

INDUCTION COOKTOP

USER'S MANUAL



PHILCO 

Famous for Quality the World Over



PHD 647

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

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	4
PART 3: OPERATING THE APPLIANCE	5
Turning the appliance on and off.....	5
Turning the hotplates on and off.....	5
Hot hotplate indicator light.....	6
Automatic shut off of hotplates	6
Child safety lock.....	6
Timer function (*optional)	6
Button sound	7
Boost function	7
Cooking food	8
PART 4: ADVICE AND TIPS.....	9
Advantages of induction cooking.....	9
Suitable cookware.....	9
Unsuitable cookware	10
Saving energy	10
PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE.....	11
PART 6: INSTALLING THE APPLIANCE.....	12
Safety precautions	12
Selecting the installation location	12
Positioning the cooktop on the workbench.....	13
Electrical connection.....	15
PART 7: TECHNICAL SPECIFICATIONS	16

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Recommendation:

Carefully read these instructions before installing and operating this cooktop. Write down the serial number found on the rating label of the cooktop in the space below. It is essential that you store this user's manual in a safe place so that you can use it in the future. If you intend to sell the appliance, give it to another owner, or if you move, always make sure that the user's manual is attached to the appliance, so that the new owner can learn about the operation of the appliance and the relevant warnings.

SERIAL NUMBER:

Basic safety instructions

- Take the appliance out of the packaging. Check that you have removed all advertising and promotional labels before first use.
- After unpacking, check the appliance for damage, also check the power cord for damage, if appropriate. Do not install a damaged appliance or an appliance with a damaged power cord. Contact an authorised service centre.
- We recommend that you keep the packaging materials at least for the warranty period.
- This appliance is designed for household use in the home.
- Only use the appliance for the purpose of heating or cooking food; do not use for other purposes than for which it is designed (e.g. heating a room).
- **The manufacturer, importer take no responsibility for damages caused by inappropriate, incorrect or negligent use.**
- Do not use the appliance for cutting or chopping food (e.g. bread). The glass surface of the appliance must not be used as a work surface.
- Do not use cookware that could scratch or damage the surface of the appliance.
- Only connect the appliance to a properly grounded circuit that conforms to valid electrical safety codes. If you are not sure whether the used electrical circuit is properly grounded, please contact a qualified electrician.
- Do not subject the power cord to excessive pressure during the installation and placement of the device, or to extreme temperatures.
- Under no circumstances should you replace the power cord yourself. All maintenance must be performed by a qualified electrician with the power cord disconnected.
- Do not use adapters, multi-socket adapters or extension cords.
- Built-in appliances may only be used when installed into a suitable unit that conforms to relevant standards.
- If you hear a cracking sound coming from the appliance, turn it off and disconnect it from the power socket to prevent potential injury by electrical shock.
- We recommend that you install a smoke detector and that you locate fire blankets or fire extinguishers near the appliance.
- The appliance may heat up during operation, prevent small children from coming close to the appliance.
- Users with implanted pacemakers should not approach the appliance. It is not possible to guarantee that every pacemaker available on the market conforms to the valid electromagnetic compatibility safety directive and that no interference will occur, which could threaten its correct operation. Malfunctions of other devices may also occur, i.e. hearing aids.
- This appliance must not be used by any persons (including children) with mental disabilities, weak strength or by inexperienced persons, unless they have been properly trained or schooled in the safe use of the product, or unless they are properly supervised by a qualified person who is responsible for their safety.
- Children should always be supervised so as not to play with the appliance.

Safety instructions for use

- Do not place any metal items such as knives, forks, spoons or pot lids, etc. near the cooking surfaces as they may heat up.
- Do not place empty cookware on cooking surfaces when they are turned on, or use the surfaces without cookware.
- Only use cookware suitable for this type of appliance.
- Do not leave the appliance turned on without supervision, especially when cooking with fat or oil. In the event of burns, a sudden ignition could occur.
- Pay increased attention when another turned on appliance (e.g. an iron) is used near the turned on appliance and check that the power cord is not touching or near the cooking surfaces.
- Do not place cookware with a wet base on to hot hotplates. There is a danger of damaging the cookware and the surface treatment of the cooktop.
- If liquid is spilled from the cookware and comes into contact with a hot hotplate, pressurised steam may be created. Risk of skin burns or damage to the cooktop. Carefully wipe the liquid off the cooktop using a dry wiping cloth.
- Check that the appliance is properly turned off if you will not be using it.
- Only use cookware that is suitable and designed for this type of appliance. Such cookware for induction appliances should be clearly marked by the manufacturer.
- Do not use flammable substances (alcohol, petrol) near the appliance when using it.
- You may hear a quiet sound when the appliance is turned on. This is normal.
- If the appliance is not used according to the here provided instructions, there is a risk of skin burns.

IMPORTANT:

LEAVE A VENTILATION OPENING OF AT LEAST 5 MM BETWEEN THE WORKBENCH AND THE FRONT PART OF THE COMPONENT LOCATED UNDERNEATH IT.

Cleaning and repairs

- Ensure that the appliance is turned off and that it has cooled down completely before cleaning it.
- Do not use steam cleaners for cleaning.
- Do not use coarse or aggressive cleaning agents as they could damage the surface of the appliance.
- Keep the appliance clean to extend its lifetime.
- If the appliance needs servicing or repairs that requires the removal of the cover, please contact an authorised service centre or another qualified person.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.
- Neither the manufacturer, importer nor the distributor take any responsibility for damage resulting from incorrect installation or connection.

Avoid the following

The base of the used cookware

A coarse base can scratch the cooktop. Do not turn on the cooktop with empty cookware. This could cause damage.

Hot cookware

Never move hot pots or pans on to the control panel or the frame of the cooktop.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand can scratch the cooktop. Do not use the cooktop as a workbench or as storage space.

Hard and pointed items

Hard or pointed items can damage the cooktop.

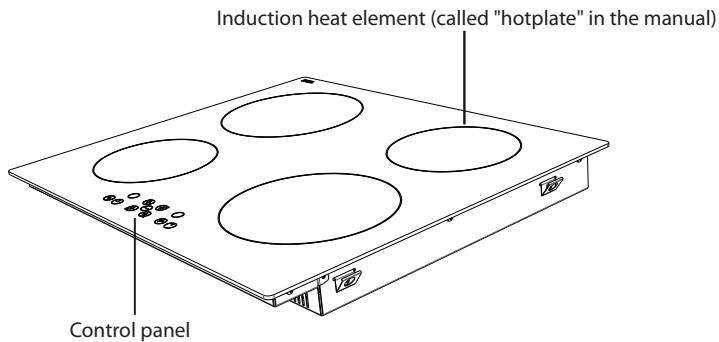
Boiled over food

Sugar and similar foods may damage the cooktop.

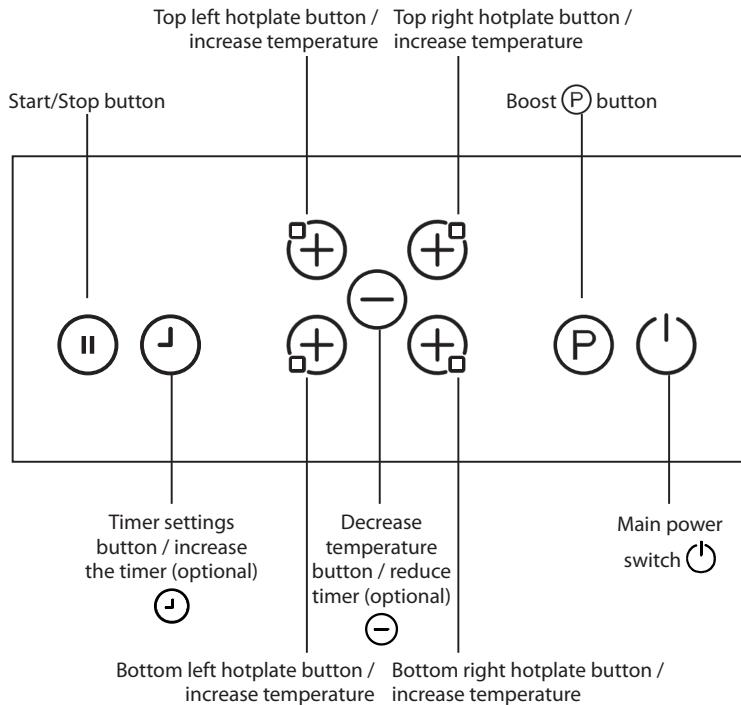
Plastic and foils

Aluminium foils and plastic containers will melt on hot hotplates.

PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Control panel



PART 3: OPERATING THE APPLIANCE

Place the centre of the cookware on to the centre of the hotplate.

After connecting the appliance to a power socket, all the control indicator lights will turn on for a moment. The device will then automatically switch to stand-by mode and is ready for use.

The cooktop is operated using electronic sensors, which are controlled by touching the respective sensors. A sound (**beep**) is made each time a sensor is pressed.

Turning the appliance on and off

Press the main power switch  to turn the appliance on. "0" will appear on the display of every hotplate and the point indicator lights below will start flashing. (If you do not select a hotplate within 20 seconds the appliance will turn off automatically.)

Turn off the appliance by again pressing the main power switch .

NOTE:

We recommend that you always turn off the appliance using the main power switch .

Turning the hotplates on and off

Turning on and selecting the temperature of the hotplate

Press the button of the hotplate that you wish to turn on. The flashing point indicator light of the selected hotplate will stop flashing and at the same time all the remaining point indicators will stop flashing.

Using the hotplate selection buttons or lowering the temperature  set the respective temperature. Now the appliance and hotplate are ready for cooking food. For faster heating, set the respective temperature and press the  button to activate the Boost function.

Turning off the hotplate

Select the hotplate you wish to turn off and press hotplate selection button. Use the  button to lower the temperature to "0". (You can also press the button of the respective hotplate and  at the same time to turn the hotplate off.)

NOTE:

If the hotplate is hot, an "H" will be shown on the display instead of the "0".

To turn off all hotplates at once, press the main power switch .

In the stand-by mode, the "H" symbol will appear on the display of all hot hotplates.

Hot hotplate indicator light

The hot hotplate indicator light will be lit if the temperature of the hotplate is too high and could cause skin burns.

After a hotplate is turned off the display of the given hotplate will show "H" and this symbol will stay lit until the temperature of the hotplate falls to a safe level.

Automatic shut off of hotplates

Each hotplate will be turned off after a defined maximum operating time unless the temperature is changed. Each time the hotplate temperature is changed, the maximum operating time is set to the initial value of the respective temperature setting. The maximum operating time depends on the selected temperature.

Setting the temperature	Automatic shut-off of the hotplate after
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

Child Safety Lock

After turning on the appliance you will be able to activate the child safety lock. To turn on the child safety lock, press the front right hotplate button and the reduce temperature button  at the same time and then press the front right hotplate button again. The "L" symbol (LOCKED = locked) will appear on the displays of all the hotplates and it will not be possible to use the control panel. (If the hotplate is dangerously hot, the display will intermittently show the symbols "L" and "H".)

The appliance will remain locked until you cancel the lock function. This applies even if you turn the appliance off and on.

To cancel the child safety lock function, first turn on the appliance. Press the front right hotplate button and the reduce temperature button  at the same time and then press the reduce temperature button  again. The "L" symbol will disappear from the display and the appliance will turn itself off.

