

INDUCTION HOB

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 302 E

Dear customer,
Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

- 1. SAFETY INSTRUCTIONS2
 - 1.1 Intended Use.....2
 - 1.2 Safety Warnings3
 - 1.3 Installation3
 - 1.4 Operation and Maintenance.....6
- 2. SPECIFICATIONS10
- 3. PRODUCT OVERVIEW11
 - 3.1 Top View.....11
 - 3.2 Control Panel11
 - 3.3 Working Theory.....12
 - 3.4 Before using your New Induction Hob.....12
- 4. QUICK START GUIDE.....13
 - 4.1 Cooking Tips.....13
 - 4.2 Detection of Small Articles14
 - 4.3 Heat Settings14
- 5. PRODUCT INSTALLATION15
 - 5.1 Selection of Installation Equipment.....15
 - 5.2 Before installing the hob, make sure that16
 - 5.3 After installing the hob, make sure that16
 - 5.4 Before locating the fixing brackets17
 - 5.5 Adjusting the bracket position.....17
 - 5.6 Cautions.....18
 - 5.7 Connecting the hob to the mains power supply.....18
- 6. OPERATION INSTRUCTIONS20
 - 6.1 Touch Controls20
 - 6.2 Choosing the right Cookware.....20
 - 6.3 How to use.....22
- 7. CLEANING AND MAINTENANCE28
- 8. TROUBLESHOOTING29
- 9. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....30

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 INTENDED USE

THE FOLLOWING SAFETY GUIDELINES ARE INTENDED TO PREVENT UNFORESEEN RISKS OR DAMAGE FROM UNSAFE OR INCORRECT OPERATION OF THE APPLIANCE. PLEASE CHECK THE PACKAGING AND APPLIANCE ON ARRIVAL TO MAKE SURE EVERYTHING IS INTACT TO ENSURE SAFE OPERATION. IF YOU FIND ANY DAMAGE, PLEASE CONTACT THE RETAILER OR DEALER. PLEASE NOTE MODIFICATIONS OR ALTERATIONS TO THE APPLIANCE ARE NOT ALLOWED FOR YOUR SAFETY CONCERN. UNINTENDED USE MAY CAUSE HAZARDS AND LOSS OF WARRANTY CLAIMS.

EXPLANATION OF SYMBOLS

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

1.2 SAFETY WARNINGS

YOUR SAFETY IS IMPORTANT TO US. PLEASE READ THIS INFORMATION BEFORE USING YOUR COOKTOP.

1.3 INSTALLATION

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE MAINS ELECTRICITY SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY WORK OR MAINTENANCE ON IT.
- CONNECTION TO A GOOD EARTH WIRING SYSTEM IS ESSENTIAL AND MANDATORY.
- ALTERATIONS TO THE DOMESTIC WIRING SYSTEM MUST ONLY BE MADE BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.
- FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN ELECTRICAL SHOCK OR DEATH.

CUT HAZARD

- TAKE CARE - PANEL EDGES ARE SHARP.
- FAILURE TO USE CAUTION COULD RESULT IN INJURY OR CUTS.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.
- NO COMBUSTIBLE MATERIAL OR PRODUCTS SHOULD BE PLACED ON THIS APPLIANCE AT ANY TIME.
- PLEASE MAKE THIS INFORMATION AVAILABLE TO THE PERSON RESPONSIBLE FOR INSTALLING THE APPLIANCE AS IT COULD REDUCE YOUR INSTALLATION COSTS.

- IN ORDER TO AVOID A HAZARD, THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED ACCORDING TO THESE INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.
- THIS APPLIANCE IS TO BE PROPERLY INSTALLED AND EARTHED ONLY BY A SUITABLY QUALIFIED PERSON.
- THIS APPLIANCE SHOULD BE CONNECTED TO A CIRCUIT WHICH INCORPORATES AN ISOLATING SWITCH PROVIDING FULL DISCONNECTION FROM THE POWER SUPPLY.
- FAILURE TO INSTALL THE APPLIANCE CORRECTLY COULD INVALIDATE ANY WARRANTY OR LIABILITY CLAIMS.
- THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.
- CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.
- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
- WARNING: IF THE SURFACE IS CRACKED, SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK, FOR HOB SURFACES OF GLASS-CERAMIC OR SIMILAR MATERIAL WHICH PROTECT LIVE PARTS

- METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND LIDS SHOULD NOT BE PLACED ON THE HOB SURFACE SINCE THEY CAN GET HOT
- A STEAM CLEANER IS NOT TO BE USED.
- DO NOT USE A STEAM CLEANER TO CLEAN YOUR COOKTOP.
- THE APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE REMOTE-CONTROL SYSTEM.
- WARNING: DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES.
- THE COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED. A SHORT TERM COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED CONTINUOUSLY.
- WARNING: UNATTENDED COOKING ON A HOB WITH FAT OR OIL CAN BE DANGEROUS AND MAY RESULT IN FIRE. NEVER TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER, BUT SWITCH OFF THE APPLIANCE AND THEN COVER FLAME E.G. WITH A LID OR A FIRE BLANKET.

1.4 OPERATION AND MAINTENANCE

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- DO NOT COOK ON A BROKEN OR CRACKED COOKTOP. IF THE COOKTOP SURFACE SHOULD BREAK OR CRACK, SWITCH THE APPLIANCE OFF IMMEDIATELY AT THE MAINS POWER SUPPLY (WALL SWITCH) AND CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN.
- SWITCH THE COOKTOP OFF AT THE WALL BEFORE CLEANING OR MAINTENANCE.
- FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN ELECTRICAL SHOCK OR DEATH.

HEALTH HAZARD

- THIS APPLIANCE COMPLIES WITH ELECTROMAGNETIC SAFETY STANDARDS.
- HOWEVER, PERSONS WITH CARDIAC PACEMAKERS OR OTHER ELECTRICAL IMPLANTS (SUCH AS INSULIN PUMPS) MUST CONSULT WITH THEIR DOCTOR OR IMPLANT MANUFACTURER BEFORE USING THIS APPLIANCE TO MAKE SURE THAT THEIR IMPLANTS WILL NOT BE AFFECTED BY THE ELECTROMAGNETIC FIELD.
- FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE MAY RESULT IN DEATH.

HOT SURFACE HAZARD

- DURING USE, ACCESSIBLE PARTS OF THIS APPLIANCE WILL BECOME HOT ENOUGH TO CAUSE BURNS.
- DO NOT LET YOUR BODY, CLOTHING OR ANY ITEM OTHER THAN SUITABLE COOKWARE CONTACT THE INDUCTION GLASS UNTIL THE SURFACE IS COOL.

- KEEP CHILDREN AWAY.
- HANDLES OF SAUCEPANS MAY BE HOT TO TOUCH. CHECK SAUCEPAN HANDLES DO NOT OVERHANG OTHER COOKING ZONES THAT ARE ON.
- KEEP HANDLES OUT OF REACH OF CHILDREN.
- FAILURE TO FOLLOW THIS ADVICE COULD RESULT IN BURNS AND SCALDS.

CUT HAZARD

- THE RAZOR-SHARP BLADE OF A COOKTOP SCRAPER IS EXPOSED WHEN THE SAFETY COVER IS RETRACTED. USE WITH EXTREME CARE AND ALWAYS STORE SAFELY AND OUT OF REACH OF CHILDREN.
- FAILURE TO USE CAUTION COULD RESULT IN INJURY OR CUTS.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE. BOILOVER CAUSES SMOKING AND GREASY SPILLOVERS THAT MAY IGNITE.
- NEVER USE YOUR APPLIANCE AS A WORK OR STORAGE SURFACE.
- NEVER LEAVE ANY OBJECTS OR UTENSILS ON THE APPLIANCE.
- DO NOT PLACE OR LEAVE ANY MAGNETISABLE OBJECTS (E.G. CREDIT CARDS, MEMORY CARDS) OR ELECTRONIC DEVICES (E.G. COMPUTERS, MP3 PLAYERS) NEAR THE APPLIANCE, AS THEY MAY BE AFFECTED BY ITS ELECTROMAGNETIC FIELD.

- NEVER USE YOUR APPLIANCE FOR WARMING OR HEATING THE ROOM.
- AFTER USE, ALWAYS TURN OFF THE COOKING ZONES AND THE COOKTOP AS DESCRIBED IN THIS MANUAL (I.E. BY USING THE TOUCH CONTROLS). DO NOT RELY ON THE PAN DETECTION FEATURE TO TURN OFF THE COOKING ZONES WHEN YOU REMOVE THE PANS.
- DO NOT ALLOW CHILDREN TO PLAY WITH THE APPLIANCE OR SIT, STAND, OR CLIMB ON IT.
- DO NOT STORE ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN IN CABINETS ABOVE THE APPLIANCE. CHILDREN CLIMBING ON THE COOKTOP COULD BE SERIOUSLY INJURED.
- DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE OR UNATTENDED IN THE AREA WHERE THE APPLIANCE IS IN USE.
- CHILDREN OR PERSONS WITH A DISABILITY WHICH LIMITS THEIR ABILITY TO USE THE APPLIANCE SHOULD HAVE A RESPONSIBLE AND COMPETENT PERSON TO INSTRUCT THEM IN ITS USE. THE INSTRUCTOR SHOULD BE SATISFIED THAT THEY CAN USE THE APPLIANCE WITHOUT DANGER TO THEMSELVES OR THEIR SURROUNDINGS.
- DO NOT REPAIR OR REPLACE ANY PART OF THE APPLIANCE UNLESS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THE MANUAL. ALL OTHER SERVICING SHOULD BE DONE BY A QUALIFIED TECHNICIAN.
- DO NOT PLACE OR DROP HEAVY OBJECTS ON YOUR COOKTOP.
- DO NOT STAND ON YOUR COOKTOP.
- DO NOT USE PANS WITH JAGGED EDGES OR DRAG PANS ACROSS THE INDUCTION GLASS SURFACE AS THIS CAN SCRATCH THE GLASS.

- DO NOT USE SCOURERS OR ANY OTHER HARSH ABRASIVE CLEANING AGENTS TO CLEAN YOUR COOKTOP, AS THESE CAN SCRATCH THE INDUCTION GLASS.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:
 - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
 - FARM HOUSES;
 - BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE ENVIRONMENTS;
 - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS.
- WARNING: THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE.
- CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS.
- CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OF AGE SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF YOUR NEW INDUCTION HOB. WE RECOMMEND THAT YOU SPEND SOME TIME TO READ THIS INSTRUCTION / INSTALLATION MANUAL IN ORDER TO FULLY UNDERSTAND HOW TO INSTALL CORRECTLY AND OPERATE IT. FOR INSTALLATION, PLEASE READ THE INSTALLATION SECTION.

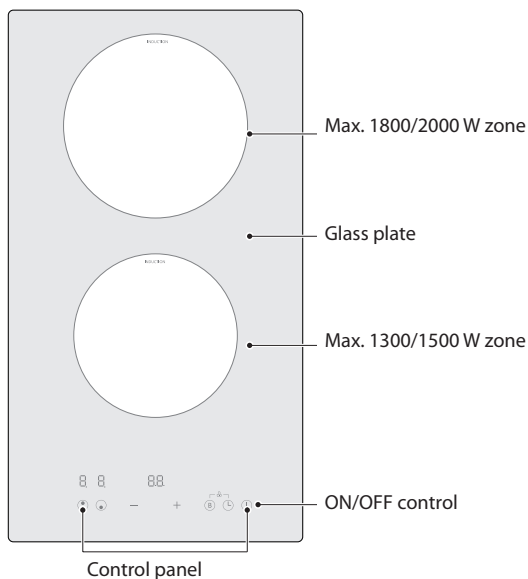
READ ALL THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE AND KEEP THIS INSTRUCTION / INSTALLATION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

2. SPECIFICATIONS

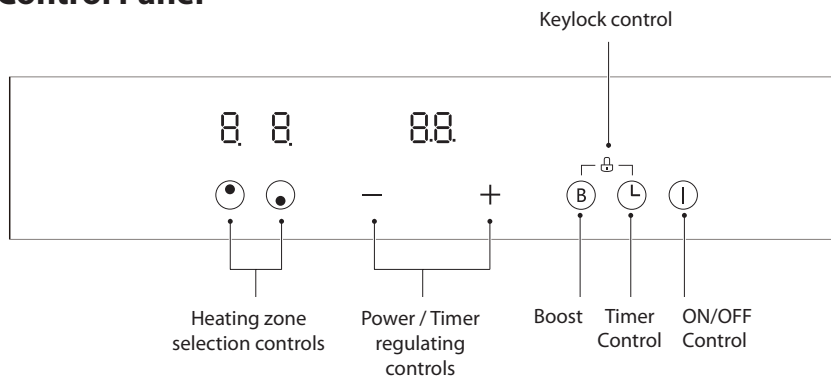
Cooking Hob	PHD 302 E
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size LxWxH(mm)	288x520x59
Building-in Dimensions AxB (mm)	268x500

3. PRODUCT OVERVIEW

3.1 Top View



3.2 Control Panel

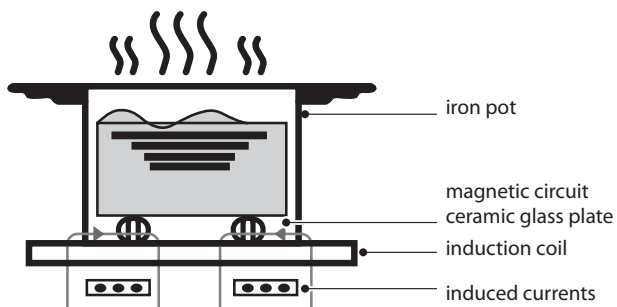


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

3.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



3.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

4. QUICK START GUIDE



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power-Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

4.3 Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

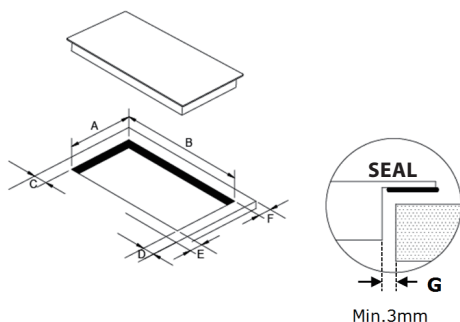
5. PRODUCT INSTALLATION

5.1 Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

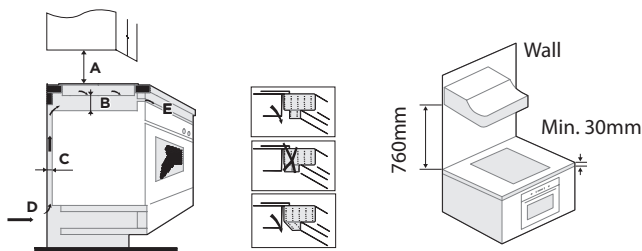


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4-0	500+4-0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below.



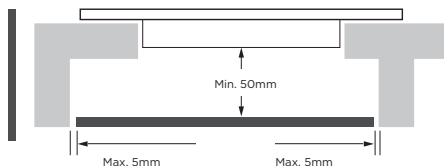
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

5.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

5.3 After installing the hob, make sure that

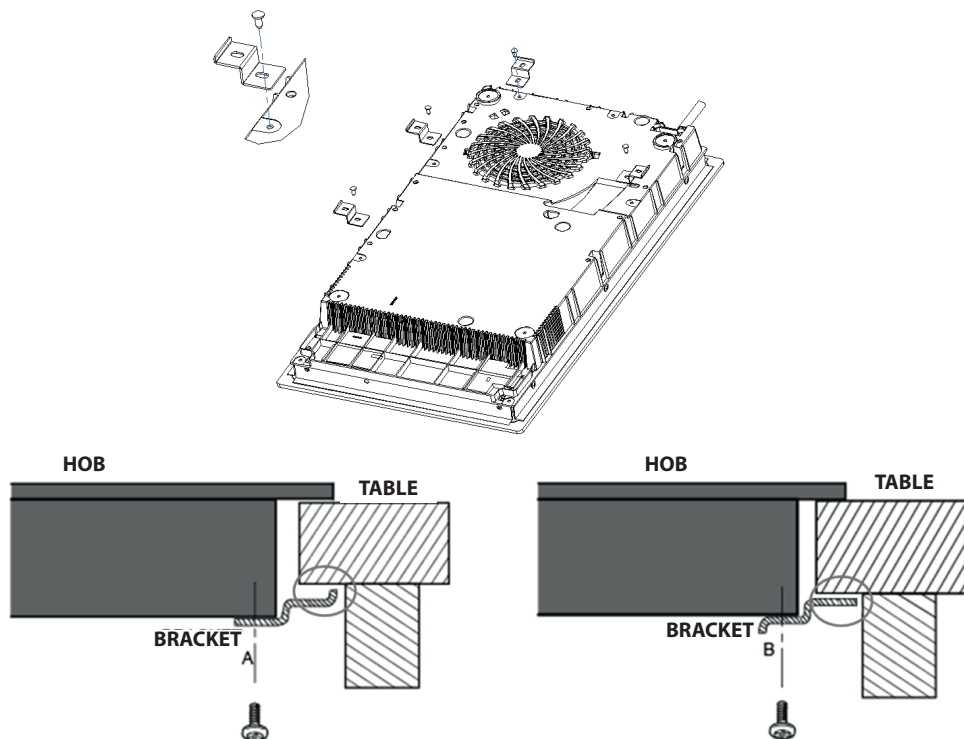
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

5.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

5.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

5.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. In order to prevent any damage, the plastic or wooden kitchen material and the adhesive must be resistant to temperatures up to 150 °C.
6. A steam cleaner is not to be used.

5.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

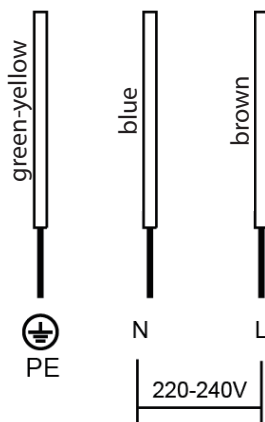
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

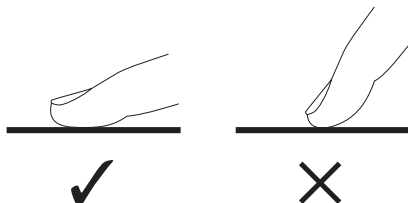


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

6. OPERATION INSTRUCTIONS

6.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



6.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.



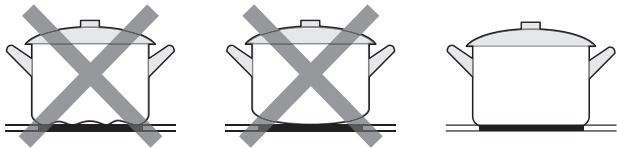
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking.

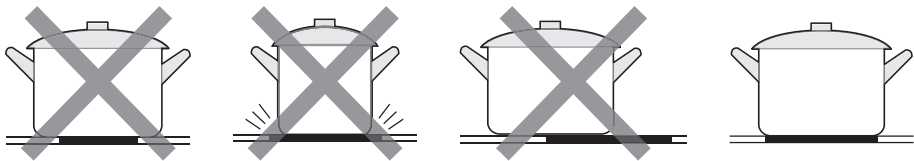
Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



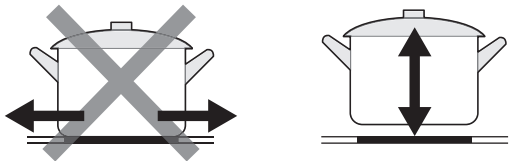
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

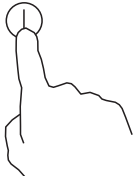
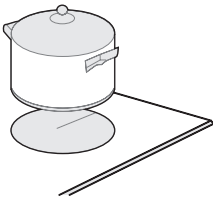
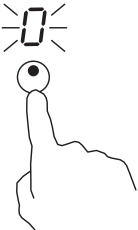


- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

6.3 How to use

Start cooking

1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
3. Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.	
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display “U” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
2. Turn the cooking zone o by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".	  
3. Turn the whole cooktop o by touching the ON/OFF control.	
4. Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

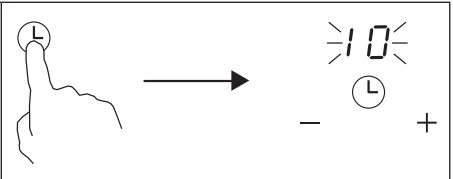
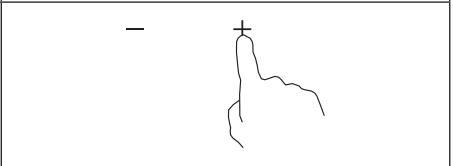
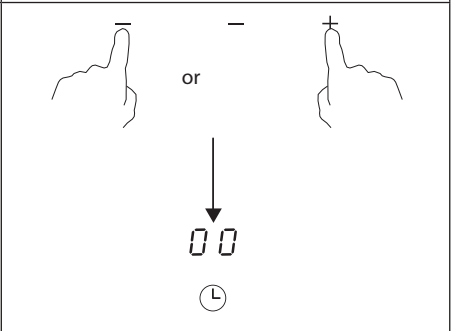
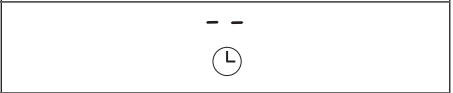
Timer controls

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

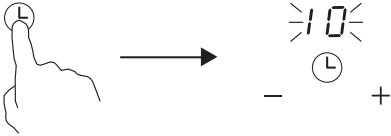
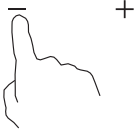
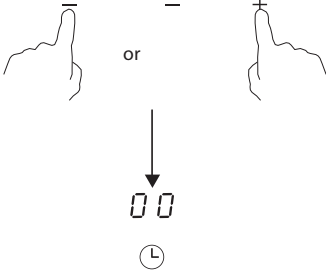
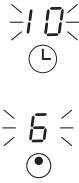
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active. 2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.	
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately. NOTE The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.	
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows "p".	

Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.	
2. Turn the cooking zone o by touching the Boost control. Make sure the display shows "0".	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob o with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware" See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the right cookware". Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

9. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TECHNICAL INFORMATION

Technical information can be found on the type plate on the inside of the appliance and on the energy label. The QR code, on the supplied energy label, contains a link to register the appliance in the EU Eprel database. Keep the energy label, the instructions for use, together with other documents supplied with the device.

TESTING INFORMATION

The delivered device is in accordance with Ecodesign a EN 60350-2: 2018+A1:2021. Air access requirements for proper operation of the device, the minimum distance from the wall and the dimensions of the device are part of this manual. If you have any further questions, please contact the manufacturer.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

Model name and serial number can be found on the rating plate. Position of rating plate can be changed without notice.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

When contacting our authorized service, have the model designation, serial number and defect description available.

To download documents, visit www.philco.cz.

To report a defect and obtain additional service information, visit <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Subject to change without notice.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

Original of this user manual is in czech language.

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 302 E

**Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si
všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.**

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
1.1 PLÁNOVANÉ POUŽITÍ	2
1.2 BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	3
1.3 INSTALACE	3
1.4 PROVOZ A ÚDRŽBA	6
2. TECHNICKÉ ÚDAJE	10
3. CELKOVÝ POPIS SPOTŘEBIČE	11
3.1 Pohled shora	11
3.2 Ovládací panel	11
3.3 Teorie fungování	12
3.4 Před použitím nového indukční varné desky	12
4. PRŮVODCE RYCHLÝM STARTEM	13
4.1 Tipy na vaření	13
4.2 Detekce drobných předmětů	14
4.3 Nastavení tepla	14
5. INSTALACE PRODUKTU	15
5.1 Volba instalačního vybavení	15
5.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda	16
5.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda	16
5.4 Před umístěním upevňovacích držáků	17
5.5 Nastavení polohy držáku	17
5.6 Upozornění	18
5.7 Připojení varné desky k síťovému napájení	18
6. PROVOZNÍ POKYNY	20
6.1 Dotykové ovládací prvky	20
6.2 Volba správné varné nádoby	20
6.3 Způsob používání	22
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	28
8. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	29
9. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH	30

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1.1 PLÁNOVANÉ POUŽITÍ

NÁSLEDUJÍCÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY MAJÍ ZABRÁNIT NEPŘEDVÍDANÝM RIZIKŮM NEBO ŠKODÁM ZPŮSOBENÝM NEBEZPEČNÝM NEBO NESPRÁVNÝM PROVOZEM SPOTŘEBIČE. PŘI PŘÍCHODU ZKONTROLUJTE OBAL A SPOTŘEBIČ, ABYSTE SE UJISTILI, ZDA JE VŠECHNO NEPORUŠENÉ, ABY BYL ZAJIŠTĚN BEZPEČNÝ PROVOZ. POKUD ZJISTÍTE JAKÉKOLIV POŠKOZENÍ, KONTAKTUJTE PRODEJCE NEBO PRODEJCE. MĚJTE NA PAMĚTI, ŽE ÚPRAVY NEBO ZMĚNY SPOTŘEBIČE NEJSOU Z DŮVODU VAŠÍ BEZPEČNOSTI POVOLENY. POUŽITÍ, KTERÉ NENÍ V SOULADU S POKYNY, MŮŽE ZPŮSOBIT NEBEZPEČÍ A ZTRÁTU ZÁRUČNÍCH NÁROKŮ.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

	Nebezpečí Tento symbol označuje, že existuje nebezpečí pro život a zdraví osob způsobené mimořádně hořlavým plynem.
	Varování před elektrickým napětím Tento symbol označuje, že existuje nebezpečí ohrožení života a zdraví osob v důsledku napětí.
	Varování Signální slovo označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které, není-li mu zabráněno, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.
	Upozornění Signální slovo označuje nebezpečí s nízkým stupněm rizika, které, není-li mu zabráněno, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.
	Pozor Signální slovo označuje důležité informace (např. škody na majetku), ale ne nebezpečí.
	Dodržujte pokyny Tento symbol znamená, že servisní technik by měl tento spotřebič obsluhovat a udržovat pouze v souladu s návodem k obsluze.

Před použitím/uvedením spotřebiče si pozorně a pozorně přečtete tento návod k obsluze a uschovejte jej v bezprostřední blízkosti místa instalace nebo spotřebiče pro pozdější použití!

1.2 BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

VAŠE BEZPEČNOST JE PRO NÁS DŮLEŽITÁ. PŘED POUŽITÍM VARNÉ DESKY SI PŘEČTĚTE TYTO INFORMACE.

1.3 INSTALACE

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

PŘED PROVEDENÍM JAKÉKOLIV PRÁCE NEBO ÚDRŽBY NA SPOTŘEBIČI HO ODPOJTE OD ELEKTRICKÉ SÍTĚ.

- PŘIPOJENÍ K DOBRÉMU SYSTÉMU UZEMNĚNÍ JE NEZBYTNÉ A POVINNÉ.
- ÚPRAVY DOMÁCIHO ELEKTROINSTALACE SMÍ PROVÁDĚT POUZE KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ.
- NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PROUDEM NEBO SMRT.

NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ

- DÁVEJTE POZOR - OKRAJE PANELŮ JSOU OSTRÉ.
- NEOPATRNOST MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZRANĚNÍ NEBO ŘEZNÉ RÁNY.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- PŘED INSTALACÍ NEBO POUŽITÍM TOHOTO ZAŘÍZENÍ SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO POKYNY.
- NA TENTO SPOTŘEBIČ BY SE NIKDY NEMĚL UMÍSŤOVAT ŽÁDNÝ HOŘLAVÝ MATERIÁL NEBO PRODUKTY.
- DEJTE PROSÍM TYTO INFORMACE K DISPOZICI OSOBE ZODPOVĚDNÉ ZA INSTALACI SPOTŘEBIČE, PROTOŽE BY TO MOHLO SNÍŽIT VAŠE NÁKLADY NA INSTALACI.

- ABY SE PŘEDEŠLO NEBEZPEČÍ, TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT NAINSTALOVÁN PODLE TĚCHTO POKYNŮ K INSTALACI.
- TENTO SPOTŘEBIČ SMÍ SPRÁVNĚ NAINSTALOVAT A UZEMNIT POUZE PŘIMĚŘENĚ KVALIFIKOVANÁ OSOBA.
- TENTO SPOTŘEBIČ BY MĚL BÝT PŘIPOJEN K OKRUHU, KTERÝ OBSAHUJE ODDĚLOVACÍ SPÍNAČ, KTERÝ UMOŽŇUJE ÚPLNÉ ODPOJENÍ OD NAPÁJENÍ.
- NESPRÁVNÁ INSTALACE SPOTŘEBIČE MŮŽE VÉST K NEPLATNOSTI JAKÝCHKOLIV NÁROKŮ NA ZÁRUKU NEBO OPRÁVNĚNÍ POUŽÍVAT SPOTŘEBIČ.
- TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI VE VĚKU OD 8 LET A STARŠÍ A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, POKUD JSOU POD DOHLEDEM NEBO JSOU POUČENY O POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM A ROZUMÍ NEBEZPEČÍ S TÍM SOUVISEJÍCÍM.
- DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMÍ HRÁT. ČIŠTĚNÍ A UŽIVATELSKOU ÚDRŽBU NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.
- POKUD JE NAPÁJECÍ KABEL POŠKOZENÝ, MUSÍ HO VYMĚNIT VÝROBCE, JEHO SERVISNÍ ZÁSTUPCE NEBO PODOBNĚ KVALIFIKOVANÁ OSOBA, ABY SE PŘEDEŠLO NEBEZPEČÍ.
- VAROVÁNÍ: POKUD JE POVRCH PRASKLÝ, VYPNĚTE SPOTŘEBIČ, ABYSTE PŘEDEŠLI MOŽNOSTI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM, PRO POVRCHY VARNÉ DESKY ZE SKLOKERAMICKÉHO NEBO PODOBNÉHO MATERIÁLU, KTERÝ CHRÁNÍ ČÁSTI POD NAPĚTÍM.

- KOVOVÉ PŘEDMĚTY, JAK JSOU NOŽE, VIDLIČKY, LŽÍCE A POKLIČKY, BY SE NEMĚLY KLÁST NA POVRCH VARNÉ DESKY, PROTOŽE SE MOHOU OHŘÁT.
- NESMÍ SE POUŽÍVAT PARNÍ ČISTIČ.
- K ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČ.
- SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN K OVLÁDÁNÍ POMOCÍ EXTERNÍHO ČASOVAČE NEBO SAMOSTATNÉHO SYSTÉMU DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ.
- VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ POŽÁRU: NESKLADUJTE PŘEDMĚTY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
- PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM. KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT NEPŘETRŽITĚ KONTROLOVÁN.
- VAROVÁNÍ: VAŘENÍ BEZ DOZORU NA VARNÉ DESCE S TUKEM NEBO OLEJEM MŮŽE BÝT NEBEZPEČNÉ A MŮŽE ZPŮSOBIT POŽÁR. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE UHASIT OHEŇ VODOU, ALE VYPNĚTE SPOTŘEBIČ A POTOM PLAMEN PŘIKRYJTE NAPŘ. POKLICÍ NEBO POŽÁRNÍ PŘIKRÝVKOU.

1.4 PROVOZ A ÚDRŽBA

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- NEVAŘTE NA ROZBITÉ NEBO PRASKLÉ VARNÉ DESCE. POKUD SE POVRCH VARNÉ DESKY ZLOMÍ NEBO PRASKNE, OKAMŽITĚ VYPNĚTE SPOTŘEBIČ SÍTOVÝM VYPÍNAČEM (NA STĚNĚ) A KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA.
- PŘED ČIŠTĚNÍM NEBO ÚDRŽBOU VARNOU DESKU VYPNĚTE U STĚNY.
- NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PROUDEM NEBO SMRT.

ZDRAVOTNÍ RIZIKA

- TENTO SPOTŘEBIČ SPLŇUJE NORMY ELEKTROMAGNETICKÉ BEZPEČNOSTI.
- OSOBY S KARDIOSTIMULÁTOREM NEBO JINÝMI ELEKTRICKÝMI IMPLANTÁTY (JAKO JSOU INZULÍNOVÉ PUMPY) SE VŠAK MUSÍ PŘED POUŽITÍM TOHOTO ZAŘÍZENÍ PORADIT SE SVÝM LÉKAŘEM NEBO VÝROBCEM IMPLANTÁTŮ, ABY SE UBEZPEČILY, ŽE JEJICH IMPLANTÁTY NEBUDOU OVLIVNĚNY ELEKTROMAGNETICKÝM POLEM.
- NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK SMRT.

NEBEZPEČÍ HORKÉHO POVRCHU

- BĚHEM POUŽÍVÁNÍ SE PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI TOHOTO SPOTŘEBIČE ZAHŘEJÍ NATOLIK, ŽE ZPŮSOBÍ POPÁLENINY.
- NEDOVOLTE, ABY SE VAŠE TĚLO, ODĚV NEBO JINÝ PŘEDMĚT JAKO VHODNÉ NÁDOBÍ, DOSTALO DO KONTAKTU S INDUKČNÍM SKLEM, DOKUD POVRCH NEVYCHLADNE.

- UDRŽUJTE DĚTI MIMO DOSAH.
- RUKOJETI VARNÝCH NÁDOB MOHOU BÝT HORKÉ NA DOTEK. ZKONTROLUJTE, ZDA RUKOJETI VARNÉ NÁDOBY NEPŘEČNÍVAJÍ NAD OSTATNÍMI ZAPNUTÝMI VARNÝMI ZÓNAMI.
- DRŽTE RUKOJETI MIMO DOSAH DĚTÍ.
- NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE VÉST K POPÁLENINÁM A OPAŘENÍ.

NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ

- ČEPEL ŠKRABKY NA VARNOU DESKU JE OSTRÁ JAKO ŽILETKA, KDYŽ JE BEZPEČNOSTNÍ KRYT STAŽEN. POUŽÍVEJTE JI S MIMOŘÁDNOU OPATRNOSTÍ A VŽDY SKLADUJTE BEZPEČNĚ A MIMO DOSAH DĚTÍ.
- NEOPATRNOST MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZRANĚNÍ NEBO ŘEZNÉ RANY.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- NIKDY NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ BĚHEM POUŽÍVÁNÍ BEZ DOZORU. VAŘENÍ ZPŮSOBUJE KOUŘ A ÚNIKY TUKU, KTERÝ SE MŮŽE VZNÍTIT.
- SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE JAKO PRACOVNÍ NEBO ODKLÁDACÍ PLOCHU.
- NIKDY NENECHÁVEJTE NA SPOTŘEBIČI ŽÁDNÉ PŘEDMĚTY ANI NÁŘADÍ.
- V BLÍZKOSTI SPOTŘEBIČE NEUMÍSŤUJTE ANI NENECHÁVEJTE ŽÁDNÉ ZMAGNETIZOVATELNÉ PŘEDMĚTY (NAPŘ. KREDITNÍ KARTY, PAMĚŤOVÉ KARTY) NEBO ELEKTRONICKÁ ZAŘÍZENÍ (NAPŘ. POČÍTAČE, MP3 PŘEHRÁVAČE), PROTOŽE MOHOU BÝT OVLIVNĚNY JEHO ELEKTROMAGNETICKÝM POLEM.

- SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K OHŘÍVÁNÍ NEBO VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTI.
- PO POUŽITÍ VŽDY VYPNĚTE VARNÉ ZÓNY A VARNOU DESKU, JAK JE POPSÁNO V TOMTO NÁVODU (POMOCÍ DOTYKOVÝCH OVLADAČŮ). NESPOLÉHEJTE SE NA FUNKCI DETEKCE VARNÉ NÁDOBY, ŽE VYPNE VARNÉ ZÓNY, KDYŽ ODLOŽÍTE VARNOU NÁDOBU.
- NEDOVOLTE DĚTEM, ABY SI SE SPOTŘEBIČEM HRÁLY, ANI NA NĚM SEDĚLY, STÁLY NEBO NA NĚJ LEZLY.
- NEUCHOVÁVEJTE PŘEDMĚTY, KTERÉ JSOU ZAJÍMAVÉ PRO DĚTI, VE SKŘÍŇKÁCH NAD SPOTŘEBIČEM. DĚTI LEZOUcí NA VARNOU DESKU BY SE MOHLY VÁŽNĚ ZRANIT.
- NENECHÁVEJTE DĚTI SAMOTNÉ NEBO BEZ DOZORU V OBLASTI, KDE SE SPOTŘEBIČ POUŽÍVÁ.
- DĚTI NEBO OSOBY SE ZDRAVOTNÍM POSTIŽENÍM, KTERÉ OMEZUJE JEJICH SCHOPNOST POUŽÍVAT SPOTŘEBIČ, BY MĚLY MÍT ZODPOVĚDNOU A KOMPETENTNÍ OSOBU, KTERÁ JE POUČÍ O JEHO POUŽÍVÁNÍ. ODPOVĚDNÁ OSOBA BY MĚLA BÝT PŘESVĚDČENA, ŽE MŮŽE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT BEZ NEBEZPEČÍ PRO SEBE NEBO SVÉ OKOLÍ.
- NEOPRAVUJTE ANI NEVYMÍNEJTE ŽÁDNOU ČÁST SPOTŘEBIČE, POKUD TO NENÍ VÝSLOVNĚ UVEDENO V NÁVODU. VŠECHNY OSTATNÍ SERVISNÍ PRÁCE BY MĚL PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
- NEPOKLÁDEJTE NA VARNOU DESKU TĚŽKÉ PŘEDMĚTY ANI JE NA NI NEPOUŠTĚJTE.
- NESTŮJTE NA VARNÉ DESCE.
- NEPOUŽÍVEJTE VARNÉ NÁDOBY SE ZUBATÝMI OKRAJI ANI NETAHEJTE VARNÉ NÁDOBY PO POVRCHU INDUKČNÍHO SKLA, PROTOŽE TO MŮŽE SKLO POŠKRÁBAT.

- K ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKY ANI JINÉ DRSNÉ ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY, PROTOŽE MOHOU POŠKRÁBAT INDUKČNÍ SKLO.
- TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI A PODOBNÝCH VYUŽITÍCH, JAK JSOU:
 - KUCHYNĚ PRO ZAMĚSTNANCE V OBCHODECH, KANCELÁŘÍCH A JINÝCH PRACOVNÍCH PROSTŘEDÍCH;
 - NA FARMÁCH;
 - KLIENTY V HOTELECH, MOTELECH A JINÝCH PROSTŘEDÍCH REZIDENČNÍHO TYPU;
 - V PROSTŘEDÍ TYPU NOCLEH SE SNÍDANÍ.
- VAROVÁNÍ: SPOTŘEBIČ A JEHO PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI SE BĚHEM POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ.
- JE POTŘEBA DÁVAT POZOR, ABYSTE SE NEDOTKLI TOPNÝCH TĚLES.
- DĚTI MLADŠÍ 8 LET SE MUSÍ DRŽET MIMO, POKUD NEJSOU POD NEPŘETRŽITÝM DOZOREM.

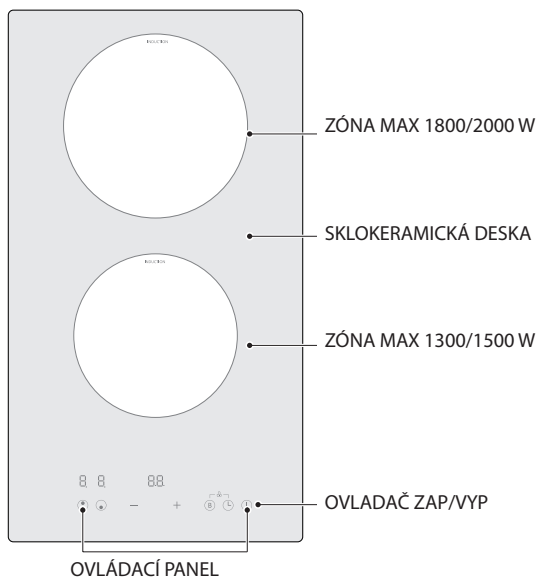
BLAHOPŘEJEME VÁM KE KOUPI VAŠÍ NOVÉ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY. DOPORUČUJEME VÁM, ABYSTE STRÁVILI NĚJAKÝ ČAS PŘEČTENÍM TOHOTO NÁVODU K OBSLUZE/INSTALACI, ABYSTE PLNĚ POCHOPILI, JAK HO SPRÁVNĚ NAINSTALOVAT A OVLÁDAT. PRO INSTALACI SI PŘEČTĚTE ČÁST O INSTALACI. PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD K OBSLUZE/INSTALAČNÍ NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

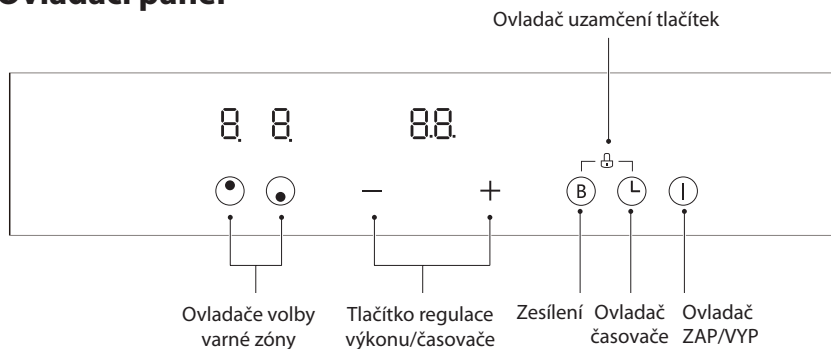
Varná deska	PHD 302 E
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3500 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	288 x 520 x 59
Vestavné rozměry A × B (mm)	268 x 500

3. CELKOVÝ POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Pohled shora



3.2 Ovládací panel

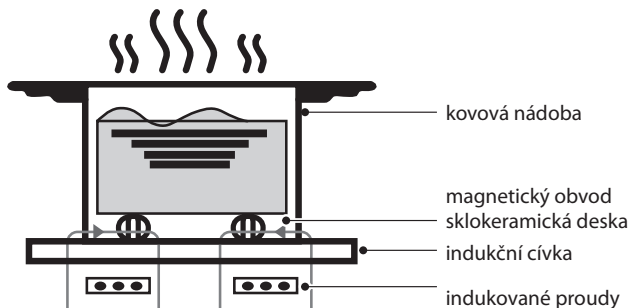


POZNÁMKA

Všechny obrázky v tomto návodu slouží pouze k vysvětlení. Jakýkoliv nesoulad mezi skutečným objektem a vyobrazením na výkresu bude podléhat skutečnému předmětu.

