

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 EIP

**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. BEZPEČNOST	2
2. POPIS SPOTŘEBIČE	5
2.2 Ovládací panel.....	5
2.3 Teorie fungování.....	6
2.4 Před použitím nové indukční varné desky.....	6
2.5 Technické specifikace	6
3. PROVOZ PRODUKTU.....	7
3.1 Dotykové ovládací prvky.....	7
3.2 Volba správné varné nádoby	7
3.3 Způsob používání	9
4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ	13
4.1 Tipy na vaření.....	13
4.2 Detekce drobných předmětů	14
5. NASTAVENÍ TEPLA	14
6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	15
7. RADY A TIPY	16
8. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH	17
Řešení problémů	17
9. INSTALACE	19
9.1 Volba instalačního vybavení.....	19
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda	21
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda.....	22
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků.....	22
9.5 Nastavení polohy držáku.....	22
9.6 Upozornění.....	23
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení	23

1. BEZPEČNOST

TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI VE VĚKU 8 LET A STARŠÍ A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO MENTÁLNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, POKUD JSOU POD DOZOREM NEBO BYLY POUČENY O POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM A ROZUMÍ PŘÍPADNÝM NEBEZPEČÍM.

DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMĚJÍ HRÁT.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU PROVÁDĚNOU UŽIVATELEM NESMĚJÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.

POKUD JE PŘÍVODNÍ KABEL POŠKOZEN, JEHO VÝMĚNU SVĚŘTE ODBORNÉMU SERVISNÍMU STŘEDISKU, ABY SE ZABRÁNILO VZNIKU NEBEZPEČNÉ SITUACE.

SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM PŘÍVODNÍM KABELEM JE ZAKÁZÁNO POUŽÍVAT.



UPOZORNĚNÍ, HORKÝ POVRCH

VÝSTRAHA: POKUD JE POVRCH POPRASKÁN, VYPNOUT SPOTŘEBIČ, ABYSTE ZABRÁNILI MOŽNOSTI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM.

VÝSTRAHA: SPOTŘEBIČ A JEHO PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI SE PŘI POUŽÍVÁNÍ STÁVAJÍ HORKÝMI.

MUSÍ SE ZABRÁNIT V PŘÍSTUPU DĚTEM MLADŠÍM 8 LET, NEJSOU-LI TRVALE POD DOZOREM.

NEPOUŽÍVEJTE HRUBÉ ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY NEBO OSTRÉ KOVOVÉ ŠKRABKY PRO ČIŠTĚNÍ SKEL DVÍŘEK TROUBY/ SKLENĚNÝCH ODKLÁPĚCÍCH VÍK VARNÉ DESKY, PROTOŽE MOHOU POŠKRÁBAT POVRCH, COŽ MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ROZBITÍ SKLA.

NA VARNÉ DESKY SE NESMÍ POUŽÍVAT PARNÍ ČISTIČ.

KOVOVÉ PŘEDMĚTY JAKO NOŽE, VIDLIČKY, LŽÍCE A POKLIČKY SE NEMAJÍ UMÍSŤOVAT NA VARNOU DESKU, PROTOŽE SE MOHOU OHŘÁT.

TENTO SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN PRO ČINNOST POMOCÍ VNĚJŠÍHO ČASOVÉHO SPÍNAČE NEBO ODDĚLENÉHO SYSTÉMU DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ.

VÝSTRAHA: VAŘENÍ BEZ DOZORU NA VARNÉ DESCE S TUKEM NEBO OLEJEM MŮŽE BÝT NEBEZPEČNÉ A MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK VZNIK POŽÁRU.

NIKDY SE NEPOKOUŠET UHASIT POŽÁR VODOU, ALE VYPNOUT SPOTŘEBIČ A POTOM PLAMENY ZAKRÝT NAPŘ. POKLIČKOU NEBO PROTIPOŽÁRNÍ PŘIKRÝVKOU.

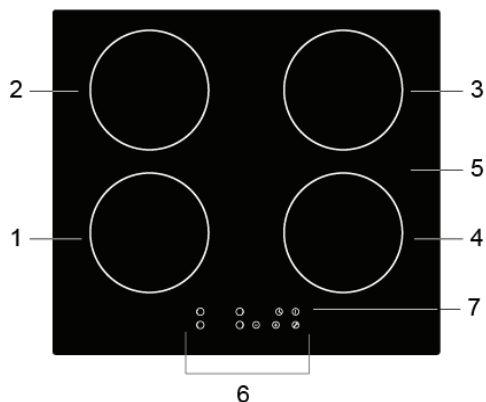
UPOZORNĚNÍ: PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM
NEPŘETRŽITĚ.

VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POŽÁRU: NEODKLÁDAT ŽÁDNÉ
PŘEDMĚTY NA VARNÉ POVRCHY.

VÝSTRAHA: POUŽÍVAT POUZE OCHRANNÉ KRYTY VARNÉ DESKY
ZKONSTRUOVANÉ VÝROBCEM VARNÉHO SPOTŘEBIČE NEBO
UVEDENÉ VÝROBCEM SPOTŘEBIČE V NÁVODU K POUŽÍVÁNÍ JAKO
VHODNÉ, NEBO OCHRANNÉ KRYTY VARNÉ DESKY VESTAVĚNÉ VE
SPOTŘEBIČI. POUŽÍVÁNÍ NESPRÁVNÝCH OCHRANNÝCH KRYTŮ
MŮŽE ZPŮSOBIT NEHODY.

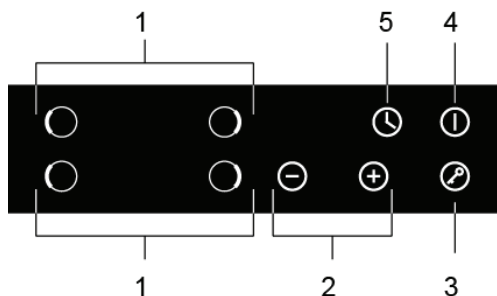
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Pohled shora



1. ZÓNA MAX. 1500 W
2. ZÓNA MAX. 2000 W
3. ZÓNA MAX. 2000 W
4. ZÓNA MAX. 1500 W
5. SKLOKERAMICKÁ DESKA
6. OVLÁDACÍ PANEL
7. OVLADAČ ZAP/VYP

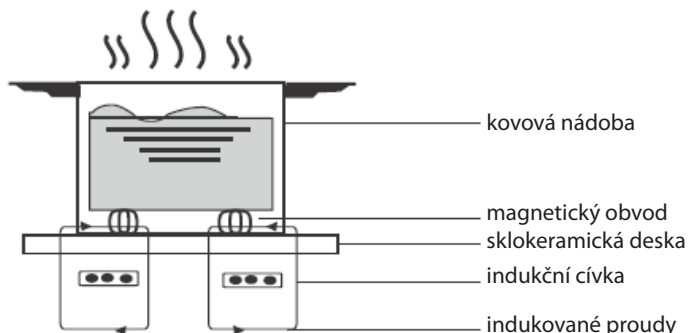
2.2 Ovládací panel



1. Ovladače volby ohřevné zóny
2. Tlačítko napájení/časovače
3. Ovladač uzamknutí tlačítek
4. Ovladač ZAP/VYP
5. Ovladač časovače

2.3 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.



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technické specifikace

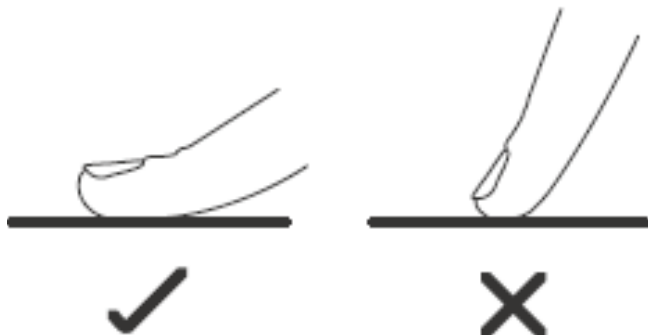
Varná deska	PHD 640 EIP
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50Hz / 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	3000 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 60
Vestavné rozměry A × B (mm)	560 x 490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zdokonalovat naše výrobky, můžeme bez předchozího upozornění změnit specifikace a design výrobku.

3. PROVOZ PRODUKTU

3.1 Dotykové ovládací prvky

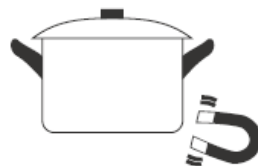
- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte bříško prstu, ne jeho špičku.
- Pokaždé, když je zaregistrován dotyk, uslyšíte zvukový signál.
- Dbejte na to, aby byly ovládací prvky vždy čisté, suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. nádobí nebo utěrka). Dokonce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



