

INDUCTION HOB

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 450 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 INSTRUCTIONS 2
 - 1.1 Intended Use..... 2
 - 1.2 Safety Warnings 3
 - 1.3 Installation 3
 - 1.4 Operation and Maintenance..... 6
- 2. SPECIFICATIONS 11
- 3. PRODUCT OVERVIEW 12
 - 3.1 Top View..... 12
 - 3.2 Control Panel 12
 - 3.3 Working Theory..... 13
 - 3.4 Before using your New Induction Hob..... 13
- 4. QUICK START GUIDE 14
 - 4.1 Cooking Tips..... 14
 - 4.2 Detection of Small Articles 15
 - 4.3 Heat Settings 15
- 5. PRODUCT INSTALLATION 16
 - 5.1 Selection of Installation Equipment 16
 - 5.2 Before installing the hob, make sure that 17
 - 5.3 After installing the hob, make sure that 18
 - 5.4 Before locating the fixing brackets 18
 - 5.5 Adjusting the bracket position..... 18
 - 5.6 Cautions..... 19
 - 5.7 Connecting the hob to the mains power supply..... 19
- 6. OPERATION INSTRUCTIONS 21
 - 6.1 Touch Controls 21
 - 6.2 Choosing the right Cookware..... 21
 - 6.3 Pan Dimension 22
 - 6.3 How to use..... 23
- 7. CLEANING AND MAINTENANCE 31
- 8. TROUBLESHOOTING 32
 - 8.1 Failure Display and Inspection 33
 - 8.2 Specific Failure & Solution..... 34

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 IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
- 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.
- 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. ELECTRIC SHOCK, FOR HOB SURFACES OF GLASS-CERAMIC OR SIMILAR MATERIAL WHICH PROTECT LIVE PARTS.

- 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.
- A STEAM CLEANER IS NOT TO BE USED.
- METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND LIDS SHOULD NOT BE PLACED ON THE HOB SURFACE SINCE THEY CAN GET HOT
- DO NOT USE A STEAM CLEANER TO CLEAN YOUR COOKTOP.
- AFTER USE, SWITCH OFF THE HOB ELEMENT BY ITS CONTROL AND DO NOT RELY ON THE PAR DETECTOR.
- THE APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE REMOTE-CONTROL SYSTEM.
- DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES.

CAUTION: 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 A FIRE.

- 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.

- **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.
CAUTION: THE COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED.
A SHORT TERM COOKING PROCESS HAS TO BE SUPERVISED CONTINUOUSLY.
DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES.
- **WARNING: USE ONLY HOB GUARDS DESIGNED BY THE MANUFACTURER OF THE COOKING APPLIANCE OR INDICATED BY THE MANUFACTURER OF THE APPLIANCE IN THE INSTRUCTIONS FOR USE AS SUITABLE OR HOB GUARDS INCORPORATED IN THE APPLIANCE. THE USE OF INAPPROPRIATE GUARDS CAN CAUSE ACCIDENTS.**

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.
- 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 450 E
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6100W
Product Size L×W×H(mm)	450x488x62
Building-in Dimensions A×B (mm)	420x450

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

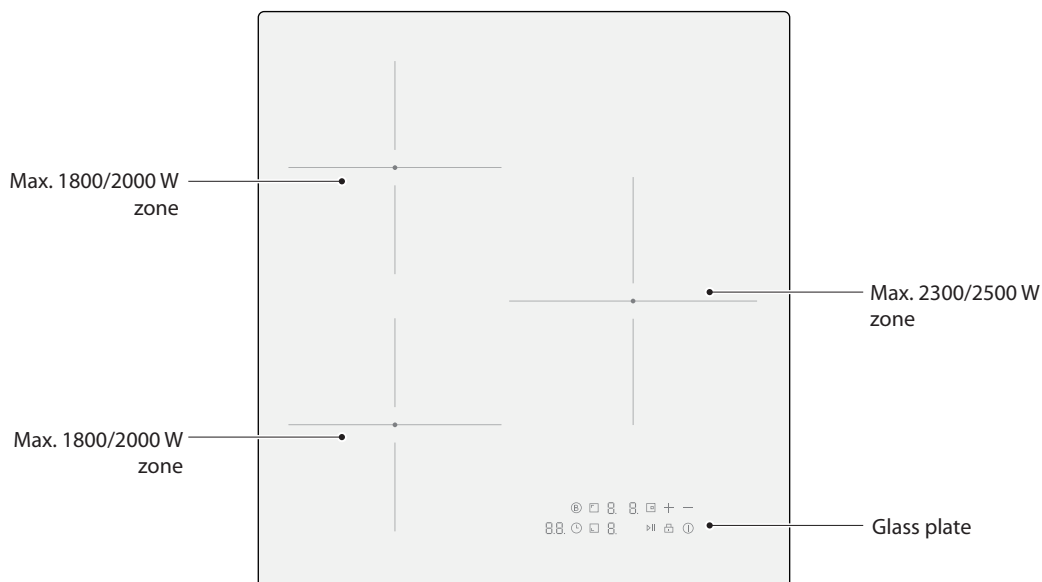
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	PHD 450 E	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	3 Zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 18,0 Zone2: 18,0 Zone3: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	/	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone1 : 208 Zone2 : 180 Zone3 : 181	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	191	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

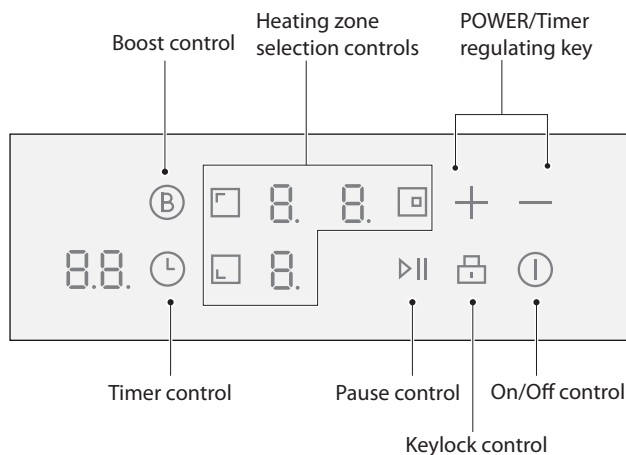
If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

3. PRODUCT OVERVIEW

3.1 Top View



3.2 Control Panel

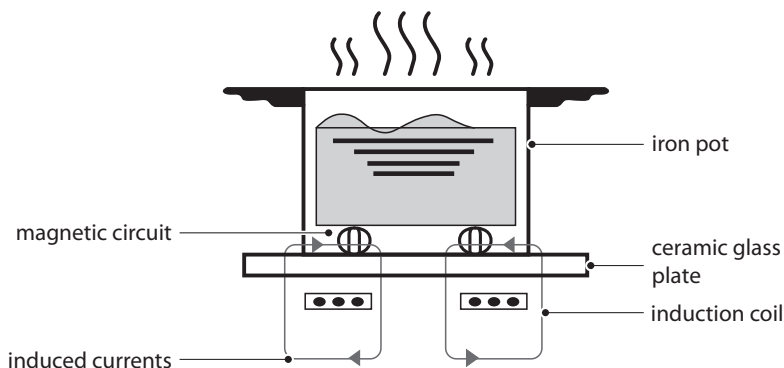


NOTE

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 flavoursome 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.

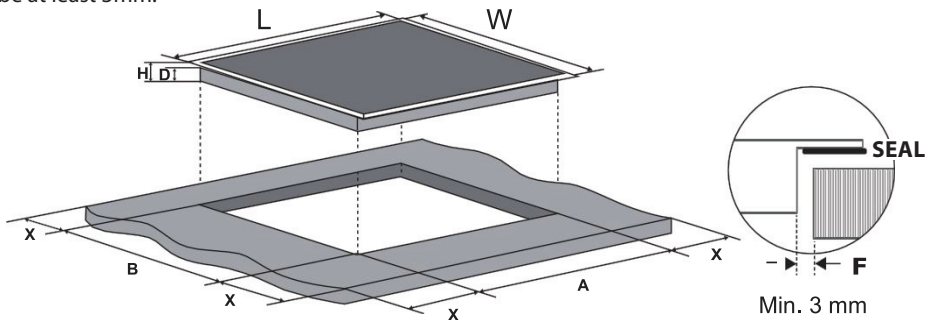
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• 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 5 cm 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:

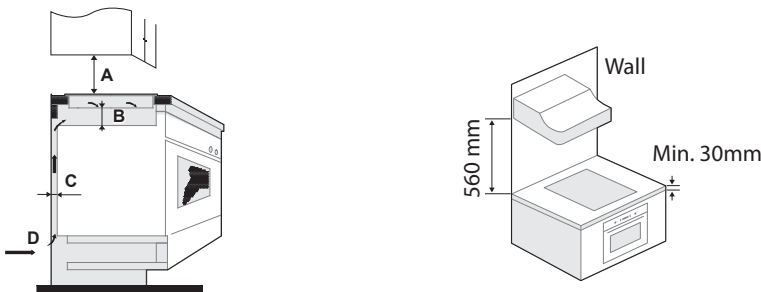
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
450	488	62	58	420+4 +1	450+4 +1	50 min.	3 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.

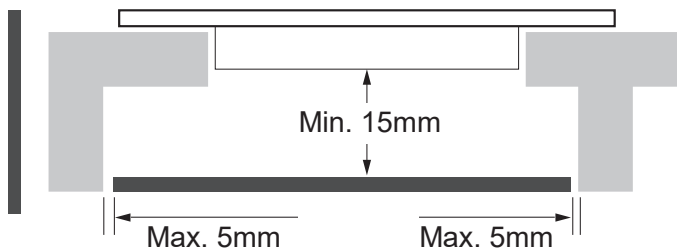
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 560 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
560	15 min.	20 min.	Air intake

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 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



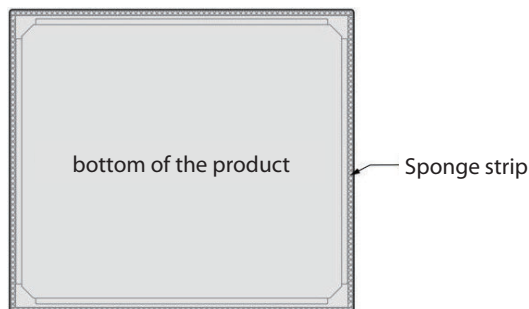
There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- 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.
- Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate.
- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



5.3 After installing the hob, make sure that

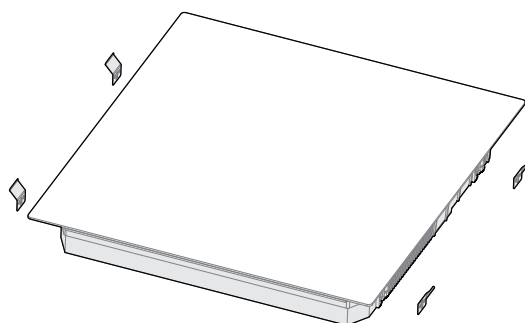
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. The hob can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.345ohm.