3.3 Teorie fungování

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje to tak, že elektromagnetické vibrace vytvářejí teplo přímo ve varné nádobě, nikoli nepřímo prostřednictvím zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřívá pouze proto, že ho pánve nakonec zahřeje.



3.4 Před použitím nového indukční varné desce

- Přečtěte si tento návod, a zvláště si přečtěte část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškerou ochrannou fólii, která může být stále na indukční varné desce.

4. PRŮVODCE RYCHLÝM STARTEM



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zvláště pokud používáte funkci Power-Boost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí a to představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy na vaření

- Když jídlo začne vařit, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Když se jídlo ohřeje, začnete vařit při vysoké teplotě a následně ji snižte.

Dušení, vaření rýže

- K vaření dochází pod bodem varu při teplotě okolo 85 °C, když občas jen stoupají bubliny na povrch tekutiny na vaření. Je to klíč k vynikajícím polévkám a jemným dušeným masům, protože chutě se vyvíjejí, aniž se jídlo převařilo. Měli byste také uvařit omáčky na bázi vajec a mouky zahuštěné pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo správně vařilo v doporučeném čase.

Pečení steaku

Příprava šťavnatých steaků:

1. Před vařením nechte maso odstát při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Zahřejte pánve se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve nakapejte malé množství oleje a potom maso položte na horkou pánve.
4. V průběhu přípravy steak otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaku a od toho, jak ho chcete mít propečený. Časy se mohou lišit od přibližně 2–8 minut na jednu stranu. Zmáčkněte steak a zjistěte, jak je propečený – čím pevnější bude, tím více bude „well done“.
5. Nechte steak odpočívat na teplém talíři několik minut, aby se před podáváním uvolnil a stal se jemným.

Smažení

1. Vyberte si indukčně kompatibilní wok s plochým dnem nebo velkou pánve.
2. Mějte připraveny všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud připravujete velké množství pokrmu, připravujte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánve krátce předehřejte a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Nejdříve připravte jakékoliv maso, odložte stranou a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, přepněte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánve a přidejte omáčku.
6. Přisady jemně promíchejte, abyste se ujistili, že jsou dostatečně tepelně upravené.
7. Podávejte ihned.

4.2 Detekce drobných předmětů

Jestliže na varné desce zůstanou misky nevhodné velikosti nebo nemagnetická varná nádoba (např. hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude pokračovat v chlazení indukční varné desky další 1 minutu.

4.3 Nastavení tepla

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na řadě faktorů, včetně vašeho nádobí a množství vařeného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou a vyhledejte nastavení, která vám nejvíce vyhovují.

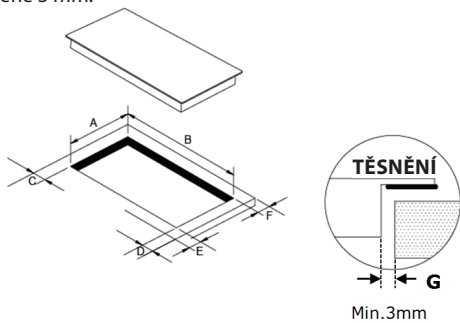
Nastavení tepla	Vhodnost
1 - 2	• jemné ohřívání malých množství potravin • tání čokolády, másla a potravin, které se rychle připálí • jemné vaření • pomalé ohřívání
3 - 4	• opětovné ohřívání • rychlé vaření • vaření rýže
5 - 6	• palačinky
7 - 8	• opékání • vaření těstovin
9	• smažení • škvaření • přivádění polévky do varu • vaření vody

5. INSTALACE PRODUKTU

5.1 Volba instalačního vybavení

Vyřízňte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na obrázku. Pro účely instalace a použití se musí kolem otvoru zachovat minimální prostor 50 mm. Tloušťka pracovní plochy musí být minimálně 30 mm. Vyberte materiál odolný vůči teple a izolovaný pracovní povrch (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál se nesmí používat jako materiál pracovního povrchu, pokud není impregnován), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je uvedeno níže:

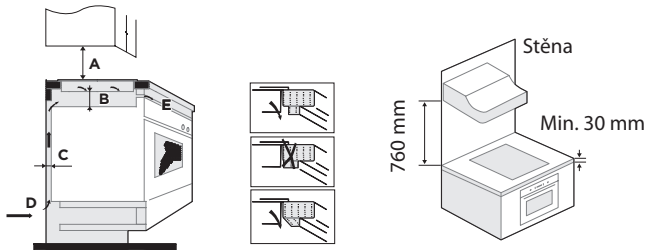
 Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní plochy by měla být nejméně 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4-0	500+4-0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Za každých okolností se ujistěte, zda je indukční varná deska dobře větraná a zda není zablokovaný vstup a výstup vzduchu. Zkontrolujte, zda je indukční varná deska v dobrém stavu. Jak je uvedeno níže.

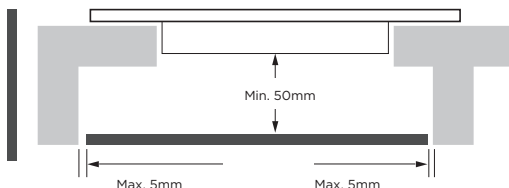
 Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: ZABEZPEČENÍ ADEKVÁTNÍ VENTILACE

Ujistěte se, zda je indukční varná deska dobře větraná a zda není zablokovaný vstup a výstup vzduchu. Aby se předešlo náhodnému dotyku s přehřátou spodní částí varné desky, nebo abyste se při práci nedostali do kontaktu s neočekávaným elektrickým proudem, je třeba vložit dřevěnou vložku připevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní části varné desky. Postupujte podle níže uvedených požadavků.



Kolem vnější části varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory nebyly zablokovány pracovní plochou.



- Uvědomte si, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě do 150 °C, aby se zabránilo rozlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí odolat teplotě 90 °C.

5.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda

- Je pracovní plocha čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Je pracovní plocha vyrobená z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad troubou, je v ní zabudovaný chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na volný prostor a příslušné normy a předpisy.
- V trvalém připojení je zabudovaný vhodný oddělovací spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům o připojeních. Oddělovací spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktů se vzduchovou mezerou 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy o elektroinstalaci umožňují tuto změnu požadavků).
- Oddělovací spínač bude pro zákazníka snadno přístupný s nainstalovaným varným panelem.
- Pokud máte pochybnosti o instalaci, obraťte se na místní stavební úřady a nařízení.
- Na povrchy stěn, které obklopují varnou desku, používáte povrchy odolné vůči teple a takové, které se snadno čistí (například keramické dlaždice).

5.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda

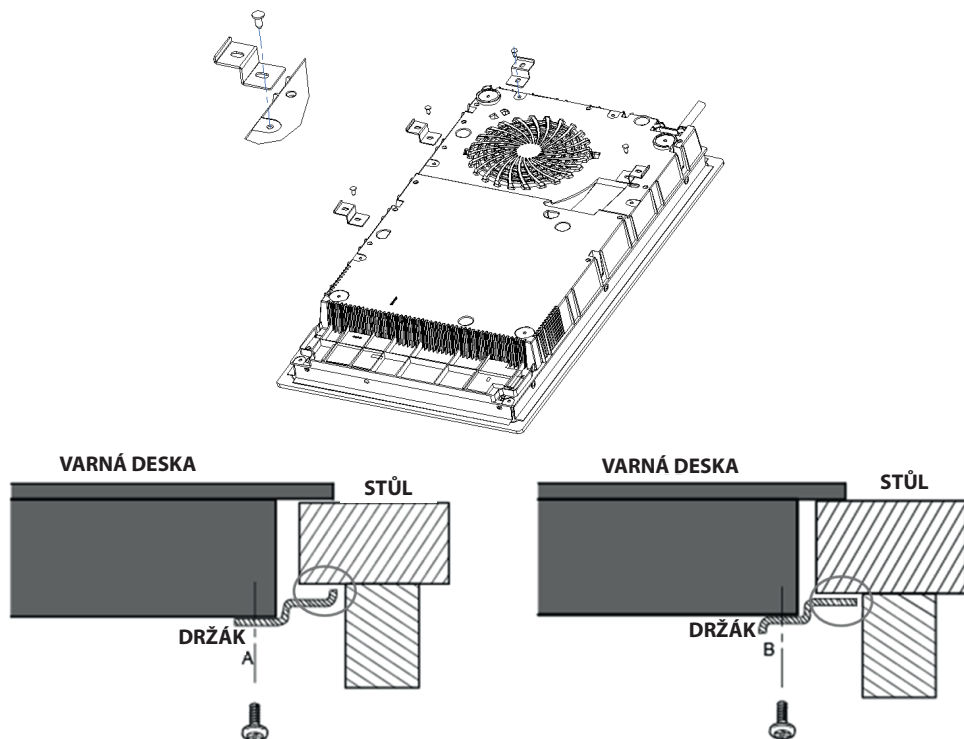
- Napájecí kabel není přístupný přes skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky ke spodní části varné desky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříňkou, pod spodní částí varné desky je nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací spínač je snadno dostupný zákazníkům.

5.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Spotřebič by měl být umístěn na stabilním, hladkém povrchu (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte sílu.

5.5 Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku k ploše pomocí 4 držáků na spodní části varné desky (viz obrázek). Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala různé tloušťce desky stolu.



Držáky se po instalaci za žádných okolností nesmí dotýkat vnitřních povrchů pracovní plochy (viz obrázek).

5.6 Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technik. Máme k dispozici odborníky. Operaci nikdy neprovádějte sami.
2. Varná deska nesmí být nainstalována přímo nad myčkou nádobí, ledničkou, mrazákem, pračkou nebo sušičkou prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo možné zajistit lepší tepelné záření pro zvýšení jeho spolehlivosti.
4. Stěna a indukovaná vyhřívací zóna nad povrchem stolu musí odolat teplotě.
5. Aby se předešlo jakémukoli poškození, musí být plastový nebo dřevěný materiál kuchyně a lepidlo odolné teplotě až 150°C.
6. Nepoužívejte parní čistič.

5.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tato varná deska musí být připojena k síťovému napájení pouze kvalifikovanou osobou.

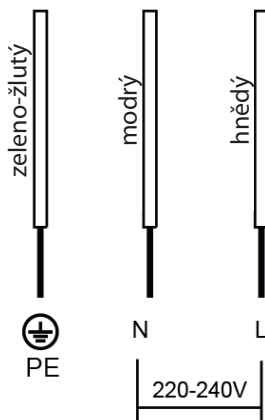
Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Je domácí elektroinstalační systém je vhodný pro příkon varné desky.
 2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
 3. Části napájecího kabelu odolávají zatížení uvedenému na typovém štítku.
- Na připojení varné desky k síťovému napájení nepoužívejte adaptéry, redukce nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřesáhla 75 °C.



Ověřte si u elektrikáře, zda je domovní elektroinstalační systém vhodný beze změn. Jakékoliv změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájecí zdroj by měl být připojen v souladu s příslušnou normou nebo s jednopólovým jističem. Způsob připojení je uveden níže.



- Pokud je kabel poškozen nebo má být vyměněn, musí být tato činnost provedena prostřednictvím poprodejního zástupce pomocí speciálního nářadí, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k síti, musí být mezi kontakty nainstalován všesměrový jistič s minimálním otvorem 3 mm.
- Instalatér se musí přesvědčit, že bylo provedeno správné elektrické připojení a zda je v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměněn pouze autorizovanými technikami.
- Žluto/zelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění konektorů napájení i spotřebiče.
- Výrobce neodpovídá za žádné nehody vyplývající z použití spotřebiče, který není připojený k uzemnění, nebo s nesprávnou kontinuitou uzemnění.
- Pokud má spotřebič zásuvku, musí být nainstalována tak, aby byla zásuvka přístupná.

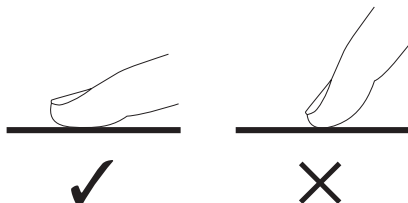


Po instalaci není přístupná spodní plocha a napájecí kabel varné desky.

6. PROVOZNÍ POKYNY

6.1 Dotykové ovládací prvky

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte polštářek prstu, ne jeho špičku.
- Pokaždé, když je zaregistrován dotyk, uslyšíte zvukový signál.
- Dbejte na to, aby byly ovládací prvky vždy čisté, suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. nádobí nebo utěrka). Dokonce i tenká vrstva vody může způsobit problémy s ovládáním.



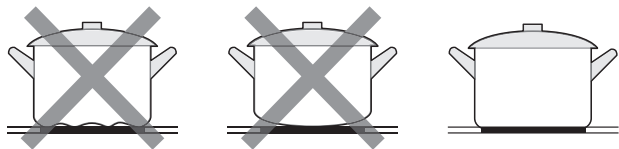
6.2 Volba správné varné nádoby



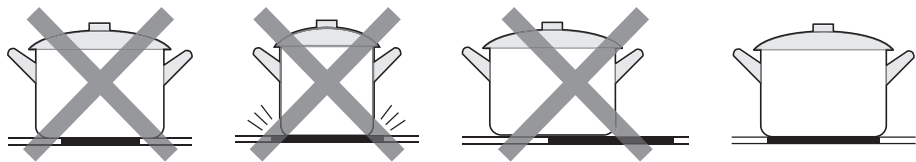
- Používejte pouze varné nádoby se dnem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte indukční symbol na obalu nebo na spodní straně varné nádoby.
 - Provedením testu magnetem můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Posuňte magnet směrem ke spodní části varné nádoby. Pokud je přitahován, varná nádoba je vhodná na indukci.
- Pokud nemáte magnet:
Dejte trochu vody do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat. Pokud na displeji neblíká **U** a dochází k ohřevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z následujících materiálů není vhodná: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
 - Některé hrnce a pánve na trhu nejsou vhodné pro indukční vaření. Protože mají jen část dna z feromagnetického materiálu s částmi z jiného materiálu. Tyto oblasti se mohou zahřívat na různých úrovních nebo s nižším výkonem. V některých případech, kdy je dno vyrobeno hlavně z neferomagnetických materiálů, varná deska nemusí rozpoznat pánve, a proto nezapne varnou zónu.



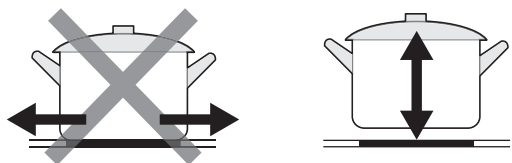
- Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



- Ujistěte se, zda je dno vaší varné nádoby hladké, sedí rovně proti sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte varné nádoby, jejichž průměr je stejně velký jako grafika zvolené varné zóny. Při použití o něco širší varné nádoby se použije více energie při maximální účinnosti. Použijete-li menší varnou nádobu, účinnost může být menší, než se očekávalo. Varnou nádobu vždy umístěte do středu varné zóny.



- Varné nádoby vždy z indukčního varného panelu zvedněte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.

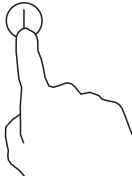
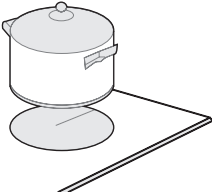
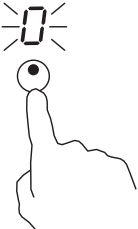
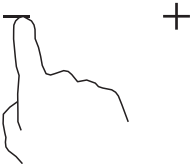


- Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru pánve. Dno této varné nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte varnou nádobu do středu varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

6.3 Způsob používání

Zahájení vaření

1. Dotkněte se ovladače ZAP/VYP na jednu sekundu. Po zapnutí napájení zazní jedenkrát akustický signál, na displeji se zobrazí „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.	
2. Na varnou zónu položte vhodnou varnou nádobu, kterou chcete používat. • Ujistěte se, zda je dno varné nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.	
3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny a indikátor vedle tlačítka bude blikat.	
4. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ zvolte nastavení úrovně tepla. • Pokud si ne zvolíte nastavení úrovně tepla do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu v kroku 1. • Nastavení teploty můžete kdykoli během vaření upravit.	

Pokud na displeji střídavě bliká $\geq$ $\leq$ s nastavením teploty

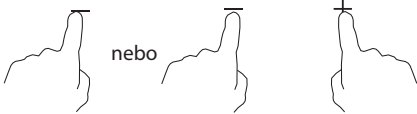
Znamená to, že:

- neumístili jste varnou nádobu do správné varné zóny nebo,
- varná nádoba, kterou používáte, není vhodná na indukční vaření nebo,
- varná nádoba je velmi malá nebo není správně umístěna uprostřed varné zóny.

K ohřevu nedojde, pokud není na varné zóně vhodná varná nádoba.

Zobrazení „U“ automaticky zmizí po 1 minutě, pokud není na spotřebiči umístěna vhodná varná nádoba.

Dokončení vaření

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.	
2. Varnou zónu vypněte posunem směrem dolů k „0“ nebo současným dotykem „-“ a „+“. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.	
3. Celou varnou desku vypněte dotykem ovladače ZAP/VYP.	
4. Dějte si pozor na horké povrchy H ukazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí po ochlazení povrchu na bezpečnou teplotu. Může se použít i jako funkce pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další varné nádoby, použijte horkou varnou desku.	

Uzamknutí ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například aby děti omylem nezapínaly varné zóny).
- Pokud jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON/OFF jsou deaktivované.

Uzamknutí ovládacích prvků	
Dotykem ovládacího prvku zámku	Indikátor časovače zobrazí „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Na chvíli se dotkněte a podržte ovladač zámku.	



Pokud je varná deska v režimu uzamknutí, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP ❶ a v případě potřeby můžete indukční varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP ❶, ale při dalším použití budete muset varnou desku nejprve odemknout.

Použití časovače

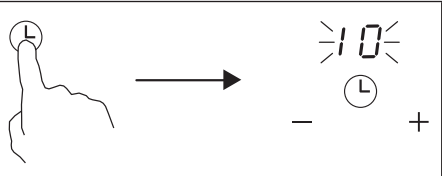
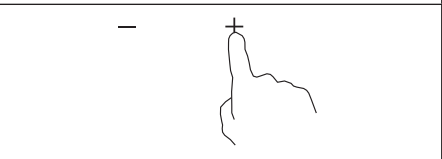
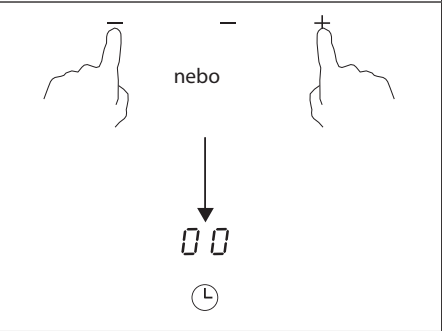
Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V takovém případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.

Maximální nastavení časovače je 99 minut.

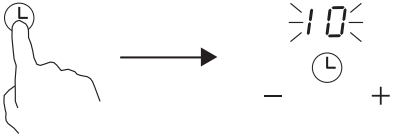
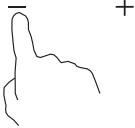
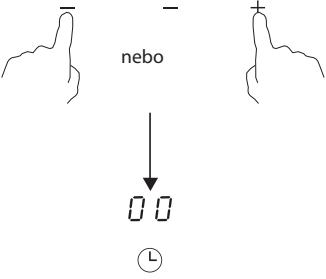
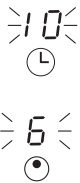
Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: Můžete použít minutku, musí být aktivní alespoň jedna varná zóna. 2. Dotykem ovládacích prvků nastavte časovač. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
3. Dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedním dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu. Dotykem a podržením ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.	
4. Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
5. Po nastavení času začne ihned odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund. Dotknete-li se ovládacího prvku časovače během blikání indikátoru časovače, okamžitě přestane blikat.	
6. Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.	

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavte jednu zónu

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.	
2. Dotkněte se ovladače časovače, začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
3. Dotykiem ovladače časovače „-“ nebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedním dotykiem ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu. Dotykiem a podržením ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.	
4. Současným dotykiem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
5. Po nastavení času ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund. Dotknete-li se ovládacího prvku časovače během blikání indikátoru časovače, okamžitě přestane blikat.	
 POZNÁMKA Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což znamená, že je zvolena zóna.	
6. Když uplyne časovač vaření, příslušná varná zóna se automaticky vypne.	



Další varná zóna bude v provozu, pokud bude dříve zapnuta.

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.	
2. Dotkněte se ovládacího prvku zesílení výkonu. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „p“.	

Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete zrušit funkci zesílení výkonu.	
2. Varnou zónu vypněte dotykem ovladače zesílení výkonu. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.	

- Tato funkce může fungovat v jakékoli varné zóně.
- Varná zóna se po 5 minutách vrátí na původní nastavení.
- Pokud se původní nastavení tepla rovná 0, po 5 minutách se obnoví na 9.

 Pokud je varná deska v režimu pozastavení, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP , a v případě potřeby můžete indukční varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP . Pokud neukončíte režim pozastavení, varná deska se po 10 minutách vypne.

Přednastavené funkční časy

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce pro vaši indukční varnou desku. Pokud zapomenete vypnout vaření, vypne se automaticky. Přednastavený funkční čas pro různé úrovně výkonu je uveden v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Přednastavený funkční čas (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odložení varné nádoby může indukční varná deska okamžitě zastavit a varná deska se po 2 minutách automaticky vypne.

