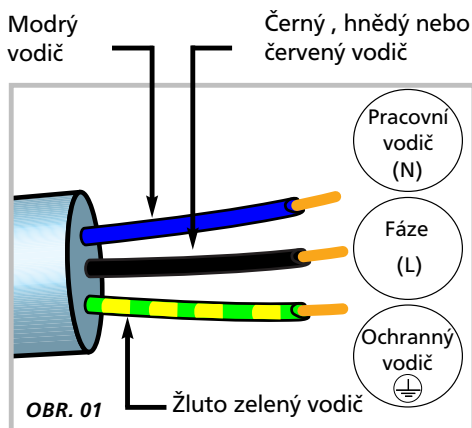
Tato indukční deska je dodávána s napájecím kabelem H 05 VVF (1,5 mm²) s 3/5 vodiči (včetně zelenožlutého uzemňovacího), který musí být připojen k síti zástrčkou odpovídající platným normám nebo přes vypínač, přerušující všechny póly se vzdáleností kontaktů alespoň 3 mm ve vypnutém stavu.

Pokud je kabel poškozen, výměnu může provádět pouze autorizovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba. Zabrání se tak úrazu elektrickým proudem.

Po zapnutí napájení nebo po dlouhém výpadku proudu se na displeji objeví světelný kód. Kód automaticky zmizí po 30 sekundách nebo po stisknutí kteréhokoli ovládacího tlačítka. Tento údaj displeje se používá pro servisní účely.

Dbejte na to, abyste během instalace spotřebiče ostrými hranami nepoškodili napájecí kabel.

Připojte vodiče s ohledem na jejich barevné rozlišení (viz Obr. 01).



Průřez použitého kabelu	
	220-240 V~ 50 Hz
Kabel H05VVF	3 vodiče, z nichž jeden je zemnicí
Průřez vodičů v mm ²	1,5
Pojistka	16 A



Důležité upozornění

Ochranný vodič (zelenožlutý) je napojen na zemnicí svorku přístroje (⊕) a proto musí být připojen na vnější uzemnění (⊕).

- Je-li přípojný kabel poškozen, musíte jej nechat vyměnit výrobcem, jeho záručním servisem nebo kvalifikovaným technikem, abyste předešli případnému nebezpečí.
- Pokud bude deska používána bez uzemnění nebo s poškozeným uzemňovacím vodičem, výrobce nepřebírá zodpovědnost za škody a jejich případné následky.

PŘIPOJENÍ PLYNU

Poznámky na úvod

Má-li být deska nainstalována nad troubou, nebo pokud by blízkost jiného tepelného spotřebiče mohla způsobit ohřívání plynové přípojné hadice, pak je třeba místo ní nainstalovat pevnou trubku.

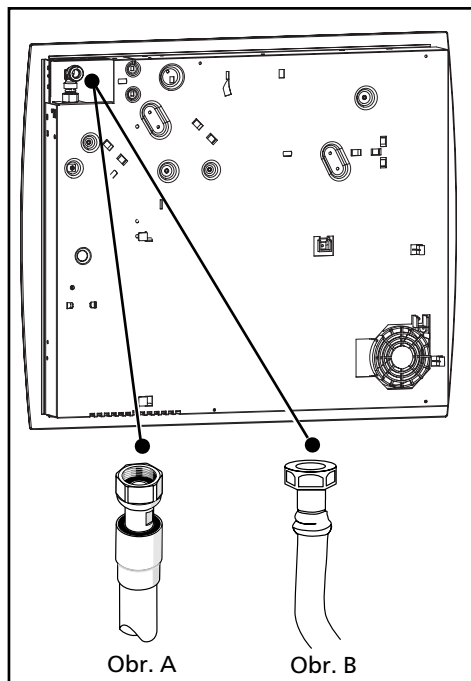
Pokud je použita ohebná trubka nebo pružná hadice (v případě plynu BUTAN), pak se nesmí dostat do kontaktu s žádnou pohyblivou částí kuchyňského nábytku ani na místo, kde by mohlo dojít k jejímu přiškrvení.

Připojení plynu musí být provedeno v souladu s příslušnými předpisy platnými v zemi, kde je tento spotřebič instalován.

Plyn dodávaný plynovodní přípojkou (zemní plyn) nebo směs propanu nebo butanu se vzduchem.

Pro vaši bezpečnost je třeba, abyste si vybrali jedno ze tří následujících připojení:

- **Připojení pomocí pevné plynové trubky** z mědi s kovovými koncovkami se závitem. Proveďte připojení přímo na konci ohybu na uzávěru spotřebiče.
- **Připojení pomocí kovové ohebné trubky** (nerezové) s kovovým opletením s kovovými koncovkami se závitem s neomezenou životností (obr. A).
- **Připojení pomocí vyztužené kaučkové ohebné trubky** s kovovými koncovkami se závitem s životností 10 let (obr. B).



Důležité upozornění

Pokud během připojování vaší desky k přípojce plynu musíte změnit orientaci kolena připojeného ke spotřebiči:

- (1) Vyměňte těsnicí kroužek.
- (2) Zašroubujte matici kolena maximálním krouticím momentem 17 Nm.

