

INDUCTION HOB

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 EIP

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

CONTENTS

- 1. SAFETY 2
- 2. PRODUCT INTRODUCTION 5
 - 2.2 Control Panel 5
 - 2.3 Working Theory..... 6
 - 2.4 Before using your New Induction Hob..... 6
 - 2.5 Technical Specification 6
- 3. OPERATION OF PRODUCT..... 7
 - 3.1 Touch Controls 7
 - 3.2 Choosing the right Cookware..... 7
 - 3.3 How to use..... 9
- 4. COOKING GUIDELINES 13
 - 4.1 Cooking Tips..... 13
 - 4.2 Detection of Small Articles 14
- 5. HEAT SETTINGS 14
- 6. CARE AND CLEANING 15
- 7. HINTS AND TIPS 16
- 8. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION..... 17
 - Troubleshooting 17
- 9. INSTALLATION..... 19
 - 9.1 Selection of installation equipment 19
 - 9.2 Before installing the hob, make sure that 21
 - 9.3 After installing the hob, make sure that 22
 - 9.4 Before locating the fixing brackets 22
 - 9.5 Adjusting the bracket position 22
 - 9.6 Cautions..... 23
 - 9.7 Connecting the hob to the mains power supply..... 23

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.

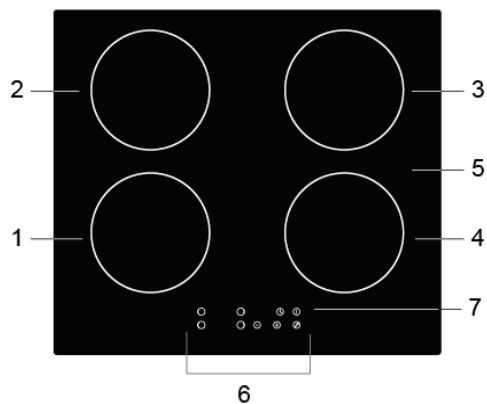
NOTICE: COOKING PROCESS MUST BE UNDER SUPERVISION. SHORT-TIME COOKING PROCESS MUST BE UNDER SUPERVISION CONSTANTLY.

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.

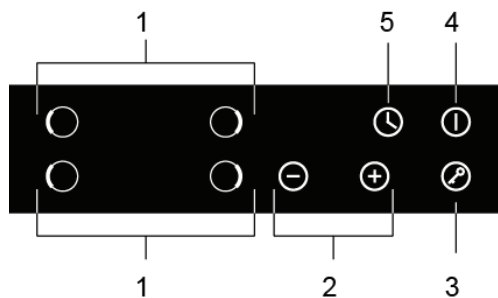
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 Top View



1. Max. 1500 W zone
2. Max. 2000 W zone
3. Max. 2000 W zone
4. Max. 1500 W zone
5. Glass plate
6. Control panel
7. ON/OFF control

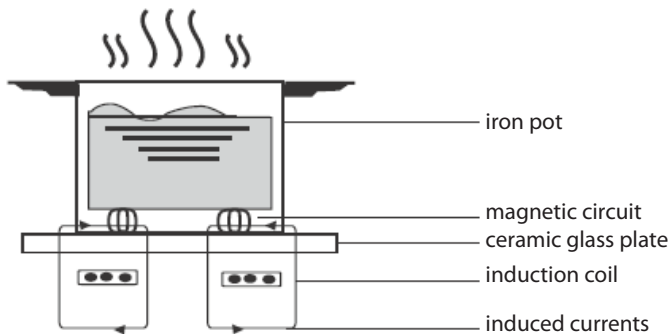
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer 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

