

INDUCTION HOB

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 ESFX

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. SAFETY2
- 2. PRODUCT INTRODUCTION5
 - 2.2 Control Panel5
 - 2.3 Working Theory.....6
 - 2.4 Before using your New Induction Hob.....6
 - 2.5 Technical Specification6
- 3. OPERATION OF PRODUCT.....7
 - 3.1 Touch Controls7
 - 3.2 Choosing the right Cookware.....7
 - 3.3 How to use.....9
- 4. COOKING GUIDELINES15
 - 4.1 Cooking Tips.....15
 - 4.2 Detection of Small Articles16
- 5. HEAT SETTINGS16
- 6. CARE AND CLEANING17
- 7. HINTS AND TIPS18
- 8. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....19
 - Troubleshooting19
- 9. INSTALLATION.....21
 - 9.1 Selection of installation equipment21
 - 9.2 Before installing the hob, make sure that23
 - 9.3 After installing the hob, make sure that23
 - 9.4 Before locating the fixing brackets24
 - 9.5 Adjusting the bracket position.....24
 - 9.6 Cautions.....25
 - 9.7 Connecting the hob to the mains power supply.....25

1. SAFETY

THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTIONS CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.

CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

CLEANING AND USER MAINTENANCE CANNOT BE PERFORMED BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.

IF THE SUPPLY CABLE GETS DAMAGED, HAVE IT REPLACED BY A SPECIALIZED SERVICE CENTRE IN ORDER TO AVOID DANGEROUS SITUATION.

IT IS PROHIBITED TO USE THE APPLIANCE WHEN THE SUPPLY CABLE IS DAMAGED



CAUTION, HOT SURFACE

CAUTION: IF THE SURFACE IS CRACKED, TURN THE APPLIANCE OFF TO PREVENT RISK OF ELECTRIC SHOCK.

CAUTION: THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS GET HOT DURING USE.

PLEASE MAKE SURE TO REFRAIN FROM TOUCHING THE HEATING ELEMENTS.

KEEP CHILDREN BELOW 8 YEARS OF AGE AWAY FROM THE APPLIANCE IF THEY ARE NOT UNDER CONSTANT SUPERVISION.

WHEN CLEANING THE OVEN DOOR GLASS / COOKING HOB GLASS HINGED COVERS, DO NOT USE HARSH ABRASIVE CLEANING AGENTS OR SHARP METAL SCRAPERS AS THE SURFACE MIGHT BECOME SCRATCHED WHICH COULD RESULT IN THE GLASS BREAKING.

STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED TO CLEAN COOKING HOBS.

METAL OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND POT LIDS MUST NOT BE PLACED ON THE COOKING HOB AS THEY MIGHT GET HOT.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE USED WITH EXTERNAL TIME SWITCH OR SEPARATE REMOTE CONTROL SYSTEM.

CAUTION: COOKING ON THE COOKING HOB USING FAT OR OIL WITHOUT SUPERVISION CAN BE DANGEROUS AND CAN CAUSE FIRE.

NEVER TRY TO EXTINGUISH FIRE USING WATER; YOU SHOULD RATHER TURN THE APPLIANCE OFF AND THEN COVER THE FLAMES E.G. USING A LID OR A FIRE-STOPPING COVER.

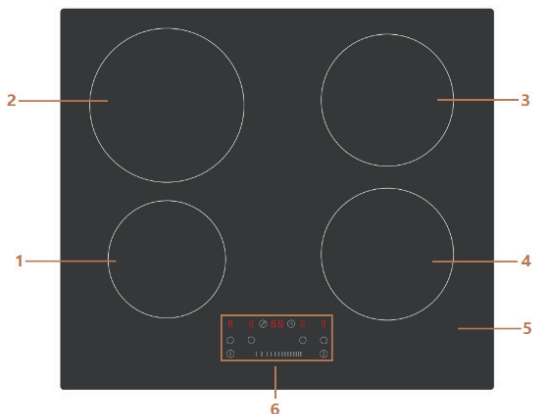
NOTICE: COOKING PROCESS MUST BE UNDER SUPERVISION. SHORT-TIME COOKING PROCESS MUST BE UNDER SUPERVISION CONSTANTLY.

CAUTION: FIRE HAZARD: DO NOT PLACE ANY OBJECTS ON THE COOKING SURFACE.

CAUTION: USE ONLY COOKING HOB PROTECTIVE COVERS MADE BY THE MANUFACTURER OF THE COOKING APPLIANCE OR STATED BY THE MANUFACTURER OF THE APPLIANCE AS SUITABLE IN THE RESPECTIVE USER'S MANUAL OR COOKING HOB PROTECTIVE COVERS BUILT-IN IN THE APPLIANCE. USING INCORRECT PROTECTIVE COVERS CAN CAUSE ACCIDENTS.

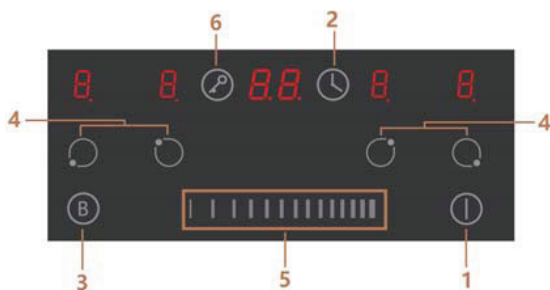
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

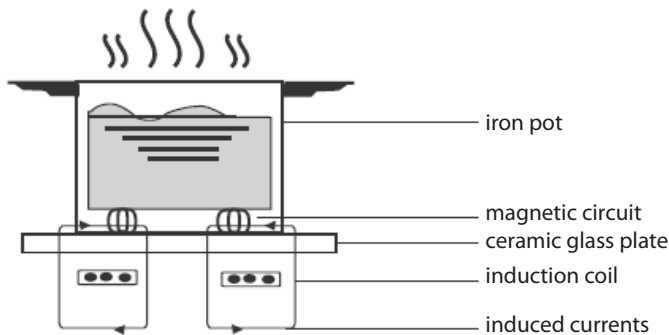
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Technical Specification

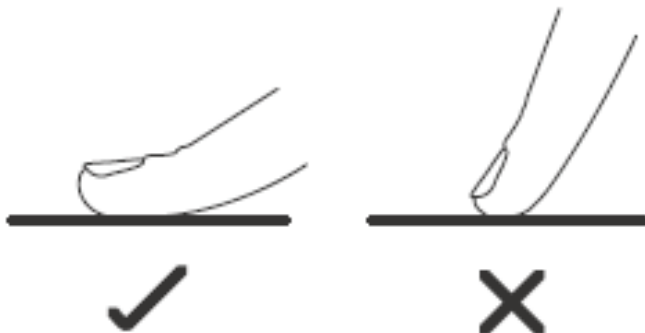
Cooking Hob	PHD 640 ESFX
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. OPERATION OF PRODUCT

3.1 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.



3.2 Choosing the right Cookware



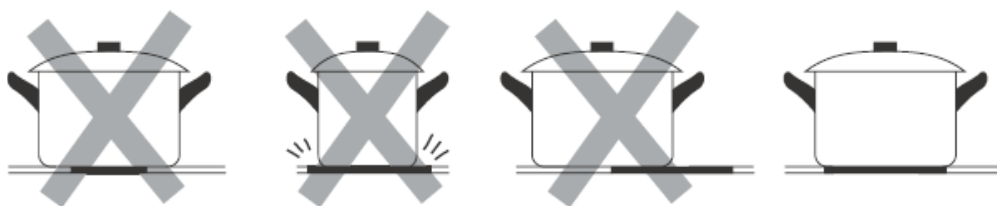
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- 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 this 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.



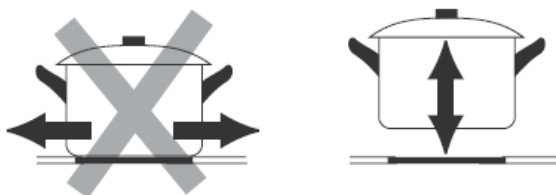
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

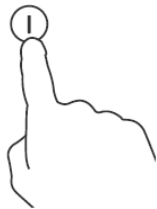
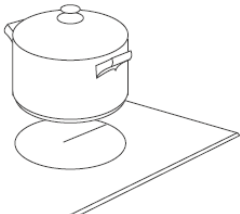
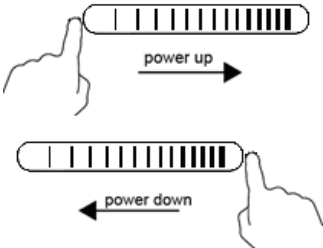


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

If the display flashes alternately with the heat setting

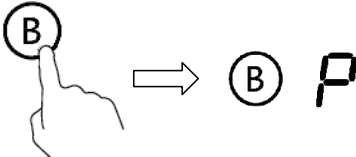
- This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

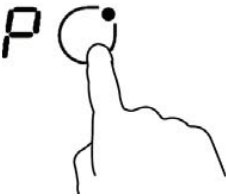
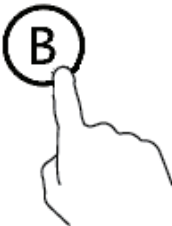
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
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.	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	

Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- 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.