 Osoby se srdečním kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit s lékařem.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené jídlem nebo nesladké skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Když je sklo stále teplé (ale ne horké!), naneste čisticí prostředek na varné desky. 3. Opláchněte a otřete dosucha čistou tkaninou nebo papírovou utěrkou. 4. Znova zapněte napájení varné desky.	• Když je vypnuté napájení varné desky, nebude znázorněna žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte mimořádně opatrní. • Sklo mohou poškrábat drátěnky, některá vlákna z nylonu a drsné/hrubé čisticí prostředky. Vždy si přečtěte štítek, abyste si ověřili, zda je váš čistič vhodný. • Nikdy nezanedbávejte zbytky po čištění na varné desce: sklo se může znečistit.
Skvrny po vykypění, rozpuštění a horké sladké skvrny na skle	Ihned je odstraňte pomocí obracečky, stěrky nebo škrabky, která je vhodná pro indukční sklokeramické varné desky, ale dejte si pozor na horké povrchy varné zóny: 1. Vypněte napájení varné desky z elektrické zásuvky. 2. Čepel držte pod úhlem 30° a špínu nebo skvrnu seškrabejte z chladné plochy varné desky. 3. Znečištění nebo rozlití očistěte hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v textu „Každodenní znečištění na skle“ výše.	• Co nejdříve odstraňte skvrny, které zůstaly po rozpuštění, vykypěním a sladkém jídle. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být obtížné je odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla. • Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, čepel ve škrabce je ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou péčí a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Skvrny na dotykových ovládacích prvcích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu navlhčete. 3. Oblast dotykového ovládání otřete čistou vlhkou houbou nebo hadrem. 4. Plochu zcela otřete papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může zapípat a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, pokud je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda jste oblast dotykového ovládání otřeli dosucha.

8. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena ke zdroji napájení a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda ve vaší domácnosti nebo oblasti nedošlo k výpadku napájení. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně obsluhují.	Na ovládacím panelu může být slabá vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků možná používáte špičku prstu.	Ujistěte se, zda je oblast dotykového ovládání suchá a když se dotýkáte ovládacích prvků, použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Kuchyňské varné nádoby s drsným povrchem. Používají se nevhodné abrazivní čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovnými a hladkými dny. Viz část „Volba správné varné nádoby“. Viz část „Péče a čištění“.
Některé varné nádoby vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí vašich varných nádob (vrstvy různých kovů různě vibrují).	To je běžné pro varné nádoby a neznamená to poruchu.
Indukční varná deska vydává nízký bzučivý zvuk, když je používán při vysoké teplotě.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale hluk by se měl zmírňovat nebo zcela mizet, když snížíte nastavení tepla.
Z indukční varné desky vychází hluk ventilátoru.	Zapnul se chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky, který zabrání přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí indukční varné desky.	Je to normální a není třeba jednat. V průběhu činnosti ventilátoru nevypínejte napájení indukční varné desky od elektrické zásuvky.
Varné nádoby se nezahřívají a na displeji se zobrazí.	Indukční varná deska nedokáže zaznamenat varnou nádobu, protože není vhodná na indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže zaznamenat varnou nádobu, protože je velmi velká pro varnou zónu nebo není na ní správně umístěna uprostřed.	Používejte nádoby vhodné na indukční vaření. Viz část „Volba správné varné nádoby“. Umístěte varnou nádobu do středu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, zazní zvukový signál a zobrazí se chybový kód (obvykle se na displeji časovače vaření střídá s jednou nebo dvěma číslicemi).	Technická chyba.	Poznamenejte si chybová písmena a čísla, vypněte napájení indukční varné desky od elektrické zásuvky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

9. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH

Indukční varná deska je vybavena funkcí vlastní diagnostiky. Tímto testem je technik schopen zkontrolovat funkci několika komponent bez demontáže varné desky z pracovní plochy.

1) Chybový kód se vyskytuje během používání produktu zákazníkem a jeho řešení;

Kód poruchy	Problém	Řešení
Žádná automatická náprava		
E1	Porucha snímače teploty varné desky - přerušený obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte snímač teploty varné desky.
E2	Porucha snímače teploty varné desky - zkrat.	
E7	Porucha snímače teploty varné desky	
C1	Vysoká teplota snímače varné desky.	Počkejte, dokud se teplota varné desky nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič.
E3	Porucha čidla teploty IGBT - přerušený obvod.	Namontujte zpět desku napájení.
E4	Porucha čidla teploty IGBT - zkrat.	
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte, dokud se teplota IGBT nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič. Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.
EL	Napájecí napětí je pod jmenovitým napětím.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Po normálním napájení zapněte spotřebič.
EH	Napájecí napětí je nad jmenovitým napětím spotřebiče.	
EU	Chyba v komunikaci.	Znovu vytvořte spojení mezi deskou displeje a deskou napájení. Namontujte zpět desku napájení nebo desku displeje.

2) Konkrétní porucha a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Když je spotřebič připojený, LED displej se nerozsvítí.	Není dodávána energie.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zajištěna v elektrické zásuvce a zda tato zásuvka funguje.	
	Porucha připojení desky přídatného napájení a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Deska přídatného napájení je poškozená.	Vyměňte desku přídatného napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují nebo LED displej není normální.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev nezačne.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Může být zablokován přívod vzduchu nebo odvod vzduchu.	
	S ventilátorem není něco v pořádku.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Ohřev se během pozastavení náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Typ varné nádoby je nesprávný.	Použijte správnou varnou nádobu (viz návod k obsluze.)	Detekční obvod varné nádoby je poškozen, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý. Varná deska se přehřála;	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, dokud se teplota nevrátí na normální hodnotu. Stisknutím tlačítka „ZAP/VYP“ restartujete spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (např. první a druhá zóna) zobrazují „U“.	Porucha připojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku přídatného napájení.	
Motor ventilátoru zní nenormálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedené stavy jsou příčinou a kontrolou běžných poruch.
Spotřebič nerozebírejte, abyste předešli nebezpečím a poškození indukční varné desky.

TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na vnitřní straně spotřebiče a na energetickém štítku. QR kód, na dodaném energetickém štítku, obsahuje odkaz na registraci spotřebiče v databázi EU Eprel. Uchovejte si energetický štítek, návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s Ecodesignem a EN 60350-2: 2018+A1:2021. Požadavky na přístup vzduchu pro správný provoz přístroje, minimální vzdálenost od zdi a rozměry přístroje, jsou součástí tohoto návodu. V případě dalších dotazů se obraťte na výrobce.

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

Označení modelu a sériové číslo naleznete na typovém štítku. Polohu typového štítku je možné změnit bez předchozího upozornění.

Originální náhradní díly pro některé konkrétní komponenty jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let.

Závisí to na typu komponentu a na uvedení posledního spotřebiče daného modelu na trh.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisu mějte k dispozici modelové označení, sériové číslo a popis závady.

Pro stažení dokumentů navštivte www.philco.cz.

Pro nahlášení závady a získání dalších servisních informací navštivte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě určeném pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE VYSLOUŽILÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Symbol uvedený na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu Vás upozorňuje na to, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s běžným odpadem. Zlikvidujte tento výrobek na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit vysloužilý výrobek místnímu prodejci, a to v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a minimalizuje případné negativní vlivy na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte na místním úřadě nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může mít za následek udělení pokuty v souladu s vnitrostátními předpisy.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Pokud chcete zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

Pokud chcete vysloužilý spotřebič zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, která se na něj vztahují.

Výrobce si vyhrazuje právo měnit text návodu k obsluze, design výrobku a jeho technické údaje bez předchozího upozornění.

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 302 E

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby mohol váš spotrebič slúžiť dobre, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	2
1.1 Plánované použitie	2
1.2 Bezpečnostné varovania	3
1.3 Inštalácia	3
1.4 Prevádzka a údržba	6
2. TECHNICKÉ ÚDAJE	10
3. CELKOVÝ POPIS SPOTREBIČA	11
3.1 Pohľad zhora	11
3.2 Ovládací panel	11
3.3 Teória fungovania	12
3.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky	12
4. SPRIEVODCA RÝCHLYM ŠTARTOM	13
4.1 Tipy na varenie	13
4.2 Detekcia drobných predmetov	14
4.3 Nastavenie tepla	14
5. INŠTALÁCIA PRODUKTU	15
5.1 Voľba inštalačného vybavenia	15
5.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či	16
5.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či	16
5.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov	17
5.5 Nastavenie polohy držiaka	17
5.6 Upozornenia	18
5.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	18
6. PREVÁDZKOVÉ POKYNY	20
6.1 Dotykové ovládacie prvky	20
6.2 Voľba správnej varnej nádoby	20
6.3 Spôsob používania	22
7. ČISTENIE A ÚDRŽBA	28
8. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	29
9. ZOBRAZENIE A KONTROLA PORÚCH	30

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1.1 PLÁNOVANÉ POUŽITIE

NASLEDUJÚCE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY MAJÚ ZABRÁNIŤ NEPREDVÍDANÝM RIZIKÁM ALEBO ŠKODÁM SPÔSOBENÝM NEBEZPEČNOU ALEBO NESPRÁVNOU PREVÁDZKOU SPOTREBIČA. PRI PRÍCHODE SKONTROLUJTE OBAL A SPOTREBIČ, ABY STE SA UISTILI, ČI JE VŠETKO NEPORUŠENÉ, ABY BOLA ZAISTENÁ BEZPEČNÁ PREVÁDZKA. AK ZISTÍTE AKÉKOĽVEK POŠKODENIE, KONTAKTUJTE PREDAJCU ALEBO PREDAJCU. MAJTE NA PAMÄTI, ŽE ÚPRAVY ALEBO ZMENY SPOTREBIČA NIE SÚ Z DÔVODU VAŠEJ BEZPEČNOSTI POVOLENÉ. POUŽITIE, KTORÉ NIE JE V SÚLADE S POKYNMI MÔŽE SPÔSOBIŤ NEBEZPEČENSTVO A STRATU ZÁRUČNÝCH NÁROKOV.

VYSVETLENIE SYMBOLOV

	Nebezpečenstvo Tento symbol označuje, že existuje nebezpečenstvo pre život a zdravie osôb spôsobené mimoriadne horľavým plynom.
	Varovanie pred elektrickým napätím Tento symbol označuje, že existuje nebezpečenstvo ohrozenia života a zdravia osôb v dôsledku napätia.
	Varovanie Signálne slovo označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.
	Upozornenie Signálne slovo označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
	Pozor Signálne slovo označuje dôležité informácie (napr. škody na majetku), ale nie nebezpečenstvo.
	Dodržujte pokyny Tento symbol znamená, že servisný technik by mal tento spotrebič obsluhovať a udržiavať iba v súlade s návodom na obsluhu.

Pred použitím/uvedením spotrebiča si pozorne a pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho v bezprostrednej blízkosti miesta inštalácie alebo spotrebiča pre neskoršie použitie!

1.2 BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

VAŠA BEZPEČNOSŤ JE PRE NÁS DÔLEŽITÁ. PRED POUŽITÍM VARNEJ DOSKY SI PREČÍTAJTE TIETO INFORMÁCIE.

1.3 INŠTALÁCIA

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- PRED VYKONANÍM AKEJKOĽVEK PRÁCE ALEBO ÚDRŽBY NA SPOTREBIČI HO ODPOJTE OD ELEKTRICKEJ SIETE.
- PRIPOJENIE K DOBRÉMU SYSTÉMU UZEMNENIA JE NEVYHNUTNÉ A POVINNÉ.
- ÚPRAVY DOMÁCEHO ELEKTROINŠTALÁCIE SMIE VYKONÁVAŤ IBA KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM ALEBO SMRŤ.

NEBEZPEČENSTVO POREZANIA

- DÁVAJTE POZOR - OKRAJE PANELOV SÚ OSTRÉ.
- NEOPATRNOŠŤ MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ZRANENIE ALEBO REZNÉ RANY.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- PRED INŠTALÁCIOU ALEBO POUŽITÍM TOHTO ZARIADENIA SI POZORNE PREČÍTAJTE TIETO POKYNY.
- NA TENTO SPOTREBIČ BY SA NIKDY NEMAL UMIESTŇOVAŤ ŽIADNY HORĽAVÝ MATERIÁL ALEBO PRODUKTY.
- DAJTE PROSÍM TIETO INFORMÁCIE K DISPOZÍCII OSOBE ZODPOVEDNEJ ZA INŠTALÁCIU SPOTREBIČA, PRETOŽE BY TO MOHLO ZNÍŽIŤ VAŠE NÁKLADY NA INŠTALÁCIU.

- ABY SA PREDIŠLO NEBEZPEČENSTVU, TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ NAINŠTALOVANÝ PODĽA TÝCHTO POKYNOV NA INŠTALÁCIU.
- TENTO SPOTREBIČ SMIE SPRÁVNE NAINŠTALOVAŤ A UZEMNIŤ IBA PRIMERANE KVALIFIKOVANÁ OSOBA.
- TENTO SPOTREBIČ BY MAL BYŤ PRIPOJENÝ K OKRUHU, KTORÝ OBSAHUJE ODDEĽOVACÍ SPÍNAČ, KTORÝ UMOŽŇUJE ÚPLNÉ ODPOJENIE OD NAPÁJANIA.
- NESPRÁVNA INŠTALÁCIA SPOTREBIČA MÔŽE VIESŤ K NEPLATNOSTI AKÝCHKOĽVEK NÁROKOV NA ZÁRUKU ALEBO OPRÁVNENIU POUŽÍVAŤ SPOTREBIČ.
- TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI VO VEKU OD 8 ROKOV A STARŠIE A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A ZNALOSTÍ, AK SÚ POD DOHĽADOM ALEBO SÚ POUČENÉ O POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA BEZPEČNÝM SPÔSOBOM A ROZUMEJÚ NEBEZPEČENSTVÁM. S TÝM SÚVISIACIM.
- DETI SA SO SPOTREBIČOM NESMÚ HRAŤ. ČISTENIE A POUŽÍVATEĽSKÚ ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.
- AK JE NAPÁJACÍ KÁBEL POŠKODENÝ, MUSÍ HO VYMENIŤ VÝROBCA, JEHO SERVISNÝ ZÁSTUPCA ALEBO PODOBNE KVALIFIKOVANÁ OSOBA, ABY SA PREDIŠLO NEBEZPEČENSTVU.
- VAROVANIE: AK JE POVRCH PRASKNUTÝ, VYPNITE SPOTREBIČ, ABY STE PREDIŠLI MOŽNOSTI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, PRE POVRCHY VARNEJ DOSKY ZO SKLOKERAMICKÉHO ALEBO PODOBNÉHO MATERIÁLU, KTORÝ CHRÁNI ČASTI POD NAPÄTÍM.

- KOVOVÉ PREDMETY, AKO SÚ NOŽE, VIDLIČKY, LYŽICE A POKRIEVKY, BY SA NEMALI KLÁSTĽ NA POVRCH VARNEJ DOSKY, PRETOŽE SA MÔŽU ZOHRIATĽ.
- NESMIE SA POUŽÍVAŤ PARNÝ ČISTIČ.
- NA ČISTENIE VARNEJ DOSKY NEPOUŽÍVAJTE PARNÝ ČISTIČ.
- SPOTREBIČ NIE JE URČENÝ NA OVLÁDANIE POMOCOU EXTERNÉHO ČASOVAČA ALEBO SAMOSTATNÉHO SYSTÉMU DIAĽKOVÉHO OVLÁDANIA.
- VAROVANIE: NEBEZPEČENSTVO POŽIARU: NESKLADUJTE PREDMETY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
- PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHĽADOM. KRÁTKODOBÝ PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ NEPRETRŽITE KONTROLOVANÝ.
- VAROVANIE: VARENIE BEZ DOZORU NA VARNEJ DOSKE S TUKOM ALEBO OLEJOM MÔŽE BYŤ NEBEZPEČNÉ A MÔŽE SPÔSOBIŤ POŽIAR. NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE UHASIŤ OHEŇ VODOU, ALE VYPNITE SPOTREBIČ A POTOM PLAMEŇ PRIKRYTE NAPR. S POKRIEVKOU ALEBO POŽIARNOU PRIKRÝVKOU.

1.4 PREVÁDZKA A ÚDRŽBA

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- NEVARTE NA ROZBITEJ ALEBO PRASKNUTEJ VARNEJ DOSKE. AK SA POVRCH VARNEJ DOSKY ZLOMÍ ALEBO PRASKNE, OKAMŽITE VYPNITE SPOTREBIČ SIEŤOVÝM VYPÍNAČOM (NA STENE) A KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA.
- PRED ČISTENÍM ALEBO ÚDRŽBOU VARNÚ DOSKU VYPNITE PRI STENE.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM ALEBO SMRŤ.

ZDRAVOTNÉ RIZIKÁ

- TENTO SPOTREBIČ SPĽŇA NORMY ELEKTROMAGNETICKEJ BEZPEČNOSTI.
- OSOBY S KARDIOSTIMULÁTOROM ALEBO INÝMI ELEKTRICKÝMI IMPLANTÁTMI (AKO SÚ INZULÍNOVÉ PUMPY) SA VŠAK MUSIA PRED POUŽITÍM TOHTO ZARIADENIA PORADIŤ SO SVOJÍM LEKÁROM ALEBO VÝROBCOM IMPLANTÁTOV, ABY SA UBEZPEČILI, ŽE ICH IMPLANTÁTY NEBUDÚ OVPLYVNENÉ ELEKTROMAGNETICKÝM POĽOM.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK SMRŤ.

NEBEZPEČENSTVO HORÚCEHO POVRCHU

- POČAS POUŽÍVANIA SA PRÍSTUPNÉ ČASTI TOHTO SPOTREBIČA ZOHREJÚ NALOŽKO, ŽE SPÔSOBIA POPÁLENINY.
- NEDOVOLTE, ABY SA VAŠE TELO, ODEV ALEBO INÝ PREDMET AKO VHODNÝ RIAD DOSTAL DO KONTAKTU S INDUKČNÝM SKLOM, KÝM POVRCH NEVYCHLADNE.

- UDRŽUJTE DETI MIMO DOSAHU.
- RUKOVÄTE VARNÝCH NÁDOB MÔŽU BYŤ HORÚCE NA DOTYK. SKONTROLUJTE, ČI RUKOVÄTE VARNEJ NÁDOBY NEPREČNIEVAJÚ NAD OSTATNÝMI ZAPNUTÝMI VARNÝMI ZÓNAMI.
- DRŽTE RUKOVÄTE MIMO DOSAHU DETÍ.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE VIESŤ K POPÁLENINÁM A OBARENIU.

NEBEZPEČENSTVO POREZANIA

- ČEPEĽ ŠKRABKY NA VARNÚ DOSKU JE OSTRÁ AKO ŽILETKA, KEĎ JE BEZPEČNOSTNÝ KRYT STIAHNUTÝ. POUŽÍVAJTE JU S MIMORIADNOU OPATRNOSŤOU A VŽDY SKLADUJTE BEZPEČNE A MIMO DOSAHU DETÍ.
- NEOPATRNOSŤ MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ZRANENIE ALEBO REZNÉ RANY.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- NIKDY NENECHÁVAJTE SPOTREBIČ POČAS POUŽÍVANIA BEZ DOZORU. VARENIE SPÔSOBUJE DYMENIE A ÚNIKY TUKU, KTORÝ SA MÔŽU VZNIETIŤ.
- SPOTREBIČ NIKDY NEPOUŽÍVAJTE AKO PRACOVNÚ ALEBO ODKLADACIU PLOCHU.
- NIKDY NENECHÁVAJTE NA SPOTREBIČI ŽIADNE PREDMETY ANI NÁRADIE.
- V BLÍZKOSTI SPOTREBIČA NEUMIESTŇUJTE ANI NENECHÁVAJTE ŽIADNE ZMAGNETIZOVATEĽNÉ PREDMETY (NAPR. KREDITNÉ KARTY, PAMÄŤOVÉ KARTY) ALEBO ELEKTRONICKÉ ZARIADENIA (NAPR. POČÍTAČE, MP3 PREHRÁVAČE), PRETOŽE MÔŽU BYŤ OVPLYVNENÉ JEHO ELEKTROMAGNETICKÝM POĽOM.