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:

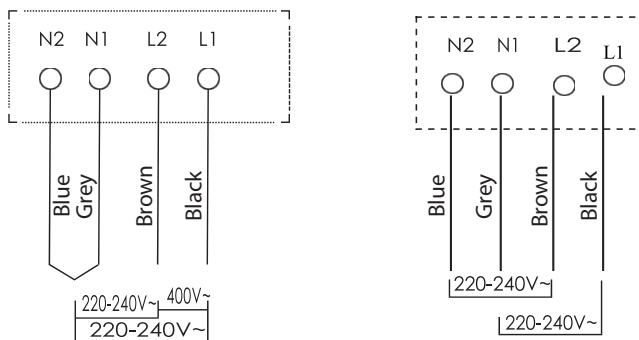
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by 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.

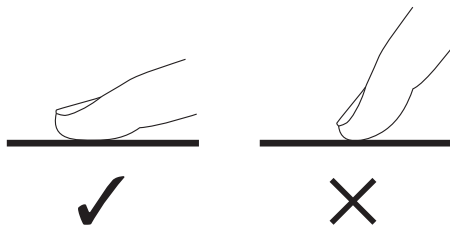


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

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.

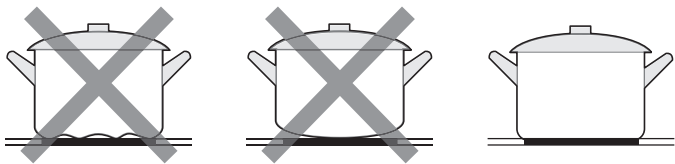


Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

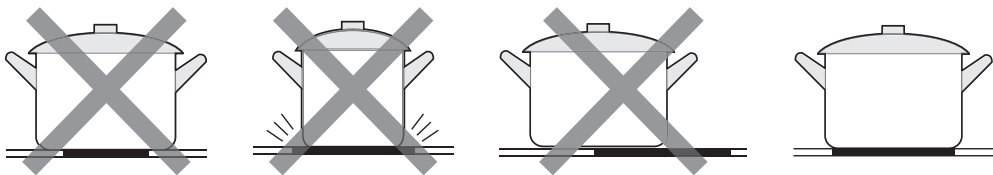
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum th may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



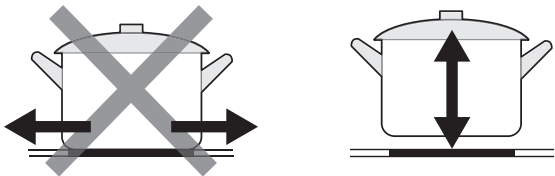
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



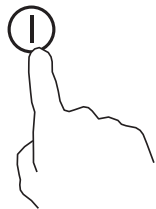
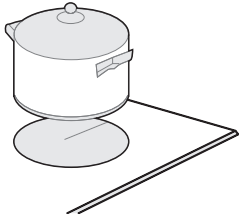
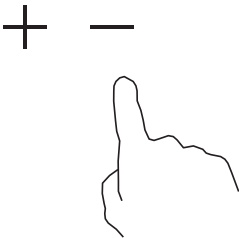
6.3 Pan Dimension

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 center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
180mm	140	180
210mm	160	210

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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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

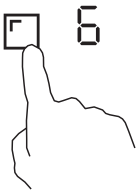
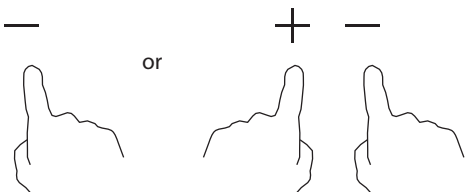
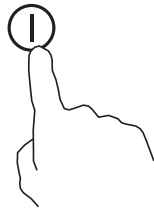
This means that:

- 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.

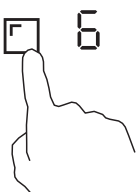
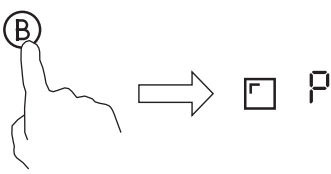
The display  will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

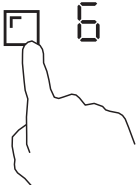
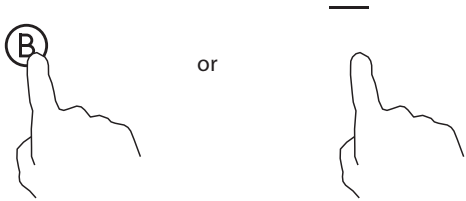
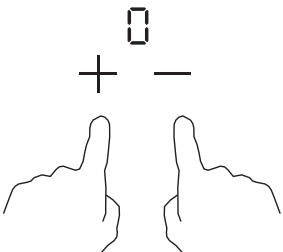
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
2. Turn the cooking zone o by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".	
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
4. Beware of hot surfaces H will 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.	

Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.	
2. Touching the "Boost" control , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	

Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
2. Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
3. Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.	

NOTE

- 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.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

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.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF or lock control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control and Release	All the indicator will show “ 11 ”
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control and Release.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ① or lock/pause control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

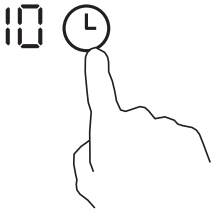
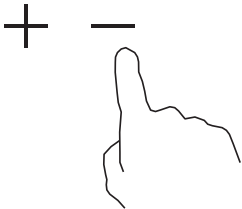
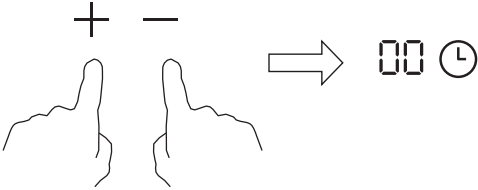
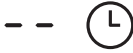
Timer control

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.

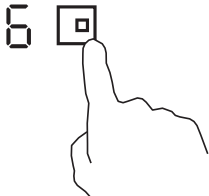
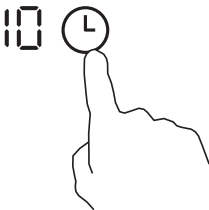
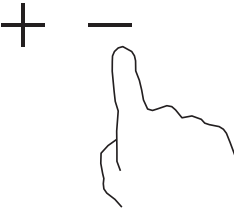
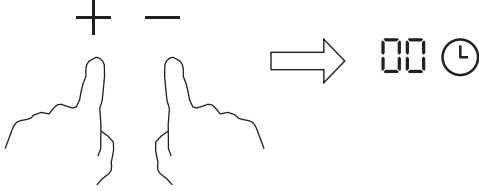
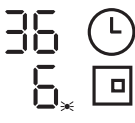
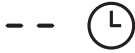
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>2. 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.</p>	
<p>3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>4. 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.</p>	
<p>5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

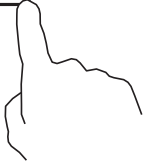
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
2. In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control 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. 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 switch off automatically.	

 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as right:	<div><div><div>□</div><div>3</div><div>(set to 15 minutes)</div><div>15</div></div><div><div>◻</div><div>6</div><div>(set to 45 minutes)</div><div>⌚</div></div></div>
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	<div><div>30</div><div>⌚</div><div>(set to 30 minutes)</div><div><div>□</div><div>-</div></div><div><div>◻</div><div>6</div><div>*</div></div></div>
3. Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	<div><div>6</div><div>□</div></div>
2. Touching the timer control, the indicator flash.	<div><div>30</div><div>⌚</div></div>
3. Touching the "-" control or "-" and "+" together to set the timer to "00", the timer is cancelled.	<div><div>-</div><div>or</div><div>+</div><div>-</div></div>

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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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.

8.1 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.

Troubleshooting

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.
EF	Overflow error.	

8.2 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 450 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 INSTALACE3
 - 1.4 PROVOZ A ÚDRŽBA.....6
- 2. TECHNICKÉ ÚDAJE11
- 3. CELKOVÝ POPIS SPOTŘEBIČE.....12
 - 3.1 Pohled shora12
 - 3.2 Ovládací Panel.....12
 - 3.3 Teorie fungování.....13
 - 3.4 Před použitím nové indukční varné desky.....13
- 4. PRŮVODCE RYCHLÝM STARTEM.....14
 - 4.1 Tipy na vaření.....14
 - 4.2 Detekce drobných předmětů15
 - 4.3 Nastavení tepla15
- 5. INSTALACE PRODUKTU16
 - 5.1 Volba instalačního vybavení.....16
 - 5.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda17
 - 5.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda.....18
 - 5.4 Před umístěním upevňovacích držáků.....18
 - 5.5 Nastavení polohy držáku.....18
 - 5.6 Upozornění.....19
 - 5.7 Připojení varné desky k síťovému napájení.....19
- 6. PROVOZNÍ POKYNY21
 - 6.1 Dotykové ovládací prvky.....21
 - 6.2 Volba správné varné nádoby21
 - 6.3 Rozměr varné nádoby22
 - 6.3 Způsob používání23
- 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA31
- 8. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ.....32
 - 8.1 Zobrazení a kontrola poruch.....33
 - 8.2 Konkrétní porucha a její řešení.....34

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1.1 PLÁNOVANÉ POUŽITÍ

NÁSLEDUJÍCÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY MAJÍ ZABRÁNIT NEPŘEDVÍDANÝM RIZIKŮM NEBO ŠKODÁM ZPŮSOBENÝM NEBEZPEČNÝM NEBO NESPRÁVNÝM PROVOZEM SPOTŘEBIČE. PŘI PŘEVZETÍ SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE OBAL I SPOTŘEBIČ, ABYSTE SE UJISTILI, ZDA JE VŠECHNO NEPORUŠENÉ, ABY BYL ZABEZPEČEN BEZPEČNÝ PROVOZ. POKUD ZJISTÍTE JAKÉKOLIV POŠKOZENÍ, KONTAKTUJTE 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 udržívat pouze v souladu s návodem k obsluze.

Před použitím/uvedením spotřebiče si pozorně a pozorně přečtěte 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 DOMÁCÍ ELEKTROINSTALACE SMÍ PROVÁDIT 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 RANY.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- PŘED INSTALACÍ NEBO POUŽITÍM TOHOTO ZAŘÍZENÍ SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO POKYNY.
- NA TENTO SPOTŘEBIČ BY SE NIKDY NEMĚL UMISŤOVAT 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 OPRAVNĚNÍ POUŽÍVAT SPOTŘEBIČ.
- TENTO SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN K POUŽÍVÁNÍ OSOBAMI (VČETNĚ DĚTÍ) SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A VĚDOMOSTÍ, POKUD NEJSOU POD DOHLEDEM NEBO JIM NEBYLY POSKYTNUTY POKYNY TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE OSOBOU ZODPOVĚDNOU ZA JEJICH BEZPEČNOST.
DĚTI BY MĚLY BÝT POD DOHLEDEM, ABY SE ZABEZPEČILO, ŽE SI SE SPOTŘEBIČEM NEBUDOU HRÁT.
- POKUD JE NAPÁJECÍ KABEL POŠKOZENÝ, MUSÍ HO VYMĚNIT VÝROBCE, JEHO SERVISNÍ ZÁSTUPCE NEBO PODOBNĚ KVALIFIKOVANÁ OSOBA, ABY SE PŘEDEŠLO NEBEZPEČÍ.
- TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI VE VĚKU OD 8 LET A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A VĚDOMOSTÍ, POKUD JSOU POD DOHLEDEM NEBO POKUD DOSTALY POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE A ROZUMÍ SOUVISEJÍCÍM RIZIKŮM. DĚTI SI NESMÍ HRÁT SE SPOTŘEBIČEM. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.