3.3.4 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 (I), you can always turn the induction hob off with the ON/OFF (I) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

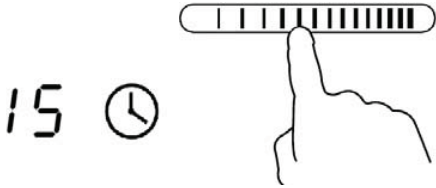
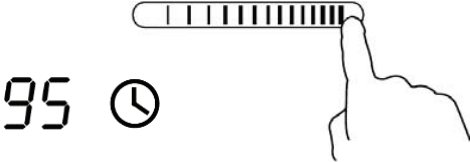
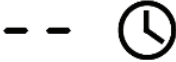
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

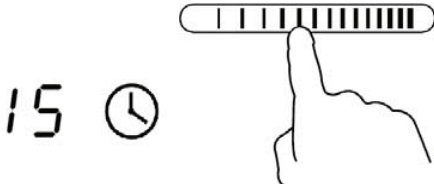
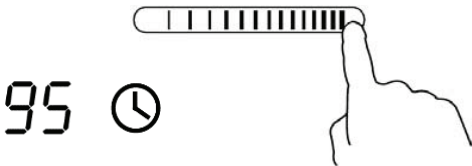
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

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.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
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.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
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 below:  3. (set to 15 minutes)  6. (set to 45 minutes) 15 	
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:	30   6. (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

C) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.	

3.3.6 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.

4. COOKING GUIDELINES

 Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. 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.

4.1.1 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome 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.

4.1.3 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.

5. HEAT SETTINGS

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

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

CARE AND CLEANING

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

7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction 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 induction 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. 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

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
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.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	

E6	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
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.

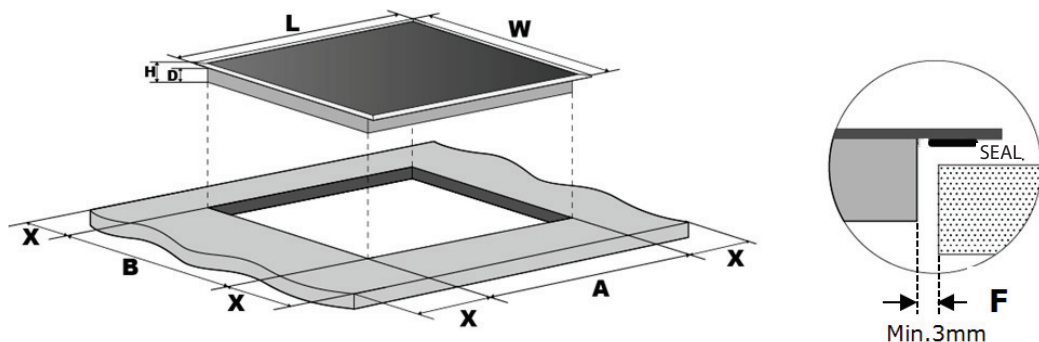
9. INSTALLATION

9.1 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 30 mm. 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.

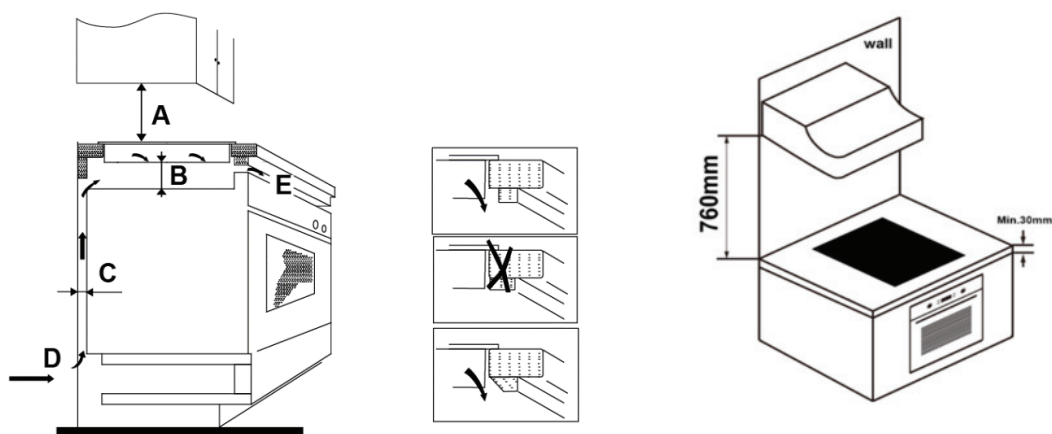


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 min.	3 min.

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 760 mm.

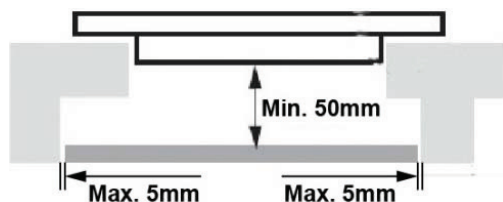


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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

Follow the requirements below.



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



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

9.2 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.

9.3 After installing the hob, make sure that

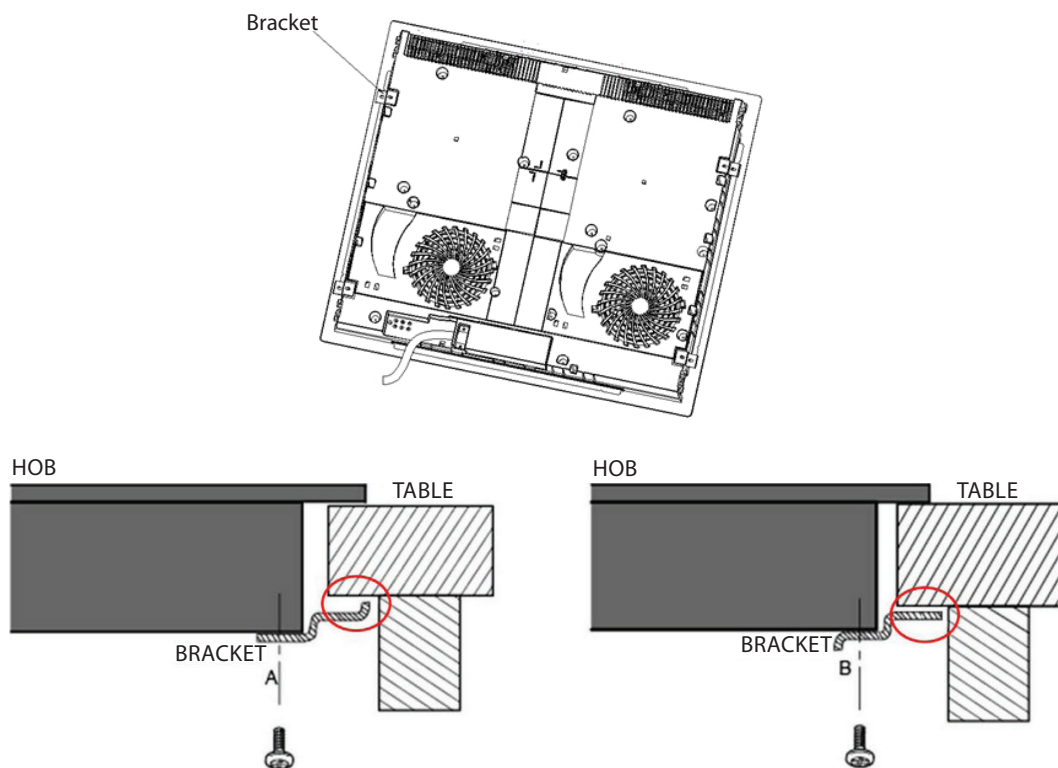
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 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).

9.6 Cautions

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

9.7 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:

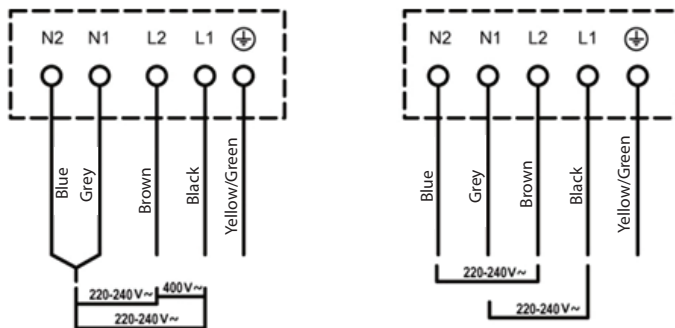
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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 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.