- SPOTREBIČ NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NA ZOHRIEVANIE ALEBO VYKUROVANIE MIESTNOSTI.
- PO POUŽITÍ VŽDY VYPNITE VARNÉ ZÓNY A VARNÚ DOSKU, AKO JE POPÍSANÉ V TOMTO NÁVODE (POMOCO DOTYKOVÝCH OVLÁDAČOV). NESPOLIEHAJTE SA NA FUNKCIU DETEKcie VARNEJ NÁDOBY, ŽE VYPNE VARNÉ ZÓNY, KEĎ ODLOŽÍTE VARNÚ NÁDOBU.
- NEDOVOLTE DEŤOM, ABY SA SO SPOTREBIČOM HRALI, ANI NA ŇOM SEDELI, STÁLI ALEBO NAŇ LIEZLI.
- NEUCHOVÁVAJTE PREDMETY, KTORÉ SÚ ZAUJÍMAVÉ PRE DETI, V SKRINKÁCH NAD SPOTREBIČOM. DETI LEZÚCE NA VARNÚ DOSKU BY SA MOHLI VÁŽNE ZRANIŤ.
- NENECHÁVAJTE DETI SAMOTNÉ ALEBO BEZ DOZORU V OBLASTI, KDE SA SPOTREBIČ POUŽÍVA.
- DETI ALEBO OSOBY SO ZDRAVOTNÝM POSTIHNUTÍM, KTORÉ OBMEDZUJE ICH SCHOPNOSŤ POUŽÍVAŤ SPOTREBIČ, BY MALI MAŤ ZODPOVEDNÚ A KOMPETENTNÚ OSOBU, KTORÁ ICH POUČÍ O JEHO POUŽÍVANÍ. ZODPOVEDNÁ OSOBA BY MALA BYŤ PRESVEDČENÁ, ŽE MÔŽE SPOTREBIČ POUŽÍVAŤ BEZ NEBEZPEČENSTVA PRE SEBA ALEBO SVOJE OKOLIE.
- NEOPRAVUJTE ANI NEVYMIEŇAJTE ŽIADNU ČASŤ SPOTREBIČA, POKIAĽ TO NIE JE VÝSLOVNE UVEDENÉ V NÁVODE. VŠETKY OSTATNÉ SERVISNÉ PRÁCE BY MAL VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
- NEKLAĎTE NA VARNÚ DOSKU ŤAŽKÉ PREDMETY ANI ICH NA NE NEPÚŠŤAJTE.
- NESTOJTE NA VARNEJ DOSKE.
- NEPOUŽÍVAJTE VARNÉ NÁDOBY SO ZUBATÝMI OKRAJMI ANI NEŤAHAJTE VARNÉ NÁDOBY PO POVRCHU INDUKČNÉHO SKLA, PRETOŽE TO MÔŽE SKLO POŠKRIABAŤ.

- NA ČISTENIE VARNEJ DOSKY NEPOUŽÍVAJTE DRÔTENKY ANI INÉ DRSNÉ ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY, PRETOŽE MÔŽU POŠKRIABAŤ INDUKČNÉ SKLO.
- TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI A PODOBNÝCH VYUŽITIACH, AKO SÚ:
 - KUCHYNE PRE ZAMESTNANCOV V OBCHODOCH, KANCELÁRIÁCH A INÝCH PRACOVNÝCH PROSTREDIACH;
 - NA FARMÁCH;
 - KLIENTMI V HOTELOCH, MOTELOCH A INÝCH PROSTREDIACH REZIDENČNÉHO TYPU;
 - V PROSTREDÍ TYPU NOČLAH S RAŇAJKAMI.
- VAROVANIE: SPOTREBIČ A JEHO PRÍSTUPNÉ ČASTI SA POČAS POUŽÍVANIA ZAHRIEVAJÚ.
- JE POTREBNÉ DÁVAŤ POZOR, ABY STE SA NEDOTKLI VYHRIEVACÍCH TELIES.
- DETI MLADŠIE AKO 8 ROKOV SA MUSIA DRŽAŤ MIMO, POKIAĽ NIE SÚ NEPRETRŽITE POD DOZOROM.

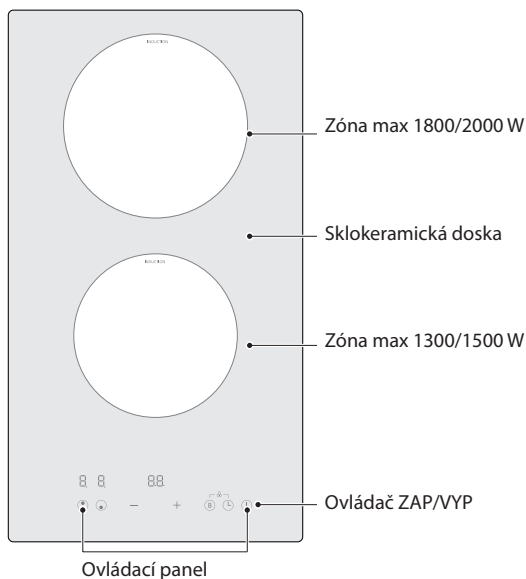
BLAHOŽELÁME VÁM KU KÚPE VAŠEJ NOVEJ INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY. ODPORÚČAME VÁM, ABY STE STRÁVILI NEJAKÝ ČAS PREČÍTANÍM TOHTO NÁVODU NA OBSLUHU/INŠTALÁCIU, ABY STE PLNE POCHOPILI, AKO HO SPRÁVNE NAINŠTALOVAŤ A OVLÁDAŤ. PRE INŠTALÁCIU SI PREČÍTAJTE ČASŤ O INŠTALÁCII. PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A USCHOVAJTE SI TENTO NÁVOD NA OBSLUHU/INŠTALAČNÝ NÁVOD PRE BUDÚCE POUŽITIE.

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

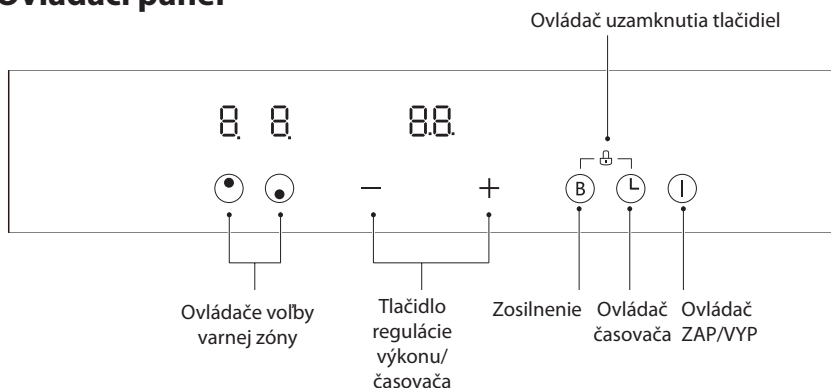
Varná doska	PHD 302 E
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický výkon	3500 W
Rozmery výrobku D × Š × V (mm)	288 x 520 x 59
Vstavané rozmery A × B (mm)	268 x 500

3. CELKOVÝ POPIS SPOTREBIČA

3.1 Pohľad zhora



3.2 Ovládací panel

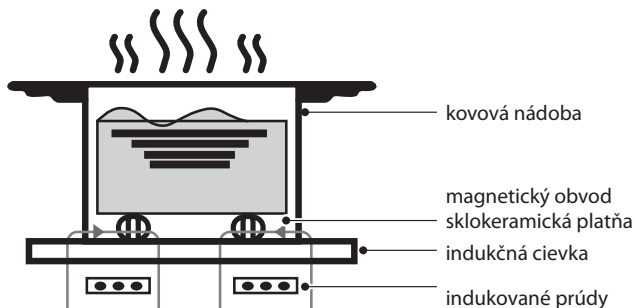


POZNÁMKA

Všetky obrázky v tomto návode slúžia len na vysvetlenie. Akýkoľvek nesúlاد medzi skutočným objektom a vyobrazením na výkrese bude podliehať skutočnému predmetu.

3.3 Teória fungovania

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a hospodárna technológia varenia. Funguje to tak, že elektromagnetické vibrácie vytvárajú teplo priamo vo varnej nádobe, nie nepriamo prostredníctvom zahrievania skleneného povrchu. Sklo sa zahrieva iba preto, že ho panvica nakoniec zahreje.



3.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod a osobitne si prečítajte časť „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte všetku ochrannú fóliu, ktorá môže byť stále na indukčnej varnej doske.

4. SPRIEVODCA RÝCHLYM ŠTARTOM



Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä ak používate funkciu Power-Boost. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia a to predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

- Keď jedlo začne variť, znížte nastavenie teploty.
- Použitie pokrievky skracuje čas varenia a šetrí energiu tým, že udržiava teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.
- Keď sa jedlo ohreje, začnite variť pri vysokej teplote a následne ju znížte.

Dusenie, varenie ryže

- K vareniu dochádza pod bodom varu pri teplote okolo 85 °C, keď občas len stúpajú bubliny na povrch tekutiny na varenie. Je to kľúč k vynikajúcim polievkam a jemným duseným mäsám, pretože chute sa vyvíjajú bez toho, aby sa jedlo prevarilo. Mali by ste tiež uvariť omáčky na báze vajíec a múky zahustené pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa jedlo správne varilo v odporúčanom čase.

Pečenie steaků

Príprava šťavnatých steakov:

1. Pred varením nechajte mäso odstáť pri izbovej teplote približne 20 minút.
2. Zohrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Potrite obe strany steaků olejom. Do horúcej panvice nakvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso položte na horúcu panvicu.
4. V priebehu prípravy steak otočte iba raz. Presný čas prípravy bude závisieť od hrúbky steaků a od toho, ako ho chcete mať prepečený. Časy sa môžu líšiť od približne 2 - 8 minút na jednu stranu. Stlačte steak a zistíte, ako je prepečený - čím pevnejší bude, tým viac bude „well done“.
5. Nechajte steak odpočívať na teplom tanieri niekoľko minút, aby sa pred podávaním uvoľnil a stal sa jemným.

Vyprážanie

1. Vyberte si indukčne kompatibilný wok s plochým dnom alebo veľkú panvicu.
2. Majte pripravené všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo pokrmu, pripravujte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte akékoľvek mäso, odložte nabok a udržiajte v teple.
5. Vypražte zeleninu. Keď je horúca, ale stále chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Prísady jemne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú dostatočne tepelne upravené.
7. Podávajte ihneď.

4.2 Detekcia drobných predmetov

Ak na varnej doske zostanú misky nevhodnej veľkosti alebo nemagnetická varná nádoba (napr. hliník) alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa o 1 minútu automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

4.3 Nastavenie tepla

Nižšie uvedené nastavenia sú iba orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od niekoľkých faktorov, vrátane vášho riadu a množstva vareného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a vyhladajte nastavenia, ktoré vám najviac vyhovujú.

Nastavenie tepla	Vhodnosť
1 - 2	• jemné ohrievanie malých množstiev potravín • topenie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripália • jemné varenie • pomalé zohrievanie
3 - 4	• opätovné zohrievanie • rýchle varenie • varenie ryže
5 - 6	• palacinky
7 - 8	• opekanie • varenie cestovín
9	• vyprážanie • oškvarenie • privádzanie polievky do varu • varenie vody

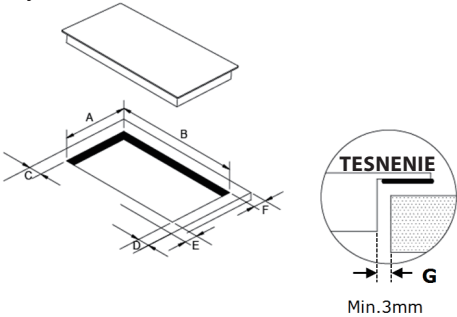
5. INŠTALÁCIA PRODUKTU

5.1 Voľba inštalačného vybavenia

Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na obrázku. Na účely inštalácie a použitia sa musí okolo otvoru zachovať minimálny priestor 50 mm. Hrúbka pracovnej plochy musí byť minimálne 30 mm. Vyberte materiál odolný voči teplu a izolovaný pracovný povrch (drevo a podobný vlákniťý alebo hygroskopický materiál sa nesmie používať ako materiál pracovného povrchu, pokiaľ nie je impregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej plochy by mala byť najmenej 3 mm.

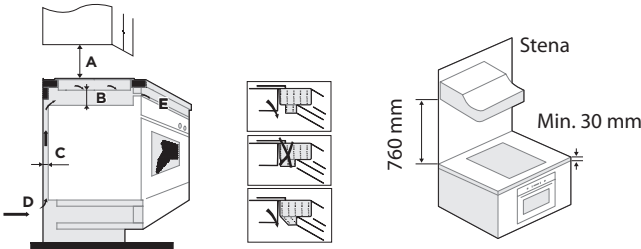


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4-0	500+4-0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Za každých okolností sa uistite, či je indukčná varná doska dobre vetraná a či nie je zablokovaný vstup a výstup vzduchu. Skontrolujte, či je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je uvedené nižšie.



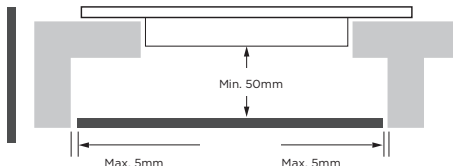
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť najmenej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zabezpečenie adekvátnej ventilácie

Uistite sa, či je indukčná varná doska je dobre vetraná a či nie je zablokovaný vstup a výstup vzduchu. Aby sa predišlo náhodnému dotyku s prehriatou spodnou časťou varnej dosky, alebo aby ste sa pri práci nedostali do kontaktu s neočakávaným elektrickým prúdom, je potrebné vložiť drevenú vložku pripevnenú skrutkami v minimálnej vzdialenosti 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Postupujte podľa nižšie uvedených požiadaviek.



Okolo vonkajšej časti varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky **MUSÍTE** zaistiť, aby tieto otvory neboli zablokované pracovnou plochou.



- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote neprevyšujúcej 150 °C, aby sa zabránilo rozlepeniu obloženia.
- Zadná stena, príslušné a okolité povrchy preto musia odolávať teplote 90 °C.

5.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či

- Je pracovná plocha štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Je pracovná plocha vyrobená z tepelne odolného a izolovaného materiálu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad rúrou, je v nej zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky požiadavky na voľný priestor a príslušné normy a predpisy.
- V trvalom pripojení je zabudovaný vhodný oddeľovací spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, namontovaný a umiestnený tak, aby vyhovoval miestnym pravidlám a predpisom o pripojeniach.
- Oddeľovací spínač musí byť schváleného typu a musí zabezpečovať oddelenie kontaktov so vzduchovou medzerou 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne predpisy o elektroinštalácii umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Oddeľovací spínač bude pre zákazníka ľahko prístupný s nainštalovanou varnou doskou.
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a nariadenia.
- Na povrchy stien, ktoré obklopujú varnú dosku, používate povrchy odolné voči teplu a také, ktoré ľahko sa čistia (napríklad keramické dlaždice).

5.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či

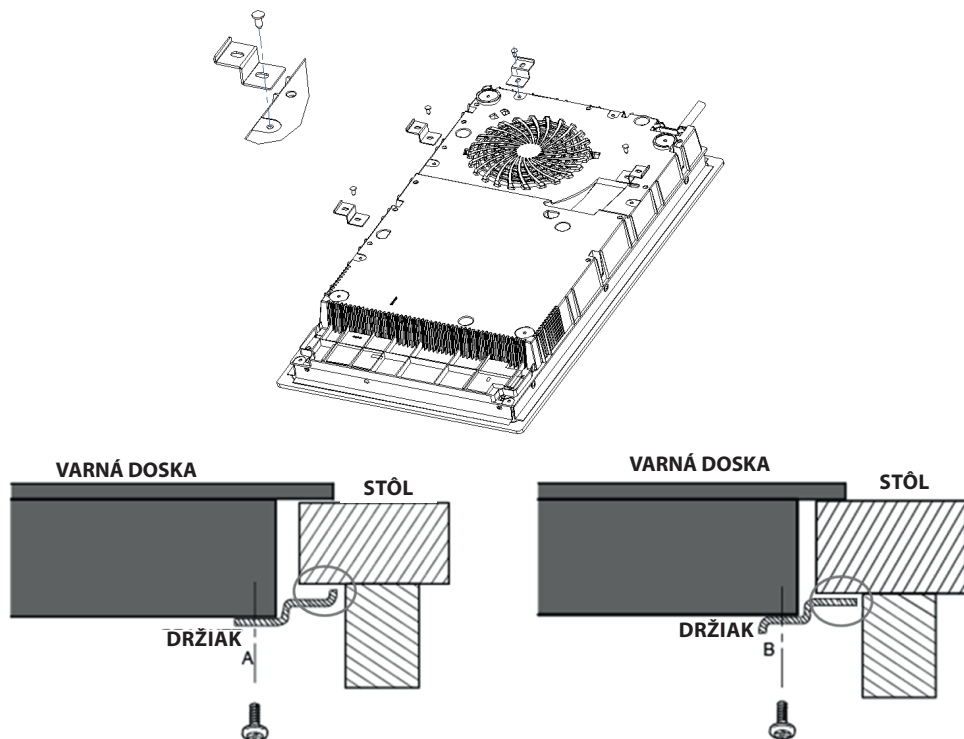
- Napájací kábel nie je prístupný cez skrinky alebo zásuvky.
- Z vonkajšej strany skrinky k spodnej časti varnej dosky je dostatočný prívod čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod spodnou časťou varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddeľovací spínač je ľahko dostupný zákazníkom.

5.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

Spotrebič by mal byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte silu.

5.5 Nastavenie polohy držiaka

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej ploche pomocou 4 držiakov na spodnej časti varnej dosky (pozrite si obrázok). Nastavte polohu držiaka tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky stola.



Držiaky sa po inštalácii za žiadnych okolností nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej plochy (pozrite si obrázok).

5.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme k dispozícii odborníkov. Operáciu nikdy nevykonávajte sami.
2. Varná doska nesmie byť nainštalovaná priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a indukovaná vyhrievacia zóna nad povrchom stola musia odolať teplu.
5. Aby sa predišlo akémukoľvek poškodeniu, musí byť plastový alebo drevený materiál kuchyne a lepidlo odolné teplote až 150°C.
6. Nepoužívajte parný čistič.

5.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Táto varná doska musí byť pripojená k sieťovému napájaniu iba kvalifikovanou osobou.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

1. Je domáci elektroinšalačný systém je vhodný pre príkon varnej dosky.
 2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
 3. Časť napájacieho kábla odolávajú zataženiu uvedenému na typovom štítku.
- Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie alebo vetviace zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

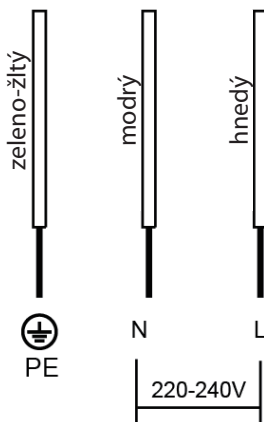
Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Overte si u elektrikára, či je domový elektroinšalačný systém vhodný bez zmien. Akékoľvek zmeny smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo s jedнопólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.

Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo s jedнопólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo má byť vymenený, musí byť táto činnosť vykonaná prostredníctvom popredajného zástupcu pomocou špeciálneho náradia, aby sa predišlo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k sieti, musí byť medzi kontaktmi nainštalovaný všesmerový istič s minimálnym otvorom 3 mm.
- Inštalatér sa musí presvedčiť, že bolo vykonané správne elektrické pripojenie a či je v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymenený iba autorizovanými technikmi.
- Žltá/zelená vodič napájacieho kábla musí byť pripojený k uzemneniu konektorov napájania aj spotrebiča.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne nehody vyplývajúce z použitia spotrebiča, ktorý nie je pripojený k uzemneniu, alebo s nesprávnou kontinuitou uzemnenia.
- Ak má spotrebič zásuvku, musí byť nainštalovaná tak, aby bola zásuvka prístupná.

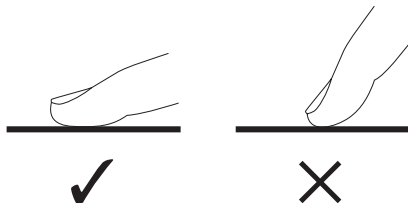


Po inštalácii nie je prístupná spodná plocha a napájací kábel varnej dosky.

6. PREVÁDZKOVÉ POKYNY

6.1 Dotykové ovládacie prvky

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Použite bruško prsta, nie jeho špičku.
- Zakaždým, keď je zaregistrovaný dotyk, budete počuť zvukový signál.
- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Dokonca aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problémy s ovládaním.



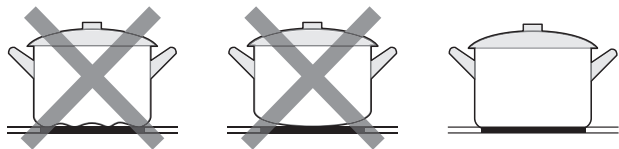
6.2 Voľba správnej varnej nádoby



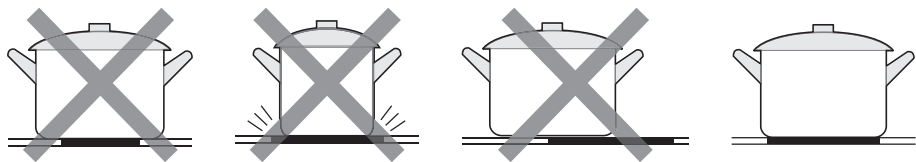
- Používajte len varné nádoby s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na spodnej strane varnej nádoby.
 - Vykonaním testu magnetom môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Posuňte magnet smerom k spodnej časti varnej nádoby. Ak je priťahovaný, varná nádoba je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
1. Dajte trochu vody do varnej nádoby, ktorú chcete skontrolovať.
 2. Ak na displeji neblíká  a dochádza k ohrevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z nasledujúcich materiálov nie je vhodná: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického základu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Niektoré hrnce a panvice na trhu nie sú vhodné na indukčné varenie. Pretože majú len časť dna z feromagnetického materiálu s časťami z iného materiálu. Tieto oblasti sa môžu zahrievať na rôznych úrovniach alebo s nižším výkonom. V niektorých prípadoch, keď je dno vyrobené hlavne z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí rozpoznať panvicu, a preto nezapne varnú zónu.