Plyn v nádržích nebo bombách (propan-butan)

Pro vaši bezpečnost je třeba, abyste si vybrali jedno ze tří následujících připojení:

- **Připojení pomocí pevné plynové trubky z mědi s kovovými koncovkami se závitem.**
Provedte připojení přímo na konci ohybu na uzávěru spotřebiče.
- **Připojení pomocí kovové ohebné trubky (nerezové) s kovovým opletením s kovovými koncovkami se závitem s neomezenou životností (obr. 01).**
- **Připojení pomocí vyztužené kaučukové ohebné trubky s kovovými koncovkami se závitem o životnosti 10 let (obr. 02).**

Pokud již je instalace hotová, tak může být spoj proveden pomocí elastické hadice opatřené dvěma upevňovacími kroužky o životnosti 5 let. V takovém případě je třeba mezi spoj a uzávěr za kolenem přípojky plynu u varné desky vložít plynotěsnou podložku (těsnicí kroužek – Obr. 03).



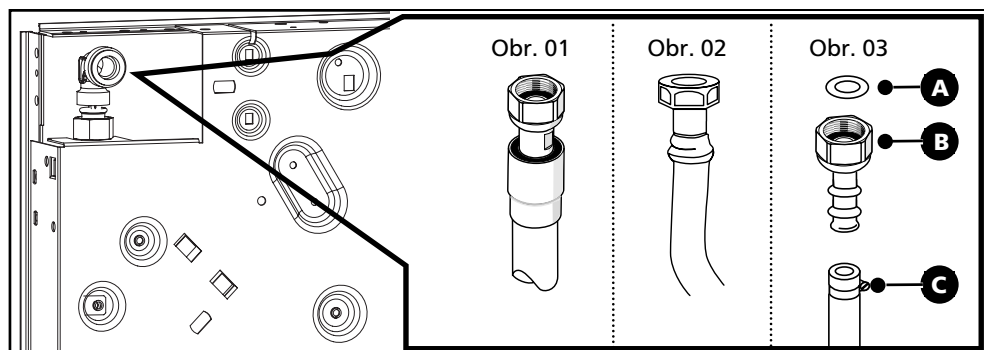
Upozornění

Těsnicí kroužek a koncovku dostanete v Poprodejním servisu.



Důležité upozornění

Koncovku se závitem šroubujte maximálním momentem síly do 25 Nm.



- A** Těsnicí kroužek (není součástí dodávky).
- B** Koncovka (není součástí dodávky).
- C** Upevňovací kroužek (není součástí dodávky).



Důležité upozornění

Všechny elastické hadice a ohebné trubky s omezenou životností nesmějí být delší než 2 metry a musejí být přístupné po celé její délce. Tyto trubky a hadice je třeba vyměnit před uplynutím doby jejich životnosti (označeno na trubce). Ať je typ připojení jakýkoliv, ověřte pomocí mýdlové vody, že v něm nejsou netěsnosti.

ZMĚNA TYPU DODÁVKY PLYNU

⚠ Důležité upozornění
Varná deska je dodávána s nastavením provozu na zemní plyn. Trysky pro adaptaci varné desky na propan-butan jsou v sáčku s montážními pokyny.

Kdykoliv chcete změnit dodávku plynu, musíte postupně:

- provést změnu dodávky plynu,
- vyměnit trysky,
- znovu nastavit regulaci zpomalovacích ventilů.

Změna dodávky plynu: podívejte se prosím na příslušný odstavec v kapitole „Připojení plynu“.

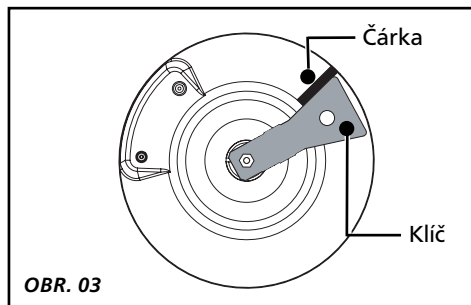
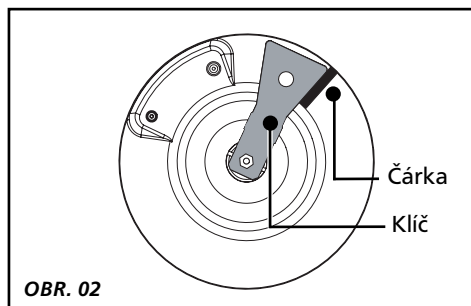
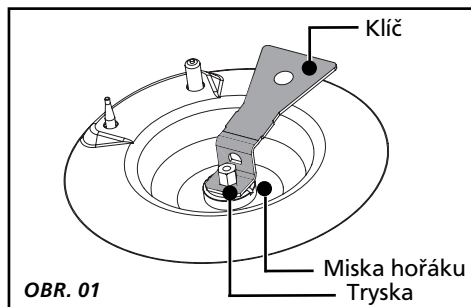
Výměna trysek: postupujte následujícím způsobem:

- Odstraňte mřížky, kryty a všechny hlavy hořáků.
- Za použití dodaného klíče odšroubujte trysky na dně každé misky a vyjměte je (obr. 01).
- Vyměňte je za příslušné trysky dodané v sáčku a postupujte podle označení na tryskách a dle tabulky parametrů plynů na konci kapitoly:
- Zašroubujte nejprve trysky rukou, dokud nebudou utažené.
- Zasuňte do správné polohy na trysku utahovací klíč.
- Tužkou zakreslete na hořákovou destičku označení správné polohy klíče (obr. 02).
- Otočte klíčem ve směru hodinových ručiček tak, aby se čárka objevila na druhé straně klíče (obr. 03).