TECHNICAL INFORMATION

Technical information can be found on the type plate on the appliance. Keep the instructions for use, together with other documents supplied with the device.

TESTING INFORMATION

The delivered device is in accordance with EcoDesign and 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 640 ESFX

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

OBSAH

1. BEZPEČNOST	2
2. POPIS SPOTŘEBIČE	5
2.2 Ovládací panel.....	5
2.3 Teorie fungování.....	6
2.4 Před použitím nové indukční varné desky.....	6
2.5 Technické specifikace	6
3. PROVOZ PRODUKTU	7
3.1 Dotykové ovládací prvky.....	7
3.2 Volba správné varné nádoby	7
3.3 Způsob používání	9
4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ	15
4.1 Tipy na vaření.....	15
4.2 Detekce drobných předmětů	16
5. NASTAVENÍ TEPLA	16
6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	17
7. RADY A TIPY	18
8. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH	19
Řešení problémů	19
9. INSTALACE	21
9.1 Volba instalačního vybavení.....	21
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda	23
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda.....	23
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků.....	24
9.5 Nastavení polohy držáku.....	24
9.6 Upozornění.....	25
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení	25

1. BEZPEČNOST

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

DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMĚJÍ HRÁT.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU PROVÁDĚNOU UŽIVATELEM NESMĚJÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.

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

SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM PŘÍVODNÍM KABELEM JE ZAKÁZÁNO POUŽÍVAT.



UPOZORNĚNÍ, HORKÝ POVRCH

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

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

MUSÍ SE ZABRÁNIT V PŘÍSTUPU DĚTEM MLADŠÍM 8 LET,
NEJSOULI TRVALE POD DOZOREM.

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

NA VARNÉ DESKY SE NESMÍ POUŽÍVAT PARNÍ ČISTIČ.

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

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

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

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

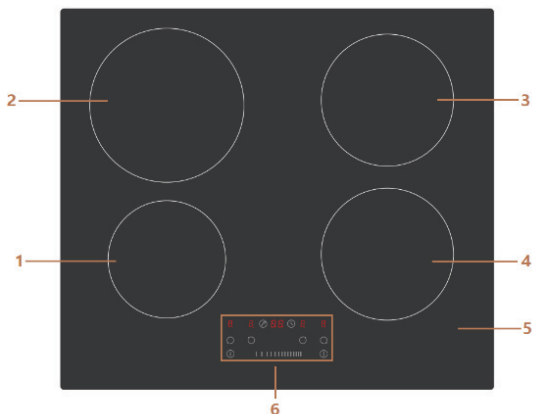
UPOZORNĚNÍ: PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM
NEPŘETRŽITĚ.

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

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

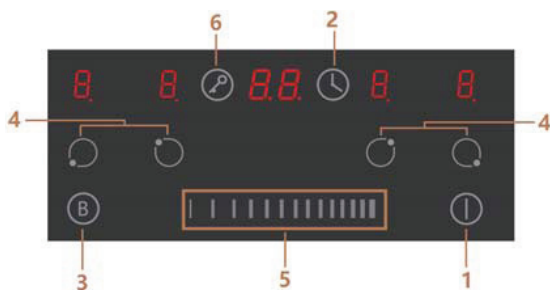
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Pohled shora



1. Zóna max 1400/1500 W
2. Zóna max 2400/2600 W
3. Zóna max 1800/2000 W
4. Zóna max 1800/2000 W
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

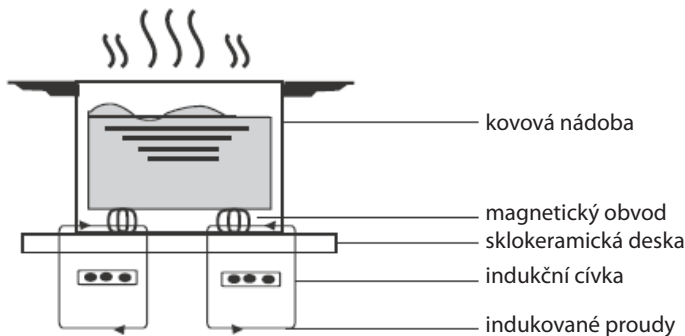
2.2 Ovládací panel



1. Ovladač ZAP/VYP
2. Ovladač časovače
3. Zesílení
4. Ovladače volby varné zóny
5. Posuvný ovladač regulace výkonu/časovače
6. Ovladač uzamknutí tlačítek

2.3 Teorie fungování

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technické specifikace

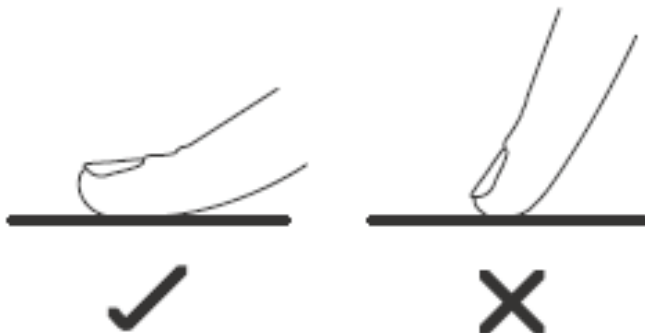
Varná deska	PHD 641 EPSB
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 62
Vestavěné rozměry A × B (mm)	560 x 490

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

3. PROVOZ PRODUKTU

3.1 Dotykové ovládací prvky

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



3.2 Volba správné varné nádoby



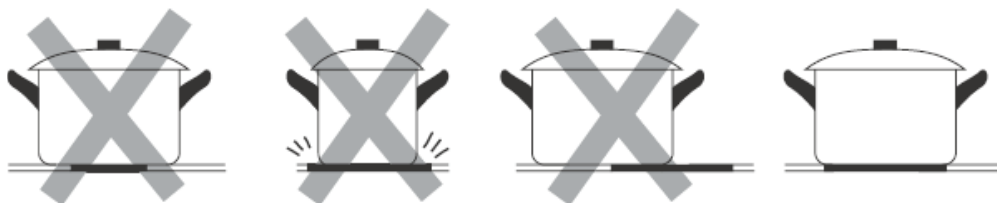
- Používejte pouze varné nádoby se dnem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte indukční symbol na obalu nebo na spodní straně varné nádoby.
- Provedením testu magnetem můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Posuňte magnet směrem ke spodní části varné nádoby. Pokud je přitahován, varná nádoba je vhodná na indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Dejte trochu vody do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud na displeji neblíká **U** a dochází k ohřevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z následujících materiálů není vhodná: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Pokud feromagnetická část zakrývá jen částečně dno varné nádoby, zahřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna nemusí mít dostatečnou teplotu na vaření.
- Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiný materiál, než je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci varné nádoby.
- Pokud je dno varné nádoby podobné jako na obrázcích níže, varná nádoba se nemusí rozpoznat.



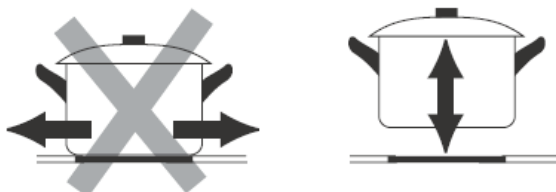
Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



Ujistěte se, zda je dno vaší varné nádoby hladké, sedí rovně oproti sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte varné nádoby, jejichž průměr je stejně velký jako grafika zvolené varné zóny. Při použití o něco širší varné nádoby se použije více energie při maximální účinnosti. Pokud použijete menší varnou nádobu, účinnost může být menší, než se očekávalo. Varná deska může zjistit varnou nádobu s velikostí menší než 140 mm. Varnou nádobu vždy umístěte do středu varné zóny.

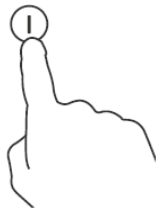
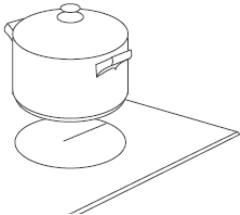
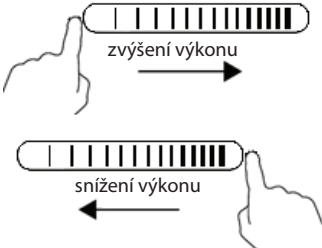


Varné nádoby vždy z indukční varné desky zvedněte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.



3.3 Způsob používání

3.3.1 Zahájení vaření

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

Pokud na displeji střídavě bliká s nastavením teploty

Znamená to, že:

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

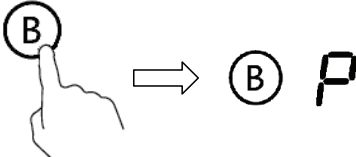
K ohřevu nedojde, pokud není na varné zóně vhodná varná nádoba.