- 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.
- NESMÍ SE POUŽÍVAT PARNÍ ČISTIČ.
- KOVOVÉ PŘEDMĚTY, JAK JSOU NOŽE, VIDLIČKY, LŽÍCE A POKLIČKY, BY SE NEMĚLY KLÁST NA POVRCH VARNÉ DESKY, PROTOŽE SE MOHOU ZAHŘÁT.
- K ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČ.
- PO POUŽITÍ VYPNĚTE VARNOU DESKU JEJÍM OVLADAČEM A NESPOLÉHEJTE SE NA DETEKTOR VARNÉ NÁDOBY.
- SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN K OVLÁDÁNÍ POMOCÍ EXTERNÍHO ČASOVAČE NEBO SAMOSTATNÉHO SYSTÉMU DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU: NESKLADUJTE PŘEDMĚTY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
UPOZORNĚNÍ: 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.
- VAROVÁNÍ: SPOTŘEBIČ A JEHO PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI SE BĚHEM POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ. DÁVEJTE POZOR, ABYSTE SE NEDOTÝKALI VYHŘÍVACÍCH TĚLES. DĚTI MLADŠÍ NEŽ 8 LET BY SE NEMĚLY K NĚMU PŘIBLIŽOVAT, POKUD NEJSOU POD NEUSTÁLÝM DOHLEDEM.

- **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.
- **UPOZORNĚNÍ:** PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM. KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT NEPŘETRŽITĚ POD DOHLEDEM.
- **NEBEZPEČÍ POŽÁRU:** NESKLADUJTE PŘEDMĚTY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
- **VAROVÁNÍ:** POUŽÍVEJTE POUZE OCHRANNÉ KRYTY VARNÉ DESKY NAVRŽENÉ VÝROBCEM VARNÉHO SPOTŘEBIČE NEBO UVEDENÉ VÝROBCEM SPOTŘEBIČE V NÁVODU K OBSLUZE JAKO VHODNÉ, NEBO KRYTY VARNÉ DESKY ZABUDOVANÉ VE SPOTŘEBIČI. POUŽITÍ NEVHODNÝCH OCHRANNÝCH KRYTŮ MŮŽE ZPŮSOBIT NEHODY

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 SÍŤOVÝM VYPÍNAČEM (NA STĚNĚ) A KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA.
- PŘED ČIŠTĚNÍM TOHOTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PROUDEM NEBO SMRT.

ZDRAVOTNÍ RIZIKA

- TENTO SPOTŘEBIČ SPLŇUJE NORMY ELEKTROMAGNETICKÉ BEZPEČNOSTI.

- OSOBY S KARDIOSTIMULÁTORY NEBO JINÝMI ELEKTRICKÝMI IMPLANTÁTY (JAKO JSOU INZULÍNOVÉ PUMPY) SE VŠAK MUSÍ PŘED POUŽITÍM TOHOTO SPOTŘEBIČE PORADIT SE SVÝM LÉKAŘEM NEBO VÝROBCEM IMPLANTÁTŮ, ABY SE UJISTLY, ŽE JEJICH IMPLANTÁTY NEBUDOU OVLIVNĚNY ELEKTROMAGNETICKÝM POLEM.
- NEODRŽENÍ 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 NEŽ VHODNÉ NÁDOBÍ DOSTAL DO KONTAKTU S INDUKČNÍM SKLEM, NEŽ POVRCH VYCHLADNE.
- UDRŽUJTE DĚTI MIMO DOSAH.
- RUKOJETI VARNÝCH NÁDOB MOHOU BÝT HORKÉ NA DOTEK. ZKONTROLUJTE, ZDA RUKOJETI VARNÉ NÁDOBY NEPŘEČNIEVAJÍ NAD OSTATNÍMI ZAPNUTÝMI VARNÝMI ZÓNAMI.
- NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE VÉST K POPÁLENINÁM A OPAŘENÍ.

NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ

- ČEPEL ŠKRABKY NA VARNOU DESKU JE OSTRÁ JAKO ŽILETKA, KDYŽ JE BEZPEČNOSTNÍ KRYT STAŽENÝ. 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 LEZLI.
- NEUCHOVÁVEJTE PŘEDMĚTY, KTERÉ JSOU ZAJÍMAVÉ PRO DĚTI, VE SKŘÍŇKÁCH NAD SPOTŘEBIČEM. DĚTI LEZOUČÍ 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 NEVYMĚŇUJTE 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 NI NEPOUŠTĚJTE.
- NESTOUPEJTE NA VARNOU DESKU.
- 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 NUTNÉ DÁVAT POZOR, ABYSTE SE NEDOTKLI VYHŘÍVACÍCH TĚLES.

- DĚTI MLADŠÍ 8 LET SE MUSÍ DRŽET MIMO, POKUD NEJSOU NEPŘETRŽITĚ POD 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 450 E
Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	6100 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	450 x 488 x 62
Vestavěné rozměry A × B (mm)	420 x 450

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Jelikož se neustále snažíme vylepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

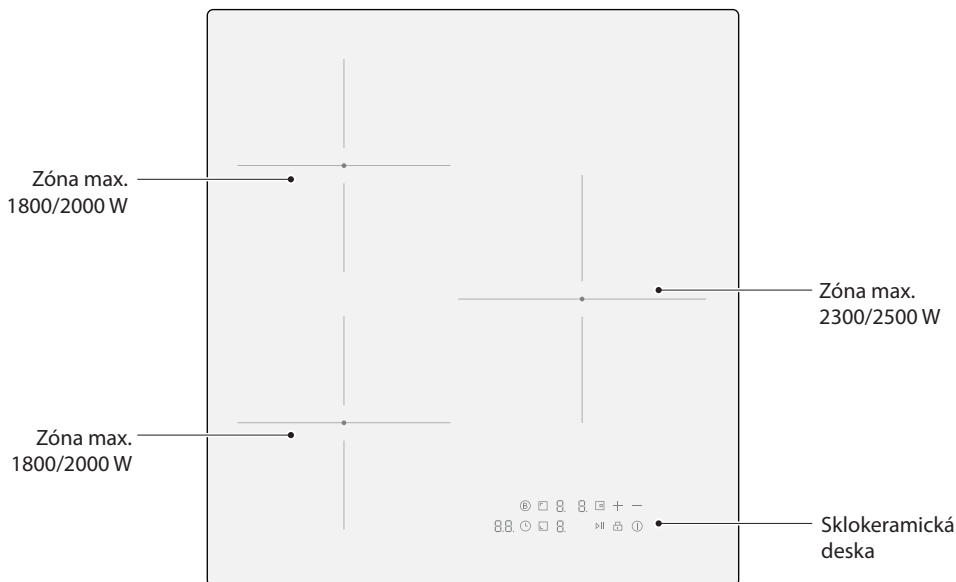
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	-	PHD 450 E	
Typ varné desky	-	Vestavná indukční varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	-	3 zóny	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, plné desky)	-	Indukční varné zóny	
Pro kruhové varné zóny nebo plochy: průměr užitečné plochy povrchu na elektricky vyhřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 18,0 Zóna 2: 18,0 Zóna 3: 21,0	cm
Pro nekruhové varné zóny nebo plochy: délka a šířka užitečné plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu nebo plochu, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm	L,W	/	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočtená na kg	EC elektrické vaření	Zóna 1 : 208 Zóna 2 : 180 Zóna 3 : 181	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočtená na kg	EC elektrická varná deska	191	Wh/kg

Údaje určené podle normy EN 60350-2 a nařízení Komise (EU) č. 66/2014.

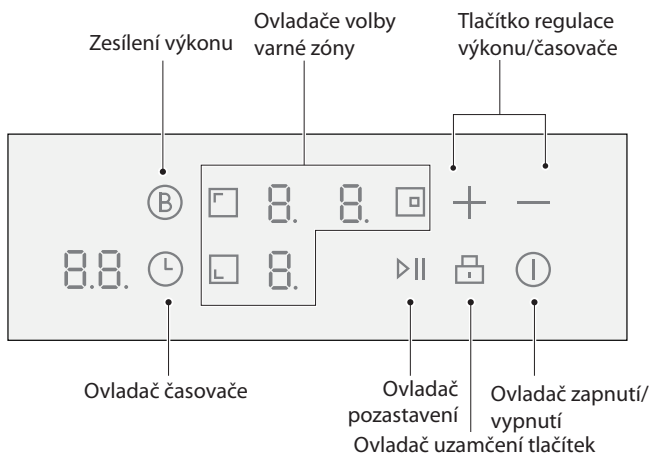
Pokud po zapnutí varné desky neprovedete žádnou operaci, varná deska se po 1 minutě automaticky vypne a její spotřeba v režimu vypnutí bude 0,5 W.

3. CELKOVÝ POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Pohled shora



3.2 Ovládací Panel

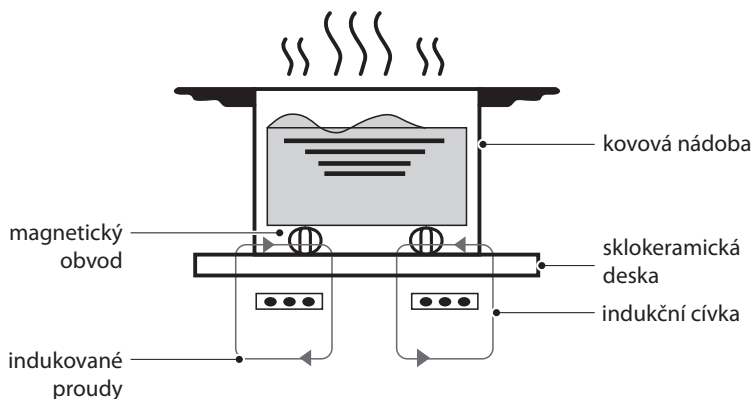


POZNÁMKA

Všechny obrázky v tomto návodu slouží pouze k vysvětlení. Jakýkoliv nesoulad mezi skutečným objektem a vyobrazením na obrázku 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 jen proto, že ho pánve nakonec zahřeje.



3.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod a především 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 zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí a to představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy na vaření

- Když se pokrm začne vařit, snižte nastavení teploty.
- Použití poklice zkracuje čas vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste tak zkrátili dobu vaření.
- Když se pokrm zahřeje, začněte vařit při vysoké teplotě a následně ji snižte.