⚠ Důležité upozornění
Nepřekračujte tuto hranici, jinak sami zodpovídáte za případné poškození.

- Vraťte hlavy, kryty hořáků a podstavné mřížky zpátky na místo.

🔍 Upozornění
Po každé změně dodávky plynu označte příslušný čtvereček na štítku v sáčku, který odpovídá novému typu plynu (Informujte se v tabulce „Parametry plynu“ v této kapitole).



Nastavení regulačních zpomalovacích ventilů: tyto jsou umístěny pod ovladačem (obr. 04).

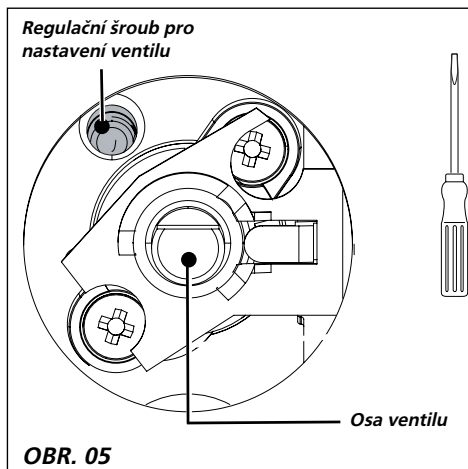
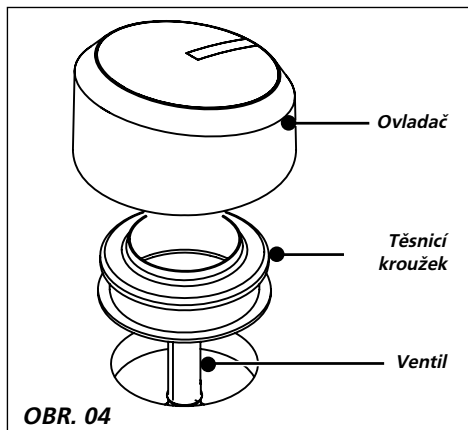
- Upravujte jeden ventil po druhém.
- Sejměte všechny ovladače a těsnicí kroužky tahem nahoru.

Změna ze zemního plynu na propan-butan

- Pomocí malého dodaného šroubováku úplně utáhněte mosazný regulační šroub prázdného hořáku (žlutý) (obr. 05) ve směru hodinových ručiček.
- Vraťte zpátky těsnicí kroužky a ovladače a dbejte na jejich správnou polohu. Ujistěte se, že jsou zatlačeny dolů co nejvíce.

Změna z propan-butanu na zemní plyn

- Pomocí malého dodaného šroubováku povolte mosazný regulační šroub prázdného hořáku (žlutý) (obr. 05) otočením o 2 otočky proti směru hodinových ručiček.
- Vraťte ovladač na jeho místo.
- Zapalte hořák v poloze na maximum a nastavte ho na minimální plamen.
- Opět vyjměte ovladač a šroubujte regulačním šroubem ve směru hodinových ručiček do nejzazší polohy, kdy plamen ještě nezhasne.
- Vraťte opět těsnicí kroužek a ovladač na místo.
- Několikrát přetočte ovladač z maximální pozice do minimální pozice: plamen nesmí uhasnout. Pokud uhasne, popravte to minimálním vyšroubováním nebo zašroubováním regulačního šroubu, dokud nebude při přepínání z maximální do minimální pozice plamen neustále hořet.
- Dejte hlavy, kryty hořáků a podstavné mřížky zpátky na místo.



HODNOCENÍ PLYNU

KATEGORIE SPOTŘEBIČE I12H3+ Hodinová spotřeba – viz níže: při teplotě 15°C a tlaku 1,013 mbar	Propan / butan G30 28-30 mbar	Zemní plyn G20 20 mbar
Velmi rychlý hořák: Označení trysky jmenovitý tepelný výkon (kW) nejnižší výkon (kW) hodinová spotřeba (g/h) hodinová spotřeba (l/h)	88 3,10 0,830 225	137 3,10 0,870 295
Rychlý hořák: Označení trysky jmenovitý tepelný výkon (kW) nejnižší výkon (kW) hodinová spotřeba (g/h) hodinová spotřeba (l/h)	62 1,45 0,620 105	94 1,50 0,615 143
Deska 60 cm 2 plynové hořáky + 2 indukční varné zóny 2800 W Celkem jmenovitý tepelný výkon (kW) Maximální výkon (g/h) hodinová spotřeba (l/h)	4,6 330	4,60 438

Provozní napětí:

230V ~ - 50 Hz

Celková spotřeba elektrické energie:

- model se 2 indukčními varnými zónami

2 800 W ⁽¹⁾

Rozměry varné desky:

- Šířka

600 mm

- Hloubka

518 mm

Hmotnost:

11,4 kg

Celkové rozměry:

- Šířka:

549 mm

- Výška:

59 mm

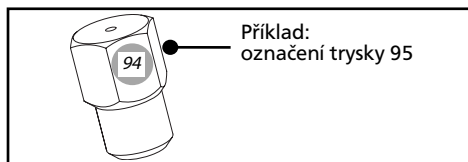
- Hloubka:

470 mm

(1) Tepelný výkon je pouze pro informaci. Závisí na velikosti a tvaru nádobí . S výhradou úprav.