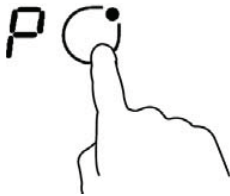
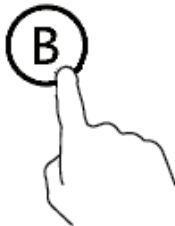
Zobrazení  automaticky zmizí po 1 minutě, pokud není na spotřebiči umístěna vhodná varná nádoba.

3.3.2 Dokončení vaření

Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.	
Varnou zónu vypněte dotknutím se posuvného ovladače na „ “ . Ujistěte se, zda se na displeji zobrazuje „0“.	
Celou varnou desku vypněte dotykem ovladače ZAP/ VYP.	
Dejte si pozor na horké povrchy • H ukazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí po ochlazení povrchu na bezpečnou teplotu. Může se použít i jako funkce pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další varné nádoby, použijte horkou varnou desku.	

3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se ovladače volby varné zóny.	
Po stisknutí ovladače zesílení výkonu (B) se na indikátoru zóny zobrazí „P“ a dosáhne se maximálního výkonu.	

Zrušení funkce zesílení výkonu	
Dotykem ovladače volby varné zóny zvolte tu, pro kterou chcete zrušit funkci zesílení výkonu.	
Dotykem ovladače „Boost“ (B) zrušíte funkci zesílení výkonu, poté se varná zóna vrátí do původního nastavení.	

- Tato funkce může fungovat v 2. 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.

3.3.4 Uzamknutí ovládacích prvků

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

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

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

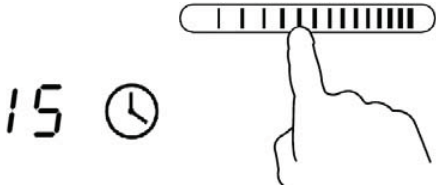
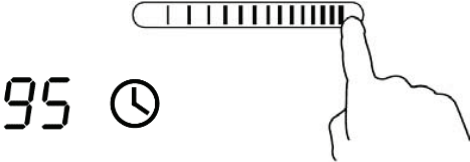
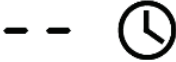
3.3.5 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

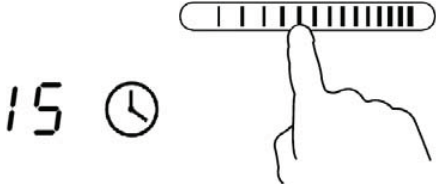
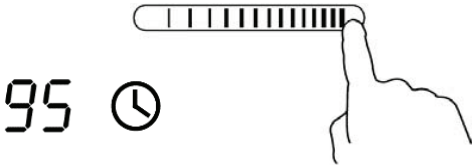
- Můžete ho použít jako minutku. V takovém případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Maximální nastavení časovače je 99 minut.

a) Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: 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“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače. (např. 5).	
Znovu se dotkněte ovladače časovače, „1“ bude blikat.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je nastaven časovač na 95 minut.	
Po nastavení času se začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas.	
Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.	

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.	
Dotykem ovládacích prvků nastavte časovač. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače. (např. 5).	
Znovu se dotkněte ovladače časovače, „1“ bude blikat.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je nastaven časovač na 95 minut.	
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 zvolená zóna.	
Když uplyne časovač vaření, příslušná varná zóna se automaticky vypne.	



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

Výše uvedené obrázky slouží pouze pro referenční účely a konečný výrobek má přednost.

Nastavení více zón:	
Kroky nastavení více zón jsou podobné krokům nastavení jedné zóny; Když nastavíte čas pro několik varných zón současně, budou svítit tečky příslušných varných zón. Minutový displej zobrazuje min. časovač. Tečka příslušné zóny bliká. Zobrazeno jako níže:  3. (nastavit na 15 minut)  6. (nastavit na 45 minut) 15 	
Po uplynutí odpočítávacího časovače se příslušná zóna vypne. Potom ukáže nový minutový časovač a tečka příslušné zóny bude blikat. Zobrazeno jako vpravo:	30   6. (nastavit na 30 minut)
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, příslušný časovač se zobrazí na indikátoru časovače.	

C) Zrušení časovače

Dotykem ovladače volby varné zóny zvolte tu, pro kterou chcete zrušit časovač.	
Dotykem na ovládání časovače začne blikat indikátor.	
Dotykem posuvného ovladače nastavte časovač na „00“, časovač se zruší.	

3.3.6 Přednastavené funkční časy

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

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

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

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

4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

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

4.1 Tipy na vaření

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

4.1.1 Dušení, vaření rýže

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

4.1.2 Pečení steaků

Příprava šťavnatých steaků:

1. Před vařením nechte maso odstát při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Zahřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaků olejem. Do horké pánve nakapejte malé množství oleje a potom maso položte na horkou pánev.

- 4. V průběhu přípravy steak otočte pouze jednou. Přesný čas přípravy bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete mít propečený. Časy se mohou lišit od přibližně 2–8 minut na jednu stranu. Zmáčkněte steak a zjistěte, jak je propečený – čím pevnější bude, tím více bude „well done“.
- 5. Nechte steak odpočívat na teplém talíři několik minut, aby se před podáváním uvolnil a stal se jemným.

4.1.3 Smažení

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

4.2 Detekce drobných předmětů

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

5. NASTAVENÍ TEPLA

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

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

6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

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

7. RADY A TIPY

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

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

8. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH

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

Řešení problémů

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

Kód poruchy	Problém	Řešení
Automatická náprava		
E1	Porucha snímače teploty sklokeramické desky – přerušený obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte snímač teploty sklokeramické desky.
E2	Porucha snímače teploty sklokeramické desky – zkrat.	
Eb	Porucha snímače teploty sklokeramické desky.	
E3	Vysoká teplota snímače sklokeramické desky.	Počkejte, dokud se teplota sklokeramické desky nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič.
E4	Porucha snímače teploty IGBT – přerušený obvod.	Namontujte desku napájení.
E5	Porucha snímače teploty IGBT – zkrat.	

E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte, dokud se teplota IGBT nevrátí na normální hodnotu. Dotykem tlačítka „ZAP/VYP“ restartujte spotřebič. Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.
E7	Napájecí napětí je pod jmenovitým napětím.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Po normálním napájení zapněte spotřebič.
E8	Napájecí napětí je nad jmenovitým napětím.	
U1	Chyba v komunikaci.	Znovu vytvořte spojení mezi deskou displeje a deskou napájení. Namontujte desku napájení nebo desku displeje.

2) Konkrétní porucha a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Když je spotřebič připojený, LED displej se nerozsvítí.	Není dodávána energie.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zajištěna v elektrické zásuvce a zda tato zásuvka funguje.	
	Porucha připojení desky přídatného napájení a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Deska přídatného napájení je poškozená.	Vyměňte desku přídatného napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují nebo LED displej není normální.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev nezačne.	Vysoká teplota varného panelu.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Může být zablokovaný přívod vzduchu nebo odvod vzduchu.	
	S ventilátorem není něco v pořádku.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Ohřev se během pozastavení náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Typ varné nádoby není správný.	Použijte správnou varnou nádobu (viz návod k obsluze.)	Detekční obvod varné nádoby je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr varné nádoby je velmi malý.		
	Varná deska se přehřála;	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, dokud se teplota nevrátí na normální hodnotu. Stisknutím tlačítka „ZAP/VYP“ restartujete spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (např. první a druhá zóna) zobrazují „U“.	Porucha připojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku přídavného napájení.	
Motor ventilátoru zní nenormálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

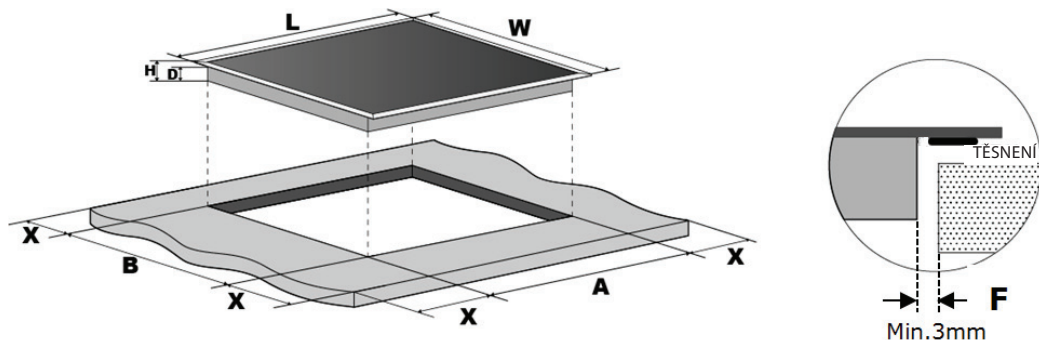
Výše uvedené stavy jsou příčinou a kontrolou běžných poruch.
Spotřebič nerozebírejte, abyste předešli nebezpečím a poškození indukčního varného panelu.