3.2 Volba správné varné nádoby



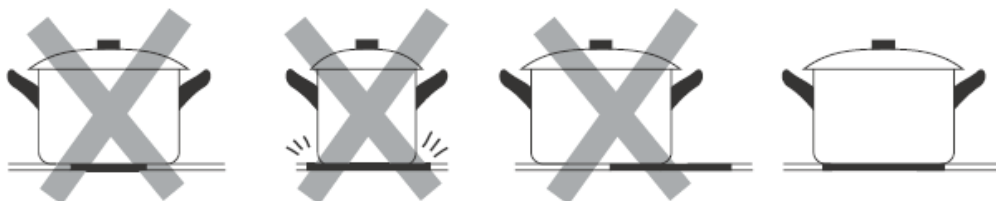
- Používejte pouze varné nádoby se dnem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte indukční symbol na obalu nebo na spodní straně varné nádoby.
- Provedením testu magnetem můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Posuňte magnet směrem ke spodní části varné nádoby. Pokud je přitahován, varná nádoba je vhodná na indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Dejte trochu vody do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
 2. 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.



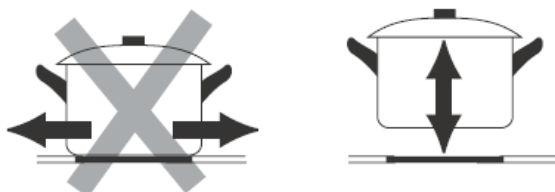
Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



Ujistěte se, zda je dno vaší varné nádoby hladké, sedí rovně oproti 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. Pokud použijete menší varnou nádobu, účinnost může být menší, než se očekávalo. Varná deska může zjistit varnou nádobu s velikostí menší než 140 mm. Varnou nádobu vždy umístěte do středu varné zóny.

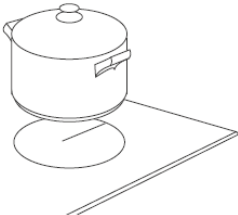
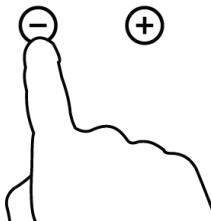


Varné nádoby vždy z indukční varné desky zvedněte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.



3.3 Způsob používání

3.3.1 Zahájení vaření

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

Varování:

Celá varná deska může mít maximální výkon 3 000 W. Proto varná deska automaticky snižuje maximální výstupní výkon tím, že umožňuje maximální součet všech úrovní výkonu 12.

Pokud na displeji střídavě bliká $\geq \underline{U} \leq$ s nastavením teploty

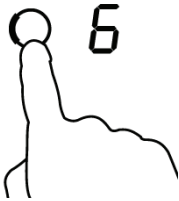
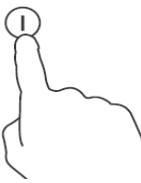
Znamená to, že:

- 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 „ $\underline{U}$ “ automaticky zmizí po 1 minutě, pokud není na spotřebiči umístěna vhodná varná nádoba.

3.3.2 Dokončení vaření

Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.	
Varnou zónu vypněte posunem směrem dolů k „0“ nebo současným dotykem „-“ a „+“. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.	
Celou varnou desku vypněte dotykem ovladače ZAP/ VYP.	
Dejte 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.	

3.3.3 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 deaktivovány.

Uzamknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se 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 ① a v případě potřeby můžete indukční varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP ①, ale při dalším použití budete muset varnou desku nejprve odemknout.

3.3.4 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

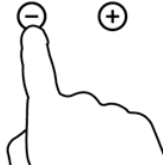
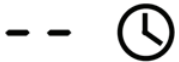
- Můžete ho použít jako minutku. V takovém případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Maximální nastavení časovače je 99 minut.

a) Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: Minutku můžete použít i tehdy, když nezvolíte varnou zónu.	
Dotykem ovladače „+“ nastavte časovač. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
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.	
Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
Po nastavení času začne ihned odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.	
Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.	

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač (např. zóna č. 3).	
Dotkněte se ovladače časovače, začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
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.	
Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
Po nastavení času se ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund. POZNÁMKA: Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což znamená, že je zvolená zóna.	
Když uplyne časovač vaření, příslušná varná zóna se automaticky vypne.	



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

3.3.5 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 se 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.

4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, hlavně pokud používáte funkci „PowerBoost“. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což 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.

4.1.1 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 převařílo. 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.

4.1.2 Pečení steaků

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 steaků olejem. Do horké pánve nakapejte malé množství oleje a potom maso položte na horkou pánev.
4. V průběhu přípravy steak otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaků 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.

4.1.3 Smažení

1. Vyberte si indukčně kompatibilní wok s plochým dnem nebo velkou pánev.
2. Mějte připraveny všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud připravujete velké množství pokrmu, připravujte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravte jakékoliv maso, odložte stranou a udržujte v teple.
5. Nejdříve připravte jakékoliv maso, odložte stranou a udržujte v teple. Osmažte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, přepněte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Přísady 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.