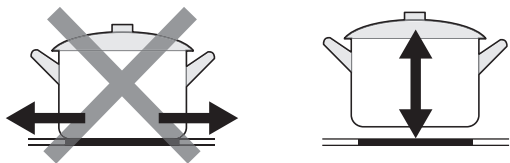
- Nepoužívajte varné nádoby s ostrými hranami alebo zaobleným dnom.



- Uistite sa, či je dno vašej varnej nádoby hladké, sedí rovno oproti sklu a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte varné nádoby, ktorých priemer je rovnako veľký ako grafika zvolenej varnej zóny. Pri použití o niečo širšej varnej nádoby sa použije viac energie pri maximálnej účinnosti. Ak použijete menšiu varnú nádobu, účinnosť môže byť menšia, ako sa očakávalo. Varnú nádobu vždy umiestnite do stredu varnej zóny.



- Varné nádoby vždy z indukčného varného panela zdvihnite - neposúvajte ich, pretože by mohli poškriabať sklo.

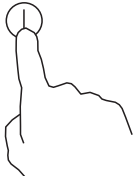
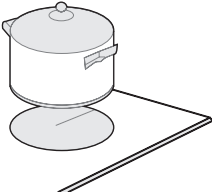
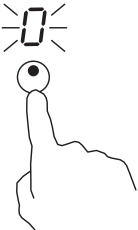


- Varné zóny sú až do limitu automaticky prispôsobené priemeru panvice. Dno tejto varnej nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli čo najlepšiu účinnosť vašej varnej dosky, umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

6.3 Spôsob používania

Začatie varenia

1. Dotknite sa ovládača ZAP/VYP na jednu sekundu. Po zapnutí napájania zaznie jedenkrát akustický signál, na displeji sa zobrazí „-“ alebo „-“, čo znamená, že indukčná varná doska vstúpila do pohotovostného režimu.	
2. Na varnú zónu položte vhodnú varnú nádobu, ktorú chcete používať. • Uistite sa, či je dno varnej nádoby a povrch varnej zóny čistý a suchý.	
3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla bude blikať.	
4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ zvolte nastavenie úrovne tepla. • Ak si ne zvolíte nastavenie úrovne tepla do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1. • Nastavenie teploty môžete kedykoľvek v priebehu varenia upraviť.	

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením teploty

Znamená to, že:

- neumiestnili ste varnú nádobu do správnej varnej zóny alebo.
- varná nádoba, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie alebo,
- varná nádoba je veľmi malá alebo nie je správne umiestnená v strede varnej zóny.

K ohrevu nedôjde, pokiaľ nie je na varnej zóne vhodná varná nádoba.

Zobrazenie „U“ automaticky zmizne po 1 minúte, ak nie je na spotrebiči umiestnená vhodná varná nádoba.

Dokončenie varenia

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
2. Varnú zónu vypnite posunom smerom nadol k „0“ alebo súčasným dotykom „-“ a „+“. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“.	
3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ZAP/VYP.	
4. Dajte si pozor na horúce povrchy H ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne po ochladení povrchu na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia na úsporu energie, ak chcete ohriať ďalšie varné nádoby, použite horúcu varnú dosku.	

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti omylom nezapínali varné zóny).
- Ak sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho prvku ZAP/VYP sú deaktivované.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládacieho prvku zámku	Indikátor časovača zobrazí „Lo“
Odomknutie ovládacích prvkov	
Na chvíľu sa dotknite a podržte ovládač zámku.	



Ak je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládacie prvky sú deaktivované s výnimkou ZAP/VYP ① a v prípade potreby môžete indukčnú varnú dosku vypnúť pomocou ovládača ZAP/VYP ①, ale pri ďalšom použití budete musieť varnú dosku najskôr odomknúť.

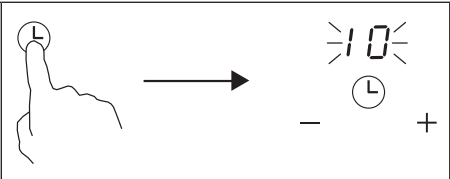
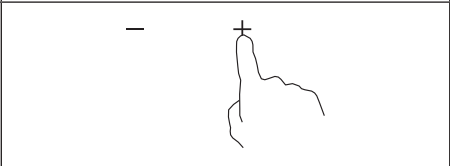
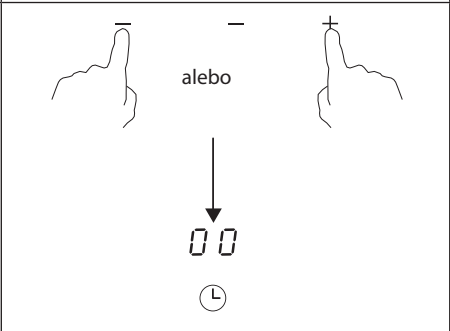
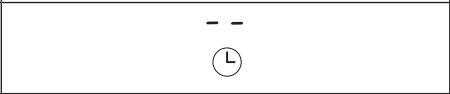
Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V takom prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viac varných zón. Maximálne nastavenie časovača je 99 minút.

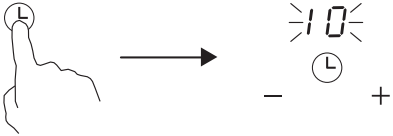
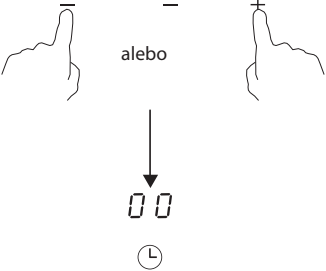
Použitie časovača ako minútky

Ak ne zvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: Môžete použiť minútku, musí byť aktívna aspoň jedna varná zóna. 2. Dotykom ovládacích prvkov nastavte časovač. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
3. Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotykom a podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.	
4. Súčasným dotykom „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	
5. Po nastavení času sa začne ihneď odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd. Ak sa dotknete ovládacieho prvku časovača počas blikania indikátora časovača, okamžite prestane blikať.	
6. Po uplynutí nastaveného času bude znieť 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača zobrazí „-“.	

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavte jednu zónu

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
2. Dotknite ovládača časovača, začne blikať indikátor minútky a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
3. Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotykom a podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.	
4. Súčasným dotykom „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	
5. Po nastavení času sa ihneď začne odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd. Ak sa dotknete ovládacieho prvku časovača počas blikania indikátora časovača, okamžite prestane blikať.	
POZNÁMKA Rozsvieti sa červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu, čo znamená, že je zvolená zóna.	
6. Keď uplynie časovač varenia, príslušná varná zóna sa automaticky vypne.	



Ďalšia varná zóna bude v prevádzke, ak bude predtým zapnutá.

Používanie funkcie zosilnenia výkonu

Aktivácia funkcie zosilnenia výkonu

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.	
2. Dotknite sa ovládacieho prvku zosilnenia výkonu. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „p“.	

Zrušenie funkcie zosilnenia výkonu

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť funkciu zosilnenia výkonu.	
2. Varnú zónu vypnite dotykom ovládača zosilnenia výkonu. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“.	

- Táto funkcia môže fungovať v akejkoľvek varnej zóne.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti na pôvodné nastavenie.
- Ak sa pôvodné nastavenie tepla rovná 0, po 5 minútach sa obnoví na 9.

 Ak je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládacie prvky sú deaktivované s výnimkou ZAP/VYP  a v prípade potreby môžete indukčnú varnú dosku vypnúť pomocou ovládača ZAP/VYP . Ak neukončíte režim pozastavenia, varná doska sa po 10 minútach vypne.

Prednastavené funkčné časy

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia pre vašu indukčnú varnú dosku. Ak zabudnete vypnúť varenie, vypne sa automaticky. Prednastavený funkčný čas pre rôzne úrovne výkonu je uvedený v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Prednastavený funkčný čas (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odložení varnej nádoby sa môže indukčná varná doska okamžite zastaviť a varný panel sa po 2 minútach automaticky vypne.



Osoby so srdcovým kardiostimulátorom by sa mali pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom.

7. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, stopy, škrvny spôsobené jedlom alebo nesladké škrvny na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Keď je sklo stále teplé (ale nie horúce!), naneste čistiaci prostriedok na varné platne. 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou tkaninou alebo papierovou utierkou. 4. Znova zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je vypnuté napájanie varnej dosky, nebude znázornená žiadna indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Sklo môžu poškriabať drôtenky, niektoré vlákna z nylonu a drsné/hrubé čistiace prostriedky. Vždy si prečítajte štítok, aby ste si overili, či je váš čistič vhodný. • Nikdy nezanechávajte zvyšky po čistení na varnej doske: sklo sa môže znečistiť.
Škrvny po vyvretí, roztápaní a horúce sladké škrvny na skle	Ihneď ich odstráňte pomocou obracačky, stierky alebo škrabky, ktorá je vhodná pre indukčné sklokeramické varné dosky, ale dajte si pozor na horúce povrchy varnej zóny: 1. Vypnite napájanie varnej dosky z elektrickej zásuvky. 2. Čepeľ držte pod uhlom 30 ° a špinu alebo škrvnu zoškrabte z chladnej plochy varnej platne. 3. Znečistenie alebo rozliatie očistite handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 v texte „Každodenné znečistenie na skle“ vyššie.	• Čo najskôr odstráňte škrvny, ktoré zostali roztopeným a sladkým jedlom alebo vyliatím. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môže byť ťažké ich odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla. • Nebezpečenstvo porezania: Keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrá ako britva. Používajte ju s mimoriadnou starostlivosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládacích prvkoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Škrvnu navlhčite. 3. Oblasť dotykového ovládania utrite čistou vlhkou špongiou alebo handrou. 4. Plochu úplne utrite papierovou utierkou. 5. Znova zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska sa môže zapípať a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, pokiaľ je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, či ste oblasť dotykového ovládania utreli dosucha.

8. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Bez napájania.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania a či je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo oblasti nedošlo k výpadku napájania. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko obsluhujú.	Na ovládacom paneli môže byť slabá vrstva vody alebo pri dotyku ovládacích prvkov možno používať špičku prstu.	Uistite sa, či je oblasť dotykového ovládania suchá a keď sa dotýkate ovládacích prvkov, používajte bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Kuchynské varné nádoby s drsným povrchom. Používajú sa nevhodné abrazívne čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovnými a hladkými dňami. Pozrite si časť „Voľba správnej varnej nádoby“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré varné nádoby vydávajú praskavé alebo cvakavé zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vašich varných nádob (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	To je bežné pre varné nádoby a neznamenať poruchu.
Indukčná varná doska vydáva nízky bzučivý zvuk, keď je používaný pri vysokej teplote.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale hluk by sa mal zmierňovať alebo úplne miznúť, keď znížite nastavenie tepla.
Z indukčnej varnej dosky vychádza hluk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor vstavaný do indukčnej varnej dosky, ktorý zabráni prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. V priebehu činnosti ventilátora nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky od elektrickej zásuvky.
Varné nádoby sa nezahrievajú a na displeji sa zobrazia.	Indukčná varná doska nedokáže zaznamenať varnú nádobu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže zaznamenať varnú nádobu, pretože je veľmi veľká pre varnú zónu alebo nie je na nej správne umiestnená v strede.	Používajte nádoby vhodné na indukčné varenie. Pozrite si časť „Voľba správnej varnej nádoby“. Umiestnite varnú nádobu do stredu a uistite sa, že jej dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypli, zaznie zvukový signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa na displeji časovača varenia strieda s jednou alebo dvoma číslicami).	Technická chyba.	Poznamenajte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky od elektrickej zásuvky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

9. ZOBRAZENIE A KONTROLA PORÚCH

Indukčná varná doska je vybavený funkciou vlastnej diagnostiky. Týmto testom je technik schopný skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontáže varného panela z pracovnej plochy.

1) Chybový kód sa vyskytuje počas používania produktu zákazníkom a jeho riešenie;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Žiadna automatická náprava		
E1	Porucha snímača teploty varnej platne - prerušený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty varnej platne.
E2	Porucha snímača teploty varnej platne - skrat.	
E7	Porucha snímača teploty varnej platne	
C1	Vysoká teplota snímača varnej platne.	Počkajte, pokiaľ sa teplota varnej platne nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič.
E3	Porucha snímača teploty IGBT - prerušený obvod.	Namontujte späť dosku napájania.
E4	Porucha snímača teploty IGBT - skrat.	
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte, pokiaľ sa teplota IGBT nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič. Skontrolujte, či ventilátor beží plynule; ak nie, vymeňte ventilátor.
EL	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Po normálnom napájaní sa zapnite spotrebič.
EH	Napájacie napätie je nad menovitým spotrebič.	
EU	Chyba v komunikácii.	Znova vytvorte spojenie medzi doskou displeja a doskou napájania. Namontujte späť dosku napájania alebo dosku displeja.

2) Konkrétna porucha a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
Keď je spotrebič pripojený, LED displej sa nerozsvieti.	Nie je dodávaná energia.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v elektrickej zásuvke a či táto zásuvka funguje.	
	Porucha pripojenia dosky prídavného napájania a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska prídavného napájania je poškodená.	Vymeňte dosku prídavného napájania.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej nie je normálny.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezačne.	Vysoká teplota varného panela.	Okolitá teplota môže byť príliš vysoká. Môže byť zablokovaný prívod vzduchu alebo odvod vzduchu.	
	S ventilátorom nie je niečo v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor beží plynule; ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Doska napájania je poškodená.	Vymeňte dosku napájania.	
Ohrev sa počas pozastavenia náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Typ varnej nádoby je nesprávny.	Použite správnu varnú nádobu (pozrite si návod na obsluhu.)	Detekčný obvod varnej nádoby je poškodený, vymeňte dosku napájania.
	Priemer varnej nádoby je veľmi malý.		
	Varná doska sa prehriala;	Spotrebič je prehriaty. Počkajte, pokiaľ sa teplota nevráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujete spotrebič.	
Varné zóny na tej istej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „U“.	Porucha pripojenia dosky napájania a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte dosku prídavného napájania.	
Motor ventilátora znie nenormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené stavy sú príčinou a kontrolou bežných porúch.
Spotrebič nerozoberajte, aby ste predišli nebezpečenstvám a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku na vnútornej strane spotrebiča a na energetickom štítku. QR kód, na dodanom energetickom štítku, obsahuje odkaz na registráciu spotrebiča v databáze EÚ Eprel.

INFORMÁCIE O TESTOVANÍ

Dodané zariadenie je v súlade s Ecodesignem a EN 60350-2: 2018+A1:2021. Požiadavky na prístup vzduchu pre správnu prevádzku prístroja, minimálna vzdialenosť od steny a rozmery prístroja, sú súčasťou tohto návodu. V prípade ďalších otázok sa obráťte na výrobcu.

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používajte iba originálne náhradné diely.

Označenie modelu a sériové číslo nájdete na typovom štítku. Polohu typového štítku je možné zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Originálne náhradné diely pre niektoré konkrétne komponenty sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov. Závisí to od typu komponentu a od uvedenia posledného spotrebiča daného modelu na trh.

Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu majte k dispozícii modelové označenie, sériové číslo a popis chyby.

Pre stiahnutie dokumentov navštívte www.philco.sk.

Pre nahlásenie závady a získanie ďalších servisných informácií navštívte www.philco.sk/servisne-miesta.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Poprípade je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo vykonať tieto zmeny.

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

PŁYTA INDUKCYJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 302 E

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu PHILCO. Aby urządzenie działało dobrze, przeczytaj wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

1. ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA	2
1.1 CEL PRZEDSTAWIENIA ZALECEŃ.....	2
1.2 ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA	3
1.3 INSTALACJA	3
1.4 EKSPLOATACJA I KONSERWACJA	6
2. DANE TECHNICZNE	10
3. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA	11
3.1 Widok z góry	11
3.2 Panel sterowania	11
3.3 Teoria działania.....	12
3.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej	12
4. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	13
4.1 Wskazówki dotyczące gotowania	13
4.2 Wykrywanie małych obiektów	14
4.3 Ustawienie ciepła	14
5. INSTALACJA PRODUKTU	15
5.1 Wybór miejsca instalacji	15
5.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że:.....	16
5.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że:.....	16
5.4 Przed umieszczeniem wsporników mocujących	17
5.5 Ustawienie pozycji uchwytu	17
5.6 Ostrzeżenia.....	18
5.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego	18
6. INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	20
6.1 Sterowanie dotykowe.....	20
6.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania	20
6.3 Sposób użycia.....	22
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	28
8. USUNIĘCIE MOŻLIWYCH PROBLEMÓW	29
9. WYŚWIETLANIE I KONTROLA USTEREK.....	30

1. ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

1.1 CEL PRZEDSTAWIENIA ZALECEŃ

PONIŻSZE ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE NIEPRZEWIDZIANYM ZAGROŻENIOM LUB USZKODZENIOM SPOWODOWANYM NIEBEZPIECZNYM LUB NIEPRAWIDŁOWYM DZIAŁANIEM URZĄDZENIA. SPRAWDZIĆ OPAKOWANIE ORAZ SAMO URZĄDZENIE PO JEGO DOSTAWIE, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKO JEST W STANIE NIENARUSZONYM, ZAPEWNIAJĄCYM BEZPIECZNĄ PRACĘ URZĄDZENIA. JEŚLI ZNAJDĄ PAŃSTWO JAKIEKOLWIEK USZKODZENIE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRZEDSTAWICIELEM FIRMY LUB SPRZEDAWCĄ. SAMODZIELNE MODYFIKACJE LUB DOKONYWANIE JAKICHKOLWIEK ZMIAN W URZĄDZENIU SĄ NIEDOZWOLONE ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA. UŻYTKOWANIE NIEZGODNE Z INSTRUKCJĄ MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNE I SPOWODOWAĆ UTRATĘ ROSZCZEŃ GWARANCYJNYCH.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Niebezpieczeństwo Ten symbol oznacza, że istnieje zagrożenie życia i zdrowia osób, spowodowane przez skrajnie łatwopalny gaz.
	Ostrzeżenie przed prądem elektrycznym Ten symbol wskazuje, że istnieje zagrożenie życia i zdrowia osób, ze względu na możliwość porażenia prądem elektrycznym.
	Ostrzeżenie Hasło ostrzegawcze odnoszące się do zagrożenia średniego ryzyka, które, jeśli się go nie usunie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
	Ostrzeżenie Hasło ostrzegawcze odnoszące się do zagrożenia niskiego ryzyka, które, jeśli się go nie usunie, może doprowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.
	Uwaga Hasło ostrzegawcze odnoszące się do ważnych informacji (np. szkody materialnej), ale nie do zagrożenia.
	Postępuj zgodnie z instrukcjami Ten symbol oznacza, że serwisant techniczny powinien obsługiwać i konserwować to urządzenie wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.

Przed użyciem/uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać ją w pobliżu miejsca instalacji urządzenia, w celu późniejszego wykorzystania.

1.2 ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA JEST DLA NAS NAJWAŻNIEJSZE. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PONIŻSZYMI INFORMACJAMI

1.3 INSTALACJA

RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM

- PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO JAKICHKOLWIEK PRAC LUB KONSERWACJI URZĄDZENIA NALEŻY ODŁĄCZYĆ JE OD SIECI.
- PODŁĄCZENIE DO SPRAWNEGO SYSTEMU UZIEMIENIA JEST KONIECZNE I OBOWIĄZKOWE.
- NAPRAWA DOMOWEJ INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ MOŻE BYĆ WYKONYWANA WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO ELEKTRYKA.
- NIEPRZESTRZEGANIE TYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI MOŻE SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM LUB ŚMIERĆ.

RYZIKO SKALECZENIA

- ZWRÓĆ UWAGĘ - KRAWĘDZIE PANELI SĄ OSTRE.
- NIEOSTROŻNE UŻYTKOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA LUB SKALECZENIA.

WAŻNE ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

- PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO INSTALACJI LUB UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ
- NA TYM URZĄDZENIU NIE WOLNO UMIESZCZAĆ ŻADNYCH MATERIAŁÓW ANI PRODUKTÓW ŁATWOPALNYCH.

- PROSIMY O UDOSTĘPNIENIE TYCH INFORMACJI OSOBIE ODPOWIEDZIALNEJ ZA INSTALACJĘ URZĄDZENIA, PONIEWAŻ MOŻE TO OBNIŻYĆ KOSZTY INSTALACJI.
- ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA, TO URZĄDZENIE NALEŻY ZAINSTALOWAĆ ZGODNIE Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ INSTALACJI.
- TO URZĄDZENIE MOŻE BYĆ PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWANE I UZIEMIONE WYŁĄCZNIE PRZEZ ODPOWIEDNIO WYKWALIFIKOWANĄ OSOBĘ.
- TO URZĄDZENIE POWINNO BYĆ PODŁĄCZONE DO OBWODU ZAWIERAJĄCEGO WYŁĄCZNIK UMOŻLIWIAJĄCY CAŁKOWITE ODŁĄCZENIE GO OD ZASILANIA.
- NIEWŁAŚCIWA INSTALACJA URZĄDZENIA MOŻE UNIEWAŻNIĆ WSZELKIE ROSZCZENIA GWARANCYJNE LUB UPRAWNIENIA DO KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.
- TO URZĄDZENIE MOŻE BYĆ UŻYWANE PRZEZ DZIECI W WIEKU OD 8 LAT I STARSZE ORAZ OSOBY O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH FIZYCZNYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH LUB BEZ DOŚWIADCZENIA I WIEDZY W JEGO OBSŁUDZE, POD WARUNKIEM, ŻE SĄ ONE NADZOROWANE LUB POINSTRUOWANE, JAK BEZPIECZNIE KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA I ROZUMIEJĄ ZAGROŻENIA Z TYM ZWIĄZANE.
- DZIECI NIE MOGĄ BAWIĆ SIĘ URZĄDZENIEM. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PRZEZ UŻYTKOWNIKA NIE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE PRZEZ DZIECI BEZ ICH NADZORU.
- JEŚLI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST USZKODZONY, MUSI ZOSTAĆ WYMIENIONY PRZEZ PRODUCENTA, JEGO PRZEDSTAWICIELA SERWISOWEGO LUB OSOBĘ O PODOBNYCH KWALIFIKACJACH, ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA.