9. INSTALACE

9.1 Volba instalačního vybavení

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

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

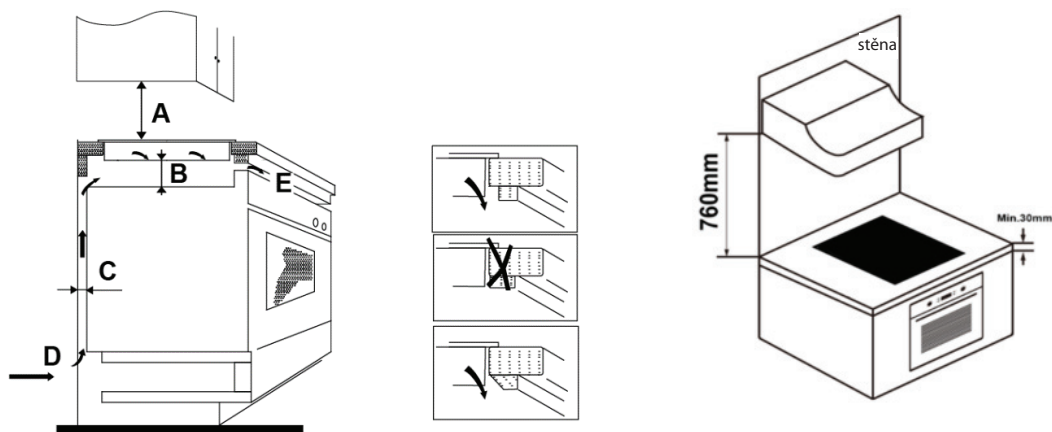


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 min.	3 min.

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



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

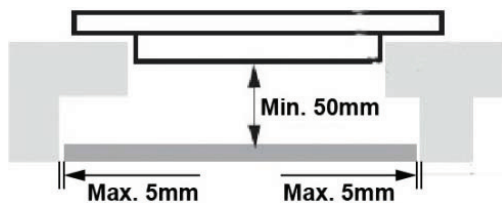


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zabezpečení adekvátní ventilace

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

Postupujte podle níže uvedených požadavků.



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



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

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda

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

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda

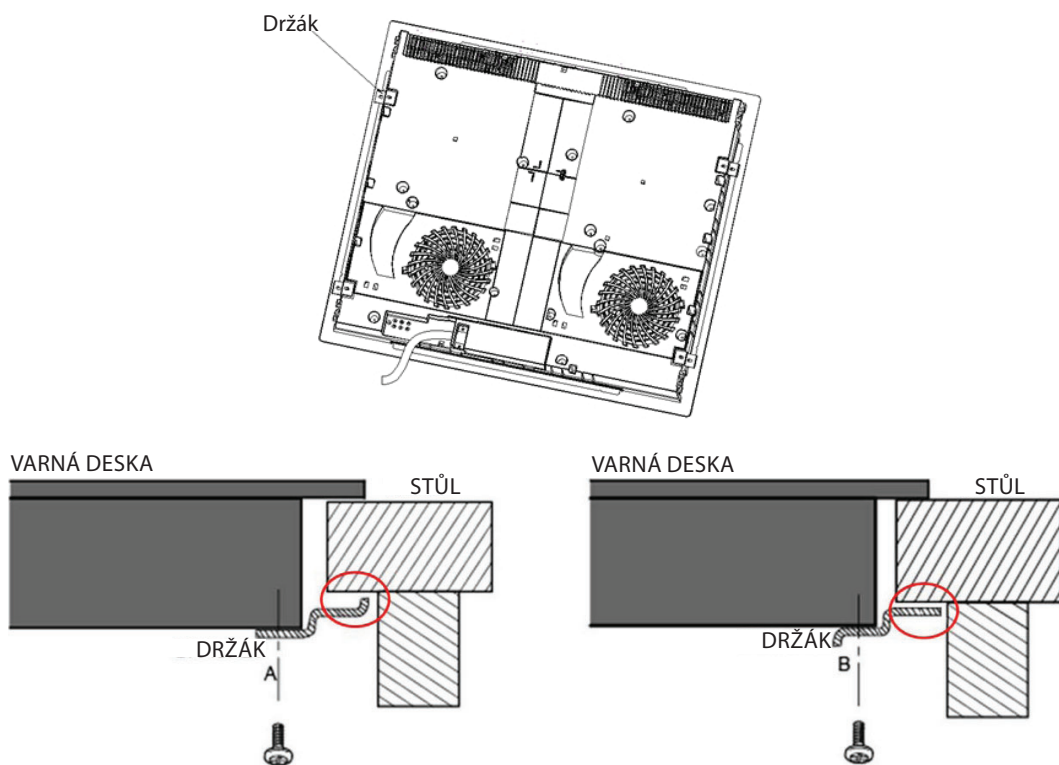
- Napájecí kabel není přístupný přes skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky ke spodní části varné desky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříňkou, pod spodní částí varné desky je nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací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

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

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



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

9.6 Upozornění

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

9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



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

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

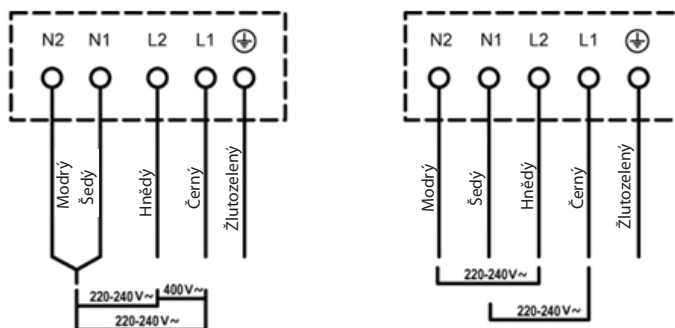
1. Je domácí elektroinstalační systém je vhodný pro příkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Části napájecího kabelu odolávají zatížení uvedenému na typovém štítku.

Na připojení varné desky k síťovému napájení nepoužívejte adaptéry, redukce nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřesáhla 75 °C.



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



- Pokud je spotřebič připojen přímo k síti, musí být mezi kontakty nainstalován všesměrový jistič s minimálním otvorem 3 mm.
- Instalatér se musí přesvědčit, že bylo provedeno správné elektrické připojení a zda je v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměněn pouze autorizovanými technikami.



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

TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na spodní straně spotřebiče. Uchovejte si návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s EcoDesign and 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 pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte 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 své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



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

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 ESFX

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. BEZPEČNOST 2
- 2. POPIS SPOTREBIČA..... 5
 - 2.2 Ovládací panel..... 5
 - 2.3 Teória fungovania..... 6
 - 2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky..... 6
 - 2.5 Technické špecifikácie 6
- 3. PREVÁDZKA PRODUKTU 7
 - 3.1 Dotykové ovládacie prvky 7
 - 3.2 Voľba správnej varnej nádoby 7
 - 3.3 Spôsob používania 9
- 4. POKYNY TÝKAJÚCE SA VARENIA 15
 - 4.1 Tipy na varenie 15
 - 4.2 Detekcia drobných predmetov 16
- 5. NASTAVENIE TEPLA 16
- 6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE 17
- 7. RADY A TIPY 18
- 8. ZOBRAZENIE A KONTROLA PORÚCH..... 19
 - Riešenie problémov 19
- 9. INŠTALÁCIA 21
 - 9.1 Voľba inštalačného vybavenia..... 21
 - 9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či 23
 - 9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či 23
 - 9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov 24
 - 9.5 Nastavenie polohy držiaka..... 24
 - 9.6 Upozornenia 25
 - 9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu 25

1. BEZPEČNOSŤ

TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI VO VEKU 8 ROKOV A VIAC A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO MENTÁLNYMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A ZNALOSTÍ, AK SÚ POD DOHĽADOM ALEBO BOLI POUČENÍ O POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA BEZPEČNÝM SPÔSOBOM A CHÁPU PRÍPADNÉMU NEBEZPEČENSTVU.

DETI SA SO SPOTREBIČOM NESMÚ HRAŤ.

ČISTENIE A POUŽÍVATEĽSKÚ ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.

AK JE NAPÁJACÍ KÁBEL POŠKODENÝ, JEHO VÝMENU ZVERTE ODBORNÉMU SERVISNÉMU STREDISKU, ABY SA ZABRÁNILO VZNIKU NEBEZPEČNEJ SITUÁCIE.

SPOTREBIČ S POŠKODENÝM NAPÁJACÍM KÁBLOM JE ZAKÁZANÉ POUŽÍVAŤ.



UPOZORNENIE, HORÚCI POVRCH

UPOZORNENIE: AK JE POVRCH POPRASKANÝ, VYPNITE SPOTREBIČ, ABY STE ZABRÁNILI MOŽNOSTI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM.