Timer function (*optional)

There are two timer versions:

Minute timer (1.99 min):

The minute timer can be used even when the hotplates are turned off. The display will show "00" with a flashing dot.

Press the timer setting button to increase the time or press the  button to reduce the time. Set the time in the range from 0 to 99 minutes. If you do not press any button for 10 seconds, the minute timer will set itself automatically and the flashing dot will disappear. After the timer is set, the set time will countdown.

As soon as the timer is finished, a sound will be made and the timer display will start flashing. The sound will automatically stop after 2 minutes and/or after any button is pressed.

You can change the minute timer at any time or turn it off using the timer setting button and/or the decrease time button . If you turn off the appliance using the main power switch , you will also turn off the minute timer.

Hotplate timer (1.99 min)

When the appliance is turned on you can set the timer for each hotplate separately.

Select a hotplate for which you wish to activate the timer, then set the temperature and finally press the timer setting button. The timer for the given hotplate will be activated as the automatic hotplate shut off function. There are four LED indicator lights around this timer. These indicator lights show for which hotplates the timer has been activated.

10 seconds after the last step, the timer display will show a timer, which will elapse next (if more than 1 hotplate is turned on).

As soon as the timer is finished, a sound will be made and "00" will be shown on the display. The LED indicator light of the timer for the respective hotplate will start flashing. The hotplate will turn off and "H" will appear on the display indicating that the hotplate is dangerously hot.

The sound and the flashing LED indicator light will automatically stop after 2 minutes and/or after any button is pressed.

Button sound

When the appliance is in operation, the following events will be accompanied by a sound:

- A short sound will be made when a button is pressed.
- Holding down a button for a longer duration (10 seconds) will be accompanied by a long uninterrupted sound.

Boost function

The Boost function makes it possible to cook faster than when using the maximum selected level. This function will temporarily increase the maximum power of a select hotplate.

Select the respective hotplate, set the desired temperature and press the  (Boost) button. The Boost function can be turned on, if the induction module enables such a setting for the respective hotplate. When the Boost function is turned on, the "P" symbol will be shown on the display.

NOTE:

Under certain circumstances the Boost function can turn itself off to prevent damaging electronic components inside the cooktop.

Cooking food

The information in the table below is only a reference.

Setting	Used for
0	Hotplate is off.
1-3	Mild heating
4-5	Mild boil, slow heating
6-7	Medium heating and fast boil
8	Cooking, sautéing and frying
9	Maximum temperature
P	Boost function

PART 4: ADVICE AND TIPS

Advantages of induction cooking

Induction cooking presents an entirely new way of cooking food, where heat is generated directly in the cookware. This delivers several advantages:

Saves time when cooking or baking because food is heated directly in the pot.

Energy savings

Easy care and cleaning because food that boils over does not bake on as quickly.

Controlled supply of energy and increased safety.

The cooktop starts or interrupts the transfer of energy immediately when the controls are used. The cooktop interrupts the transfer of energy immediately when the cookware is taken off the cooktop without the need for the cooktop to be manually turned off.

Suitable cookware

Ferromagnetic cookware

Only ferromagnetic cookware is suitable for induction cooking, for example:

- cast iron cookware;
- enamelled steel cookware;
- special induction cookware from stainless steel. – Special induction cookware is available where the base is not fully magnetic. Pay attention to the diameter of the cookware, which is the sign of the cookware and also affects the boiling results.

How do you determine whether the cookware is suitable or not?

To determine whether a piece of cookware is suitable, test whether the base of the cookware attracts a magnet. Most manufacturers provide information about the suitability of their cookware for induction cooking.

The quality of the pot or pan base affects the boiling result. The use of pots and pans made from materials that enable even heat distribution saves time and energy.

NOTES:

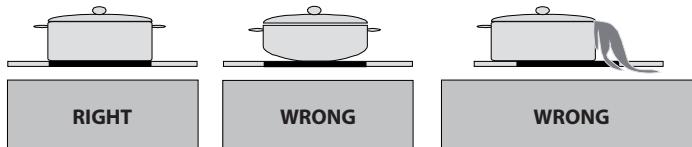
- **Use cookware with a strong, flat and smooth base, which has the same diameter as the respective hotplate. This will reduce cooking time.**
- **Cookware made from steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if marked appropriately by the manufacturer) will provide the best results.**
- **Cookware made from enamelled steel with an aluminium or copper base may cause the adhesion of metal residues on the hotplate. If you do not remove these residues, it will be difficult to remove these residues later on. Clean the cooktop after every use.**
- **Place the centre of the base on to the centre of the hotplate. If the cookware is not placed correctly, it may be damaged and the cooking result will not be ideal.**

Unsuitable cookware

Never use cookware from standard stainless steel, glass, ceramics, copper or aluminium.

NOTE:

When using certain types of pans you may hear a cracking sound coming from the pan. This is happening due to the design of the pan and does not affect the performance or safety of the cooktop.



ATTENTION:

If while cooking you hear undesirable sounds (e.g. high frequency whistling), this is not a fault of the cooktop but an undesirable quality of the used cookware.

Energy savings

- Induction hotplates will automatically adjust to the size of the cookware base up to a certain limit. Nevertheless, the magnetic part of the base must have a certain diameter depending on the size of the hotplate.
- Place the cookware on the hotplate before turning it on. If you turn on the hotplate before placing the cookware on it, the hotplate will not turn on and only the display will be shown.
- To reduce the cooking time use a lid.
- As soon as the liquid starts to boil, lower the temperature.
- To shorten the cooking time reduce the amount of water and fat to a minimum.
- Select the respective temperature for the given type of food.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, check that the appliance is turned off, the power cord is disconnected from the power socket, or if appropriate the circuit breaker to which the appliance is connected is disengaged.

Clean the cooktop before every use. This will prevent food remains from baking on.

For cleaning use special cleaning agents for induction cooktops, which can be used even if the cooktop is still warm. Rinse and wipe dry using a clean wiping cloth or paper towel.

You can use a special scraper for the removal of baked on food. Sticky food (e.g. sugar) must be removed immediately after being spilled, before the surface cools down.

The scraper is equipped with a razor blade that is very sharp. Be careful when using the scraper. Keep out of the reach of children.

To remove baked on food, moisten a soft sponge and remove the baked on food using the moistened soft sponge.

Do not use abrasive sponges, steel wool, caustic cleaning agents, cleaning agents in sprays or any sharp items to clean the surface of the cooktop.

Do not use a steam cleaner to clean away food.

Regular maintenance will extend the lifetime of your cooktop.

PART 6: INSTALLING THE APPLIANCE

Safety precautions

- The appliance **MUST** be installed in the correct manner from the technical point of view and in accordance with this installation manual and according to valid local legal codes. The person performing the installation is responsible for any damages caused by an inadequate installation.
- The appliance must only be connected by an authorised technician, who must follow the provisions of the power company in the installation location.
- With respect to protection the appliance is a type I and may only be put into operation if the connection is properly grounded.
- Serious injuries may result if this appliance is not correctly connected to a grounding clamp or is put into operation without professional installation. The manufacturer is not responsible for incorrect use and possible damages caused by an incorrect electrical installation.
- With respect to electrical protection it is necessary to install type B or C fuses.
- If the appliance is not equipped with a plug, then it is necessary to install suitable means for disconnecting it from the electricity grid in accordance with valid local installation codes.
- The power cord must be guided in such a way that it does not touch the hot parts of the cooktop or a stove.
- Induction cooktops can only be installed above ovens with ventilation from the same manufacturer.
- **There must be no refrigerator, dishwasher, stove without ventilation or washing machine located under the cooktop.**
- If the cooktop is installed above a drawer, metal items located inside the drawer space could become heated to a high temperature by the air circulation coming from the cooktop ventilation, so for this reason we recommend the use of a partition panel.
- For a suitable partition panel you can use a wooden board or purchase adequate accessories.
- Any tampering with the appliance, including the replacement of the power cord may only be performed by an authorised service centre.

ATTENTION:

Neither the manufacturer, importer nor the distributor take any responsibility for damage resulting from incorrect installation or connection.

Selecting the installation location

- Do not place any other appliance in the area up to 65 cm above the appliance.
- A range hood must be installed according to the range hood manufacturer's instructions.
- The wall in the rear part of the installed cooktop must be made from an inflammable material.
- The length of the power cord must not exceed 2 metres.

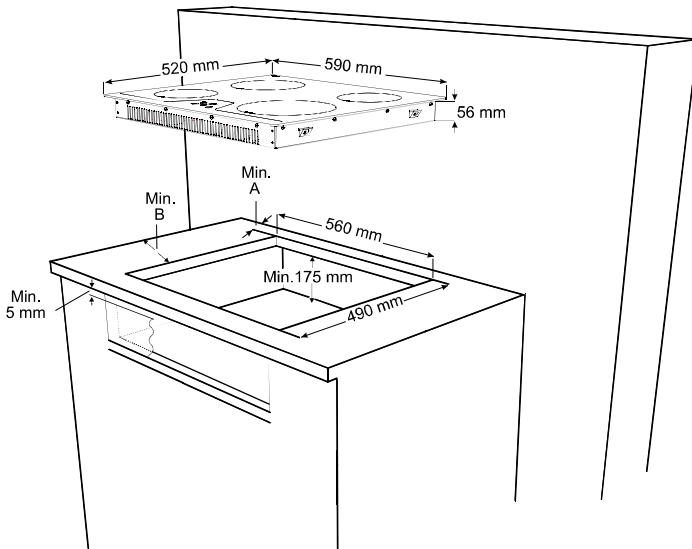
Requirements for the workbench

- **The workbench must be straight and located horizontally. Perform the cut-outs into the built-in furniture prior to installing the appliance. Remove all splinters and wood shavings otherwise a malfunction of the electrical components could occur. At the same time ensure that after performing the cut-out works, the stability of the furniture is not compromised.**
- The surfaces of the cuts need to be treated so that they are resistant against temperature and moisture (they could start swelling).
- Furniture intended for built-in appliances must be resistant to temperatures of up to 90°C.
- The minimum distance from the cut-out to the side wall must be: 40 mm. Do not locate the cooktop between two side walls. If it is located in such a way, it is necessary to maintain a minimum distance of 200 mm from one of the side walls.

- The minimum thickness of the workbench into which the installation is made is:
 - 30 mm if the installation is above an oven;
 - 20 mm if the installation is without an oven or above a drawer.
 - For the ventilation of the cooktop provide an opening in the top part of the rear wall of the furniture with a width of 45 mm and a 20 mm gap between the rear wall of the furniture and the kitchen wall. If you will be installing the cooktop above a drawer, it is necessary to maintain a minimum distance of 65 mm between the drawer and the top part of the workbench.