OZNAČENÍ TRYSEK

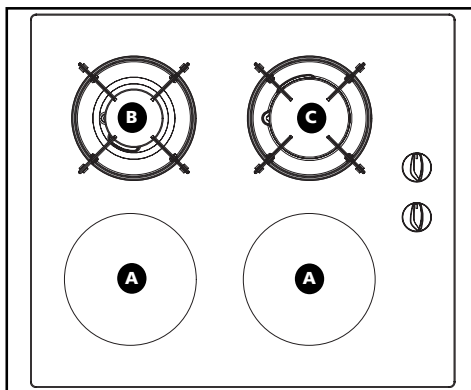
Tato tabulka ukazuje použití trysek na vaší varné desce v závislosti na druhu plynu, který používáte. Číslo je vyznačeno na každé trysce.

**Deska 60 cm 2 plynové hořáky + 2 indukční varné zóny**

Zemní plyn		Propan-butan plyn		Propan-butan vzduch	
94	137	62	88	165	340
●	●	●	●	●	●

POPIS SPOTŘEBIČE

Model se 2 plynovými hořáky A 2 indukčními varnými zónami








- A** Výkon indukčních varných zón 180-2800W
- B** Středně rychlý hořák 1,5 kW (*)
- C** Velmi výkonný hořák 3,1 kW (*)

(*) výkon při použití přírodního plynu G20

POUŽITÍ PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ

Každý hořák má svůj plynový kohoutek, který se otevírá tak, že se stlačí ovladač a následně se otočí proti směru hodinových ručiček.

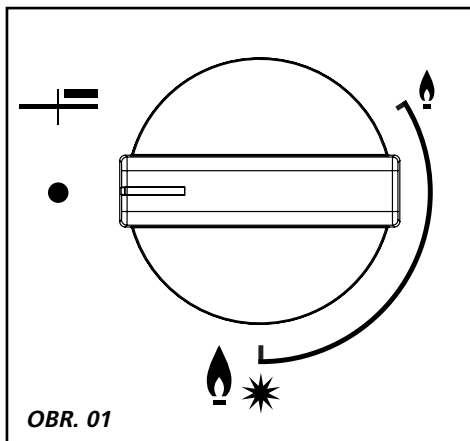
Pokud je volič v pozici „●“ hořák je vypnutý.

- Volba požadovaného plynového hořáku se řídí znakem příslušného ovladače; (např. zadní pravý hořák ).
- Vaše varná deska je opatřena zapalovacím systémem, integrovaným ke každému ovladači.
- Pro zapálení hořáku stiskněte ovladač a otočte ho proti směru hodinových ručiček , dokud nebude ukazovat k nejvyšší poloze .
- Přidržením stisknutého ovladače vyvoláte jiskření, které zažehne hořák. Nastavení výkonu poté můžete regulovat v mezích symbolů  a .

**Upozornění**

Pokud otáčení voličem jde velmi ztuhle nesnažte se jej nastavit silou. Kontaktujte servis a požádejte o opravu.

V případě náhodného zhasnutí plamene postačí opakovat nastavení běžným způsobem, jak je popsáno výše.



OBR. 01

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽITÍ NA PLYNOVÝCH HOŘÁCÍCH

Doporučená velikost hrnců:

Velmi rychlý hořák	Středně rychlý hořák
18 až 28 cm	12 až 20 cm
Smažení, vaření	Omáčky, ohřívání

- Upravte plameny, aby nestoupaly po bocích hrnce.
- Nepoužívejte nádobí s nerovným dnem.
- Neponechávejte plyn zapnutý pod prázdným nádobím.
- Nepoužívejte nádobí, jehož úchytky mohou překrývat ovladače.
- Nepoužívejte difuzéry, opékače topinek, ocelové grily nebo rendlíky, jejichž podnožky by se dotýkaly skleněné plochy.



Upozornění

Uchovávejte veškeré větrací otvory otevřené nebo poříďte mechanický ventilační systém (mechanicky poháněný odsavač par).

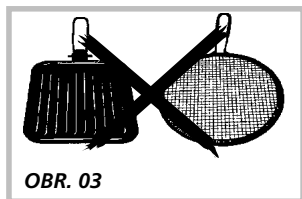
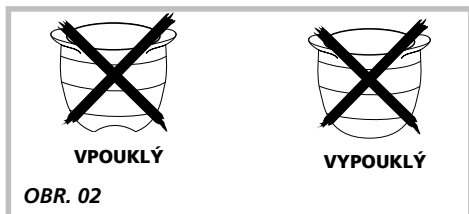
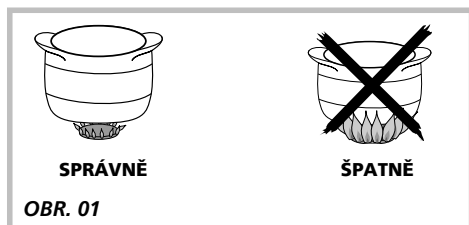
- Prodloužené, intenzivní používání varné desky může vyžadovat speciální větrání; například otevřením okna nebo zlepšením ventilace zvýšením výkonu mechanického ventilátoru (minimální přívod vzduchu je 2 m³/hod na 1 kWh energie plynu.)