- UWAGA: JEŚLI POWIERZCHNIA PŁYTY WYKONANEJ Z CERAMIKI SZKLANEJ LUB PODOBNEGO MATERIAŁU, KTÓRY CHRONI CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM JEST PĘKNIĘTA, NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE, ABY UNIKNĄĆ PORAŻENIA PRĄDEM.
- METALOWYCH PRZEDMIOTÓW, TAKICH JAK NOŻE, WIDELCE, ŁYŻKI I POKRYWKI, NIE NALEŻY KŁAŚĆ NA POWIERZCHNI PŁYTY, PONIEWAŻ MOGĄ SIĘ NAGRZEWAĆ.
- NIE UŻYWAĆ MYJKI PAROWEJ DO CZYSZCZENIA PŁYTY.
- URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO OBSŁUGI Z UŻYCIEM ZEWNĘTRZNEGO CZASOMIERZA ANI ODDZIELNEGO SYSTEMU ZDALNEGO STEROWANIA.
- UWAGA: ZAGROŻENIE POŻAROWE: NIE PRZECHOWYWAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA POWIERZCHNIACH GRZEJNYCH.
- PROCES GOTOWANIA MUSI BYĆ NADZOROWANY. KRÓTKOTRWAŁY PROCES GOTOWANIA MUSI BYĆ STAŁE KONTROLOWANY.
- OSTRZEŻENIE: GOTOWANIE BEZ NADZORU NA PŁYDIE GRZEJNEJ Z UŻYCIEM TŁUSZCZU LUB OLEJU MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNE I MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR. NIGDY NIE NALEŻY GASIĆ OGNIĄ UŻYWAJĄC DO TEGO WODY. NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE,
- A NASTĘPNIE PRZYKRYĆ PŁOMIEŃ NP. POKRYWKĄ LUB KOCEM GAŚNICZYM.

1.4 EKSPLOATACJA I KONSERWACJA

RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- NIE WOLNO GOTOWAĆ NA ZEPSUTEJ LUB PĘKNIĘTEJ PŁYTCIE GRZEJNEJ. JEŻELI POWIERZCHNIA PŁYTY GRZEJNEJ PĘKNIĘ, NATYCHMIAST NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE ZA POMOCĄ WYŁĄCZNIKA AC (NA ŚCIANIE) I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z WYKWALIFIKOWANYM TECHNIKIEM.
- PRZED CZYSZCZENIEM LUB KONSERWACJĄ PŁYTY GRZEJNEJ NALEŻY ODŁĄCZYĆ JĄ OD ZASILANIA.
- NIEPRZESTRZEGANIE TYCH ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI MOŻE SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM LUB ŚMIERĆ.

ZAGROŻENIA DLA ZDROWIA

- TO URZĄDZENIE SPEŁNIA NORMY BEZPIECZEŃSTWA ELEKTROMAGNETYCZNEGO.
- JEDNAK OSOBY Z ROZRUSZNIKIEM SERCA LUB INNYMI IMPLANTAMI ELEKTRYCZNYMI (TAKIMI JAK POMPY INSULINOWE) POWINNY SKONSULTOWAĆ SIĘ Z LEKARZEM LUB PRODUCENTEM IMPLANTU PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE ICH IMPLANTY NIE SĄ NARAŻONE NA DZIAŁANIE PÓŁ ELEKTROMAGNETYCZNYCH.
- NIEPRZESTRZEGANIE TEGO ŚRODKA OSTROŻNOŚCI MOŻE SPOWODOWAĆ ŚMIERĆ.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZE STRONY GORĄCYCH POWIERZCHNI

- PODCZAS UŻYTKOWANIA DOSTĘPNE CZĘŚCI TEGO URZĄDZENIA NAGRZEWAJĄ SIĘ TAK BARDZO, ŻE MOGĄ SPOWODOWAĆ OPARZENIA.
- NIE WOLNO DOPUŚCIĆ DO TEGO, ABY JAKAKOLWIEK CZĘŚĆ CIAŁA, UBRANIE LUB INNE RZECZY, OPRÓCZ ODPOWIEDNICH PRZYBORÓW, MIAŁY KONTAKT ZE SZKŁEM KUCHENKI INDUKCYJNEJ, DOPÓKI JEJ POWIERZCHNIA NIE OSTYGNIE.

- TRZYMAĆ DZIECI Z DALEKA.
- UCHWYTY NACZYŃ DO GOTOWANIA MOGĄ BYĆ GORĄCE W DOTYKU. NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY UCHWYTY NACZYŃ NIE WYSTAJĄ PONAD INNE WŁĄCZONE STREFY GRZEWcze.
- PRZECHOWYWAĆ UCHWYTY W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.
- NIEPRZESTRZEGANIE TEGO ŚRODKA OSTROŻNOŚCI MOŻE PROWADZIĆ DO OPARZEŃ.

RYZYKO SKALECZENIA

- OSTRZE SKROBAKA DO PŁYTY INDUKCYJNEJ JEST OSTRE JAK BRZYTWA, GDY JEGO OSŁONA BEZPIECZEŃSTWA JEST OPUSZCZONA. NALEŻY UŻYWAĆ GO ZE SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚCIĄ I ZAWSZE PRZECHOWYWAĆ W SPOSÓB BEZPIECZNY I W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.
- NIEOSTROŻNE POSŁUGIWANIE SIĘ SKROBAKIEM MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA LUB SKALECZENIA.

WAŻNE ZALECENIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

- NIGDY NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU PODCZAS JEGO UŻYTKOWANIA. GOTOWANIE POWODUJE DYMIEŃ I WYCIEKI TŁUSZCZU, KTÓRY MOŻE SIĘ ZAPALIĆ.
- NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA JAKO POWIERZCHNI ROBOCZEJ LUB DO PRZECHOWYWANIA CZEGOKOLWIEK.
- NIGDY NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW ANI NARZĘDZI NA URZĄDZENIU.
- NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ W POBLIŻU URZĄDZENIA ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW MAGNETYCZNYCH (NP. KART KREDYTOWYCH, KART PAMIĘCI) ANI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH (NP. KOMPUTERÓW, ODTWARZACZY MP3), PONIEWAŻ MOGĄ ONE BYĆ NARAŻONE NA DZIAŁANIE JEGO POLA ELEKTROMAGNETYCZNEGO.

- NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO PODGRZEWANIA LUB OGRZEWANIA POMIESZCZENIA.
- ZAWSZE NALEŻY WYŁĄCZAĆ STREFY GRZEJNE I PŁYTĘ GRZEJNĄ PO ZAKOŃCZENIU JEJ UŻYCIA, ZGODNIE Z OPISEM PRZEDSTAWIONYM W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI (ZA POMOCĄ DOTYKOWYCH ELEMENTÓW STERUJĄCYCH). NIE MOŻNA POLEGAĆ CAŁKOWICIE NA FUNKCJI WYKRYWANIA NACZYNIA DO GOTOWANIA, KTÓRA WYŁĄCZA STREFY GRZEJNE PO ZDJĘCIU Z NICH NACZYNIA.
- NIE NALEŻY POZWALAĆ DZIECIOM BAWIĆ SIĘ, SIADAĆ, STAWAĆ ANI WSPINAĆ SIĘ NA URZĄDZENIE.
- NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ PRZEDMIOTÓW, KTÓRE SĄ INTERESUJĄCE DLA DZIECI, W SZAFKACH NAD URZĄDZENIEM. DZIECI WSPINAJĄC SIĘ NA PŁYTĘ KUCHENNĄ MOGĄ DOZNAĆ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.
- NIE WOLNO ZOSTAWIAĆ DZIECI SAMYCH LUB BEZ OPIEKI W MIEJSCU, W KTÓRYM URZĄDZENIE JEST UŻYWANE.
- DZIECI LUB OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE, O OGRANICZONEJ ZDOLNOŚCI W ZAKRESIE SAMODZIELNEGO KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA, POWINNY MIEĆ ODPOWIEDZIALNĄ I KOMPETENTNĄ OSOBĘ, KTÓRA POINSTRUUJE JE W ZAKRESIE JEGO UŻYTKOWANIA. OSOBA ODPOWIEDZIALNA POWINNA BYĆ PEWNA, ŻE MOŻE KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA BEZ ZAGROŻENIA DLA SIEBIE LUB OTOCZENIA.
- NIE WOLNO SAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ ANI WYMIENIAĆ ŻADNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA, CHYBA ŻE JEST TO WYRAŹNIE OKREŚLONE W INSTRUKCJI. WSZELKIE INNE PRACE SERWISOWE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.
- NIE WOLNO KŁAŚĆ ANI UPUSZCZAĆ CIĘŻKICH PRZEDMIOTÓW NA PŁYTĘ.
- NIE NALEŻY STAWAĆ NA PŁYCCIE.
- NIE NALEŻY UŻYWAĆ NACZYŃ DO GOTOWANIA Z USZKODZONYMI KRAWĘDZIAMI ANI NIE PRZECIĄGAĆ ICH PO POWIERZCHNI SZKŁA KUCHENKI INDUKCYJNEJ, PONIEWAŻ MOŻNA JE PORYSOWAĆ.

- DO CZYSZCZENIA PŁYTY NIE NALEŻY UŻYWAĆ DRUCIAKÓW ANI INNYCH OSTRYCH, ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, PONIEWAŻ MOGĄ ONE PORYSOWAĆ SZKŁO KUCHENKI INDUKCYJNEJ.
- TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU DOMOWEGO I DO PODOBNYCH ZASTOSOWAŃ, TAKICH JAK:
 - KUCHNIE DLA PRACOWNIKÓW W SKLEPACH, BIURACH I INNYCH MIEJSCACH PRACY;
 - GOSPODARSTWA ROLNE;
 - HOTELE, MOTELE I INNE MIEJSCA ZAMIESZKANIA;
 - POMIESZCZENIA TYPU BED AND BREAKFAST.
- UWAGA: URZĄDZENIE I JEGO DOSTĘPNE CZĘŚCI NAGRZEWAJĄ SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.
- NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE DOTKNAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH.
- DZIECI PONIŻEJ 8 ROKU ŻYCIA MUSZĄ BYĆ TRZYMANE Z DAŁA OD URZĄDZENIA, CHYBA ŻE PRZEZ CAŁY CZAS ZNAJDUJĄ SIĘ POD NADZOREM.

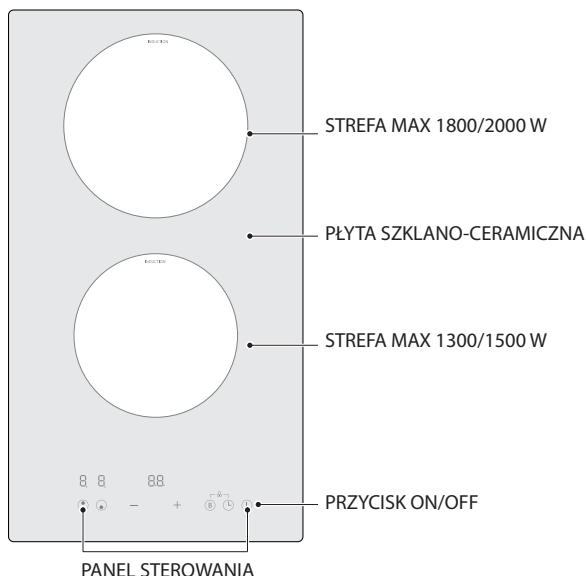
GRATULUJEMY PAŃSTWU ZAKUPU NOWEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ. ZALECAMY POŚWIĘCENIE CZASU NA PRZECZYTANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI/INSTALACJI, ABY W PEŁNI ZROZUMIEĆ, JAK PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWAĆ I OBSŁUGIWAĆ URZĄDZENIE. W CELU INSTALACJI URZĄDZENIA NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z ROZDZIAŁEM DOTYCZĄCYM JEGO INSTALACJI. PRZED UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA JEGO UŻYTKOWANIA ORAZ ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI/INSTALACJI DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

2. DANE TECHNICZNE

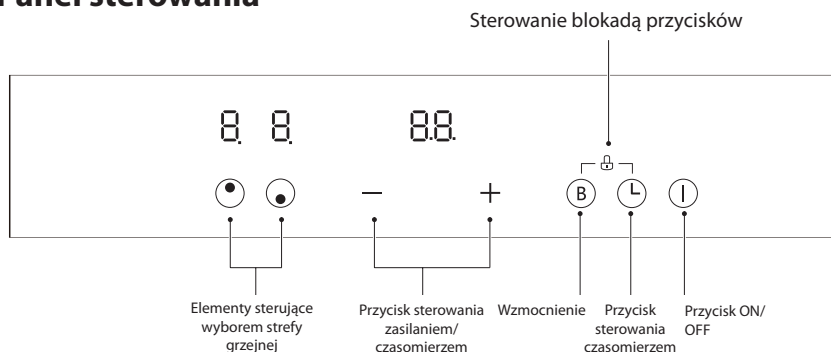
Płyta grzewcza	PHD 302 E
Strefy gotowania	2 Strefy
Napięcie zasilania	220 - 240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Wymiary produktu D × SZ × W (mm)	288 x 520 x 59
Wymiary do zabudowy A × B (mm)	268 x 500

3. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok z góry



3.2 Panel sterowania

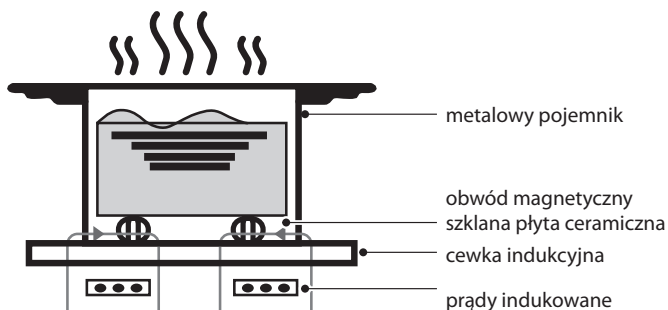


UWAGA

Wszystkie rysunki przedstawione w tej instrukcji mają jedynie charakter poglądowy. Wszelkie rozbieżności występujące między rzeczywistym obiektem a przedstawionym na rysunku, będą zależać od rzeczywistego, nabytego przez nas przedmiotu.

3.3 Teoria działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych wytwarzających ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio przez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia w końcu się nagrzewa.



3.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, a zwłaszcza rozdział „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

4. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza jeśli korzystamy z funkcji Power-Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Gdy żywność jest podgrzewana, zacznij gotować w wysokiej temperaturze, a następnie ją zmniejsz.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Gotowanie odbywa się poniżej temperatury wrzenia w temperaturze około 85 °C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. To klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszu, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Należy również gotować sosy na bazie jajek i mąkę zagęszczoną poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby prawidłowo ugotować jedzenie w zalecany czas.

Pieczenie steku

Przygotowanie soczystych steków:

1. Odstawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Na rozgrzaną patelnię skrop niewielką ilość oleju, a następnie umieść mięso na gorącej patelni.
4. Podczas przygotowywania odwrócić stek tylko raz. Dokładny czas pieczenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak dobrze go wysmażysz. Czasy mogą się wahać od około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby zobaczyć, jak dobrze jest wysmażony – im twardszy, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

Smażenie

1. Wybierz wok kompatybilny z indukcją z płaskim dnem lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz dużą ilość jedzenia, przygotuj je w kilku mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj dowolne mięso, odłóż na bok i trzymaj w cieple.
5. Smażyć warzywa. Gdy jest gorące, ale nadal chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są wystarczająco poddane obróbce cieplnej.
7. Podawaj natychmiast.

4.2 Wykrywanie małych obiektów

Jeśli na płycie pozostaną miski o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczne naczynia (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

4.3 Ustawienie ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym naczyń do gotowania i ilości gotowanej żywności. Eksperymentuj z płytą indukcyjną i znajdź ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienie ciepła	Odpowiedniość
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i szybko palących się potraw • delikatne gotowanie • wolne podgrzewanie
3 - 4	• ponowne podgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• opiekanie • gotowanie makaronu
9	• smażenie • prażenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

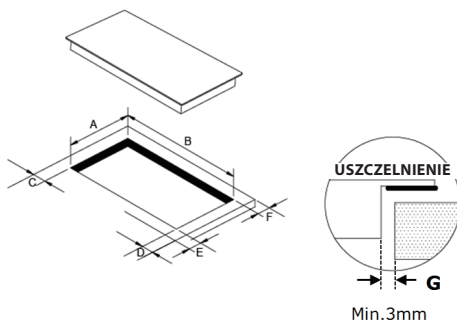
5. INSTALACJA PRODUKTU

5.1 Wybór miejsca instalacji

Wyciąć w płycie roboczej (montażowej) otwór, zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku. Na potrzeby instalacji i użytkowania należy pozostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu. Grubość płyty roboczej musi wynosić co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pochodzącym z płyty indukcyjnej, na płytę roboczą należy wybrać materiał żaroodporny i zaizolowany (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał na płytę roboczą, chyba że są zaimpregnowane), jak to pokazano poniżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty grzejnej a wewnętrznymi powierzchniami płyty roboczej na której jest ona montowana powinna wynosić co najmniej 3 mm.

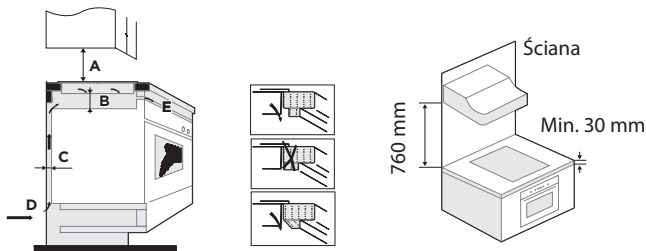


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4-0	500+4-0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

W każdych okolicznościach upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.



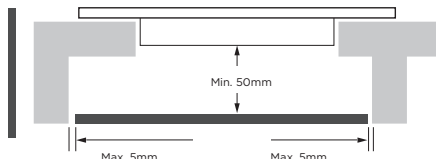
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Dopływ powietrza	Wylot powietrza 5 mm

ALERT: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzaną dolną częścią płyty lub aby uniknąć kontaktu z nieoczekiwanym prądem elektrycznym podczas pracy, konieczne jest włożenie drewnianej wkładki mocowanej śrubami w minimalnej odległości 50 mm od dolnej części płyty kuchennej. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas ustawiania płyty MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez powierzchnię roboczą.



- Należy pamiętać, że klej, który łączy plastikowy lub drewniany materiał z meblami, musi wytrzymywać temperaturę nieprzekraczającą 150°C, aby zapobiec łuszczeniu się boazerii.
- Tyłna ściana, przylegająca i otaczająca powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90 °C.

5.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i płaska, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące wolnej przestrzeni oraz odpowiednich norm i przepisów.
- Odpowiedni wyłącznik jest wbudowany w stałe połączenie, aby zapewnić całkowite odłączenie od zasilania sieciowego, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi połączeń.
Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać separację styków z przerwą powietrzną 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzejną.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Na ścianach otaczających płytę grzejną należy używać powierzchni odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne).

5.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że:

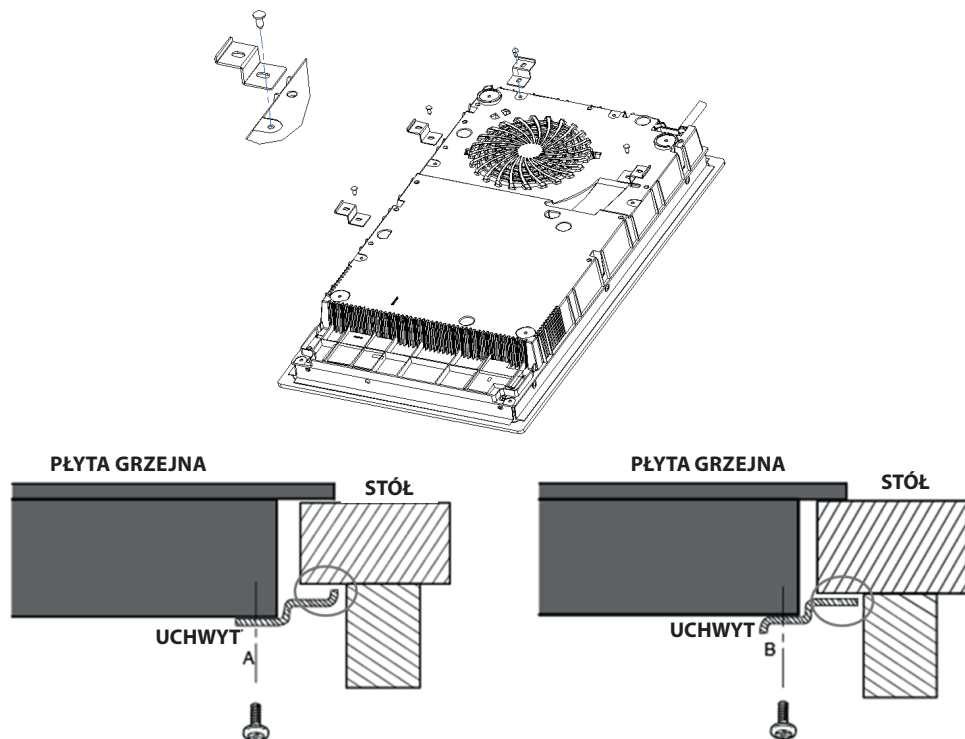
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez szafki lub gniazda.
- Dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do spodu płyty jest wystarczający.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod dolną częścią płyty montowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klientów.