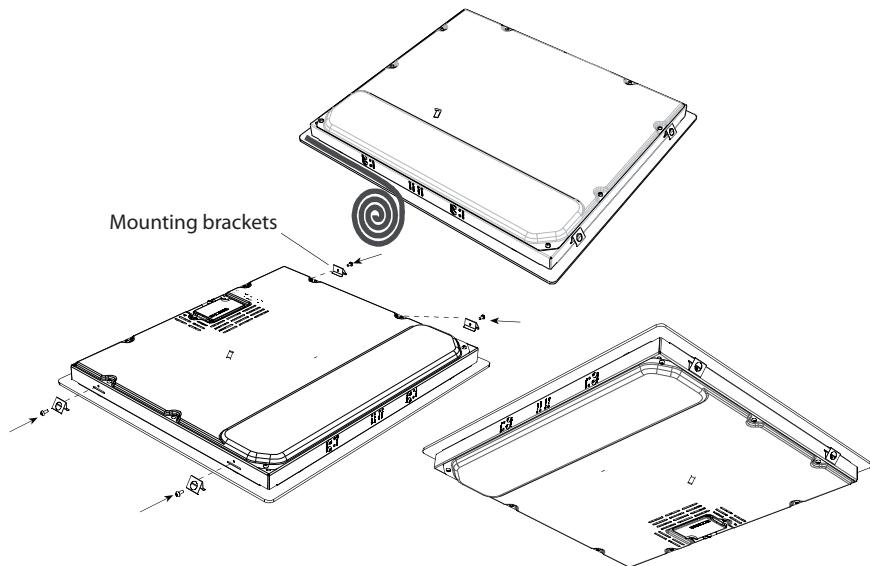
Positioning the cooktop in the workbench

Induction cooktop - 60 cm

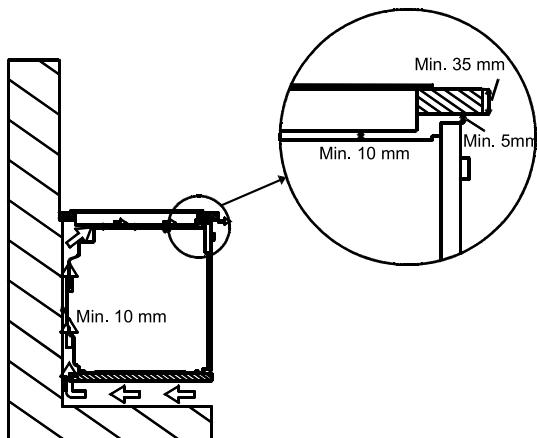


Neighbouring wall	A [mm]	B [mm]
Flammable material	60	150
Inflammable material	25	40

Attach 4 mounting brackets into the side parts of the appliance.



- Insert the cooktop into the cut-out hole in the workbench.
- To ensure cooling, before inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen panel in the location where the oven is opened. The front part of the kitchen part must have a hole no smaller than 5 mm.



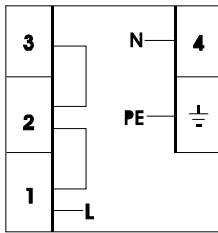
ATTENTION:
Under no condition should you glue this induction cooktop!

Electrical wiring connection

Before connecting the electrical wiring check that:

- The voltage indicated on the rating label of the appliance (in the rear part) is the same as the voltage in your power socket.
- The circuit into which the appliance will be connected must cover the load of the given appliance (see rating label).
- The power supply must be grounded in accordance with stipulated valid codes and must be in good condition.
- The circuit breaker to which the appliance is connected must remain easily accessible.
- If neither the respective electrical circuit or circuit breaker are available, it is necessary to have one installed by a qualified electrician before installing and connecting the appliance.

The electrical wiring connection must be performed according to the illustration below.



This appliance must be grounded.

* For this connection the wire type H 05 V V-F should be used.

3X2.5 mm² 220 V~
3X2.5 mm² 230 V~
3X2.5 mm² 240 V~

The electrical wiring connection may only be performed by an authorised service centre or by an electrical technician registered for this purpose!

An incorrect connection will lead to irreparable damage of the device, which may subsequently not be acknowledged in a warranty claim.

Before connecting, have the voltage in your grid checked to ensure that it conforms to the voltage on the rating label.

The consumer's connecting voltage (230 V against N) must be verified by a technician using a measuring device.

The length of the power cord must be 1.5 m so that you can connect the device prior to moving it towards the wall.

Protective electrical lines must be performed according valid codes and norms.

Wire colours

L1, L2, L3 = outside wires that conduct voltage. As a rule the colours are: black, brown.

N = neutral wire. As a rule the wire colour is blue.

Ensure that the N-connection is correct!

PE = protective wire. The colour of the wire is green – yellow.

PART 7: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	PHD 647
Hotplate, Ø160	2 x 1400 W (setting 9) / 1800 W (Boost function)
Hotplate, Ø200	2 x 2100 W (setting 9) / 2500 W (Boost function)
Residual heat indicator	Yes
Total power input	7.4 kW
Voltage	230 V~ 50 Hz

NOTE:

All the here mentioned data is subject to change.

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.

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO 

Famous for Quality the World Over

PHD 647

Vážený zákazníku

Děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	2
ČÁST 2: POPIS PŘÍSTROJE.....	4
ČÁST 3: OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE	5
Zapnutí a vypnutí spotřebiče.....	5
Zapnutí a vypnutí plotýnek.....	5
Světelná kontrolka teplé plotýnky	6
Funkce automatického vypnutí plotýnky	6
Dětský zámek.....	6
Funkce časovače (*volitelná).....	6
Zvukový signál tlačítka.....	7
Funkce Boost.....	7
Příprava potravin	8
ČÁST 4: RADY A TIPY	9
Výhody indukčního vaření	9
Vhodné nádobí	9
Nevhodné nádobí	10
Úspora energie	10
ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	11
ČÁST 6: INSTALACE SPOTŘEBIČE	12
Bezpečnostní opatření	12
Výběr místa instalace	12
Umístění varné desky do pracovní desky	13
Elektrické zapojení.....	15
ČÁST 7: TECHNICKÉ SPECIFIKACE.....	16

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Doporučení:

Před instalací a ovládáním této varné desky si pečlivě přečtěte tyto instrukce. Níže si zapište sériové číslo, které naleznete na typovém štítku varné desky. Je nezbytně nutné, abyste si tento návod k použití uschovali, abyste ho mohli používat i v budoucnu. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se budete stěhovat, vždy se přesvědčte, že je ke spotřebiči přiložen tento návod k použití, aby se i nový vlastník mohl seznámit s používáním spotřebiče a příslušným varováním.

SÉRIOVÉ ČÍSLO:

Základní bezpečnostní pokyny

- Spotřebič vybalte z obalu. Ujistěte, že jste před prvním použitím odstranili všechny reklamní a propagační štítky.
- Po vybalení zkонтrolujte, zda spotřebič není poškozen, popř. přívodní kabel není poškozen. Neinstalujte poškozený spotřebič nebo spotřebič s poškozeným přívodním kabelem. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Doporučujeme uchovat obalový materiál minimálně po dobu záruční doby.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti v domácím provozu.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel ohřevu nebo přípravy potraviny, nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen (např. vytápění místnosti).
- **Výrobce, dovozce nenesou odpovědnost za škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nedbalým používáním.**
- Nepoužívejte spotřebič ke krájení nebo sekání potravin (např. chleba). Skleněný povrch spotřebiče nesmí být používán jako pracovní plocha.
- Nepoužívejte nádobí, které by mohlo povrch spotřebiče poškrábat nebo poškodit.
- Připojujte spotřebič pouze k řádně uzemněnému obvodu, který odpovídá platným předpisům elektrické bezpečnosti. Pokud si nejste jisti, zda používaný elektrický obvod je řádně uzemněn, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
- Nevystavujte přívodní kabel nadmernému tlaku při instalaci a umístěním spotřebiče ani extrémním teplotám.
- V žádném případě nevyměňujte přívodní kabel sami. Jakákoliv údržba musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem s odpojeným přívodním kabelem.
- Nepoužívejte adaptéry, rozvodky anebo prodlužovací kably.
- Zabudované spotřebiče mohou být používány pouze, pokud byly instalovány do vhodné jednotky, která odpovídá příslušným standardům.
- Pokud zaznamenáte praskavý zvuk vycházející ze spotřebiče, vypněte ho a odpojte ze sítové zásuvky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Doporučujeme instalovat detektor kouře a v blízkosti spotřebiče umístěte hasicí roušky nebo hasicí přístroje.
- Spotřebič se může během používání zahřívat; zabraňte malým dětem se přibližovat ke spotřebiči.
- Uživatelé se zabudovaným kardiostimulátorem by neměli přibližovat ke spotřebiči. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v souladu s platnou směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat i u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí bez odpovídajícího dozoru nebo pokynů pro použití přístroje předaných osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být vždy pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.

Bezpečnostní pokyny pro používání

- Do blízkosti varných ploch nepokládejte žádné kovové předměty, jakou jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky apod., jelikož tyto se mohou zahřívat.
- Na zapnuté varné plochy nepokládejte prázdné nádobí nebo je nepoužívejte bez nádobí.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro tento typ spotřebiče.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru, zvláště při přípravě na tuku nebo oleji. Mohlo by dojít k rychlému vznícení, pokud by došlo ke spálení.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud v blízkosti zapnutého spotřebiče budete používat jiný zapnutý spotřebič (např. žehličku), a ujistěte se, že se přívodní kabel nedotýká ani není v blízkosti varných ploch.
- Na horké plotýnky nepokládejte nádobí s mokrým dnem. Hrozí poškození nádobí i povrchové úpravy desky.
- Pokud se z nádobí vylije tekutina a ta přijde do kontaktu s horkou plotýnkou, může vzniknout stlačená pára. Riziko vzniku popálenin, poškození desky. Opatrně otřete tekutinu z desky suchou látkovou utěrkou.
- Ujistěte se, že je spotřebič řádně vypnutý, pokud ho nebudete používat.
- Používejte pouze nádobí vhodné a určené pro tento typ spotřebiče. Takové nádobí pro indukční spotřebiče by mělo být řádně označeno od výrobce.
- Nepoužívejte hořlavé látky (alkohol, benzín) blízko spotřebiče, pokud ho používáte.
- Pokud je spotřebič zapnutý, můžete zaznamenat tichý zvuk. Jedná se o normální jev.
- Pokud není spotřebič používán podle zde uvedených instrukcí, hrozí riziko vzniku popálenin.

DŮLEŽITÉ:

**MEZI PRACOVNÍ DESKU A PŘEDNÍ ČÁSTÍ DÍLU UMÍSTĚNÉHO POD NÍ, PONECHTE VĚTRACÍ OTVOR
O VELIKOSTI ALESPOŇ 5 MM.**

Čištění a servis

- Před čištěním se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a zcela chladný.
- Nepoužívejte parní varné čističe pro čištění.
- Nepoužívejte hrubé nebo agresivní čisticí prostředky, jelikož by mohly povrch spotřebiče poškrábat.
- Udržujte spotřebič v čistotě, abyste prodloužili jeho životnost.
- V případě potřeby servisního zásahu nebo opravy spotřebiče, které zahrnuje sejmutí krytů, se obraťte na autorizované servisní středisko nebo jinou kvalifikovanou osobu.
- V žádném případě se nepokoušejte opravovat spotřebič sami.
- Výrobce, dovozce ani distributor nenese odpovědnost za poškození, škodu z důvodu nesprávné instalace nebo zapojení.

Vyvarujte se následujícího Dna používaného nádobí

Hrubé dno nádobí může varnou desku poškrábat. Nezapínejte desku s prázdným nádobím. Mohlo by dojít k poškození.

Horké nádobí

Nikdy neodstavujte horké pánev a hrnce na ovládací panel nebo na rám varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odstavnou plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Tvrde nebo špičaté předměty mohou poškodit varnou desku.