Např. model 60 cm – 2 plynové hořáky:

Celkový výkon:

$$3,1+1,5=4,6 \text{ kW}$$

4,6 kW * 2 = 9,2 m³/h minimální přívod vzduchu.







POUŽITÍ INDUKČNÍCH ZÓN

Jak používat senzorové ovládání.

Stiskněte tlačítko na ovladači, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení.

Uvedení do chodu a nastavení výkonu

Varné zóny jsou vybaveny příkonem 50W až 2800W, nastavení 1 až P.

- Stiskněte tlačítko  pro spuštění varné zóny.
- Stisknutím tlačítka  nastavíte ihned max výkon P.
- Stisknutím tlačítka  nebo  můžete měnit intenzitu nastavení podle svých potřeb.

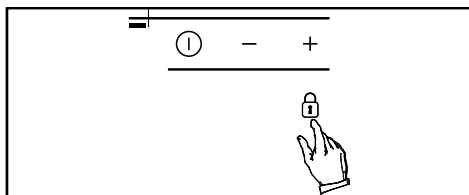
Poslední nastavení se stává prioritním.



Upozornění

Pro rychlejší nastavení přidržte požadované tlačítko déle.

DĚTSKÁ POJISTKA – UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU




Ovládací panel můžete uzamknout v případě, kdy:


- chcete varnou desku vyčistit,
- během používání (započaté operace budou pokračovat a zobrazené nastavení zůstane aktivní).

Vždy však z bezpečnostních důvodů i u zamčeného spotřebiče zůstává prioritní tlačítko STOP a vypíná napájení varné desky.

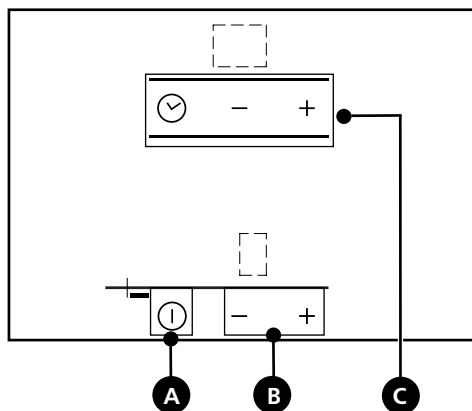
- Přidržte tlačítko  na 3 až 4 sekundy.

Objeví se symbol  (rozsvítí se kontrolka klíče) a po několika vteřinách opět zmizí. Stisknutím jakéhokoliv tlačítka se opět objeví symbol „zamčeno“.

ODBLOKOVÁNÍ


Přidržte tlačítko  na 3 až 4 sekundy. .
Symbol  (kontrolka klíče) zmizí.

POPIS NASTAVENÍ





- A** Tlačítko spustit/vypnout
- B** Tlačítko pro nastavení výkonů
- C** Tlačítko časovače




UVEDENÍ DO CHODU

stiskněte tlačítko  u požadované zóny. Na displeji začne problikávat symbol 0 a pípnutí signalizuje, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon. V případě, že nenastavíte okamžitě výkon zóna se automaticky vypne.

ZASTAVENÍ VARNÉ ZÓNY

Stiskněte tlačítko  používané zóny nebo tlačítko výkonu , dokud se na displeji nezobrazí symbol 0.

NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko  nebo  pro nastavení varné pozice od 1 do P (max výkon). V případě použití max výkonu můžete ihned nastavit max výkon .

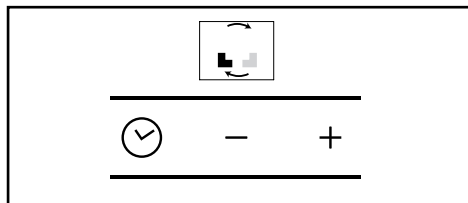



Upozornění

Použitím max výkonu na jedné zóně zapne se automatické omezení zobrazené na displeji.



POUŽITÍ ČASOVAČE

Časovač je možno použít u každé zóny, avšak je možné jej použít pouze na jedné zóně.






Stisknutím tlačítka  zvolte požadovanou zónu, kde chcete časovač uplatnit. Časovač můžete použít výhradně na používané varné zóně.


Pro použití časovače:

- zapněte varnou zónu a nastavte výkon.
- Nastavte časovač na používanou varnou zónu.
- Nastavte dobu stisknutím tlačítka  nebo  na displeji se zobrazí kontrolka pro potvrzení vašeho nastavení.
- Časovač začne odpočítávat dobu přípravy až po položení nádoby na varnou zónu.
- Na konci přípravy se zóna vypne, časovač zobrazuje 0.

Pro vypnutí časovače:

- stiskněte současně na několik sekund tlačítko  nebo  nebo tlačítko časovače , dokud se nezobrazí symbol 0.