Dušení, vaření rýže

- K vaření dochází pod bodem varu při teplotě kolem 85 °C, kdy občas jen stoupají bubliny na povrch tekutiny pro vaření. Je to klíč k vynikajícím polévkám a jemným dušeným masům, protože chutě se vyvíjejí, aniž by 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 výše než nejnižší nastavení, aby se jídlo správně vařilo v doporučeném čase.

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 poté maso položte na horkou pánev.
4. Během přípravy steak otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaků a na tom, jak ho chcete mít propečený. Časy se mohou lišit od přibližně 2–8 minut na jednu stranu. Stiskněte 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 pánev.
2. Mějte připravené všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Připravujete-li velké množství pokrmu, připravujte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravte jakékoli maso, odložte stranou a udržujte v teple.
5. Usmazte 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 upraveny.
7. Podávejte ihned.

4.2 Detekce drobných předmětů

Pokud 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

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství vařeného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou a vyhledejte nastavení, která vám nejvíce vyhovují.

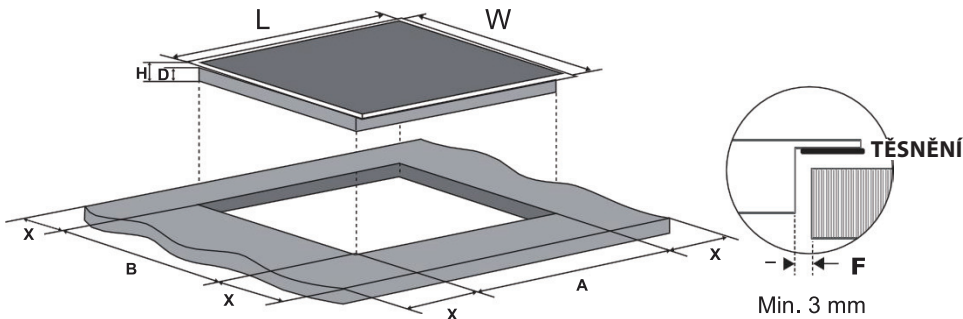
Nastavení tepla	Vhodnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohřívání malých množství potravin• roztavení čokolády, másla a potravin, které se rychle připálí• jemné vaření• pomalé ohřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opětovné ohřívání• rychlé vaření• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• opékání• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení• škvareň• přivádění polévky k 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 5 cm. Tloušťka pracovní plochy musí být minimálně 30 mm. Vyjměte 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:

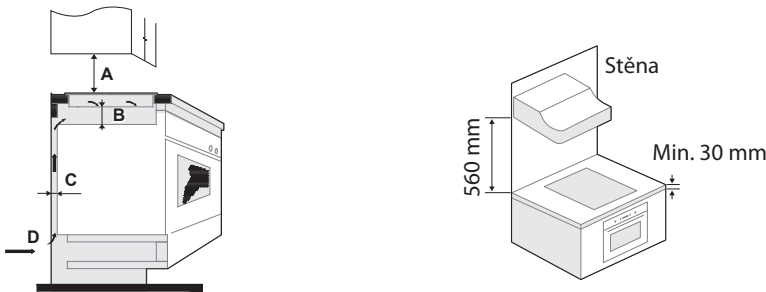
 **Poznámka:** Bezpečná vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní plochy by měla být nejméně 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
450	488	62	58	420+4+1	450+4+1	50 min.	3 min.

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

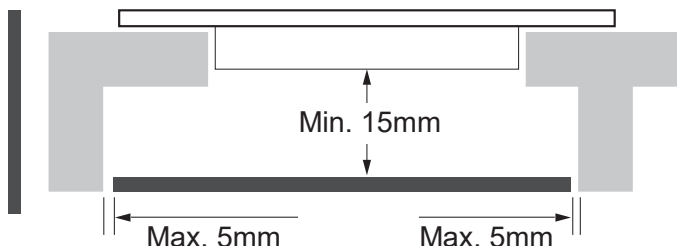
 **Poznámka:** Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 560 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
560	15 min.	20 min.	Přívod vzduchu

VAROVÁNÍ: Zabezpečení dostatečného větrání

Ujistěte se, zda je indukční varná deska dobře větraná a zda není zablokován 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 15 mm od spodní části varné desky. Postupujte podle níže uvedených požadavků.



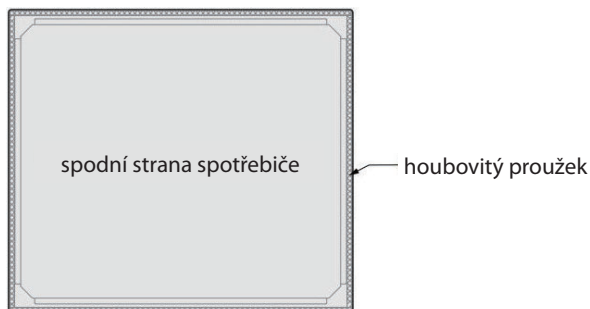
Okolo vnější části varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory nebyly zablokovány pracovní plochou.



- Uvědomte si, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě nepřevyšující 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.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, je v ní zabudován chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na volný prostor a příslušné normy a předpisy.
- V trvalém připojení je zabudovaný vhodný oddělovací spínač zabezpečující úplné odpojení od síťového napájení, namontovaný a umístěný tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům o připojeních.
- Oddělovací spínač musí být schváleného typu a musí zabezpečovat 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 nainstalovanou varnou deskou.
- Máte-li 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 snadno se čistí (například keramické dlaždice).
- Před instalací na pracovní desku je třeba nalepit těsnící pásku na zadní stranu sklokeramické varné desky:
 - Otočte celý spotřebič na zadní stranu skleněné desky.
 - Vyjměte houbovitý proužek ze samolepicího sáčku a odtrhněte oboustrannou lepicí pásku na zadní straně houbovitého proužku.
 - Nalepte houbovitý proužek na zadní stranu skleněné desky.
 - Houbovitý proužek by neměl přesahovat okraj skleněné desky.



5.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda

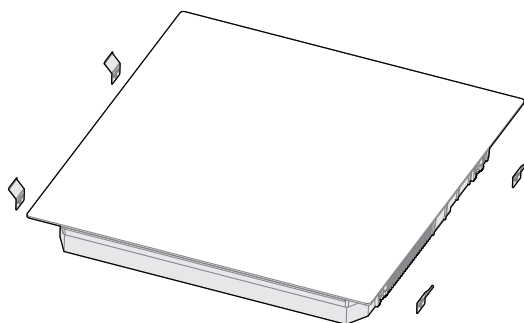
- Napájecí kabel není přístupný přes skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky ke spodní části varné desky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříňkou, pod spodní částí varné desky je nainstalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací 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 pracovní ploše pomocí 4 držáků na spodní části varné desky (viz obrázek). Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala různé tloušťce desky pracovní desky.





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

5.6 Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme k dispozici profesionály. Nikdy neprovádějte tuto operaci sami.
2. Varná deska se neinstaluje přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být nainstalována tak, aby se zajistilo lepší vyzařování tepla a zvýšila se její spolehlivost.
4. Stěna a zóna indukovaného ohřevu nad povrchem stolu musí odolávat teplu.
5. Aby se předešlo poškození, sendvičová vrstva a lepidlo musí být odolné vůči teplu.
6. Nepoužívejte parní čistič.
7. Varnou desku lze připojit pouze ke zdroji napájení s příslušnou impedancí systému maximálně 0,345 ohmu.

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:

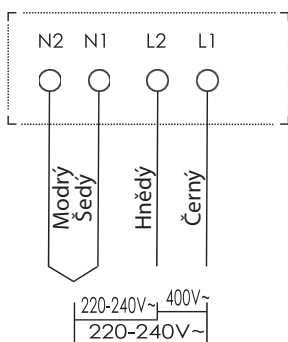
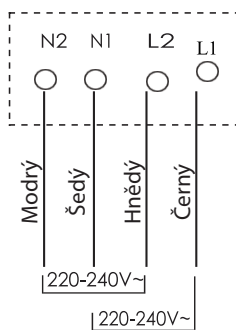
1. Je domácí elektroinstalační systém vhodný pro příkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedenému na typovém štítku.
3. Části napájecího kabelu odolávají zatížení uvedenému na typovém štítku.

K 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. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



- Pokud je kabel poškozený nebo má být vyměněn, musí být tato činnost provedena prostřednictvím servisního 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.

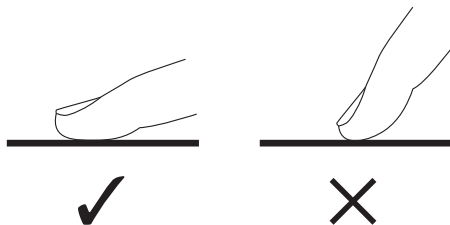


Po instalaci není přístupná spodní plocha a napájecí kabel varné desky.

6. PROVOZNÍ POKYNY

6.1 Dotykové ovládací prvky

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



6.2 Volba správné varné nádoby



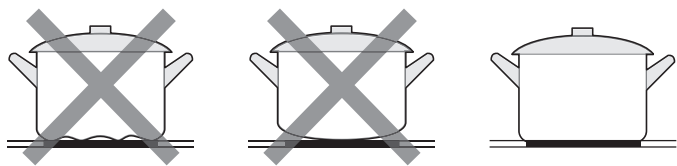
- Používejte pouze varné nádoby se dnem vhodným pro indukční vaření. Vyhledejte indukční symbol na obalu nebo na spodní straně varné nádoby.
- Provedením testu magnetem můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Posuňte magnet směrem ke spodní části varné nádoby. Pokud je přitahován, varná nádoba je vhodná pro indukci.



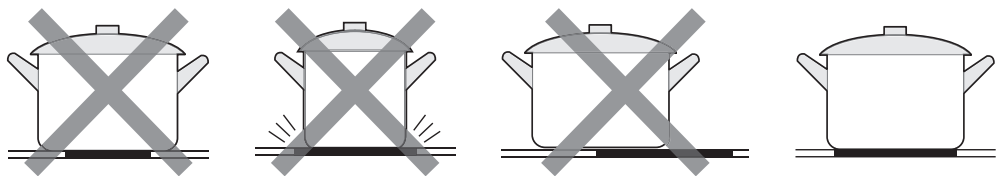
- Pokud nemáte magnet:
 1. Dejte trochu vody do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud na displeji neblíká  a dochází k ohřevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z následujících materiálů není vhodná: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Pokud feromagnetická část pokrývá pouze částečně dno varné nádoby, zahřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu na vaření.
- Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako například hliník, může to ovlivnit ohřev a detekci varné nádoby.
- Pokud je dno varné nádoby podobné obrázkům níže, varná nádoba nemusí být rozpoznána.



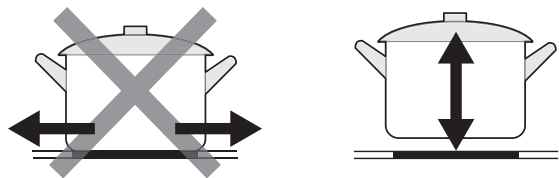
- Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



- Ujistěte se, zda je dno vaší varné nádoby hladké, sedí rovnou 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.