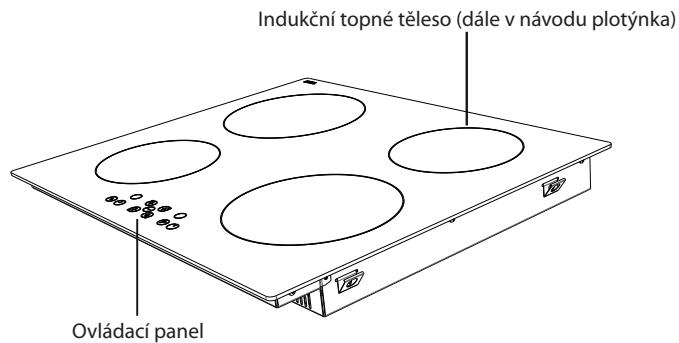
Vzkyplé potraviny

Cukr a podobné potraviny mohou varnou desku poškodit.

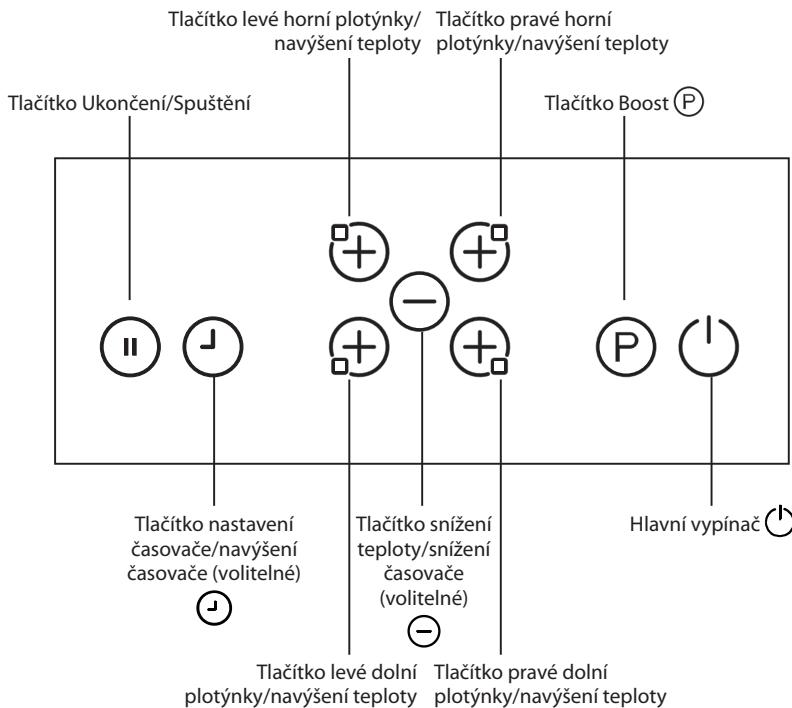
Plast a fólie

Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých plotýnkách taví.

ČÁST 2: POPIS SPOTŘEBIČE



Ovládací panel



ČÁST 3: OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

Střed dna nádobí umístěte na střed plotýnky.

Po zapojení spotřebiče do síťové zásuvky se na okamžik rozsvítí všechny ovládací kontroly. Poté se přístroj automaticky přepne do tzv. pohotovostního režimu a je připraven k použití.

Varná deska je ovládána elektronickými senzory, které jsou ovládány doteky příslušných senzorů. Každé stisknutí senzoru je doprovázeno zvukovým signálem (**pípnutím**).

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Stisknutím hlavního vypínače  spotřebič zapnete. Na displeji všech plotýnek se zobrazí „0“ a bodové indikátory vpravo dole se rozblíží. (Pokud nevyberete žádnou plotýnku do 20 sekund, spotřebič se automaticky vypne.)

Spotřebič vypnete opětovným stisknutím hlavního vypínače .

POZNÁMKA:

Doporučujeme používat k vypnutí spotřebiče vždy hlavní vypínač .

Zapnutí a vypnutí plotýnek

Zapnutí a výběr teploty plotýny

Stiskněte tlačítko příslušné plotýny, kterou chcete zapnout. Blikající bodový indikátor vybrané plotýny přestane blikat a současně přestanou blikat i ostatní bodové indikátory.

Tlačítka výběru plotýny nebo snížení teploty  nastavte příslušnou teplotu. Nyní jsou spotřebič i plotýnka připraveny k přípravě potravin. Pro rychlejší ohřev nastavte příslušnou teplotu a stiskněte tlačítko  pro aktivaci funkce Boost.

Vypnutí plotýny

Vyberte plotýnu, kterou chcete vypnout, a stiskněte tlačítko pro výběr plotýny. Použitím tlačítka  snížte teplotu na „0“. (Můžete také stisknout tlačítka příslušné plotýny a  současně pro vypnutí plotýny.)

POZNÁMKA:

Pokud je plotýnka horká, na displeji se místo „0“ zobrazí „H“.

Pro vypnutí všech plotýnek najednou stiskněte hlavní vypínač .

V pohotovostním režimu se na displejích všech horkých plotýnek zobrazí symbol „H“.

Světelná kontrolka teplé plotýnky

Světelná kontrolka teplé plotýnky se rozsvítí, pokud teplota plotýnky je příliš vysoká, a mohlo by dojít ke vzniku popálenin.

Po vypnutí plotýnky se na displeji dané plotýnky zobrazí „H“ a tento symbol zůstane rozsvícený do doby, než teplota plotýnky klesne na bezpečnou hodnotu.

Funkce automatického vypnutí plotýnky

Každá plotýnka bude vypnuta po definované maximální provozní době, pokud nebude teplota jinak upravena. Každou změnou teploty plotýnky se maximální provozní doba nastaví na počáteční hodnotu příslušné nastavení teploty. Maximální provozní doba závisí na vybrané teplotě.

Nastavení teploty	Automatické vypnutí plotýnky po
1-2	6 hodinách
3-4	5 hodinách
5	4 hodinách
6-9	1,5 hodině

Dětský zámek

Po zapnutí spotřebiče budete moci aktivovat dětský zámek. Pro zapnutí dětského zámku stiskněte současně tlačítko zapnutí přední pravé plotýnky a tlačítko snížení teploty a poté stiskněte tlačítko přední pravé plotýnky znovu. Symbol „L“ (LOCKED = zamčeno) se zobrazí na displeji všech plotýnek a nebude možné ovládací panel používat. (Pokud je plotýnka nebezpečně teplá, na displeji se budou střídavě zobrazovat symboly „L“ a „H“.)

Spotřebič zůstane zamčený, dokud funkci zámku nezrušíte, dokonce i když vypnete a zapnete spotřebič.

Pro zrušení funkce dětského zámku nejprve zapněte spotřebič. Stiskněte současně tlačítko přední pravé plotýnky a tlačítko snížení teploty a poté stiskněte tlačítko snížení teploty znovu. Symbol „L“ z displeje zmizí a spotřebič se vypne.

Funkce časovače (*volitelná)

Funkce časovače je prováděna ve dvou verzích:

Minutový časovač (1.99 min):

Minutový časovač je možné používat, i když jsou plotýnky vypnuty. Na displeji se zobrazí „00“ s blikající tečkou.

Stiskněte tlačítko nastavení časovače pro navýšení času nebo stiskněte tlačítko pro snížení času. Nastavte čas v rozmezí od 0 do 99 minut. Pokud nestisknete žádné tlačítko do 10 sekund, minutový časovač se automaticky nastaví a blikající tečka zmizí. Po nastavení časovače bude nastavený čas odpočítáván.

Jakmile bude časovač ukončen, zazní zvukový signál a displej časovače se rozblíká. Zvukový signál se automaticky ukončí po 2 minutách a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Minutový časovač budete moci kdykoliv změnit nebo vypnout stisknutím tlačítka nastavení časovače a/nebo tlačítka pro snížení času . Pokud vypnete spotřebič hlavním vypínačem , vypnete současně i minutový časovač.

Časovač plotýnek (1.99 min)

Když je spotřebič zapnutý můžete nastavit časovač na každou plotýnku zvlášť.

Vyberte plotýnku, u které chcete aktivovat časovač, poté nastavte teplotu a nakonec stiskněte tlačítko nastavení časovače. Časovač dané plotýnky bude aktivován jako funkce automatického vypnutí plotýnky. Okolo časovače se nacházejí čtyři LED kontrolky. Tyto kontrolky ukazují, u které plotýnky byl aktivován časovač.

10 sekund po posledním kroku se na displeji časovače zobrazí časovač, který vyprší jako další (v případě, že je zapnuta více než 1 plotýnka).

Jakmile bude časovač ukončen, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „00“. LED kontrolka časovače příslušné plotýnky se rozblíká. Plotýnka bude vypnuta a na displeji se zobrazí „H“ indikujíc, že je plotýnka nebezpečně horká.

Zvukový signál a blikající LED kontrolka se automaticky ukončí po 2 minutách a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Zvukový signál tlačítek

Zatímco je spotřebič v provozu, následující činnosti budou doprovázeny zvukovým upozorněním:

- Stisknutí tlačítka bude doprovázeno krátkým zvukovým upozorněním.
- Stálé ovládání tlačítka po delší dobu (10 sekund) bude doprovázeno dlouhým a nepřetržitým zvukovým doprovodem.

Funkce Boost

Funkce Boost umožňuje rychlejší přípravu než při maximálním zvoleném stupni. Tato funkce krátkodobě zvýší maximální výkon zvolené plotýnky.

Vyberte příslušnou plotýnku, nastavte požadovanou teplotu a stiskněte tlačítko (Boost).

Funkce Boost může být zapnuta, pokud indukční modul umožňuje takové nastavení na příslušné plotýnce. Pokud je funkce Boost zapnuta na displeji se zobrazí symbol „P“.

POZNÁMKA:

Funkce Boost se může za určitých okolností vypnout sama, aby se zabránilo poškození elektronických komponent uvnitř varné desky.

Příprava potravin

Informace v níže uvedené tabulce jsou pouze orientační.

Nastavení	Použití pro
0	Plotýnka je vypnutá.
1-3	Mírný ohřev
4-5	Mírný var, pomalý ohřev
6-7	Střední ohřev a rychlý var
8	Váření, sauté a smažení
9	Maximální teplota
P	Funkce Boost

ČÁST 4: RADY A TIPY

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy potravin, při kterém teplo vzniká přímo ve varné nádobě. Tím přináší některé výhody:

Úspora času při vaření a pečení, jelikož se potraviny ohřívají přímo v hrnci.

Úspora energie

Snadná péče a čistění, jelikož nedochází k tak rychlému připálení vykypěných potravin.

Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti.

Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po obsluze ovládání. Indukční varná deska přeruší přenos energie ihned, když se varná nádoba odebere z varné desky, aniž by se musela varná deska manuálně vypnout.

Vhodné nádobí

Ferromagnetické varné nádobí

K indukčnímu vaření je vhodné pouze ferromagnetické nádobí jako například:

- litinové nádoby;
- smaltované ocelové nádoby;
- speciální indukční nádobí z nerezové oceli. – K dostání je speciální indukční varné nádobí, jehož dno není plně magnetické. Dbejte na průměr nádoby, který je znakem varné nádoby a zároveň ovlivňuje výsledek varu.

Jak zjistíte vhodnost varného nádobi?

Abyste zjistili, jestli je nádobí vhodné, zkuste, zda dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci většinou uvádějí, zda je nádobí vhodné k indukčnímu vaření.

Kvalita dna hrnce nebo párnve ovlivňuje výsledek varu. Používání hrnců a pární vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii.