Pro změnu nastavení časovače:

- zastavte časovač v jeho běhu.
- Stisknutím tlačítka  můžete nastavit časovač na jinou varnou zónu.

VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ


Nepochybně již máte nějaké vhodné nádobí.

Nádobí ze smaltované oceli s nepřilnavým povrchem nebo bez něj: hluboký kastrol, pánev, hrnec a rendlík.

Litinové nádobí: aby se zabránilo poškrábání keramického povrchu desky, nešoupejte hrnci po desce nebo používejte nádobí se smaltovaným povrchem.

Nerezové nádobí vhodné pro indukční vaření: většina nerezového nádobí je použitelná pro indukční vaření (hluboký kastrol, pánev, hrnec).

Hliníkové nádobí se speciálním dnem: zvolte výrobky s tenčím dnem, které umožňují více homogenní vaření (lepší rozložení tepla).

Logo „ Induction“ je zobrazeno na varné desce. Pokud zvolíte nádobí se stejným logem, můžete si být jisti, že maximálně vyhovuje vaší desce v podmínkách běžného použití.

Indikátor zbytkového tepla

Po intenzivním použití může varná zóna zůstat horká i několik minut. Na tuto dobu se zobrazí písmeno „H“. Nedotýkejte se příslušných zón.

Které materiály jsou nevhodné?

Nádobí ze skla, keramiky, kameniny, hliníkové nádobí bez speciálního dna nebo s obsahem mědi a některé nemagnetické nerezové nádobí.

Test „nádobí“

Díky použité špičkové technologii je vaše indukční deska schopna rozpoznat většinu typů nádobí.

Položte nádobu na varnou zónu s výkonem nastaveným například v poloze 4: pokud displej zůstává rozsvícený, tak je váš hrnec vhodný. Pokud zabliká, tak váš hrnec pro indukční vaření nemůže být použit. Dokonce je možné použít nádobí s dnem, které není úplně hladké, za podmínky, že jejich základna není příliš nerovná.

Automatické vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce vaší desky. Uvede se automaticky do provozu pokaždé, když zapomenete spotřebič po vaření vypnout:

Použitý výkon	Varná zóna se automaticky vypne do:
1	10 hodin
2-3	5 hodin
4-5	4 hodin
6-7	3 hodin
8-9	2 hodin
P	1 hodiny

Vedle příslušné varné zóny se rozsvítí písmena **A** a varná deska zapne zvukovou signalizaci na 2 minuty. Na displeji bude neustále zobrazeno **A**, dokud nezmáčknete jakýkoliv ovladač příslušné zóny. Varná deska poté dvakrát zapípá na potvrzení této akce.

VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Bezpečné použití

- Kdykoliv používáte nádobí s nepřilnavým povrchem (typu Teflon) nebo s malým množstvím tuku, předehřejte ho na chvíli v poloze 6 nebo 7. Nikdy pro ně nepoužívejte polohu 8 nebo 9, jinak můžete nádobí poškodit.
- Nikdy neohřívejte jídlo v zavřeném konzervě, může vybuchnout (toto bezpečnostní opatření platí pro všechny druhy vaření).
- Nedoporučuje se pokládat na varnou desku grilovací mřížky, kryty hořáků, kovové nádoby, přístroje a jiné kovové předměty. V blízkosti používané varné zóny se mohou rozežhát.



Důležité upozornění

Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako nože, vidličky, lžíce a kryty hořáků na povrch desky, protože by pak byly moc horké. Na varné desce nikdy nenechávejte žádné předměty. Nikdy při vaření nepoužívejte hliníkovou fólii. Nikdy nepokládejte výrobky zabalené v hliníku přímo na varnou desku. Hliník se roztaví a zcela váš spotřebič zničí.

Bezpečnostní pojistka „Elektronika“

Pokud teplota v elektronických obvodech vystoupí příliš vysoko, bezpečnostní zařízení automaticky zredukuje výkon přiváděný do varné desky.

Bezpečnostní zařízení „Prázdný hrnec“.

Každá varná zóna má bezpečnostní zařízení, které neustále zjišťuje teplotu varné zóny. Za těchto podmínek nehrozí nebezpečí přehřátí zaviněného prázdným nádobím.

Používání varných zón podle hrnců (závisí na modelu)

Multi nádoby - varná zóna o průměru 23 cm

Zóna o průměru 23 cm - použijte nádoby o průměru 12 - 26 cm.

- Automaticky se přizpůsobí velikosti nádoby.
- Vydává optimální výkon.
- Obnovuje dokonalé rozmístění tepla.
- Zabezpečuje stejnoměrný výkon energie, proto můžete snadno připravit palačinky o větším průměru, nebo ryb většího množství budou rovnoměrně propečené.

Multi-servisní zóny o průměru 18 cm a 21 cm

Zóna o průměru 18 cm - použijte nádoby o průměru 12 cm až 22 cm

Zóna o průměru 21 cm - použijte nádoby o průměru 18 cm až 24 cm

Malé nádoby - varná zóna o průměru 16 cm

Slouží k přípravě omáček, krému, přípravě malého množství nebo individuálních porcí. Použijte nádoby o průměru 10 cm až 18 cm.