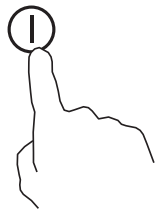
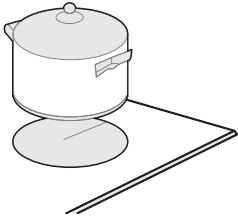
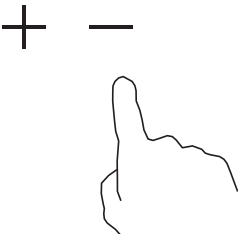
6.3 Rozměr varné nádoby

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 indukčních varných nádob	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
180 mm	140	180
210 mm	160	210

6.3 Způsob používání

Zahájení vaření

<p>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.</p>	
<p>2. Na varnou zónu položte vhodnou varnou nádobu, kterou chcete používat.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, zda je dno varné nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.	
<p>3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny a indikátor vedle tlačítka bude blikat.</p>	
<p>4. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ zvolte nastavení úrovně tepla.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	

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

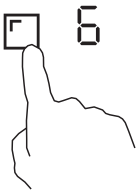
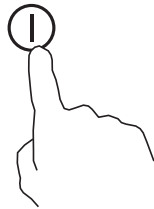
Znamená to, že:

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

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

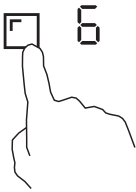
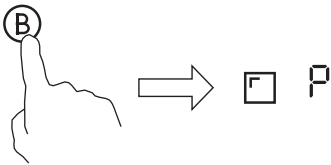
Zobrazení $\geq \text{U} \leq$ automaticky zmizí po 1 minutě, není-li na spotřebiči umístěna vhodná varná nádoba.

Dokončení vaření

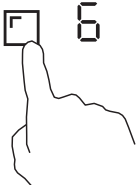
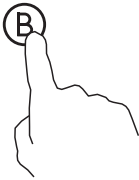
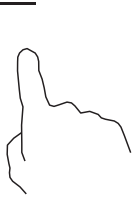
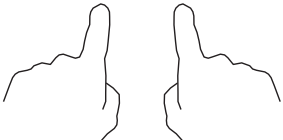
1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.	
2. Varnou zónu vypněte posunem směrem dolů k „0“ nebo současným dotykem „-“ a „+“. Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.	
3. Celou varnou desku vypněte dotykem ovladače ZAP/ VYP.	
4. Dejte si pozor na horké povrchy H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. 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.	

Použití funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.	
2. Dotykem ovladače „zesílení výkonu“ se na indikátoru zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maximálního výkonu.	

Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete zrušit funkci zesílení výkonu.	
2. Dotykem ovladače „zesílení výkonu“ nebo tlačítka „-“ zrušíte funkci zesílení výkonu a varná zóna se vrátí do původního nastavení.	<div><div>nebo</div></div>
3. Současně se dotkněte ovládacích prvků „-“ a „+“.	<div><div>+</div><div>0</div><div>-</div></div> 

POZNÁMKA

- 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.
- Když je aktivována funkce zesílení výkonu první varné zóny, úroveň výkonu druhé varné zóny se automaticky omezí, aby se předešlo přetížení. A naopak.

Uzamčení 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 ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Uzamčení ovládacích prvků	
Dotkněte se ovládacího prvku zámku	Indikátor časovače zobrazí „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Na chvíli se dotkněte a podržte ovládací prvek zámku.	



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

Režim pozastavení

- Namísto vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ZAP/VYP nebo uzamčení deaktivovány.

Aktivace režimu pozastavení	
Dotkněte se ovládacího prvku uzamčení/pozastavení a uvolněte jej	Všechny indikátory zobrazí „11“
Deaktivace režimu pozastavení	
Dotkněte se ovládacího prvku uzamčení/pozastavení a uvolněte jej.	



Když je varná deska v režimu pozastavení, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě ovladače ZAP/VYP  nebo uzamčení/pozastavení. V případě nouze můžete indukční varnou desku kdykoli vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP . Varná deska se vypne po 10 minutách, pokud režim pozastavení neukončíte.

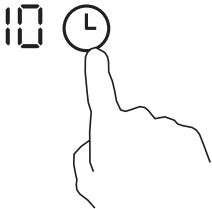
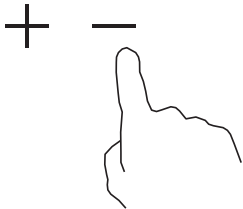
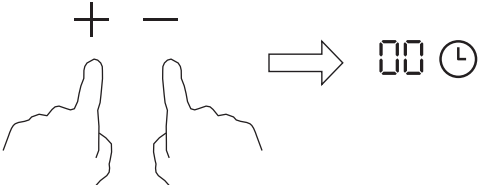
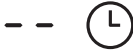
Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

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

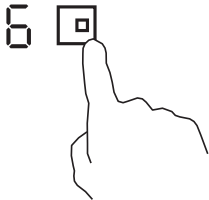
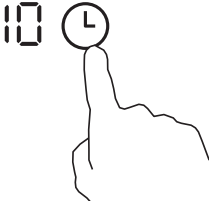
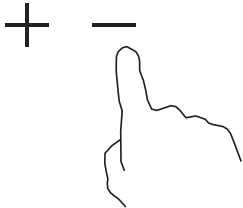
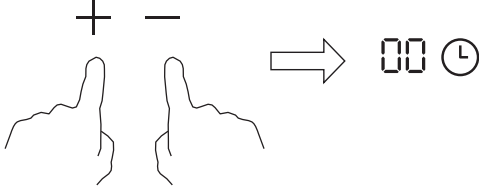
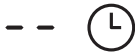
Použití časovače jako kuchyňské minutky

Pokud zvolíte žádnou varnou zónu

<p>1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: Můžete použít minutku, musí být aktivní alespoň jedna varná zóna. Dotykem ovládacích prvků nastavte časovač. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.</p>	
<p>2. 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.</p>	
<p>3. Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.</p>	
<p>4. Po nastavení času začne ihned odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajíc čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.</p>	
<p>5. Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.</p>	

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.	
2. Krátce nato se dotkněte ovladače časovače, začne blikat indikátor minutky 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 se ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund. 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.	

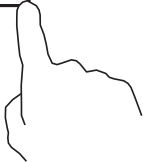
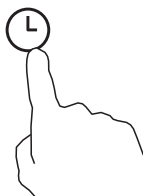


Další varná zóna bude v provozu, pokud bude dříve zapnuta.
Výše uvedené obrázky slouží pouze pro ilustrační účely a rozhodující je konečný výsledek.

Nastavení více zón

1. Kroky pro nastavení více zón jsou podobné krokům pro nastavení jedné zóny; Když nastavíte čas pro několik varných zón současně, rozsvítí se desetinné tečky příslušných varných zón. Displej minut zobrazuje minutový časovač. Tečka příslušné zóny bliká. Zobrazí se jako na obrázku vpravo:	<div><div><div></div><div>3</div><div>(nastaveno na 15 minut)</div></div><div>15</div></div> <div><div><div></div><div>6</div><div>(nastaveno na 45 minut)</div></div><div>⌚</div></div>
2. Po uplynutí odpočítávání se příslušná zóna vypne. Potom se zobrazí nový minutový časovač a tečka příslušné zóny bude blikat. Zobrazí se jako na obrázku vpravo:	<div><div>30</div><div>⌚</div><div>(nastaveno na 30 minut)</div></div> <div><div><div></div><div>-</div></div><div><div></div><div>6</div><div></div></div></div>
3. Dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny, příslušný časovač se zobrazí na indikátoru časovače.	

Zrušení časovače

1. Dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny, pro kterou chcete zrušit časovač.	<div><div>6</div><div><div></div><div></div></div></div> 
2. Dotykem ovladače časovače začne blikat indikátor.	<div><div>30</div><div>⌚</div></div> 
3. Současným dotykem ovladače „-“ nebo „-“ a „+“ nastavíte časovač na „00“ a časovač se zruší.	<div><div>-</div><div>nebo</div><div><div>+</div><div>-</div></div></div> 

Přednastavené provozní časy

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

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Přednastavený provozní čas (v hodinách)	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 se svým lékařem.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené pokrmem nebo nesladké skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 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. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je vypnuto 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 nenechávejte zbytky po čištění na varné desce: sklo se může znečistit.
Skvrny po vyvření, rozehrátí a horké sladké skvrny na skle	<p> 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky z elektrické zásuvky. 2. Čepel držte pod úhlem 30° a špínu nebo skvrnu seškrábejte 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Co nejdříve odstraňte skvrny, které zůstaly rozpuštěným a sladkým pokrmem nebo vylitím. Necháte-li je na skle vychladnout, může být komplikované je odstranit nebo mohou 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.
Škrny na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu navlhčete. 3. Oblast dotykového ovládání otřete čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu úplně otřete papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska se 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

Provoz vašeho spotřebiče může vést k chybám a poruchám. Následující tabulky obsahují možné příčiny a pokyny pro řešení chybového hlášení nebo poruchy. Doporučuje se pozorně si přečíst následující tabulky, abyste ušetřili čas a peníze, které byste mohli vynaložit na volání do servisního střediska.

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 vše a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného servisního technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se komplikovaně 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, používejte 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 neznamena to závadu.
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 úplně 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 pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže zaznamenat varnou nádobu, protože je velmi velká pro varnou zónu nebo není na ní správně umístěna ve středu.	Používejte nádoby vhodné pro 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.

8.1 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.

Odstranění problémů

Kód poruchy	Problém	Řešení
Žádná automatická náprava		
E1	Porucha čidla teploty varné desky - přerušený obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidlo 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 snímače teploty IGBT - přerušený obvod.	Namontujte zpět desku napájení.
E4	Porucha snímače 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 pracuje plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.
EL	Napájecí napětí je pod jmenovitým napětím.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Po normálním napájení se zapněte spotřebič.
EH	Napájecí napětí je nad jmenovitým napětím.	
EU	Chyba v komunikaci.	Znovu vytvořte spojení mezi deskou displeje a deskou napájení. Namontujte zpět desku napájení nebo desku displeje.
EF	Chyba přetečení.	

8.2 Konkrétní porucha a její řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Když je spotřebič připojen, LED displej se nerozsvítí.	Není dodávána energie.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zajištěna v elektrické zásuvce a zda tato zásuvka funguje.	
	Porucha připojení desky přídavného napájení a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Deska přídavného napájení je poškozena.	Vyměňte desku přídavného napájení.	
	Deska displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují nebo LED displej není normální.	Deska displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev nezačne.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být velmi 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 poškozena.	Vyměňte desku napájení.	
Ohřev se během pozastavení náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Typ varné nádoby není správný.	Použijte správnou varnou nádobu (dle návodu k obsluze.)	Obvod detekování 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 poškozena.	Vyměňte desku displeje.	
	Deska napájení je poškozena.	Vyměňte desku napájení.	
Motor ventilátoru zní neobvykle.	Motor ventilátoru je poškozen.	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 450 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.