5. 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 • škvareň • přivádění polévky do varu • vaření vody

6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

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	Okamžitě je odstraňte pomocí obráběcího, 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 špičku nebo skvrnu seškrabte 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, vykypění 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. Znova 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.

7. RADY A TIPY

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční varná deska 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 různé vibrují).	To je běžné pro varné nádoby a neznamena 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.

8. 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.

Řešení problémů

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

Kód poruchy	Problém	Řešení
Automatická náprava		
E1	Napájecí napětí je nad jmenovitým napětím.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Po normálním napájení zapněte spotřebič.
E2	Napájecí napětí je pod jmenovitým napětím.	
E3	Vysoká teplota snímače sklokeramické desky. (č. 1)	Počkejte, dokud se teplota sklokeramické desky nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič.
E4	Vysoká teplota snímače sklokeramické desky. (č. 2)	
E5	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkejte, dokud se teplota IGBT nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič. Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.
E6	Vysoká teplota IGBT. (č. 2)	

Kód poruchy	Problém	Řešení
Bez automatické nápravy		
F3/F6	Porucha snímače teploty sklokeramické desky – zkrat. (F3 pro č. 1, F6 pro č. 2)	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte snímač teploty sklokeramické desky.
F4/F7	Porucha snímače teploty sklokeramické desky – zkrat. (F4 pro č. 1, F7 pro č. 2)	
F5/F8	Porucha snímače teploty sklokeramické desky – neplatné. (F5 pro č. 1, F8 pro č. 2)	
F9/FA	Porucha snímače teploty IGBT. (zkrat/přerušený obvod pro č. 1)	Namontujte zpět desku napájení.
FC/FD	Porucha snímače teploty IGBT. (zkrat/přerušený obvod pro č. 2)	

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.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Ohřev se během pozastavení náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Typ varné nádoby není správný.	Použijte správnou varnou nádobu (viz návod k obsluze.)	Detekční obvod varné nádoby je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr varné nádoby je velmi 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 přídavného 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 indukčního varného panelu.

9. INSTALACE

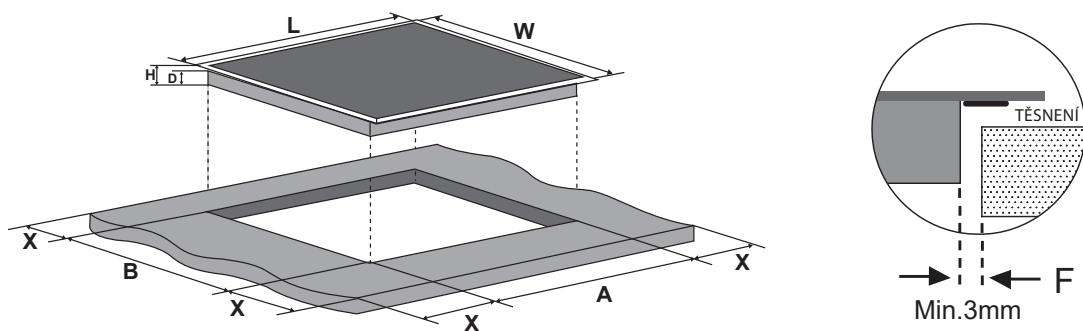
9.1 Volba instalačního vybavení

Vyřízněte 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 impregnovaný), 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.

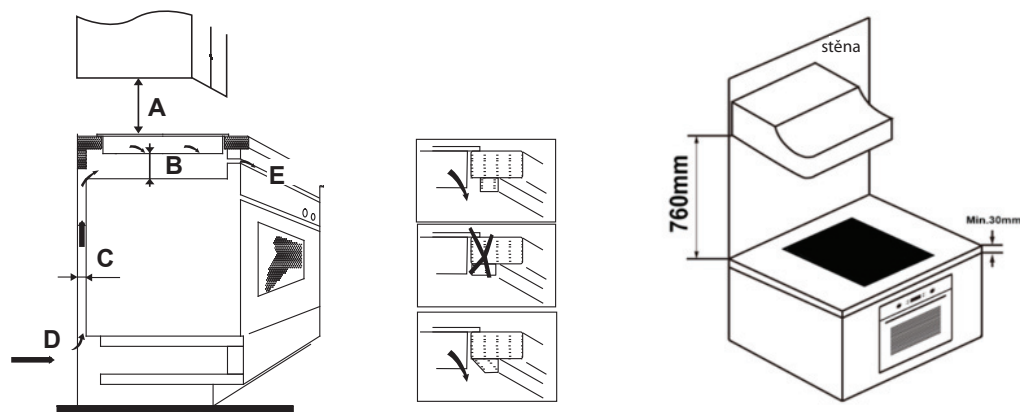


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini

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.