POZNÁMKY:

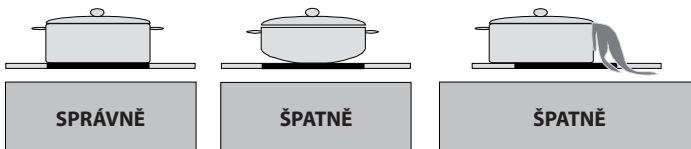
- Používejte nádobí se silným, plochým a hladkým dnem, které má stejný průměr jako příslušná plotýnka. Tím budete moci zkrátit dobu přípravy.
- Nádobí vyrobené z oceli, smaltové oceli, litiny a nerezové oceli (pokud je náležitě označeno od výrobce) vám poskytne ty nejlepší výsledky.
- Nádobí vyrobené ze smaltové oceli s hliníkovým nebo měděným dnem může způsobit ulpívání zbytků kovu na plotýnce. Pokud tyto zbytky neodstraníte, bude obtížné tyto zbytky odstranit později. Po každém použití varnou desku vycistěte.
- Střed dna umístěte na střed plotýnky. Pokud nebude nádobí umístěno správně, můžete ho poškodit a výsledek přípravy nebude dokonalý.

Nevhodné nádobí

Nepoužívejte nikdy nádoby z normální nerezové oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.

POZNÁMKA:

Při použití určitých druhů pární můžete zaznamenat praskavý zvuk vycházející z pární. Dochází k tomu z důvodu designu pární a neovlivňuje to výkon nebo bezpečnost varné desky.



UPOZORNĚNÍ:

Pokud během přípravy potravin zaznamenáte nežádoucí zvuky (např. písání o vysoké frekvenci), nejedná se o závadu desky, nýbrž o nežádoucí vlastnost používaného nádobí.

Úspora energie

- Indukční plotýnky se automaticky přizpůsobí velikosti dna nádobí až do určitého limitu. Nicméně magnetická část dna nádobí musí mít minimální průměr v závislosti na velikosti plotýnky.
- Položte nádobí na plotýnku před jejím zapnutím. Pokud zapnete plotýnku před položením nádobí, pak se plotýnka nezapne a zobrazí se jen displej.
- Pro zkrácení doby přípravy použijte pokličku.
- Jakmile se tekutina začne vařit, snižte teplotu.
- Snižte množství vody nebo tuku na minimum pro zkrácení doby přípravy.
- Vyberte příslušnou teplotu pro danou přípravu potravin.

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, přívodní kabel je odpojený ze síťové zásuvky, popř. je vypnutý jistič, ve kterém je spotřebič zapojen.

Varnou desku čistěte po každém jejím použití. Tím zabráníte připalováním zbytků potravin. K čištění používejte pouze speciální čisticí prostředky pro indukční varné desky, které se mohou použít, i když je deska ještě vlažná. Opláchněte a otřete dosucha čistou látkovou nebo papírovou utěrkou.

Můžete použít i speciální škrabku pro odstranění připálených potravin. Lepkavé potraviny (např. cukr) musí být odstraněny okamžitě po jejich rozlití, než povrch vychladne.

Škrabka je vybavena žiletkou, která je velmi ostrá. Zacházejte se škrabkou opatrně. Uchovávejte mimo dosah dětí.

Pro odstranění připálených potravin navlhčete měkkou houbičku a odstraňte připálené potraviny pomocí navlhčené měkké houbičky.

Nepoužívejte brusné houbičky ani drátěnky, žíravé čisticí prostředky, čisticí prostředky ve spreji ani žádné ostré předměty k čištění povrchu varné desky.

Nepoužívejte parní čistič k čištění potravin.

Pravidelnou údržbou prodloužíte životnost vaší varné desky.

ČÁST 6: INSTALACE SPOTŘEBIČE

Bezpečnostní opatření

- Spotřebič **MUSÍ** být instalován správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodom k montáži a podle platných právních předpisů v místě instalace. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v místě instalace.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič typu I a smí být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Z hlediska elektrického jištění je třeba instalovat pojistky typu B nebo C.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba instalovat vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalacními předpisy platnými v místě instalace.
- Přívodní kabel smí být veden takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad trouby s odvětráním od stejného výrobce.
- **Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.**
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvkou, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použít oddělovacího panelu.
- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

UPOZORNĚNÍ:

Výrobce, dovozce ani distributor nenesou odpovědnost za poškození, škodu z důvodu nesprávné instalace nebo zapojení.

Výběr místa instalace

- Do výšky minimálně 65 cm nad desku neumisťujte žádný jiný spotřebič.
- Odsavač par musí být instalován podle pokynů výrobce odsavače.
- Zeď v zadní části instalované desky musí být vyrobena z nehořlavého materiálu.
- Délka přívodního kabelu nesmí překročit 2 metry.

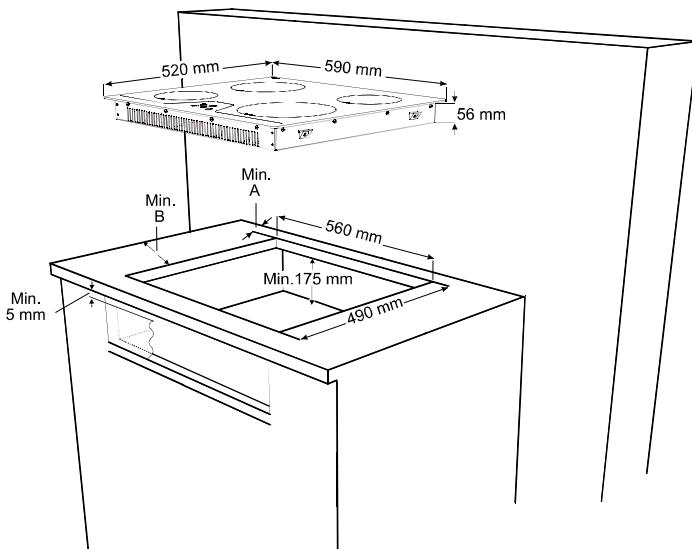
Požadavky na pracovní desku

- Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Před instalací spotřebiče provádějte výrezы do vestavného nábytku. Odstraňte veškeré třísky a hoblinky, v opačném případě by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Současně zajistěte, aby po realizaci výrezových prací byla zajištěna stabilita nábytku.
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a vlhkosti (mohlo by dojít k jejich nabobtnání).
- Nábytek určený pro vestavbu musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výrezu k boční stěně musí být: 40 mm. Neumisťujte varnou desku mezi dvě boční stěny. Pokud bude takto umístěna, je třeba zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.

- Minimální tloušťka pracovní desky, do které bude prováděna instalace varné desky:
 - 30 mm, pokud je instalována nad troubou;
 - 20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkou.
- Pro odvětrání varné desky zajistěte otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm a 20 mm mezeru mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou. Pokud budete instalovat varnou desku nad zásuvkou, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

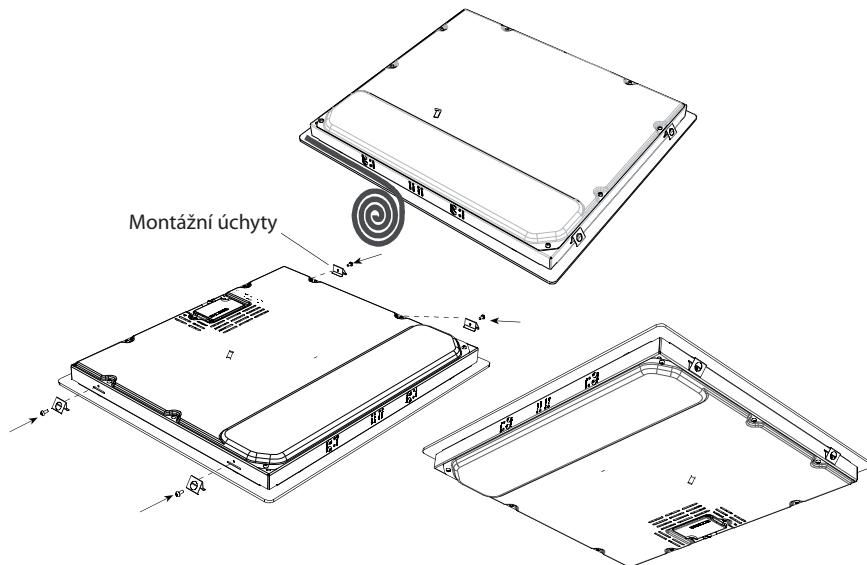
Umístění varné desky do pracovní desky

Indukční deska - 60 cm

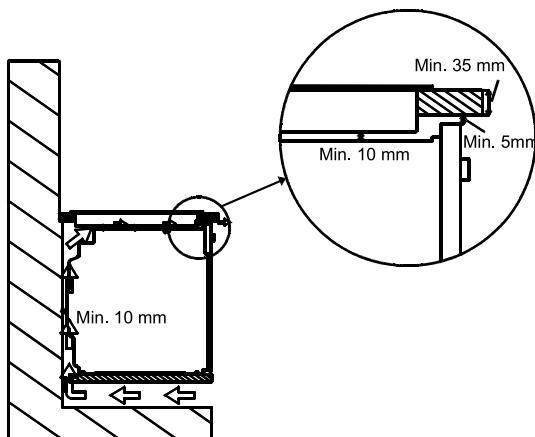


Sousedící zed'	A [mm]	B [mm]
Hořlavý materiál	60	150
Nehořlavý materiál	25	40

Do postranních částí spotřebiče namontujte 4 montážní úchyty.



- Do vyříznutého otvoru v pracovní desce vložte varnou desku.
- Před vložením trouby je třeba odstranit zadní kuchyňský panel v místě otevírání trouby, aby bylo zajištěno chlazení. Přední část kuchyňské části musí mít otvor ne menší než 5 mm.



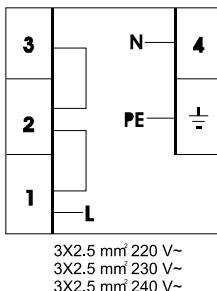
UPOZORNĚNÍ:
Tuto indukční varnou desku v žádném případě nelepte!

Elektrické zapojení

Před elektrickým zapojením zkontrolujte následující:

- Napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče (v zadní části) se musí rovnat napětí ve vaší síťové zásuvce.
- Obvod, do kterého budete spotřebič zapojovat, musí zajistit zatížení daným spotřebičem (viz typový štítek).
- Napájecí zdroj musí být uzemněn v souladu s ustanovenými platnými předpisy a musí být v dobrém stavu.
- Jistič obvodu, ve kterém je spotřebič zapojen, musí zůstat snadno dostupný.
- Pokud není dostupný příslušný elektrický obvod ani jistič, je třeba, aby byl instalován kvalifikovaným elektrikářem před instalací a zapojením spotřebiče.

Elektrické připojení musí být provedeno podle obrázku níže.



Tento spotřebič musí být uzemněný.

* U tohoto zapojení by měl být použit vodič drát typu H 05 V V-F.

Elektrické zapojení smí provést autorizovaný servis, nebo k tomu registrovaný elektromontér!

Špatným zapojením dojde k nevratnému poškození přístroje, které nemusí být následně uznáno na záruku.

Před zapojením nechte zkontrolovat, zdali napětí, které je uvedeno na typovém štítku souhlasí s napětím vaší rozvodné sítě.

Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit technik pomocí měřícího zařízení.

Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, abyste mohli přístroj zapojit dříve, nežli jej posunete ke zdi.

Ochranné vedení musí být provedeno dle platných předpisů a norem.

Barvy vodiče

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které vedou napětí. Zpravidla jsou barvy: černé, hnědé.

N = neutrální vodič. Barva vodiče je zpravidla modrá.

Dávejte pozor na správné N-připojení!

PE = ochranný vodič. Barva vodiče je zeleno – žlutá.

ČÁST 7: TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	PHD 647
Plotýnka o Ø160	2 x 1400 W (nastavení 9) / 1800 W (funkce Boost)
Plotýnka o Ø200	2 x 2100 W (nastavení 9) / 2500 W (funkce Boost)
Indikace zbytkového tepla	Ano
Celkový příkon	7,4 kW
Napětí	230 V~ 50 Hz

POZNÁMKA:

Výše uvedená data podléhají změnám.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu můžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáhat preventci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou uniю

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO 

Famous for Quality the World Over

PHD 647

Vážený zákazník

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....	2
ČASŤ 2: POPIS PRÍSTROJA	4
ČASŤ 3: OVLÁDANIE SPOTREBIČA	5
Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....	5
Zapnutie a vypnutie platničiek	5
Svetelná kontrolka teplej platničky	6
Funkcia automatického vypnutia platničky	6
Detská zámka.....	6
Funkcia časovača (*voliteľná).....	6
Zvukový signál tlačidiel.....	7
Funkcia Boost.....	7
Príprava potravín	8
ČASŤ 4: RADY A TIPY.....	9
Výhody indukčného varenia	9
Vhodný riad	9
Nevhodný riad	10
Úspora energie	10
ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
ČASŤ 6: INŠTALÁCIA SPOTREBIČA	12
Bezpečnostné opatrenia.....	12
Výber miesta inštalácie.....	12
Umiestnenie varnej dosky do pracovnej dosky	13
Elektrické zapojenie.....	15
ČASŤ 7: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE.....	16

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Odporučania:

Pred inštaláciou a ovládaním tejto varnej dosky si pozorne prečítajte tieto inštrukcie. Nižšie si zapíšte sériové číslo, ktoré nájdete na typovom štítku varnej dosky. Je bezpodmienečne nutné, aby ste si tento návod na použitie uschovali, aby ste ho mohli používať aj v budúcnosti. Ak chcete spotrebič predať, dať ďalšiemu majiteľovi, alebo keď sa budete stáhovať, vždy sa presvedčte, že je k spotrebiču priložený tento návod na použitie, aby sa aj nový vlastník mohol oboznámiť s používaním spotrebiča a príslušným varovaním.

SÉRIOVÉ ČÍSLO:

Základné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič vybaľte z obalu. Uistite sa, že ste pred prvým použitím odstránili všetky reklamné a propagačné štítky.
- Po vybalení skontrolujte, či spotrebič, príp. prívodný kábel nie je poškodený. Neinštalujte poškodený spotrebič alebo spotrebič s poškodeným prívodným káblom. Kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Odporučame uchovať obalový materiál minimálne počas záručnej lehoty.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
- Tento spotrebič používajte iba na ohrev alebo prípravu jedál; nepoužívajte ho na iné účely, než na aké je určený (napr. vykurovanie miestnosti).
- **Výrobcu, dovozca nenesú zodpovednosť za škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo nedbalým používaním.**
- Nepoužívajte spotrebič na krájanie alebo sekanie potravín (napr. chleba). Sklenený povrch spotrebiča sa nesmie používať ako pracovná plocha.
- Nepoužívajte riad, ktorý by mohol povrch spotrebiča poškrabáť alebo poškodiť.
- Prípajajte spotrebič iba na riadne uzemnený obvod, ktorý zodpovedá platným predpisom elektrickej bezpečnosti. Ak si nie ste istí, či používaný elektrický obvod je riadne uzemnený, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
- Nevystavujte prívodný kábel nadmernému tlaku pri inštalácii ani extrémnym teplotám nevhodným umiestnením spotrebiča.
- V žiadnom prípade nevymieňajte prívodný kábel sami. Akúkolvek údržbu musí vykonať kvalifikovaný elektrikár s odpojeným prívodným káblom.
- Nepoužívajte adaptéry, rozvodky alebo predĺžovacie káble.
- Zabudované spotrebiče sa môžu používať, iba ak boli inštalované do vhodnej jednotky, ktorá zodpovedá príslušným štandardom.
- Ak zaznamenáte praskavý zvuk vychádzajúci zo spotrebiča, vypnite ho a odpojte od sieťovej zásuvky, aby ste zabránili možnému úrazu elektrickým prúdom.
- Odporučame inštalovať detektor dymu a v blízkosti spotrebiča umiestniť hasiace rúška alebo hasiace prístroje.
- Spotrebič sa môže počas používania zahrievať; zabráňte malým deťom, aby sa priblížovali k spotrebiču.
- Užívateľia so zabudovaným kardiostimulátorm by sa nemali priblížovať k spotrebiču. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v súlade s platnou smernicou o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilite a že nevzniknú žiadne interferencie, ktoré ohrozia jeho správnu prevádzku. Poruchy môžu nastať aj pri iných prístrojoch, ako napr. načúvadlách.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí bez zodpovedajúceho dozoru alebo pokynov na použitie prístroja poskytnutých osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť vždy pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Bezpečnostné pokyny na používanie

- Do blízkosti varných plôch nekladte žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky a pod., keďže sa môžu zahrievať.
- Na zapnuté varné plochy nekladte prázdny riad alebo ich nepoužívajte bez riadu.
- Používajte iba riad vhodný pre tento typ spotrebiča.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru, obzvlášť pri príprave na tuku alebo oleji. Mohlo by dôjsť k rýchlemu vznieteniu, ak by došlo k spáleniu.
- Dabajte na zvýšenú opatrnosť, ak v blízkosti zapnutého spotrebiča budete používať iný zapnutý spotrebič (napr. zehličku), a uistite sa, že sa prívodný kábel nedotýka ani nie je v blízkosti varných plôch.
- Na horúce platničky nekladte riad s mokrým dnom. Hrozi poškodenie riadu aj povrchovej úpravy dosky.
- Ak sa z riadu vyleje tekutina a príde do kontaktu s horúcou platničkou, môže vzniknúť stlačená para. Riziko vzniku popálenín, poškodenia dosky. Opatrne utrite tekutinu z dosky suchou látkouvou utierkou.
- Uistite sa, že je spotrebič riadne vypnutý, ak ho nebudeste používať.
- Používajte iba riad vhodný a určený pre tento typ spotrebiča. Takýto riad pre indukčné spotrebiče by mal byť riadne označený od výrobcu.
- Nepoužívajte horľavé látky (alkohol, benzín) blízko spotrebiča, ak ho používate.
- Ak je spotrebič zapnutý, môžete zaznamenať tichý zvuk. Ide o normálny jav.
- Ak sa spotrebič nepoužíva podľa tu uvedených inštrukcií, hrozí riziko vzniku popálenín.

DÔLEŽITÉ:

MEDZI PRACOVNOU DOSKOU A PREDNOU ČASŤOU DIELU UMIESTNENÉHO POD ŇOU, PONECHAJTE VETRACÍ OTVOR S VEĽKOŠTOU ASPOŇ 5 MM.

Čistenie a servis

- Pred čistením sa uistite, že je spotrebič vypnutý a celkom chladný.
- Nepoužívajte parné varné čističe na čistenie.
- Nepoužívajte hrubé alebo agresívne čistiace prostriedky, keďže by mohli povrch spotrebiča poškraňať.
- Udržujte spotrebič v čistote, aby ste predlžili jeho životnosť.
- V prípade potreby servisného zásahu alebo opravy spotrebiča, ktoré zahŕňajú odobratie krytov, sa obráťte na autorizované servisné stredisko alebo inú kvalifikovanú osobu.
- V žiadnom pripade sa nepokúšajte opravovať spotrebič sami.
- Výrobca, dovozca ani distribútor nenesie zodpovednosť za poškodenie, škodu z dôvodu nesprávnej inštalácie alebo zapojenia.

Vyvarujte sa:

Hrubého dna používaného riadu

Hrubé dno riadu môže varnú dosku poškrabáť. Nezapínajte dosku s prázdnym riadom. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúci riad

Nikdy neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládací panel alebo na rám varnej dosky.

Sol, cukor a piesok

Sol, cukor a piesok môžu varnú dosku poškrabáť. Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odstavnú plochu.

Tvrde a špicaté predmety

Tvrde alebo špicaté predmety môžu poškodiť varnú dosku.

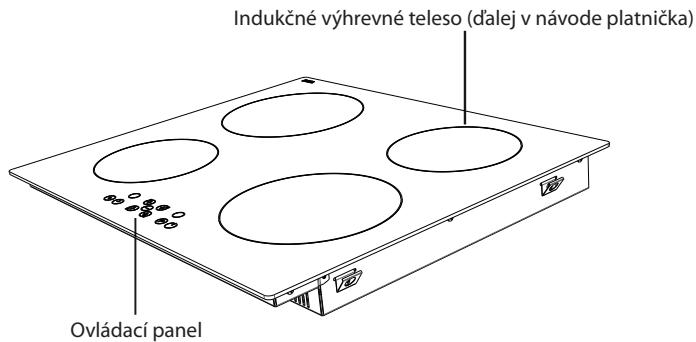
Vykypené potraviny

Cukor a podobné potraviny môžu varnú dosku poškodiť.

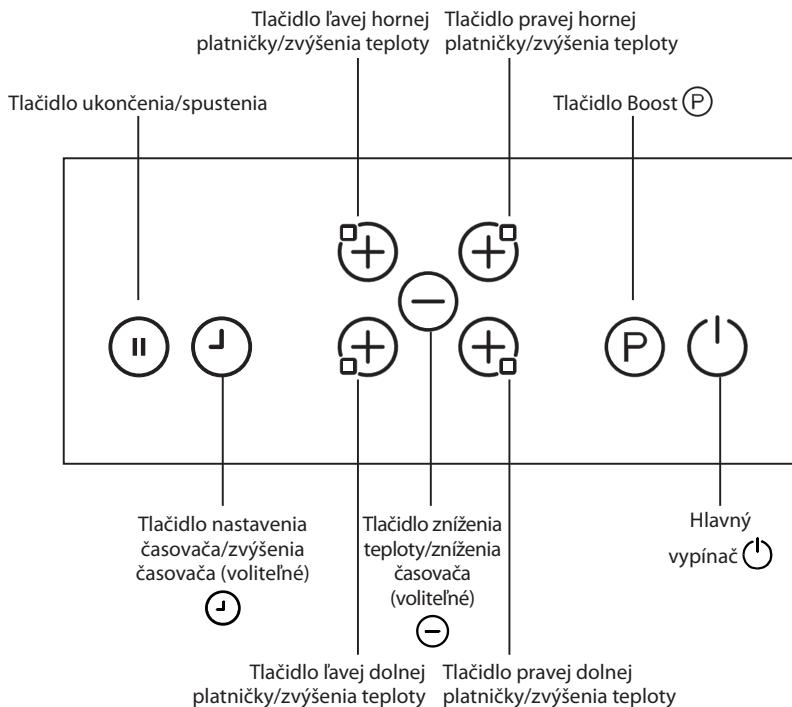
Plast a fólia

Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich platničkách tavia.