UPOZORNENIE: SPOTREBIČ A JEHO PRÍSTUPNÉ ČASTI SA PRI POUŽÍVANÍ STÁVAJÚ HORÚCIMI.

POZORNOSŤ BY SA MALA VENOVAŤ TOMU, ABY SA ZABRÁNILO DOTYKU VÝHREVNÝCH PRVKOV.

MUSÍ SA ZABRÁNIŤ PRÍSTUPU DEŤOM MLADŠÍM AKO 8 ROKOV, AK NIE SÚ TRVALO POD DOHLĎADOM.

NEPOUŽÍVAJTE DRSNÉ ABRAZÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY ALEBO OSTRÉ KOVOVÉ ŠKRABKY NA ČISTENIE SKIEL DVIEROK RÚRY/ SKLENENÝCH ODKLÁPACÍCH KRYTOV VARNEJ DOSKY, PRETOŽE MÔŽU POŠKRIABAŤ POVRCH, ČO MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK ROZBITIE SKLA.

NA VARNÉ DOSKY SA NESMIE POUŽÍVAŤ PARNÝ ČISTIČ.

KOVOVÉ PREDMETY AKO SÚ NOŽE, VIDLIČKY, LYŽICE A POKRIEVKY SA NEMAJÚ UMIESTŇOVAŤ NA VARNÚ DOSKU, PRETOŽE SA MÔŽU ZOHRIAŤ.

TENTO SPOTREBIČ NIE JE URČENÝ NA PREVÁDZKU POMOCOU VONKAJŠIEHO ČASOVÉHO SPÍNAČA ALEBO SAMOSTATNÉHO SYSTÉMU DIAĽKOVÉHO OVLÁDANIA.

UPOZORNENIE: VARENIE BEZ DOZORU NA VARNEJ DOSKE S TUKOM ALEBO OLEJOM MÔŽE BYŤ NEBEZPEČNÉ A MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK VZNIK POŽIARU.

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE UHASIŤ POŽIAR VODOU, ALE VYPNITE SPOTREBIČ A POTOM PLAMENE ZAKRYTE NAPRÍKLAD POKRIEVKOU ALEBO PROTIPOŽIARNOU PRIKRÝVKOU.

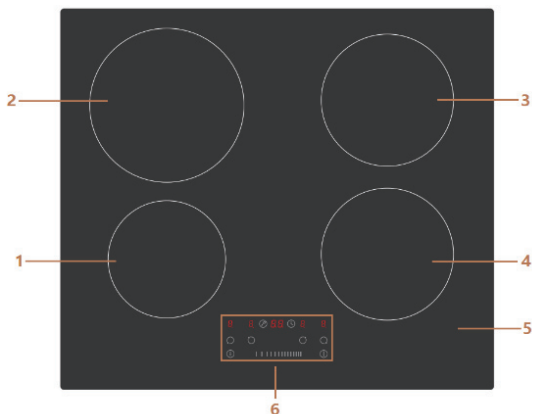
VÝSTRAHA: PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHLĎADOM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHLĎADOM
NEPRETRŽITE.

UPOZORNENIE: NEBEZPEČENSTVO VZNIKU POŽIARU:
NEODKLADAJTE ŽIADNE PREDMETY NA VARNÉ POVRCHY.

UPOZORNENIE: POUŽÍVAJTE LEN OCHRANNÉ KRYTY VARNEJ
DOSKY SKONŠTRUOVANÉ VÝROBCOM VARNÉHO SPOTREBIČA
ALEBO UVEDENÉ VÝROBCOM SPOTREBIČA V NÁVODE NA
OBSLUHU AKO VHODNÉ, ALEBO OCHRANNÉ KRYTY VARNEJ DOSKY
PANELA VSTAVANÉHO V SPOTREBIČI. POUŽÍVANIE NESPRÁVNÝCH
OCHRANNÝCH KRYTOV MÔŽE SPÔSOBIŤ NEHODY.

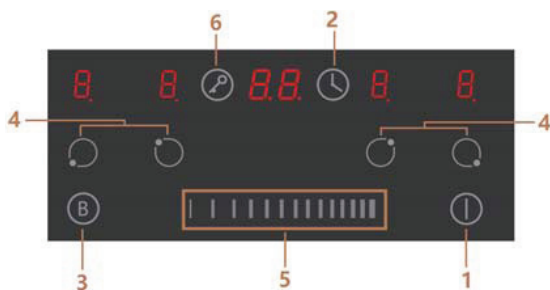
2. POPIS SPOTREBIČA

2.1 Pohľad zhora



1. Zóna max 1400/1500 W
2. Zóna max 2400/2600 W
3. Zóna max 1800/2000 W
4. Zóna max 1800/2000 W
5. Sklokeramická doska
6. Ovládací panel

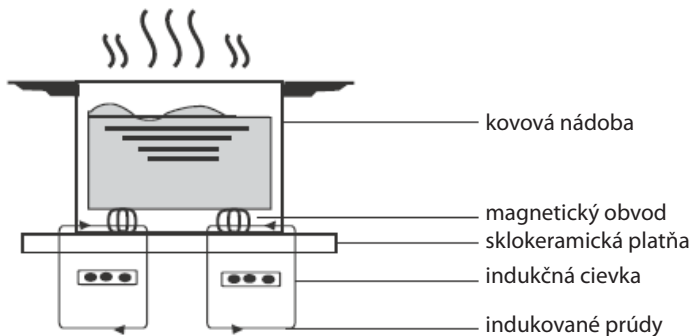
2.2 Ovládací panel



1. Ovládač ZAP/VYP
2. Ovládač časovača
3. Zosilnenie
4. Ovládače voľby varnej zóny
5. Posuvný ovládač regulácie výkonu/časovača
6. Ovládač uzamknutia tlačidiel

2.3 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.



2.4 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.

2.5 Technické špecifikácie

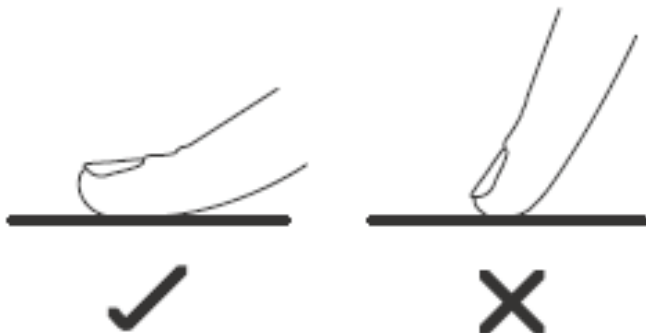
Varná doska	PHD 640 ESFX
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozmery výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 62
Vstavané rozmery A × B (mm)	560 x 490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Pretože sa neustále snažíme zdokonaľovať naše výrobky, môžeme bez predchádzajúceho upozornenia zmeniť špecifikácie a dizajn výrobku.

3. PREVÁDZKA PRODUKTU

3.1 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



3.2 Voľba správnej varnej nádoby



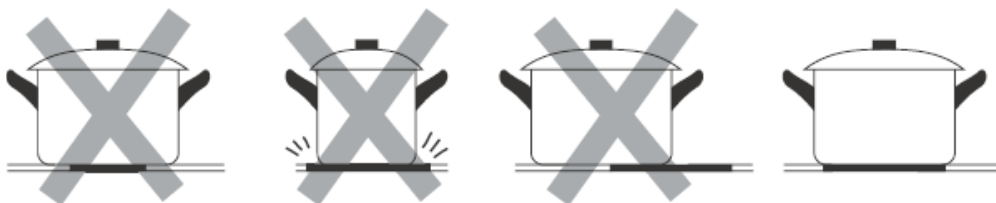
- Používajte len varné nádoby s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na spodnej strane varnej nádoby.
- Vykonaním testu magnetom môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Posuňte magnet smerom k spodnej časti varnej nádoby. Ak je priťahovaný, varná nádoba je vhodná 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 zakrýva len čiastočne dno varnej nádoby, zahreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna nemusí mať dostatočnú teplotu na varenie.
- Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iný materiál, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu varnej nádoby.
- Ak je dno varnej nádoby podobné ako na obrázkoch nižšie, varná nádoba sa nemusí rozpoznať.



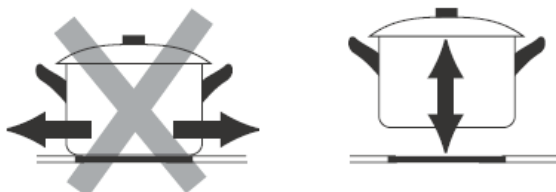
Nepoužívajte varné nádoby s ostrými hranami alebo zaobleným dnom.



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. Varná doska môže odhaliť varnú nádobu s veľkosťou menšou ako 140 mm. Varnú nádobu vždy umiestnite do stredu varnej zóny.