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 450 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	11
3. CELKOVÝ POPIS SPOTREBIČA	12
3.1 Pohľad zhora	12
3.2 Ovládací Panel	12
3.3 Teória fungovania	13
3.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky	13
4. SPRIEVODCA RÝCHLYM ŠTARTOM	14
4.1 Tipy na varenie	14
4.2 Detekcia drobných predmetov	15
4.3 Nastavenie tepla	15
5. INŠTALÁCIA PRODUKTU	16
5.1 Voľba inštalačného vybavenia	16
5.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či	17
5.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či	18
5.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov	18
5.5 Nastavenie polohy držiaka	18
5.6 Upozornenia	19
5.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	19
6. PREVÁDZKOVÉ POKYNY	21
6.1 Dotykové ovládacie prvky	21
6.2 Voľba správnej varnej nádoby	21
6.3 Rozmer varnej nádoby	22
6.3 Spôsob používania	23
7. ČISTENIE A ÚDRŽBA	31
8. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	32
8.1 Zobrazenie a kontrola porúch	33
8.2 Konkrétna porucha a jej riešenie	34

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 POKYNNI 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 ŽIADEN 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 AKÝCHKOLÍVEK NÁROKOV NA ZÁRUKU ALEBO OPRÁVNENIU POUŽÍVAŤ SPOTREBIČ.
- TENTO SPOTREBIČ NIE JE URČENÝ NA POUŽÍVANIE OSOBAMI (VRÁTANE DETÍ) SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A VEDOMOSTÍ, AK NIE SÚ POD DOHĽADOM ALEBO IM NEBOLI POSKYTNUTÉ POKYNY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA SPOTREBIČA OSOBOU ZODPOVEDNOU ZA ICH BEZPEČNOSŤ.
DETI BY MALI BYŤ POD DOHĽADOM, ABY SA ZABEZPEČILO, ŽE SA SO SPOTREBIČOM NEBUDÚ HRAŤ.
- AK JE NAPÁJACÍ KÁBEL POŠKODENÝ, MUSÍ HO VYMENIŤ VÝROBCA, JEHO SERVISNÝ ZÁSTUPCA ALEBO PODOBNE KVALIFIKOVANÁ OSOBA, ABY SA PREDIŠLO NEBEZPEČENSTVU.
- TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI VO VEKU OD 8 ROKOV A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A VEDOMOSTÍ, AK SÚ POD DOHĽADOM ALEBO AK DOSTALI POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA SPOTREBIČA A ROZUMEJÚ SÚVISIACIM RIZIKÁM.

DETI SA NESMÚ HRAŤ SO SPOTREBIČOM. ČISTENIE A ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.

- 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.
- NESMIE SA POUŽÍVAŤ PARNÝ ČISTIČ.
- KOVOVÉ PREDMETY, AKO SÚ NOŽE, VIDLIČKY, LYŽICE A POKRIEVKY, BY SA NEMALI KLÁŠŤ NA POVRCH VARNEJ DOSKY, PRETOŽE SA MÔŽU ZOHRIAŤ.
- NA ČISTENIE VARNEJ DOSKY NEPOUŽÍVAJTE PARNÝ ČISTIČ.
- PO POUŽITÍ VYPNITE VARNÚ DOSKU JEJ OVLÁDAČOM A NESPOLIEHAJTE SA NA DETEKTOR VARNEJ NÁDOBY.
- SPOTREBIČ NIE JE URČENÝ NA OVLÁDANIE POMOCOU EXTERNÉHO ČASOVAČA ALEBO SAMOSTATNÉHO SYSTÉMU DIAĽKOVÉHO OVLÁDANIA.
- NEBEZPEČENSTVO POŽIARU: NESKLADUJTE PREDMETY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
UPOZORNENIE: PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHLĎADOM.
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.
- VAROVANIE: SPOTREBIČ A JEHO PRÍSTUPNÉ ČASTI SA POČAS POUŽÍVANIA ZAHRIEVAJÚ. DÁVAJTE POZOR, ABY STE SA NEDOTÝKALI VYHRIEVACÍCH TELIES. DETI MLADŠIE AKO 8 ROKOV BY SA NEMALI K NEMU PRIBLIŽOVAŤ, POKIAĽ NIE SÚ POD NEUSTÁLÝM DOHLĎADOM.

- **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.
UPOZORNENIE: PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHĽADOM. KRÁTKODOBÝ PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ NEPRETRŽITE POD DOHĽADOM.
NEBEZPEČENSTVO POŽIARU: NESKLADUJTE PREDMETY NA VARNÝCH PLOCHÁCH.
- **VAROVANIE:** POUŽÍVAJTE IBA OCHRANNÉ KRYTY VARNEJ DOSKY NAVRHNUTÉ VÝROBCOM VARNÉHO SPOTREBIČA ALEBO UVEDENÉ VÝROBCOM SPOTREBIČA V NÁVODE NA OBSLUHU AKO VHODNÉ, ALEBO KRYTY VARNEJ DOSKY ZABUDOVANÉ V SPOTREBIČI. POUŽITIE NEVHODNÝCH OCHRANNÝCH KRYTOV MÔŽE SPÔSOBIŤ NEHODY.

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 ODPOJTE.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM ALEBO SMŤ.

ZDRAVOTNÉ RIZIKÁ

- TENTO SPOTREBIČ SPĽŇA NORMY ELEKTROMAGNETICKEJ BEZPEČNOSTI.

- OSOBY S KARDIOSTIMULÁTORMI ALEBO INÝMI ELEKTRICKÝMI IMPLANTÁTMI (AKO SÚ INZULÍNOVÉ PUMPY) SA VŠAK MUSIA PRED POUŽITÍM TOHTO SPOTREBIČA PORADIŤ SO SVOJÍM LEKÁROM ALEBO VÝROBCOM IMPLANTÁTOV, ABY SA UISTILI, ŽE ICH IMPLANTÁTY NEBUDÚ OVPLYVNENÉ ELEKTROMAGNETICKÝM POĽOM.
- NEODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK SMRŤ.

NEBEZPEČENSTVO HORÚCEHO POVRCHU

- POČAS POUŽÍVANIA SA PRÍSTUPNÉ ČASTI TOHTO SPOTREBIČA ZOHREJÚ NATOĽKO, 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.
- RUKOVÄTI VARNÝCH NÁDOB MÔŽU BYŤ HORÚCE NA DOTYK. SKONTROLUJTE, ČI RUKOVÄTI VARNEJ NÁDOBY NEPREČNIEVAJÚ NAD OSTATNÝMI ZAPNUTÝMI VARNÝMI ZÓNAMI.
- NEDODRŽANIE TOHTO POKYNU MÔŽE VIESŤ K POPÁLENINÁM A OBARENÍU.

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 OVPLYVNEŇÉ 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 (POMOCOU 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 NEVYMIENAJTE ŽIADNU ČASŤ SPOTREBIČA, POKIAĽ TO NIE JE VÝSLOVNE UVEDENÉ V NÁVODE. VŠETKY OSTATNÉ SERVISNÉ PRÁCE BY MAL VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
- NEKLAÐTE NA VARNÚ DOSKU ŤAŽKÉ PREDMETY ANI ICH NA NE NEPÚŠŤAJTE.
- NESTÚPAJTE NA VARNÚ DOSKU.
- 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 450 E
Varné zóny	3 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický výkon	6100 W
Rozmery výrobku D × Š × V (mm)	450 x 488 x 62
Vstavané rozmery A × B (mm)	420 x 450

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa neustále snažíme vylepšovať naše produkty, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

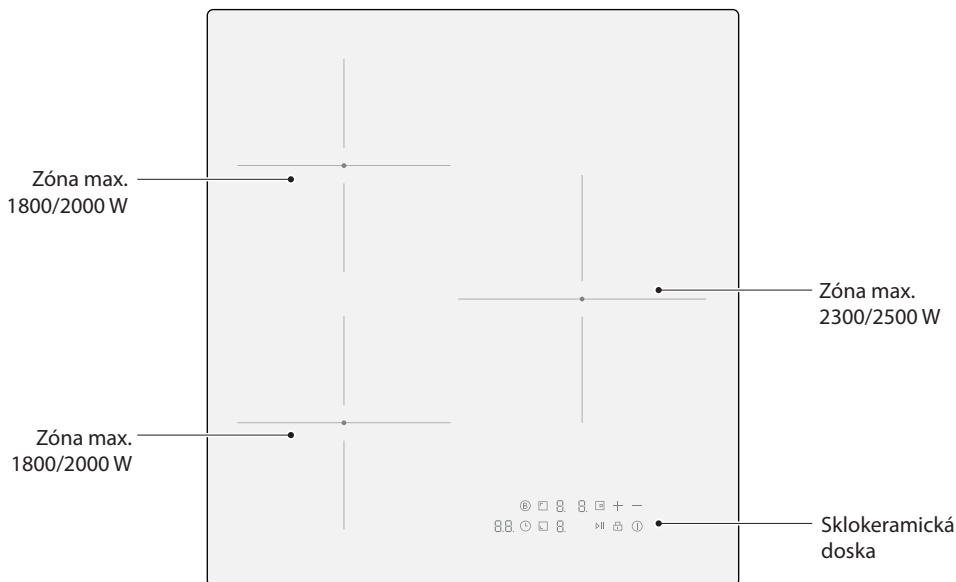
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu	-	PHD 450 E	
Typ varnej dosky	-	Vstavaná indukčná varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	-	3 zóny	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, plné platne)	-	Indukčné varné zóny	
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer užitočnej plochy povrchu na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 18,0 Zóna 2: 18,0 Zóna 3: 21,0	cm
Pre nekrhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu alebo plochu, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L,W	/	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC elektrické varenie	Zóna 1 : 208 Zóna 2 : 180 Zóna 3 : 181	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC elektrická varná doska	191	Wh/kg

Údaje určené podľa normy EN 60350-2 a nariadení Komisie (EÚ) č. 66/2014.

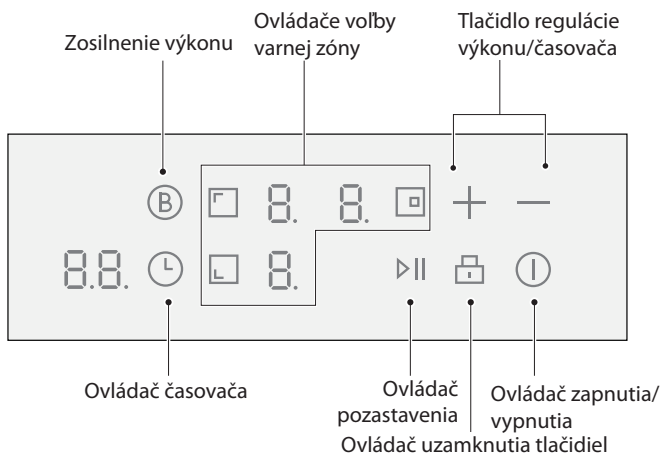
Ak po zapnutí varnej dosky nevykonáte žiadnu operáciu, varná doska sa po 1 minúte automaticky vypne a jej spotreba v režime vypnutia bude 0,5 W.