ČASŤ 2: POPIS SPOTREBIČA



Ovládací panel



ČASŤ 3: OVLÁDANIE SPOTREBIČA

Stred dna riadu umiestnite na stred platničky.

Po zapojení spotrebiča do sietovej zásuvky sa na okamih rozsvietia všetky ovládacie kontrolky. Potom sa prístroj automaticky prepne do tzv. pohotovostného režimu a je pripravený na použitie.

Varná doska je ovládaná elektronickými senzormi, ktoré sú ovládané dotykmi príslušných senzorov. Každé stlačenie senzora je sprevádzané zvukovým signálom (**pípnutím**).

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Stlačením hlavného vypínača  spotrebič zapnete. Na displeji všetkých platničiek sa zobrazí „0“ a bodové indikátory vpravo dole sa rozblíkajú. (Ak nevyberiete žiadnu platničku do 20 sekúnd, spotrebič sa automaticky vypne.)

Spotrebič vypnete opäťovným stlačením hlavného vypínača .

POZNÁMKA:

Odporučame používať na vypnutie spotrebiča vždy hlavný vypínač .

Zapnutie a vypnutie platničiek

Zapnutie a výber teploty platničky

Stlačte tlačidlo príslušnej platničky, ktorú chcete zapnúť. Blikajúci bodový indikátor vybranej platničky prestane blikať a súčasne prestanú blikať aj ostatné bodové indikátory.

Tlačidlami výberu platničky alebo zníženia teploty  nastavte príslušnú teplotu. Teraz sú spotrebič aj platnička pripravené na prípravu potravín. Na rýchlejší ohrev nastavte príslušnú teplotu a stlačte tlačidlo  na aktiváciu funkcie Boost.

Vypnutie platničky

Vyberte platničku, ktorú chcete vypnúť, a stlačte tlačidlo na výber platničky. Použitím tlačidla  znížte teplotu na „0“. (Môžete tiež stlačiť tlačidlá príslušnej platničky a  súčasne na vypnutie platničky.)

POZNÁMKA:

Ak je platnička horúca, na displeji sa namiesto „0“ zobrazí „H“.

Na vypnutie všetkých platničiek naraz stlačte hlavný vypínač .

V pohotovostnom režime sa na displejoch všetkých horúcich platničiek zobrazí symbol „H“.

Svetelná kontrolka teplej platničky

Svetelná kontrolka teplej platničky sa rozsvietí, ak teplota platničky je príliš vysoká, a mohlo by dôjsť k vzniku popálení.

Po vypnutí platničky sa na displeji danej platničky zobrazí „H“ a tento symbol zostane rozsvietený dovtedy, kým teplota platničky neklesne na bezpečnú hodnotu.

Funkcia automatického vypnutia platničky

Každá platnička bude vypnuta po definovanom maximálnom prevádzkovom čase, ak nebude teplota inak upravená. Každou zmenou teploty platničky sa maximálny prevádzkový čas nastaví na začatočnú hodnotu príslušnej nastavenej teploty. Maximálny prevádzkový čas závisí od vybranej teploty.

Nastavenie teploty	Automatické vypnutie platničky po
1 – 2	6 hodinách
3 – 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 – 9	1,5 hodine

Detská zámka

Po zapnutí spotrebiča budete môcť aktivovať detskú zámku. Na zapnutie detskej zámky stlačte súčasne tlačidlo zapnutia prednej pravej platničky a tlačidlo zníženia teploty a potom stlačte tlačidlo prednej pravej platničky znova. Symbol „L“ (LOCKED = zamknuté) sa zobrazí na displeji všetkých platničiek a nebude možné ovládaci panel používať. (Ak je platnička nebezpečne teplá, na displeji sa budú striedavo zobrazovať symboly „L“, „H“).

Spotrebič zostane zamknutý, kým funkciu zámky nezrusíte, dokonca aj keď vypnete a zapnete spotrebič.

Na zrušenie funkcie detskej zámky najprv zapnite spotrebič. Stlačte súčasne tlačidlo prednej pravej platničky a tlačidlo zníženia teploty a potom stlačte tlačidlo zníženia teploty znova. Symbol „L“ z displeja zmizne a spotrebič sa vypne.

Funkcia časovača (*voliteľná)

Funkcia časovača sa vykonáva v dvoch verziách:

Minútový časovač (1.99 min):

Minútový časovač je možné používať, aj keď sú platničky vypnuté. Na displeji sa zobrazí „00“ s blikajúcou bodkou.

Stlačte tlačidlo nastavenia časovača na zvýšenie času alebo stlačte tlačidlo na zníženie času. Nastavte čas v rozmedzí od 0 do 99 minút. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo do 10 sekúnd, minútový časovač sa automaticky nastaví a blikajúca bodka zmizne. Po nastavení časovača sa bude nastavený čas odpočítavať.

Hneď ako sa časovač ukončí, zaznie zvukový signál a displej časovača sa rozblíká. Zvukový signál sa automaticky ukončí po 2 minútach a/alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Minútový časovač budete môcť kedykoľvek zmeniť alebo vypnúť stlačením tlačidla nastavenia časovača a/alebo tlačidla na zníženie času . Ak vypnete spotrebič hlavným vypínačom , vypnete súčasne aj minútový časovač.

Časovač platničiek (1.99 min)

Ked'je spotrebič zapnutý môžete nastaviť časovač na každú platničku zvlášť.

Vyberte platničku, pri ktorej chcete aktivovať časovač, potom nastavte teplotu a nakoniec stlačte tlačidlo nastavenia časovača. Časovač danej platničky bude aktivovaný ako funkcia automatického vypnutia platničky. Okolo časovača sa nachádzajú štyri LED kontrolky. Tieto kontrolky ukazujú, pri ktorej platničke bol aktivovaný časovač.

10 sekúnd po poslednom kroku sa na displeji časovača zobrazí časovač, ktorý vyprší ako ďalší (v prípade, že je zapnutá viac než 1 platnička).

Hneď ako bude časovač ukončený, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „00“. LED kontrolka časovača príslušnej platničky sa rozblíká. Platnička bude vypnutá a na displeji sa zobrazí „H“ indikujúc, že je platnička nebezpečne horúca.

Zvukový signál a blikajúca LED kontrolka sa automaticky ukončia po 2 minútach a/alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Zvukový signál tlačidiel

Zatial'čo je spotrebič v prevádzke, nasledujúce činnosti budú sprevádzané zvukovým upozornením:

- Stlačenie tlačidla bude sprevádzané krátkym zvukovým upozornením.
- Stále ovládanie tlačidla dlhší čas (10 sekúnd) bude sprevádzané dlhým a nepretržitým zvukovým sprievodom.

Funkcia Boost

Funkcia Boost umožňuje rýchlejšiu prípravu než pri maximálnom zvolenom stupni. Táto funkcia krátkodobo zvýši maximálny výkon zvolenej platničky.

Vyberte príslušnú platničku, nastavte požadovanú teplotu a stlačte tlačidlo (Boost).

Funkcia Boost môže byť zapnutá, ak indukčný modul umožňuje takéto nastavenie na príslušnej platničke. Ak je funkcia Boost zapnutá, na displeji sa zobrazí symbol „P“.

POZNÁMKA:

Funkcia Boost sa môže za určitých okolností vypnúť sama, aby sa zabránilo poškodeniu elektronických komponentov vnútri varnej dosky.

Príprava potravín

Informácie v nižšie uvedenej tabuľke sú iba orientačné.

Nastavenie	Použitie pre
0	Platnička je vypnutá.
1 – 3	Mierny ohrev
4 – 5	Mierny var, pomalý ohrev
6 – 7	Stredný ohrev a rýchly var
8	Varenie, soté a smaženie
9	Maximálna teplota
P	Funkcia Boost

ČASŤ 4: RADY A TIPY

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy potravín, pri ktorom teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. Tým prináša niektoré výhody:

Úspora času pri varení a pečení, keďže sa potraviny ohrevajú priamo v hrnci.

Úspora energie

Jednoduchá starostlivosť a čistenie, keďže nedochádza k tak rýchlemu pripláleniu vykypených potravín.

Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti.

Varná doska spustí alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhe ovládania. Indukčná varná doska preruší prenos energie, hned' ako sa varná nádoba odoberie z varnej dosky bez toho, aby sa musela varná doska manuálne vypnúť.

Vhodný riad

Feromagnetický varný riad

Na indukčné varenie je vhodný iba feromagnetický riad, ako napríklad:

- liatinové nádoby;
- smaltované oceľové nádoby;
- špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele. – V predaji je špeciálny indukčný varný riad, ktorého dno nie je plne magnetické. Dbajte na priemer nádoby, ktorý je znakom varnej nádoby a zároveň ovplyvňuje výsledok varenia.

Ako zistíte vhodnosť varného riadu?

Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste, či dno nádoby prítahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či je riad vhodný na indukčné varenie.

Kvalita dna hrnca alebo panvice ovplyvňuje výsledok varu. Používanie hrncov a paníc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnometerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu.

POZNÁMKY:

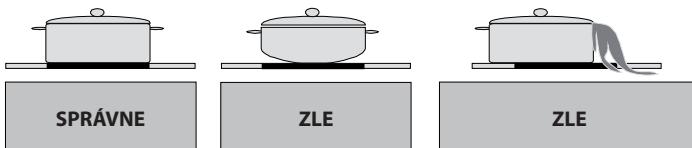
- Používajte riad so silným, plochým a hladkým dnom, ktorý má rovnaký priemer ako príslušná platnička. Tým budete môcť skrátiť čas prípravy.
- Riad vyrobený z ocele, smaltovanej ocele, liatiny a nehrdzavejúcej ocele (ak je náležite označený od výrobcu) vám poskytne tie najlepšie výsledky.
- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť prichytávanie zvyškov kovu na platničke. Ak tieto zvyšky neodstránite, bude ľahké tieto zvyšky odstrániť neskôr. Po každom použití varné dosky vyčistite.
- Stred dna umiestnite na stred platničky. Ak nebude riad umiestnený správne, môžete ho poškodiť a výsledok prípravy nebude dokonalý.

Nevhodný riad

Nepoužívajte nikdy nádoby z normálnej nehrdzavejúcej ocele, skla, keramiky, medi alebo hliníka.

POZNÁMKA:

Pri použití určitých druhov paníc môžete zaznamenať praskavý zvuk vychádzajúci z paníc. Dochádza k tomu z dôvodu dizajnu paníc a neovplyvňuje to výkon alebo bezpečnosť varnej dosky.



UPOZORNENIE:

Ak počas prípravy potravín zaznamenáte nežiaduce zvuky (napr. písanie s vysokou frekvenciou), nejde o poruchu dosky, ale o nežiaducu vlastnosť používaneho riadu.

Úspora energie

- Indukčné platničky sa automaticky prispôsobia veľkosti dna riadu až do určitého limitu. No magnetická časť dna riadu musí mať minimálny priemer v závislosti od veľkosti platničky.
- Položte riad na platničku pred jej zapnutím. Ak zapnete platničku pred položením riadu, potom sa platnička nezapne a zobrazí sa len displej.
- Na skrátenie času prípravy použite pokrievku.
- Hned ako sa tekutina začne variť, znížte teplotu.
- Znížte množstvo vody alebo tuku na minimum na skrátenie času prípravy.
- Vyberte príslušnú teplotu pre danú prípravu potravín.