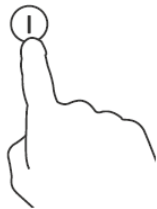
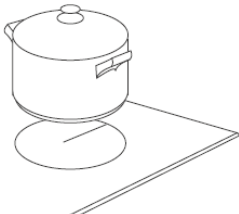
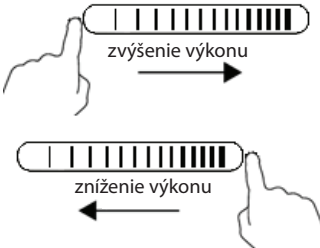


Varné nádoby vždy z indukčného varného panela zdvihnite - neposúvajte ich, pretože by mohli poškrabať sklo.



3.3 Spôsob používania

3.3.1 Začatie varenia

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

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením teploty

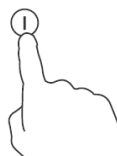
Znamená to, že:

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

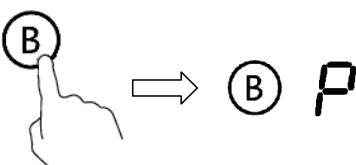
K ohrevu nedôjde, pokiaľ nie je na varnej zóne vhodná varná nádoba.

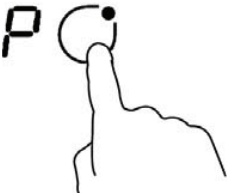
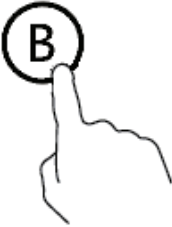
Zobrazenie  automaticky zmizne po 1 minúte, ak nie je na spotrebiči umiestnená vhodná varná nádoba.

3.3.2 Dokončenie varenia

Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnite dotknutím sa posuvného ovládača na „ “. Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“.	
Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ZAP/VYP.	
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, použijete horúcu varnú dosku.	

3.3.3 Používanie funkcie zosilnenia výkonu

Aktivácia funkcie zosilnenia výkonu	
Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.	
Po stlačení ovládača zosilnenia výkonu (B) sa na indikátore zóny zobrazí „P“ a dosiahne sa maximálny výkon.	

Zrušenie funkcie zosilnenia výkonu	
Dotykom ovládača voľby varnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu zosilnenia výkonu.	
Dotykom ovládača „Boost“ (B) zrušíte funkciu zosilnenia výkonu, potom sa varná zóna vráti do pôvodného nastavenia.	

- Táto funkcia môže fungovať v 2. 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.

3.3.4 Uzamknutie ovládacích prvkov

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

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



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

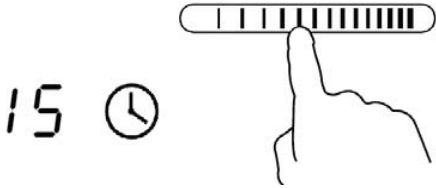
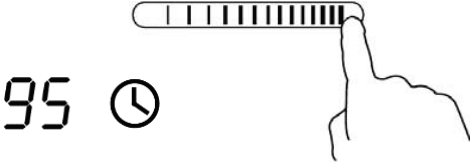
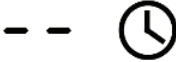
3.3.5 Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

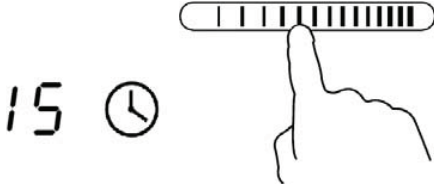
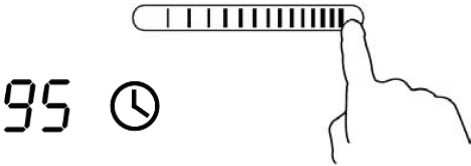
- a) Môžete ho použiť ako minútku. V takom prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- b) Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viac varných zón. Maximálne nastavenie časovača je 99 minút.

a) Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

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“.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača. (napr. 5)	
Znova sa dotknite ovládača časovača, „1“ bude blikať.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz je nastavený časovač na 95 minút.	
Po nastavení času sa začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.	
Po uplynutí nastaveného času bude znieť 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača zobrazí „- -“.	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
Dotykom ovládacích prvkov nastavte časovač. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača. (napr. 5)	
Znova sa dotknite ovládača časovača, „1“ bude blikať.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz je nastavený časovač na 95 minút.	
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.	
Keď uplynie časovač varenia, príslušná varná zóna sa automaticky vypne.	



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

Vyššie uvedené obrázky slúžia iba na referenčné účely a konečný výrobok má prednosť.

Nastavenie viacerých zón:	
Kroky nastavenia viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny; Keď nastavíte čas pre niekoľko varných zón súčasne, budú svietiť bodky príslušných varných zón. Minútový displej zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazené ako nižšie:	
 3. (nastaviť na 15 minút)	15 
 6. (nastaviť na 45 minút)	
Po uplynutí odpočítavacieho časovača sa príslušná zóna vypne. Potom ukáže nový minútový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť. Zobrazené ako vpravo:	30   6. (nastaviť na 30 minút)
Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí na indikátore časovača.	

C) Zrušenie časovača

Dotykom ovládača voľby varnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť časovač.	
Dotykom na ovládanie časovača začne blikáť indikátor.	30  
Dotykom posuvného ovládača nastavte časovač na „00“, časovač sa zruší.	

3.3.6 Prednastavené funkčné časy

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

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

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



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

4. POKYNY TÝKAJÚCE SA VARENIA



Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, hlavne ak používate funkciu „PowerBoost“. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

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

4.1.1 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.

4.1.2 Pečenie steaku

Príprava šťavnatých steakov:

1. Pred varením nechajte mäso odstať 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.

4.1.3 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 udržiujte v teple.
5. Vypražte zeleninu. Keď je horúca, ale stále chrumková, 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.

5. NASTAVENIE TEPLA

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

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

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, stopy, škrvny spôsobené jedlom alebo nesladké škrvny na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Keď je sklo stále teplé (ale nie horúce!), naneste čistiaci prostriedok na varné platne. 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou tkaninou alebo papierovou utierkou. 4. Znova zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je vypnuté napájanie varnej dosky, nebude znázornená žiadna indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Sklo môžu 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	Ihneď ich odstráňte pomocou obracačky, stierky alebo škrabky, ktorá je vhodná pre indukčné sklokeramické varné dosky, ale dajte si pozor na horúce povrchy varnej zóny: 1. Vypnite napájanie varnej dosky z elektrickej zásuvky. 2. Čepel' držte pod uhlom 30 ° a špinu alebo škrvnu zoškrabte z chladnej plochy varnej platne. 3. Znečistenie alebo rozliatie očistite handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 v texte „Každodenné znečistenie na skle“ vyššie.	• Čo najskôr odstráňte škrvny, ktoré zostali roztopeným a sladkým jedlom alebo vyliatím. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môže byť ťažké ich odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla. • Nebezpečenstvo porezania: Keď je bezpečnostný kryt zasunutý, 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	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Škrvnu navlhčite. 3. Oblasť dotykového ovládania utrite čistou vlhkou špongiou alebo handrou. 4. Plochu úplne utrite papierovou utierkou. 5. Znova zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska sa môže zapípať a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, pokiaľ je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, či ste oblasť dotykového ovládania utreli dosucha.

7. RADY A TIPY

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Indukčnú varnú dosku nie je možné zapnúť.	Bez napájania.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania a či je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo oblasti nedošlo k výpadku napájania. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko obsluhujú.	Na ovládacom paneli môže byť slabá vrstva vody alebo pri dotyku ovládacích prvkov možno používate špičku prstu.	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 neočakávané vyplí, 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. 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.

Riešenie problémov

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

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Automatická náprava		
E1	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne - prerušený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty sklokeramickej platne.
E2	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne - skrat.	
Eb	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne	
E3	Vysoká teplota snímača sklokeramickej platne.	Počkajte, pokiaľ sa teplota sklokeramickej platne nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič.
E4	Porucha snímača teploty IGBT - prerušený obvod.	Namontujte späť dosku napájania.
E5	Porucha snímača teploty IGBT - skrat.	

E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte, pokiaľ sa teplota IGBT nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič. Skontrolujte, či ventilátor beží plynule; ak nie, vymeňte ventilátor.
E7	Napájacie napätie je pod menovitým napätím	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Po normálnom napájaní sa zapnite spotrebič.
E8	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	
U1	Chyba v komunikácii.	Znova vytvorte spojenie medzi doskou displeja a doskou napájania. Namontujte späť dosku napájania alebo dosku displeja.