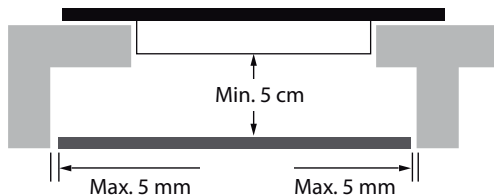
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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, přilehlá a okolní povrchy proto musí odolat teplotě 90 °C.

9.2 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 připojení. 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 teplotě a takové, které se snadno čistí (například keramické dlaždice).

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda

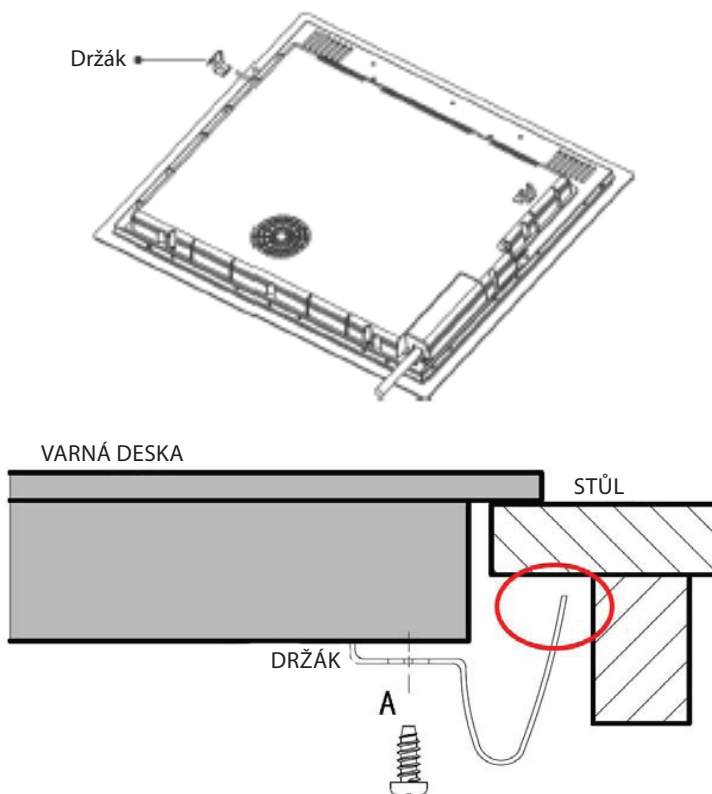
- Napájecí kabel není přístupný přes skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky ke spodní části varné desky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříňkou, pod spodní částí varné desky je nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací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

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku k pracovní ploše pomocí 2 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).

9.6 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.

9.7 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.

Model	Napájení	Připojení	Průměr kabelu	Kabel	Ochranný jistič
PHD 640 EIP	220-240V ~ 50/60Hz	1 fáze+1N	3*1.5mm ²	H05RR-F	1 x 16A

Součástí tohoto modelu je přívodní kabel se zástrčkou do elektrické sítě na 230 V.

- 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.
- Instalátér 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.

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.

Parametr	Hodnota	Hodnota 2	Jednotka
Identifikace modelu	—	PHD 640 EIP	
Typ varné desky	—	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	—	4 zóny	
Technologie vytápění	—	Indukční varné zóny	
Průměr užité plochy kruhových varných zón (cm)	Ø	Zóna 1: 18,0 Zóna 2: 18,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Rozměry užité plochy nekruhových varných zón (cm)	L, W	N/A	cm
Spotřeba energie na varnou zónu (Wh/kg)	EC _{electric cooking}	Zóna 1: 204,9 Zóna 2: 172,8 Zóna 3: 183,1 Zóna 4: 198,3	Wh/kg
Spotřeba energie pro celou varnou desku (Wh/kg)	EC _{electric hob}	189,8	Wh/kg

Výrobce/Manufacturer:

FAST ČR, a.s.

U Sanitasu 1621
Říčany 251 01, Czech Republic

Distributor:

FAST PLUS, a.s.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava, Slovakia

Distributor:

FAST POLAND SP. Z O.O.

Kwietniowa 36
05-090 Wypędy, Poland

Distributor:

FAST Hungary Kft.

H-2310 Szigetszentmiklós,
Kántor utca 10, Hungary

PHILCO 

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