Důležité upozornění

Pokud je pod varnou deskou umístěna trouba (viz odstavec „Doporučená instalace“), bezpečnostní zařízení varné desky zabrání jejímu provozu během čištění trouby „pyrolýzou“. Během používání indukční varné desky na ní nenechávejte položené žádné magnetizovatelné předměty (kreditní karty, kazety atd.)

Upozornění pro nositele jakýchkoliv aktivních implantátů (stimulátory, inzulínové pumpy atd.): vaše indukční deska vytváří ve svém blízkém okolí elektromagnetické pole. Proto doporučujeme kontaktovat dodavatele vašeho implantátu v případě jakékoli možné nekompatibility.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

Údržba	Jak postupovat	Produkt/příslušenství
Údržba jiskrového zapalovače a trysek	Pokud se zapalovače znečistí, vyčistěte je pomocí kartáčku s tuhými nekovovými štětinami. Plynová tryska je uprostřed každého hořáku a má tvar misky. Dbejte, abyste trysky při čištění ani trochu neucpali, značně by to totiž snížilo výkon vašeho plynového hořáku.	- Malý kartáček s tvrdými štětinami.
Údržba mřížky a plynových hořáků	Na vyčištění jakýchkoliv odolných skvrn použijte prostředek pro jemné povrchy (neabrazivní). Poté opláchněte čistou vodou. Pečlivě vysušte celý hořák před opětovným použitím.	- Přípravek pro jemné povrchy - čisticí houbička
Údržba indukčních zón	Vyčistěte horkou vodou, poté utřete. Pokud je to nutné, tak zakončete tvrdou stranou houbičky a vysušte. Na vyčištění jakýchkoliv odolných skvrn použijte speciální prostředek pro sklo-keramické povrchy (viz příklad vedle).	- čisticí houbička - speciální prostředek pro sklokeramické povrchy, (např. Cera-clean)
Údržba skleněné plochy	Vyčistěte ji horkou vodou, poté ji utřete. Na vyčištění jakýchkoliv odolných skvrn použijte speciální prostředek pro sklo-keramické povrchy.	- Čisticí houbička - Speciální prostředek pro čištění sklokeramických desek (např. Clearit)

Čištění spotřebiče

K čištění Vašich spotřebičů doporučujeme používat prostředky **zn. CLEARIT**, za jejichž kvalitu ručíme. Objednat je můžete na www.elmax.cz nebo u Vašeho prodejce spotřebičů BRANDT. Za použití prostředků jiných značek výrobce neručí.



⚠ Důležité upozornění
Nikdy nečistěte přístroj, pokud jej používáte. Veškerá tlačítka a voliče uveďte do fáze 0. pokud se na varné desce objeví trhлина, odpojte přístroj ze sítě pro zamezení vzniku elektrického šoku. Kontaktujte servis.

🔍 Upozornění
Součásti varné desky je lepší umývat v ruce než v automatické myčce.
Nikdy nepoužívejte k čištění varné desky drátěnku - velmi drsnou houbu (typu Scotch Brite).
Nepoužívejte parní čistič.

MENŠÍ PORUCHY A ANOMÁLIE

V případě že máte jakékoliv pochybnosti o správném chodu vaší desky, to ještě nutně neznamená, že jde o poruchu. Proto proveďte následující body:

Zjistíte, že:	Co dělat:
Zapalování hořáků: Když se zmáčknu ovladače, nic nejiskří.	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte elektrické připojení varné desky. • Zkontrolujte, zda jsou čisté zapalovače. • Zkontrolujte, zda jsou hořáky čisté a ve správné poloze. • Pokud je varná deska připevněna k pracovní desce, ujistěte se, že přípevňovací svorky nebyla zkroucena. • Ujistěte se, že se těsnící kroužky neposunuly.
Když zmáčknu jen jeden ovladač, začnou jiskřit oba hořáky	<ul style="list-style-type: none"> • Toto je normální. Zapalovací systém je centralizován a všechny hořáky jiskří najednou.
Hořáky jiskří, ale nezapálí se.	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda nebyla přímáčkuta venkovní přípojka plynu. • Zkontrolujte, zda je trubka venkovní přípojky plynu kratší než 2m. • Zkontrolujte, zda je otevřen hlavní plynový kohout. • Pokud používáte plynovou bombu nebo nádrž, ujistěte se, zda není prázdná. • Pokud jste vaši desku právě namontovali nebo měnili bombu, přidržte ovladač na několik sekund otevřený na plno, aby mohl plyn projít až do hořáků. • Ujistěte se, že trysky nejsou ucpané. Pokud jsou, tak je pročistěte jehlou. • Zažehněte plynový hořák předtím, než na něj dáte hrnec.
Pokud je vaše deska spojena s bezpečnostním plynovým zařízením a plameny zhasnou, jakmile uvolníte ovladač.	<ul style="list-style-type: none"> • Úplně zmáčknete ovladač a držte ho pod tlakem po dobu několika sekund po zapálení hořáku. • Zkontrolujte, zda jsou součásti hořáku na místě. • Zkontrolujte, zda těsnící kroužky pod ovladačem zůstaly na svém místě. • Zabraňte jakýmkoliv velkým průvanům v pokoji. • Zažehněte plynový hořák dříve, než na něj dáte hrnec.
V poloze minimum plameny vyhasnou nebo jsou příliš vysoké.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabraňte jakýmkoliv velkým průvanům v pokoji. • Ujistěte se, že typ vámi používaného plynu odpovídá namontovaným tryskám (viz označení trysek, kapitola „Hodnocení parametrů plynu“). • Zapamatujte si, že plynová deska je dodána ve výchozím nastavení režimu na zemní plyn. • Zkontrolujte nastavení šroubu regulace výkonu (viz odstavec „Změna dodávky plynu“).
Plameny jsou nepravidelné.	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda jsou hořáky a trysky čisté a zda jsou umístěny správně. • Zkontrolujte, že máte dost plynu ve vaší bombě.
Varná deska při prvním používání zapáchá.	Zapalte každou zónu na půl hodiny s nádobou plnou vody.
Varná desky vydává tikavý zvuk.	To je normální. Zvuk je vytvářen systémem, který rozděljuje energii mezi dvě zóny.
Hrnci při vaření na indukčních zónách vydává zvuk.	Toto je normální za vysokého tlaku s určitými druhy hrnců. Pro varnou desku to není vůbec nebezpečné.