3. CELKOVÝ POPIS SPOTREBIČA

3.1 Pohľad zhora



3.2 Ovládací Panel

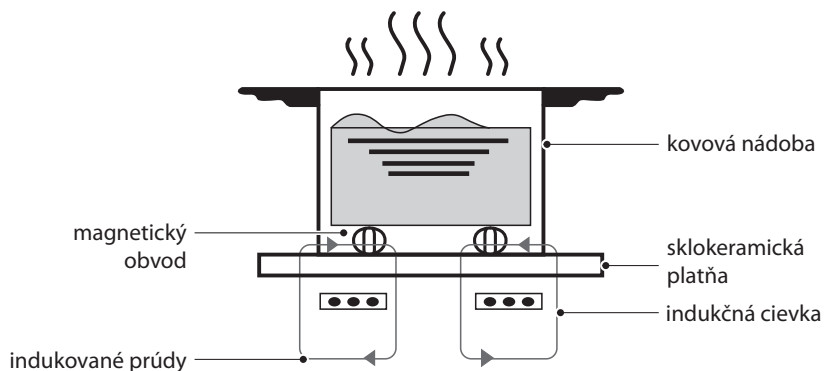


POZNÁMKA

Všetky obrázky v tomto návode slúžia len na vysvetlenie. Akýkoľvek nesúlad medzi skutočným objektom a vyobrazením na obrázku 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 zosilnenia výkonu. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia a to predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

- Keď sa pokrm začne variť, znížte nastavenie teploty.
- Použitie pokrievky skracuje čas varenia a šetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste tak skrátili čas varenia.
- Keď sa pokrm zohreje, 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 vajec 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 steaku

Príprava štavnatých steakov:

1. Pred varením nechajte mäso odstáť pri izbovej teplote približne 20 minút.
2. Zohrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Potrite obe strany steaku 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 steaku 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 udržujte 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 vyhľadajte nastavenia, ktoré vám najviac vyhovujú.

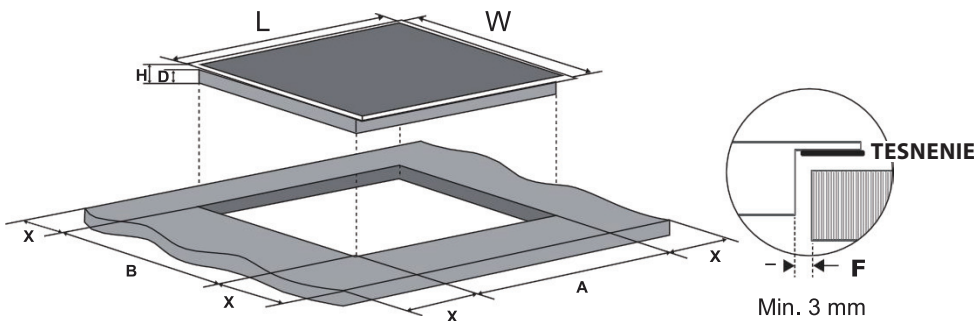
Nastavenie tepla	Vhodnosť
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohrievanie malých množstiev potravín• topenie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripália• jemné varenie• pomalé zohrievanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opätovné zohrievanie• rýchle varenie• varenie ryže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• opekanie• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• 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 5 cm. 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:

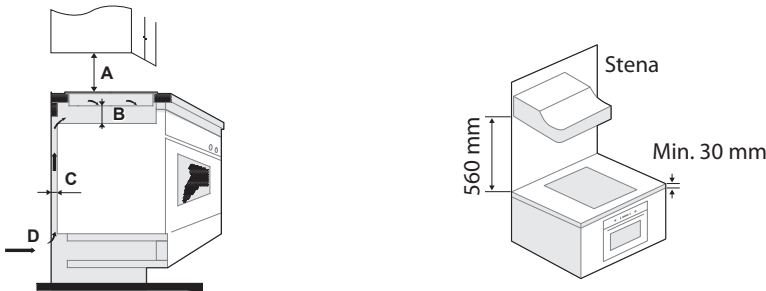
 Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej plochy by mala byť najmenej 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
450	488	62	58	420+4 +1	450+4 +1	50 min.	3 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.

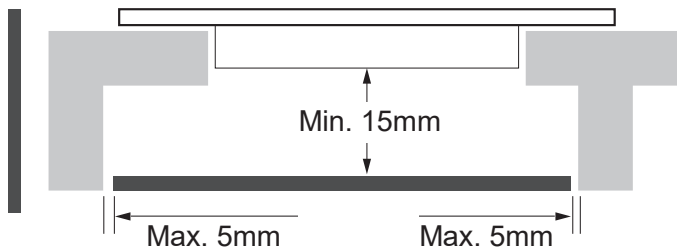
 Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť najmenej 560 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
560	15 min.	20 min.	Air intake

VAROVANIE: Zabezpečenie dostatočného vetrania

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 15 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, príslušenstvo 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).
- Pred inštaláciou na pracovnú dosku je potrebné nalepiť tesniacu pásku na zadnú stranu sklokeramickej varnej dosky:
 - Otočte celý spotrebič na zadnú stranu sklenenej platne.
 - Vyberte špongiový prúžok zo samolepiaceho vrečka a odtrhnite obojstrannú lepiacu pásku na zadnej strane špongiového prúžku.
 - Nalepte špongiový prúžok na zadnú stranu sklenenej platne.
 - Špongiový prúžok by nemal presahovať okraj sklenenej platne.



5.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či

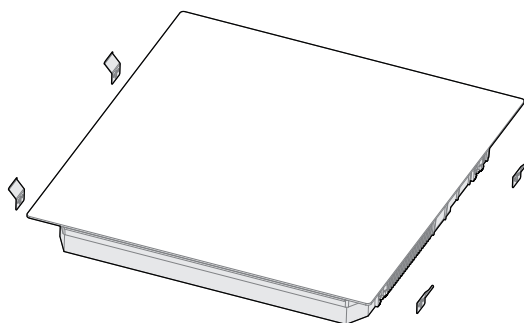
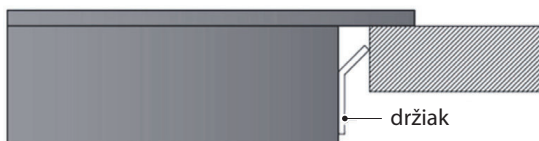
- Napájací kábel nie je prístupný cez skrinky alebo zásuvky.
- Z vonkajšej strany skrinky k spodnej časti varnej dosky je dostatočný prívod čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod spodnou časťou varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddeľovací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





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

5.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technici. Máme k dispozícii profesionálov. Nikdy nevykonávajte túto operáciu sami.
2. Varná doska sa neinštaluje priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť nainštalovaná tak, aby sa zabezpečilo lepšie vyžarovanie tepla a zvýšila sa jej spoľahlivosť.
4. Stena a zóna indukovaného ohrevu nad povrchom stola musia odolávať teplu.
5. Aby sa predišlo poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.
6. Nepoužívajte parný čistič.
7. Varnú dosku je možné pripojiť iba k zdroju napájania s príslušnou impedanciou systému maximálne 0,345 ohmu.

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:

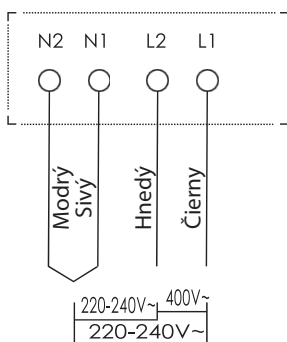
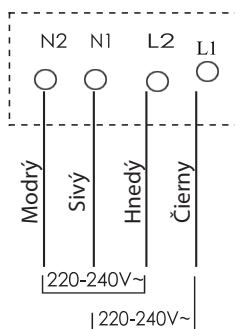
1. Je domáci elektroinštalačný systém je vhodný pre príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Časti napájacieho kábla odolávajú zaťaženiu uvedenému na typovom štítku.

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 elektroinštalačný systém vhodný bez zmien. Akékoľvek zmeny smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.



- Ak je kábel poškodený alebo má byť vymenený, musí byť táto činnosť vykonaná prostredníctvom servisného 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.

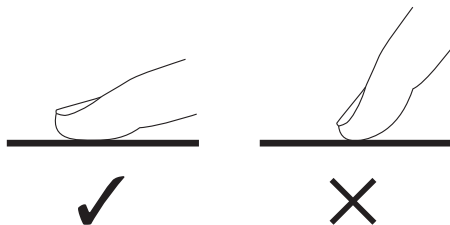


Po inštalácii nie je prístupná spodná plocha a napájací kábel varnej dosky.

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.



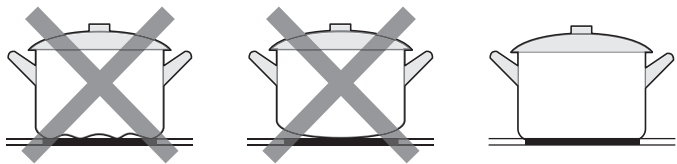
6.2 Voľba správnej varnej nádoby



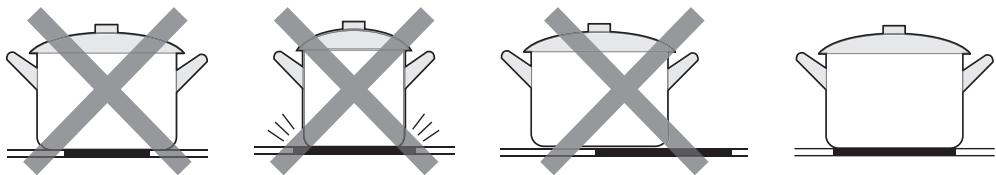
- Používajte len varné nádoby s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na spodnej strane varnej nádoby.
 - Vykonaním testu magnetom môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Posuňte magnet smerom k spodnej časti varnej nádoby. Ak je priťahovaný, varná nádoba je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
1. Dajte trochu vody do varnej nádoby, ktorú chcete skontrolovať.
 2. Ak na displeji neblíka  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.
 - Ak feromagnetická časť pokrýva iba čiastočne dno varnej nádoby, zahreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.
 - Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako napríklad hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu varnej nádoby.
 - Ak je dno varnej nádoby podobné obrázkom nižšie, varná nádoba nemusí byť rozpoznaná.



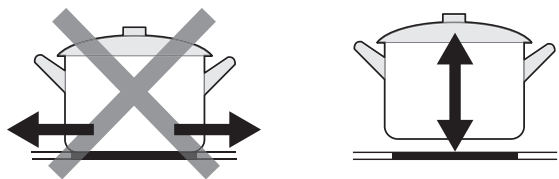
- Nepoužívajte varné nádoby s ostrými hranami alebo zaobleným dnom.



- 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 poškríbať sklo.