2) Konkrétna porucha a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
Keď je spotrebič pripojený, LED displej sa nerozsvieti.	Nie je dodávaná energia.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v elektrickej zásuvke a či táto zásuvka funguje.	
	Porucha pripojenia dosky prídavného napájania a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska prídavného napájania je poškodená.	Vymeňte dosku prídavného napájania.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej nie je normálny.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezačne.	Vysoká teplota varného panela.	Okolitá teplota môže byť príliš vysoká. Môže byť zablokovaný prívod vzduchu alebo odvod vzduchu.	
	S ventilátorom nie je niečo v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor beží plynule; ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Doska napájania je poškodená.	Vymeňte dosku napájania.	

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
Ohrev sa počas pozastavenia náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Typ varnej nádoby je nesprávny.	Použite správnu varnú nádobu (pozrite si návod na obsluhu.)	Detekčný obvod varnej nádoby je poškodený, vymeňte dosku napájania.
	Priemer varnej nádoby je veľmi malý.		
	Varná doska sa prehriala;	Spotrebič je prehriaty. Počkajte, pokiaľ sa teplota nevráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujete spotrebič.	
Varné zóny na tej istej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „U“.	Porucha pripojenia dosky napájania a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte dosku prídavného napájania.	
Motor ventilátora znie nenormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

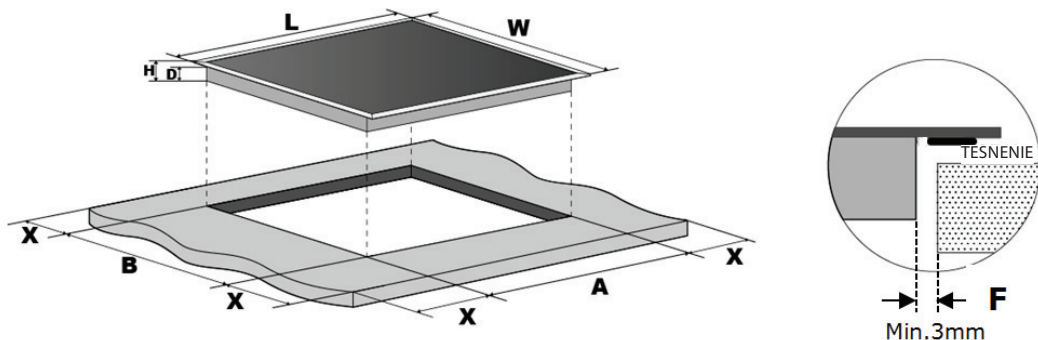
Vyššie uvedené stavy sú príčinou a kontrolou bežných porúch.
Spotrebič nerozoberajte, aby ste predišli nebezpečenstvám a poškodeniu indukčného varného panela.

9. INŠTALÁCIA

9.1 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 vlákniť 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:

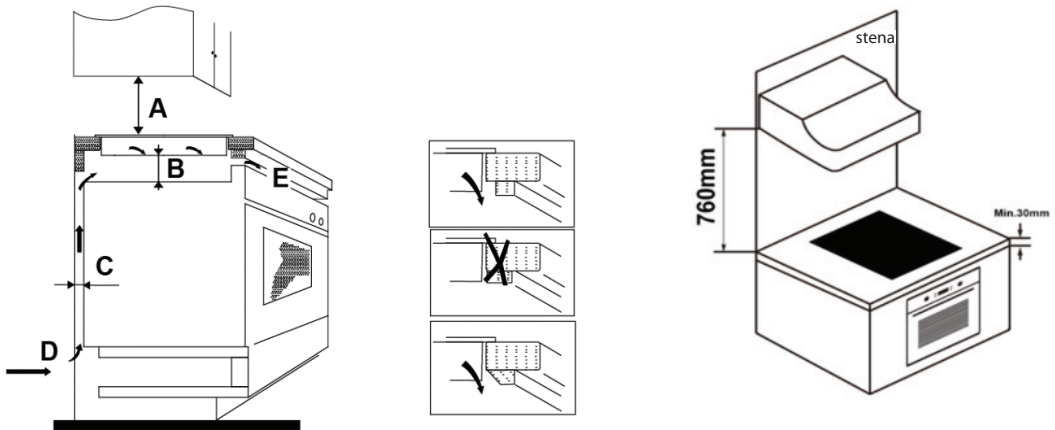
 Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej plochy by mala byť najmenej 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +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 760 mm.

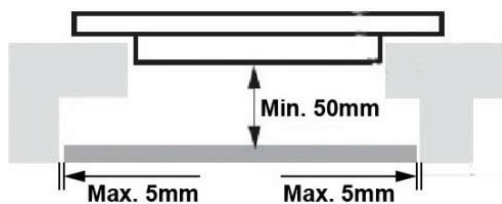


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zabezpečenie adekvátnej ventilácie

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

Postupujte podľa nižšie uvedených požiadaviek.



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



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

9.2 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).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či

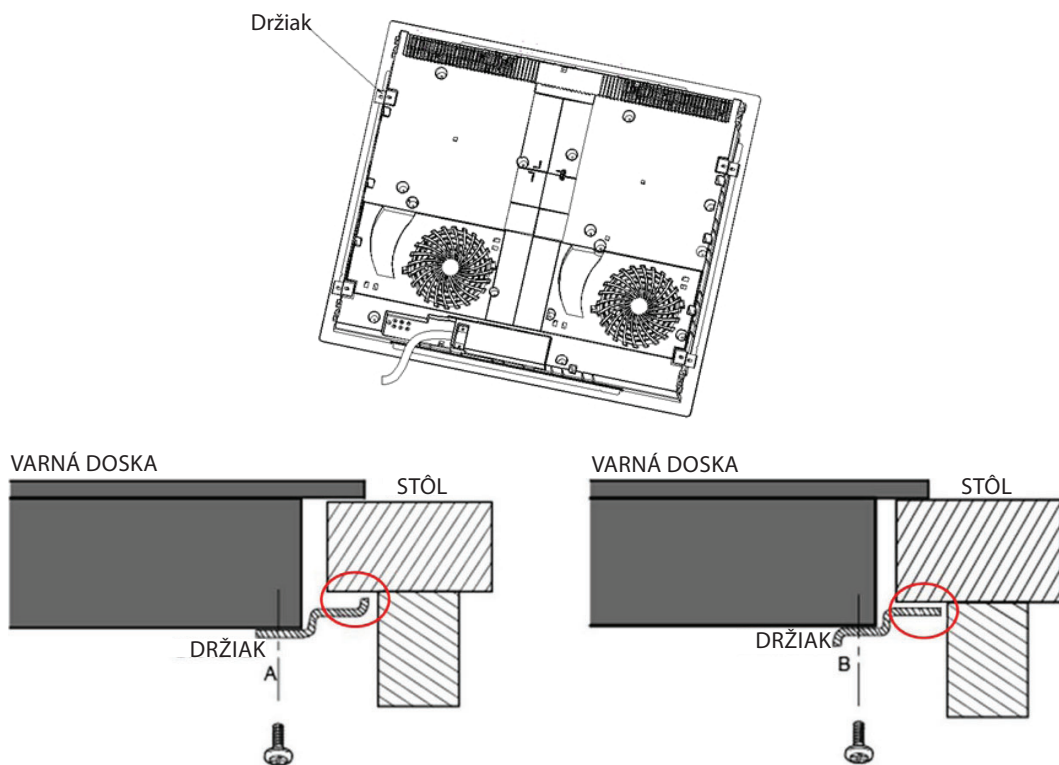
- Napájací kábel nie je prístupný cez skrinky alebo zásuvky.
- Z vonkajšej strany skrinky k spodnej časti varnej dosky je dostatočný prívod čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod spodnou časťou varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddeľovací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

9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

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

9.5 Nastavenie polohy držiaka

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



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

9.6 Upozornenia

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

9.7 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:

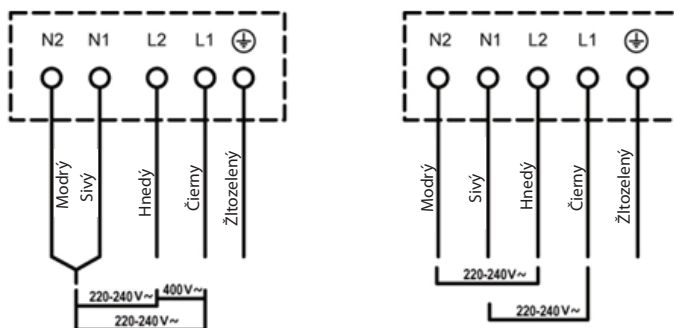
1. Je domáci elektroinštalačný systém je vhodný pre príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Časti napájacieho kábla odolávajú zaťaženiu uvedenému na typovom štítku.

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 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.

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku na spodnej strane spotrebiča. Uchovávajte návod na použitie spolu s ďalšími dokumentmi dodanými so zariadením.

INFORMÁCIE O TESTOVANÍ

Dodané zariadenie je v súlade s EcoDesign and 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 <https://philco.sk/podpora-a-servis>.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



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

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

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

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

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



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

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

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

[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[®] 

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