PRŮVODCE POUŽITÍM PLYNOVÉ VARNÉ DESKY

	Příprava	Čas	Velmi rychlý	Středně rychlý
Polévky	Vývary Zahuštěné polévky	8-10 min	X	
Ryby	rychlý bujón grilované	8-10 min 8-10 min	X X	
Omáčky	Holandská, Bearnská, Bešamelová, Aurore	10 minut		X X
Zelenina	čekanka, špenát Luštěniny v omáčce Provensálská rajčata Smažené brambory Těstoviny	25-30 min 15-20 min	X X X X X	
Maso	Steak Frikasé (ragú) Telecí kolínko dušené Smažený řízek Pečené hovězí (litinová grilovací pánev)	90 min 10-12 min 10 min	X X X X	
Smažení	Hranolky Lívance		X X	
Dezerty	Rýžový nákyp (mléčná rýže) Ovocný kompot Palačinky Čokoláda Pudink Káva	25 min 3-4 min 3-4 min 10 min		X X X

PRŮVODCE POUŽITÍM INDUKČNÍ DESKY

		SMAŽENÍ Uvedení do varu			VAR/OSMAHNUTÍ Opětovné vaření Var menších polévek	VAR /DUŠENÍ			OHŘEV		
		P	9	8		7	6	5	4	3	2
POLÉVKY	Vývary Zahušťované polévky					●		●			
RYBY	Rychlý bujón Mražené					●	●				
OMÁČKY	Zeleninové zasmažené na másle s vejci (Holandská, Bearnská) Hotové omáčky							●	●	●	
ZELENINA	Čekanka, špenát Dušená zelenina Vařené brambory Smažené brambory Pečené brambory Rozmražení zeleniny						● ● ● ● ●			●	
MASO	Maso v tenkých plátcích Smažený steak Grilování (litinová grilovací pánev)			●	● ●						
SMAŽENÍ	Zmražené hranolky Čerstvé hranolky	● ●									
OSTATNÍ	Vaření v tlakovém hrnci Ovocné kompoty Palačinky Pudink Čokoláda Marmeláda Mléko Smažená vejce Těstoviny Dětská jídla ve sklenicích (ohřívací lázeň) Dušení Kreolská (kořeněná) rýže Rýžový nákyp					● ●	● ● ● ● ●			●	
						● ●			●		

NĚKOLIK DOPORUČENÍ

Zažehnutí plamene s pojistkou	<ul style="list-style-type: none"> - Otočte zcela voličem, dokud se neobjeví oheň. - V případě výpadku proudu je možné plamen zažehnout hořák pomocí zápalky. Zvolte hořák a rozsvícenou zápalku přidržte u hořáku.
Použití nádobí	<ul style="list-style-type: none"> - Na plynových hořácích a sklokeramice vždy používejte stabilní nádoby s plochým dnem odolným teplotách. - Používejte odpovídající nádobí: rozměry dna by neměly být stejné nebo větší než varné zóny.
Hlavní zásady údržby	<ul style="list-style-type: none"> - Pravidelně čistěte hořáky: čištění je nutné pro zajištění jejich správné funkčnosti a pravidelného příkonu. - Neopomíjejte ani trysky. Otřete správně trysky a kryt před jejich instalací na místo. - Dokončete čištění přetřením absorpčním papírem pro setření vlhkých stop.
Rady	<ul style="list-style-type: none"> - Jakmile voda začne vřít snižte výkon pro zamezení přetečení. - Položte na nádobu pokrývku: je to ekonomičtější. - Elektrické desky můžete vypnout i několik minut před ukončením vaření.



Upozornění

Vždy si podrobně přečtete každou stránku návodu.

SERVIS

Jakékoli servisní zásahy musí provádět autorizovaný servis. Při hlášení závady uveďte reference spotřebiče (model, typ, výrobní číslo). Tyto informace se nacházejí na štítku zesponu varné desky.

Brandt

Výhradní dovozce:
ELMAX STORE a.s.
Horní Těrlicko 777
735 42 TĚRLICKO
tel.: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU
tel.: 599 529 251, 254