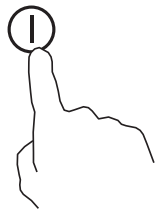
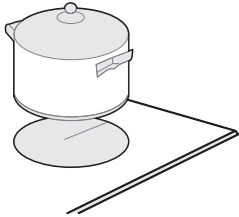
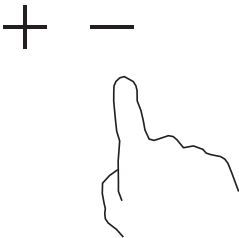
6.3 Rozmer varnej nádoby

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 indukčných varných nádob	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
180mm	140	180
210mm	160	210

6.3 Spôsob používania

Začatie varenia

<p>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.</p>	
<p>2. Na varnú zónu položte vhodnú varnú nádobu, ktorú chcete používať.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uistite sa, či je dno varnej nádoby a povrch varnej zóny čistý a suchý.	
<p>3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ zvolte nastavenie úrovne tepla.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ak si nezvolíte 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 blíka s nastavením teploty

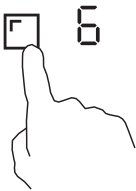
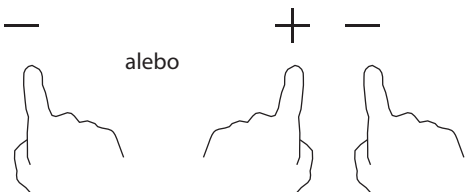
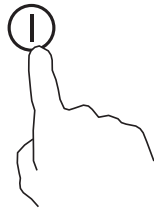
Znamená to, že:

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

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

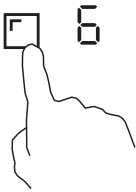
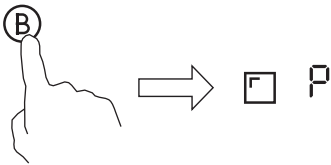
Zobrazenie  automaticky zmizne po 1 minúte, ak nie je na spotrebiči umiestnená vhodná varná nádobu.

Dokončenie varenia

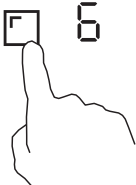
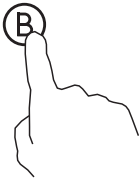
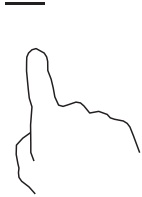
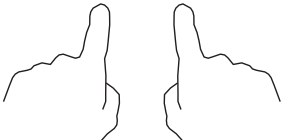
1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
2. Varnú zónu vypnite posunom smerom nadol k „0“ alebo súčasným dotykom „-“ a „+“. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“.	
3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ZAP/ VYP.	
4. Dajte si pozor na horúce povrchy H ukazuje, ktorá 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.	

Použitie funkcie zosilnenia výkonu

Aktivácia funkcie zosilnenia výkonu

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.	
2. Dotykom ovládača „zosilnenia výkonu“ sa na indikátore zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne maximálny výkon.	

Zrušenie funkcie zosilnenia výkonu

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť funkciu zosilnenia výkonu.	
2. Dotykom ovládača „zosilnenia výkonu“ alebo tlačidla „-“ zrušíte funkciu zosilnenia výkonu a varná zóna sa vráti do pôvodného nastavenia.	<div><div>alebo</div></div>
3. Súčasne sa dotknite ovládacích prvkov „-“ a „+“. Varná zóna sa vypne a funkcia zosilnenia výkonu sa automaticky zruší.	<div><div>+</div><div>0</div><div>-</div></div> 

POZNÁMKA

- 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.
- Keď je aktivovaná funkcia zosilnenia výkonu prvej varnej zóny, úroveň výkonu druhej varnej zóny sa automaticky obmedzí, aby sa predišlo preťaženiu. A naopak.

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 ovládací prvok zámku.	



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

Režim pozastavenia

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete pozastaviť ohrev.
- Po vstupe do režimu pozastavenia sú všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP/VYP alebo uzamknutia deaktivované.

Aktivácia režimu pozastavenia	
Dotknite sa ovládacieho prvku uzamknutia/ pozastavenia a uvoľnite ho	Všetky indikátory zobrazia „11“
Deaktivácia režimu pozastavenia	
Dotknite sa ovládacieho prvku uzamknutia/ pozastavenia a uvoľnite ho.	



Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládacie prvky sú deaktivované okrem ovládača ZAP/VYP  alebo uzamknutia/ pozastavenia. V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku kedykoľvek vypnúť pomocou ovládača ZAP/VYP . Varná doska sa vypne po 10 minútach, ak režim pozastavenia neukončíte.

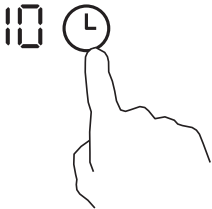
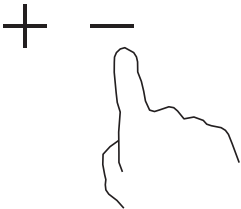
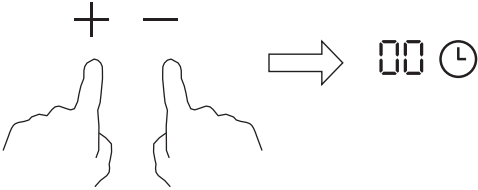
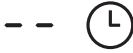
Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako kuchynskú 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.

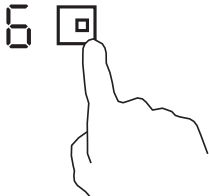
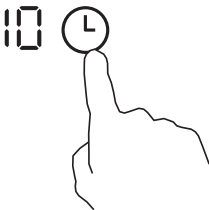
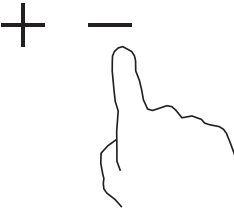
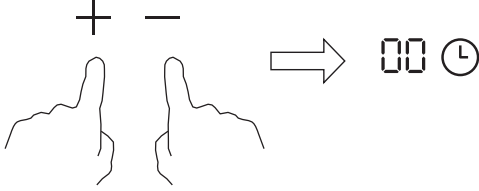
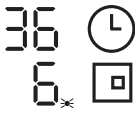
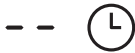
Použitie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

<p>1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: Môžete použiť minútku, musí byť aktívna aspoň jedna varná zóna. Dotykom ovládacích prvkov nastavte časovač. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.</p>	
<p>2. 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.</p>	
<p>3. Súčasným dotykom „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minútky sa zobrazí „00“.</p>	
<p>4. Po nastavení času sa začne ihneď odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.</p>	
<p>5. Po uplynutí nastaveného času bude znieť 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača zobrazí „-“.</p>	

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
2. Krátko nato sa 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. 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.
Vyššie uvedené obrázky slúžia len na ilustračné účely a rozhodujúci je konečný výsledok.

Nastavenie viacerých zón

1. Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom na nastavenie jednej zóny; Keď nastavíte čas pre niekoľko varných zón súčasne, rozsvietia sa desiatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minútový časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazí sa ako na obrázku vpravo:	<div><div> 3 (nastavené na 15 minút) 15</div><div> 6 (nastavené na 45 minút) </div></div>
2. Po uplynutí odpočítavania sa príslušná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový minútový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť. Zobrazí sa ako na obrázku vpravo:	<div><div>30  -</div><div>  6</div><div>(nastavené na 30 minút)</div></div>
3. Dotknite sa ovládacieho prvku voľby varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí na indikátore časovača.	

Zrušenie časovača

1. Dotknite sa ovládacieho prvku voľby varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač.	<div><div>6 </div></div>
2. Dotykom ovládača časovača začne blikáť indikátor.	<div><div>30 </div></div>
3. Súčasným dotykom ovládača „-“ alebo „+“ a „+“ nastavíte časovač na „00“ a časovač sa zruší.	<div><div>- alebo + -</div><div></div></div>

Prednastavené prevádzkové časy

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

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Prednastavený prevádzkový čas (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odložení varnej nádoby sa môže indukčná varná doska okamžite zastaviť a varná doska 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 pokrmom alebo nesladké škrvny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Keď je sklo stále teplé (ale nie horúce!), naneste čistiaci prostriedok na varné dosky. 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou tkaninou alebo papierovou utierkou. 4. Znova zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je vypnuté napájanie varnej dosky, nebude znázornená žiadna indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Sklo môžu poškríabať 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky z elektrickej zásuvky. 2. Čepel držte pod uhlom 30 ° a špinu alebo škrvnu zoškrabte z chladnej plochy varnej dosky. 3. Znečistenie alebo rozliatie očistite handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 v texte „Každodenné znečistenie na skle“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Čo najskôr odstráňte škrvny, ktoré zostali roztopeným a sladkým pokrmom alebo vyliatim. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môže byť komplikované ich odstrániť alebo môžu dokonca trvalo poškodiť povrch skla. • Nebezpečenstvo porezania: Keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepel v škrabke je ostrá ako britva. Používajte ju s mimoriadnou starostlivosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládacích prvkoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Škrvnu navlhčite. 3. Oblasť dotykového ovládania utrite čistou vlhkou špongiou alebo handričkou. 4. Plochu úplne utrite papierovou utierkou. 5. Znova zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Prevádzka vášho spotrebiča môže viesť k chybám a poruchám. Nasledujúce tabuľky obsahujú možné príčiny a pokyny na riešenie chybového hlásenia alebo poruchy. Odporúča sa pozorne si prečítať nasledujúce tabuľky, aby ste ušetrili čas a peniaze, ktoré by ste mohli vynaložiť na volanie do servisného strediska.

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 servisného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa komplikovane obsluhujú.	Na ovládacom paneli môže byť slabá vrstva vody alebo pri dotyku ovládacích prvkov možno používate špičku prsta.	Uistite sa, či je oblasť dotykového ovládania suchá a keď sa dotýkate ovládacích prvkov, používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Kuchynské varné nádoby s drsným povrchom. Používajú sa nevhodné abrazívne čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovnými a hladkými dnami. 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 neznamená to 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.

8.1 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.

Odstránenie problémov

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, kým sa teplota IGBT nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič. Skontrolujte, či ventilátor pracuje 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 napätím.	
EU	Chyba v komunikácii.	Znova vytvorte spojenie medzi doskou displeja a doskou napájania. Namontujte späť dosku napájania alebo dosku displeja.
EF	Chyba pretečenia.	

8.2 Konkrétna porucha a jej 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 varnej dosky.	Okolité teplota môže byť veľmi 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 blíkajú „u“.	Typ varnej nádoby je nesprávny.	Použite správnu varnú nádobu (podľa návodu na obsluhu.)	Obvod detekovania 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.	
	Doska napájania je poškodená.	Vymeňte dosku napájania.	
Motor ventilátora znie neobvykle.	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 nájdete na typovom štítku vo vnútri spotrebiča a na energetickom štítku. QR kód na dodanom energetickom štítku obsahuje odkaz na registráciu spotrebiča v databáze EÚ Eprel. Uschovajte si energetický štítok, návod na použitie a ďalšie dokumenty dodané so zariadením.

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 poruchy 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. Popríklad 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 vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

[illegible]

[illegible]

NOTES/POZNÁMKY

[illegible]

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

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

PHILCO® 