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením sa uistite, že je spotrebič vypnutý, prívodný kábel je odpojený od sieťovej zásuvky, prípadne je vypnutý istič, v ktorom je spotrebič zapojený.

Varnú dosku čistite po každom jej použití. Tým zabránite pripaľovaniu zvyškov potravín.

Na čistenie používajte iba špeciálne čistiace prostriedky pre indukčné varné dosky, ktoré sa môžu použiť, aj keď je doska ešte vlažná. Opláchnite a utrite dosucha čistou látkovou alebo papierovou utierkou.

Môžete použiť aj špeciálnu škrabku na odstránenie pripálených potravín. Lepkavé potraviny (napr. cukor) sa musia odstrániť okamžite po ich rozliatí, skôr ako povrch vychladne.

Škrabka je vybavená žiletkou, ktorá je veľmi ostrá. Zaobchádzajte so škrabkou opatrne. Uchovávajte mimo dosahu detí.

Na odstránenie pripálených potravín navlhčíte mäkkú hubku a odstráňte pripálené potraviny pomocou navlhčenej mäkkej hubky.

Nepoužívajte brúsne hubky ani drótenky, žieravé čistiace prostriedky, čistiace prostriedky v spreji ani žiadne ostré predmety na čistenie povrchu varnej dosky.

Nepoužívajte parný čistič na čistenie potravín.

Pravidelnou údržbou predĺžíte životnosť vašej varnej dosky.

ČASŤ 6: INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

Bezpečnostné opatrenia

- Spotrebič **MUSÍ** byť inštalovaný správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž a podľa platných právnych predpisov v mieste inštalácie. Za možné poškodenia spôsobené neadekvátnou inštaláciou je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojiť spotrebič smie iba autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v mieste inštalácie.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič typu I a smie sa uviesť do prevádzky iba v prípade, že bol pri zapojení riadne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití dôjsť k ľahkým zraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Z hľadiska elektrického istenia je potrebné inštalovať poistky typu B alebo C.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné inštalovať vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete, a to v súlade s platnými predpismi na inštaláciu platnými v mieste inštalácie.
- Prívodný kábel sa smie viest takým spôsobom, aby sa nedotykal horúcich častí varnej dosky alebo sporáka.
- Indukčné varné dosky je možné inštalovať iba nad rúry s odvetraním od rovnakého výrobcu.
- **Pod varnou doskou nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez ventilácie ani práčka.**
- Ak bola varná doska nainštalovaná nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varnej dosky mohli dosiahnuť vysoké teploty, a preto odporúčame použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátné príslušenstvo.
- Ak vhodný oddelovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátné príslušenstvo.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prívodného kábla, smie vykonávať iba odborný autorizovaný servis.

UPOZORNENIE:

Výrobca, dovozca ani distribútor nenesie zodpovednosť za poškodenie, škodu z dôvodu nesprávnej inštalácie alebo zapojenia.

Výber miesta inštalácie

- Do výšky minimálne 65 cm nad dosku neumiestňujte žiadny iný spotrebič.
- Odsávač párov musí byť inštalovaný podľa pokynov výrobcu odsávača.
- Stena v zadnej časti inštalovanej dosky musí byť vyrobená z nehorľavého materiálu.
- Dĺžka prívodného kábla nesmie prekročiť 2 metre.

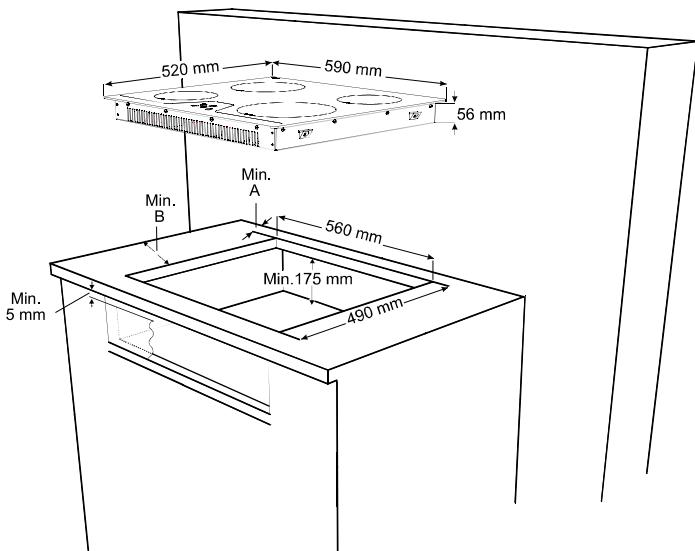
Požiadavky na pracovnú dosku

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Pred inštaláciou spotrebiča robte výrezu do vstavaného nábytku. Odstráňte všetky triesky a hobliny, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k funknej poruche elektrických súčiastok. Súčasne zaistite, aby po realizácii výrezových prác bola zaistená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je nutné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a vlhkosti (mohlo by dôjsť k ich napučaniu).
- Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90 °C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neumiestňujte varnú dosku medzi dve bočné steny. Ak bude takto umiestnená, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.

- Minimálna hrúbka pracovnej dosky, do ktorej sa bude inštalovať varná doska:
 - 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru;
 - 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkou.
- Na odvetranie varnej dosky zaistite otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm a 20 mm medzeru medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou. Ak budete inštalovať varnú dosku nad zásuvku, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

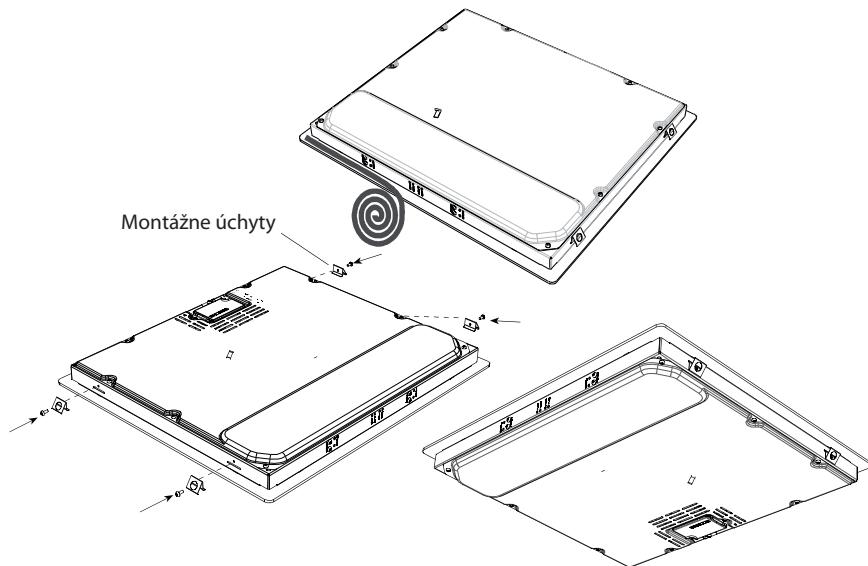
Umiestnenie varnej dosky do pracovnej dosky

Indukčná doska – 60 cm

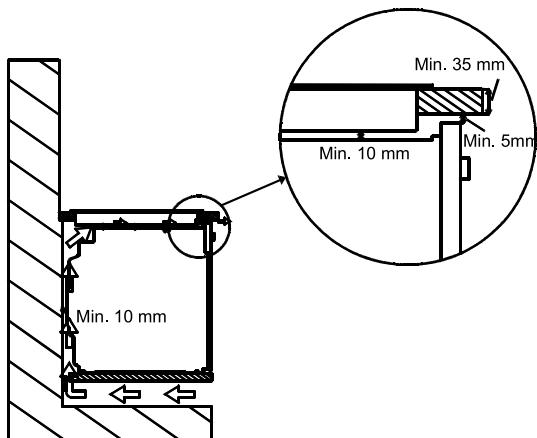


Susediaca stena	A [mm]	B [mm]
Horľavý materiál	60	150
Nehorľavý materiál	25	40

Do postranných častí spotrebiča namontujte 4 montážne úchyty.



- Do vyrezaného otvoru v pracovnej doske vložte varnú dosku.
- Pred vložením rúry je potrebné odstrániť zadný kuchynský panel v mieste otvárania rúry, aby sa zaistilo chladenie. Predná časť kuchynskej časti musí mať otvor najmenej 5 mm.



UPOZORNENIE:
Túto indukčnú varnú dosku v žiadnom prípade nelepte!

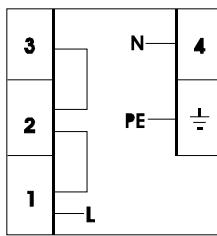
SK - 14

Elektrické zapojenie

Pred elektrickým zapojením skontrolujte nasledujúce:

- Napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča (v zadnej časti) sa musí rovnať napätiu vo vašej sieťovej zásuvke.
- Obvod, do ktorého budete spotrebič zapájať, musí zaistiť zaistenie daným spotrebičom (pozrite typový štítok).
- Napájací zdroj musí byť uzemnený v súlade s ustanovenými platnými predpismi a musí byť v dobrom stave.
- Ištič obvodu, v ktorom je spotrebič zapojený, musí zostať ľahko dostupný.
- Ak nie je dostupný príslušný elektrický obvod ani istič, je potrebné, aby ho inštaloval kvalifikovaný elektrikár pred inštaláciou a zapojením spotrebiča.

Elektrické pripojenie sa musí vykonať podľa obrázka nižšie.



Tento spotrebič musí byť uzemnený.

* Pri tomto zapojení by sa mal použiť vodiaci drôt typu H 05 V V-F.

3X2.5 mm² 220 V~
3X2.5 mm² 230 V~
3X2.5 mm² 240 V~

Elektrické zapojenie smie vykonať iba autorizovaný servis alebo na to registrovaný elektromontér!

Zlým zapojením dôjde k nezvratnému poškodeniu prístroja, ktoré nemusí byť následne uznané na záruku.

Pred zapojením nechajte skontrolovať, či napätie, ktoré je uvedené na typovom štítku súhlasí s napätiom vašej rozvodnej siete.

Prispájacie napätie u spotrebiteľa (230 V proti N) musí overiť technik pomocou meracieho zariadenia.

Dĺžka prispájacieho kábla musí byť 1,5 m tak, aby ste mohli prístroj zapojiť, skôr ako ho posuniete k stene.
Ochranné vedenie musí byť vyhotovené podľa platných predpisov a noriem.

Farby vodiča

L1, L2, L3 = vonkajšie vodiče, ktoré vedú napätie. Spravidla sú farby: čierne, hnedé.

N = neutrálny vodič. Farba vodiča je spravidla modrá.

Dávajte pozor na správne N-pripojenie!

PE = ochranný vodič. Farba vodiča je zeleno-žltá.

ČASŤ 7: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	PHD 647
Platnička s Ø 160	2 x 1 400 W (nastavenie 9) / 1 800 W (funkcia Boost)
Platnička s Ø 200	2 x 2 100 W (nastavenie 9) / 2 500 W (funkcia Boost)
Indikácia zvyškového tepla	Áno
Celkový príkon	7,4 kW
Napätie	230 V~ 50 Hz

POZNÁMKA:

Vyššie uvedené dátá podliehajú zmenám.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



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

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Dovozce:
FAST CR, a.s.
Černokostelecká 1621
CZ-25101 Říčany

Dovozca:
FAST PLUS s.r.o.
Na pántoch 18
SK-831 06 Bratislava



**is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.**