5.4 Przed umieszczeniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj pokrowca). Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty kuchennej.

5.5 Ustawienie pozycji uchwytu

Po instalacji przymocuj płytę do powierzchni roboczej za pomocą 4 wsporników na spodzie płyty (patrz rysunek). Dostosuj pozycję uchwytu do różnych grubości blatu.



Wsporniki nie mogą w żadnym wypadku dotykać wewnętrznych powierzchni roboczej po instalacji (patrz zdjęcie).

5.6 Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Mamy do dyspozycji ekspertów. Nigdy nie wykonuj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa indukowanego ogrzewania nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, plastikowe lub drewniane materiały kuchenne i klej muszą być odporne na temperaturę do 150°C.
6. Nie używaj odkurzacza parowego.

5.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Ta płyta kuchenna może być podłączona do zasilania wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do sieci sprawdź, czy:

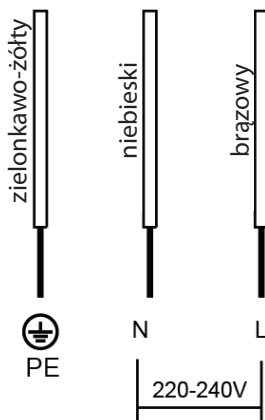
1. Domowy system instalacji elektrycznej nadaje się do zasilania płyty grzejnej.
 2. Napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej.
 3. Części przewodu zasilającego wytrzymują obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj adapterów, reduktorów lub rozgałęzień do podłączenia płyty do sieci, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub z wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi być wykonana przez przedstawiciela obsługi posprzedażnej przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, między stykami należy zainstalować wyłącznik dookólny z minimalnym otwarciem 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno złącza zasilania, jak i urządzenia.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno złącza zasilania, jak i urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w gniazdko, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.

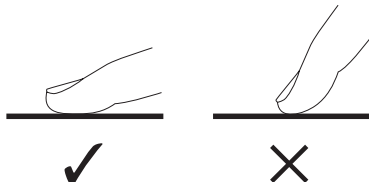


Po instalacji dolna powierzchnia i kabel zasilający płyty kuchennej nie są dostępne.

6. INSTRUKCJA OBSŁUGI

6.1 Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj opuszki palca, a nie czubka.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy dotyk zostanie zarejestrowany. Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnymi przedmiotami (np. naczyniami lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może powodować problemy z kontrolą.



6.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



- Używaj tylko naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna garnka. Jeśli jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji.

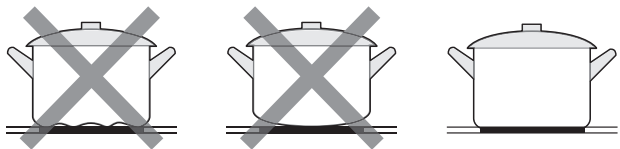


- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga  a woda jest podgrzewana, nadaje się naczynie do gotowania.
- Naczynie do gotowania wykonane z następujących materiałów nie jest odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania indukcyjnego, ponieważ tylko część ich dna jest zbudowana z materiału ferromagnetycznego, a pozostała z innego nieferromagnetycznego materiału.

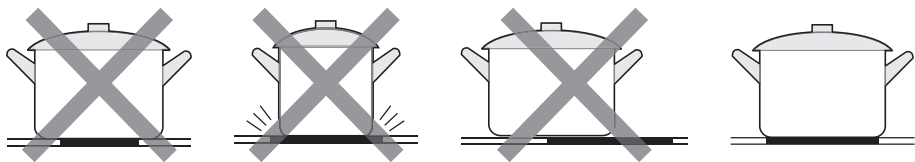
W związku z tym poszczególne części mogą być podgrzewane na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W niektórych przypadkach, gdy dno naczynia jest wykonane głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać naczynia i strefa grzewcza nie zostanie włączona.



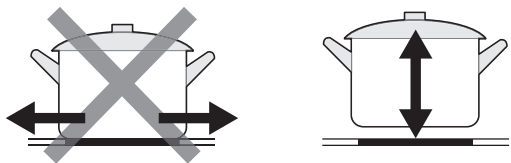
- Nie używać naczyń do gotowania z ostrymi krawędziami lub wypukłym dnem.



- Upewnić się, że dno naczynia do gotowania jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy używać więc naczyń do gotowania, których średnica jest taka sama jak wybranej strefy grzewczej. Przy użyciu nieco szerszego naczynia do gotowania zużywa się więcej energii, przy maksymalnej wydajności. Jeśli użyjemy mniejszego naczynia, wydajność może być mniejsza od oczekiwanej. Zawsze należy umieszczać naczynie do gotowania na środku strefy grzewczej.



- Zawsze należy podnosić naczynia do gotowania z płyty indukcyjnej - nie powinno się ich przesuwac, ponieważ mogą porysować powierzchnię.

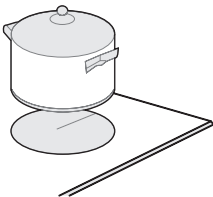
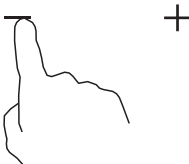


- Strefy grzewcze są automatycznie dostosowywane do średnicy używanego naczynia. Jednak dno takiego naczynia musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do strefy grzewczej na jakiej chcemy je użyć. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie pośrodku strefy grzewczej.

Strefa grzewcza	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

6.3 Sposób użycia

Początek gotowania

1. Dotknąć przycisku ON/OFF przez jedną sekundę. Po włączeniu zasilania rozlega się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawia się „-” lub „-”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.	
2. Umieścić odpowiednie naczynie do gotowania, którego chcemy użyć, na strefie grzewczej. Upewnić się, że dno naczynia do gotowania oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.	
3. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
4. Dotknąć przycisku „-” lub „+”, aby wybrać ustawienie poziomu temperatury grzania. - Jeśli nie zdecydujemy się na ustawienie poziomu grzania w czasie 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Może być konieczne ponowne rozpoczęcie ustawienia poczynawszy od kroku 1. - Ustawienia temperatury można dokonać w dowolnym momencie podczas procesu gotowania.	

Jeśli wyświetlacz miga na przemian $\geq \cup \leq$ z ustawieniem temperatury

To znaczy, że:

- nie ustawiono naczynia do gotowania w odpowiedniej strefie gotowania lub,
- używane naczynia nie nadają się do gotowania indukcyjnego lub,
- naczynie do gotowania jest bardzo małe lub nie jest prawidłowo umieszczone na środku pola grzejnego.

Grzewanie nie nastąpi, jeśli w strefie gotowania nie będzie odpowiedniego naczynia do gotowania. Symbol „U” znika automatycznie po 1 minucie, jeśli na urządzeniu nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie do gotowania.

Zakończenie gotowania

1. Dotknąć panelu sterowania, aby wybrać strefę grzewczą, którą chcemy wyłączyć.	
2. Wyłączyć strefę grzewczą, przesuwając wskazania w dół do „0” lub jednocześnie dotykając „-” i „+”. Upewnić się, że na wyświetlaczu pojawia się znak „0”.	
3. Wyłączyć całą płytę, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.	
4. Uważać na gorące powierzchnie Znak H pokazuje, która strefa grzewcza jest gorąca w dotyku. Znika on po ostygnięciu powierzchni do bezpiecznej temperatury. Oznaczona tym znakiem strefa grzejna może być również wykorzystana w celu zaoszczędzenia energii, jeśli chcemy podgrzać dodatkowe naczynia do gotowania.	

Blokowanie elementów sterujących

- Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład, aby dzieci przypadkowo nie włączyły stref gotowania).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz przełącznika ON/OFF są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących	
Dotknij kontroli blokady	Wskaźnik timera pokaże „Lo”
Odblokowanie elementów sterujących	
Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontroler blokady.	

 Jeśli płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ❶ a jeśli to konieczne, możesz wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. ❶, ale będziesz musiał najpierw odblokować płytę przed ponownym jej użyciem.

Użycie timera

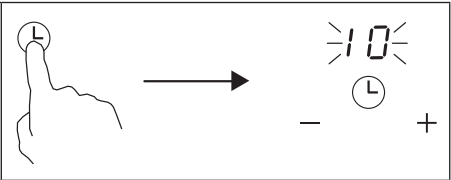
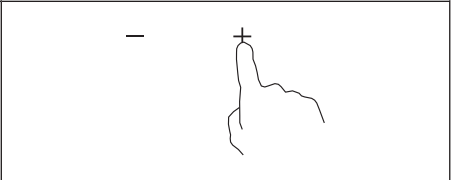
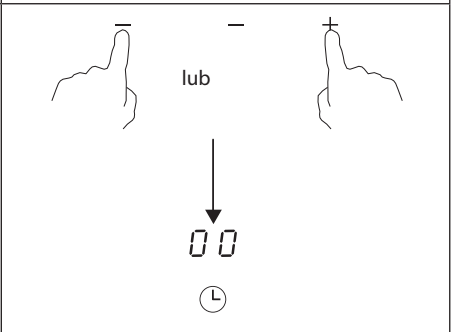
Możesz korzystać z timera na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako timera. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić wyłączenie jednej lub więcej stref grzejnych po określonym czasie.

Maksymalne ustawienie timera to 99 minut.

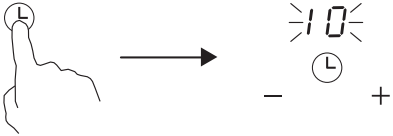
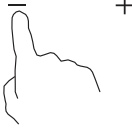
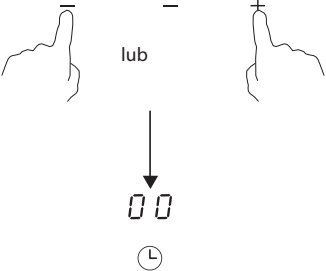
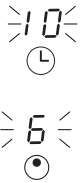
Używanie timera jako minutki

Jeśli nie wybierzesz strefy gotowania

1. Upewnić się, że płyta jest włączona. Uwaga: Można skorzystać z czasomierza, co najmniej jedna strefa grzewcza musi być aktywna. 2. Dotknąć elementów sterujących, aby ustawić czasomierz. Wskaźnik czasomierza zacznie migać, a na jego wyświetlaczu pojawi się znak „10”.	
3. Dotknąć przycisku czasomierza „-” lub „+”, aby ustawić czas. Porada: pojedynczym dotknięciem przycisku czasomierza „-” lub „+”, skracamy lub wydłużamy czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać przycisk czasomierza „-” lub „+”, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.	
4. Jednocześnie dotknąć „-” i „+”, aby wyzerować czasomierz, na wyświetlaczu pojawi się znak “00”.	
5. Po ustawieniu czasu, jego odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas, a wskaźnik czasomierza będzie migać przez 5 sekund. Jeśli dotkniemy pola sterowania czasomierzem, w trakcie migania wskaźnika, natychmiast przestanie on migać.	
6. Po upływie ustawionego czasu, włączy się sygnał dźwięków na okres 30 sekund y, a na wskaźniku czasomierza pokaże się znak „-”.	

Ustawianie czasomierza wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

Konfigurowanie pojedynczej strefy

1. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcemy ustawić czasomierz.	
2. Dotknij regulatora czasowego, wskaźnik minut zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „10”.	
3. Dotknij przycisku czasomierza „-” lub „+”, aby ustawić czas. Wskazówka: Jedno dotknięcie przycisku czasomierza „-” lub „+” powoduje skrócenie lub wydłużenie czasu o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie i przytrzymanie przycisku czasomierza „-” lub „+” powoduje zmniejszenie lub wydłużenie czasu o 10 minut.	
4. Jednoczesne dotknięcie „-” i „+”, resetuje czasomierz, a na wyświetlaczu pojawi się znak „00”.	
5. Po ustawieniu czasu czasomierza, jego odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund. Po dotknięciu przycisku czasomierza w trakcie migania wskaźnika, przestanie on natychmiast migać. UWAGA Zaświecenie się czerwonej kropki obok wskaźnika poziomy mocy, oznacza, że dokonano wyboru strefy grzewczej.	
6. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa grzewcza zostaje wyłączona automatycznie.	



Następna strefa grzejna będzie działać, jeśli została wcześniej włączona.

Korzystanie z funkcji Power Boost

Aktywacja funkcji zwiększenia mocy

1. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej.	
2. Dotknąć elementu sterującego zwiększeniem mocy strefy grzewczej. Upewnić się, że na wyświetlaczu wyświetlił się znak „P”.	

Anulowanie funkcji zwiększenia mocy

1. Dotknąć elementu sterującego, aby wybrać strefę grzewczą, dla której chcemy anulować funkcję zwiększenia mocy.	
2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając przycisku zwiększenia mocy. Upewnić się, że na wyświetlaczu pojawił się znak „0”.	

- Ta funkcja może działać w dowolnej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie temperatury grzania wynosi 0, po 5 minutach jest przywracane do 9.



Jeśli płyta jest w trybie oczekiwania, jej wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF ①. W razie potrzeby można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą tego przycisku ①. Jeśli nie wyjdziemy z trybu oczekiwania, płyta wyłączy się samoczynnie po 10 minutach.

Wstępnie ustawione czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twoją płytę indukcyjną. Jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie, wyłączy się ono automatycznie. Wstępnie ustawiony czas działania dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom wydajności	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zaprogramowany czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstawieniu garnka płyta indukcyjna może natychmiast się zatrzymać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, odciski stóp, plamy z jedzenia lub nieprzyjemne plamy na szkle)	- Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. - Gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!), nałóż środek do czyszczenia płyty. - Oplucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. - Ponownie włącz zasilanie płyty.	- Gdy płyta jest wyłączona, nie będzie wyświetlany żaden wskaźnik „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być nadal gorące! Bądź wyjątkowo ostrożny. - Szkło może zostać zarysowane przez pręty druciane, niektóre włókna nylonowe i szorstkie/szorstkie środki czyszczące. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiaj pozostałości środka czyszczącego na płycie kuchennej: szkło może się zabrudzić.
Wrzenie, topienie i gorące słodkie plamy na szkle	Usuń je natychmiast za pomocą łopatki, łopatki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjno-ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: - Wyłącz zasilanie płyty kuchennej z gniazdka elektrycznego. - Trzymaj ostrze pod kątem 30° i zeskrob brud lub plamę z chłodnej powierzchni płyty. - Wyczyść brud lub rozlane ściereczką lub ręcznikiem papierowym. - Wykonać kroki od 2 do 4 w punkcie „Codzienne zabrudzenia szkła” powyżej.	- Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione po roztopionym i słodkim jedzeniu lub rozlanym płynie. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. - Niebezpieczeństwo skaleczenia: Gdy osłona bezpieczeństwa jest na swoim miejscu, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Plamy na przyciskach dotykowych	- Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. - Zwilż plamę. - Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą wilgotną gąbką lub ściereczką. - Całkowicie wytrzyj powierzchnię ręcznikiem papierowym. - Ponownie włącz zasilanie płyty.	Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy, a przyciski dotykowe mogą nie działać, jeśli jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy wytrzeć do sucha obszar sterowania dotykowego.

8. USUNIĘCIE MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź swój dom lub obszar pod kątem przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokować elementy sterujące. Sposób postępowania, patrz „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w użyciu.	Na panelu sterowania może znajdować się cienka warstwa wody lub dotykasz elementów sterujących koniuszkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj go opuszką palca.
Szkló jest porysowane.	Naczynia kuchenne o szorstkiej powierzchni. Zastosowano nieodpowiednie ściernie środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania”. Zobacz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia do gotowania wydają odgłosy pęknięcia lub klikania.	Może to wynikać z konstrukcji naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania i nie oznacza awarii.
Płyta indukcyjna wydaje ciche buczenie, gdy jest używana w wysokiej temperaturze.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub zniknąć, gdy zmniejszysz ustawienie grzania.
Hałas wentylatora pochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączono wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, co zapobiega przegrzewaniu się elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie jest wymagane żadne działanie. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej z gniazdka elektrycznego podczas pracy wentylatora.
Naczynia do gotowania nie są nagrzane i zostanie wyświetlony na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może nagrywać naczyń do gotowania, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć garnka do gotowania, ponieważ jest zbyt duży dla strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowany.	Używaj pojemników odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania”. Umieść garnek na środku i upewnij się, że jego dno pasuje do wielkości strefy gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika gotowania).	Błąd techniczny.	Zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz kuchenkę indukcyjną z gniazdka elektrycznego i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

9. WYŚWIELANIE I KONTROLA USTEREK

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu płyty z powierzchni roboczej.

1) Kod błędu pojawia się podczas użytkowania produktu przez klienta i jego rozwiązania;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak autokorekty		
E1	Awaria czujnika temperatury płyty indukcyjnej - obwód otwarty.	Sprawdzić podłączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty indukcyjnej.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty indukcyjnej - zwarcie.	
E7	Awaria czujnika temperatury płyty indukcyjnej	
C1	Czujnik wysokiej temperatury płyty indukcyjnej.	Począć, aż temperatura płyty indukcyjnej powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT - obwód otwarty.	Zresetować panel zasilacza.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT - zwarcie.	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	Począć, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeżeli nie, należy go wymienić
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego urządzenia.	Upewnić się, że napięcie zasilania jest normalne. Jeżeli tak, włączyć urządzenie.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego urządzenia.	
EU	Błąd w komunikacji.	Ponownie nawiązać połączenie między panelem wyświetlacza i panelem zasilacza. Zresetować panel zasilacza lub panel wyświetlacza.

2) Konkretna usterka i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Gdy urządzenie jest podłączone, wyświetlacz LED nie świeci.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku elektrycznym i czy gniazdko działa.	
	Awaria połączenia pomocniczej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Pomocnicza płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytę zasilania.	
	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień tablicę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie jest normalny.	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień tablicę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci, ale ogrzewanie się nie rozpoczyna.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Dopływ lub wylot powietrza może być zablokowany.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilacza jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas przerwy, a na wyświetlaczu miga „U”.	Rodzaj naczyńia do gotowania jest nieprawidłowy.	Użyj odpowiedniego naczyńia do gotowania (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania garnka do gotowania jest uszkodzony, wymień płytkę zasilającą.
	Średnica naczyńia do gotowania jest bardzo mała.		
	Płyta się przegrzała;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura powróci do normy. Naciśnij przycisk "ON/OFF", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Pola grzejne po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlają „U”.	Awaria połączenia płyty zasilania i wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płytkę wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień tablicę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytę zasilania.	
Silnik wentylatora wydaje dźwięki nienormalne.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe stany są przyczyną i kontrolą powszechnych usterek.
Nie demontuj urządzenia, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

INFORMACJE TECHNICZNE

Informacje techniczne można znaleźć na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia oraz na etykiecie energetycznej. Zachowaj etykietę energetyczną, instrukcję obsługi wraz z innymi dokumentami dostarczonymi z urządzeniem.

INFORMACJE O TESTACH

Dostarczone urządzenie jest zgodne z EcoDesign i EN60350-2:2013+A11. Wymagania dotyczące dostępu powietrza do prawidłowego działania urządzenia, minimalna odległość od ściany oraz wymiary urządzenia są częścią niniejszej instrukcji. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt z producentem.

OBSŁUGA I OBSŁUGA KLIENTA

Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych.

Oznakowanie modelu i numer serii znajdziesz na tablicy znamionowej. Pozycję tablicy znamionowej można zmienić bez uprzedniego ostrzeżenia.

Oryginalne części zamienne dla niektórych konkretnych komponentów są do dyspozycji min. 7 lub 10 lat. Jest to zależne od typu komponentu oraz od wprowadzenia ostatniego urządzenia danego modelu na rynek. Kontaktując się z naszym autoryzowanym serwisem, należy mieć dostępne oznaczenie modelu, numer seryjny i opis wady.

Aby pobrać dokumenty, odwiedź www.philco.pl.

Aby zgłosić usterkę i uzyskać dodatkowe informacje serwisowe, odwiedź www.philco.pl/sposoby-zglaszaniareklamacji-gwarancyjnej.

Zastrzega się możliwość zmian bez powiadomienia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomagasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.

Oryginał niniejszej instrukcji obsługi jest w języku czeskim.

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanitasy 1621
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:
FAST PLUS, a.s.
Vlčie hrdlo 324/90
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:
FAST POLAND Sp. z o. o.
Kwiatniowa 36
05-090 Wypędy, POLAND

PHILCO® 

**is pending or registered trademark of Electrolux Home
Products, Inc. and used under a license from Electrolux
Home Products, Inc**