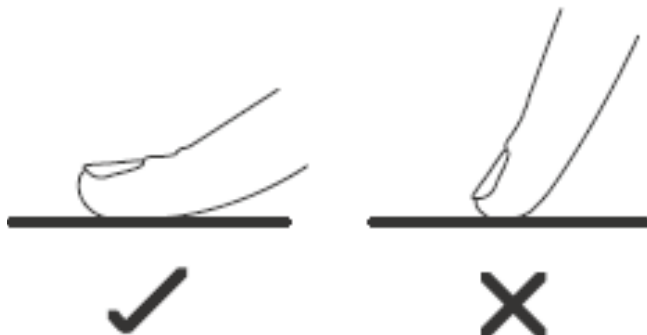
Cooking Hob	PHD 640 EIP
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz / 60Hz
Installed Electric Power	3000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

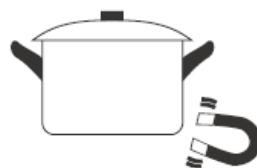
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



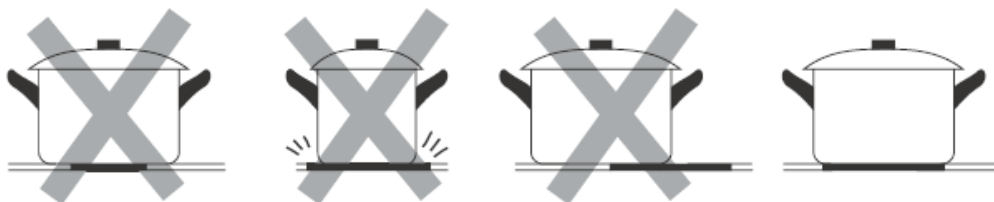
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for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



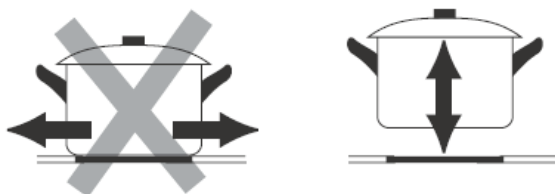
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

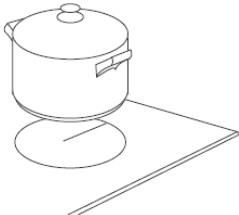
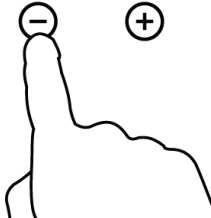


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



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 “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

Warning:
The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12.

If the display flashes $\geq \underline{U} \leq$ alternately with the heat setting

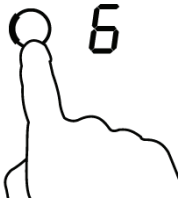
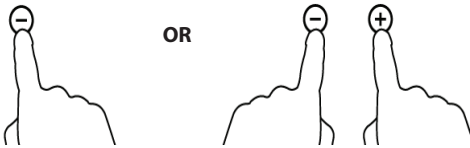
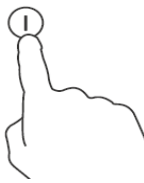
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. 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 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 , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

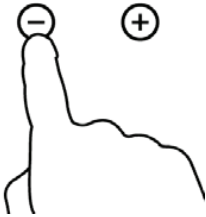
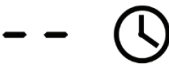
3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

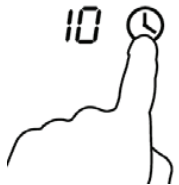
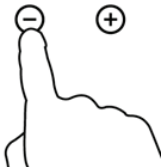
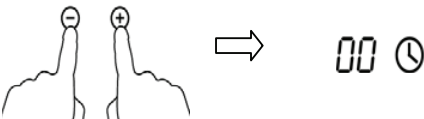
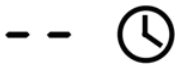
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

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 even if you're not selecting any cooking zone.	
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 "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
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. (e.g. zone 3#)	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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.

3.3.5 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

6. 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	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor. (2#)	
E5	High temperature of IGBT. (1#)	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.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit. (F3 for 1#,F6 for 2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit. (F4 for 1#,F7 for 2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure-invalid . (F5 for 1#,F8 for 2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

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>U</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>U</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

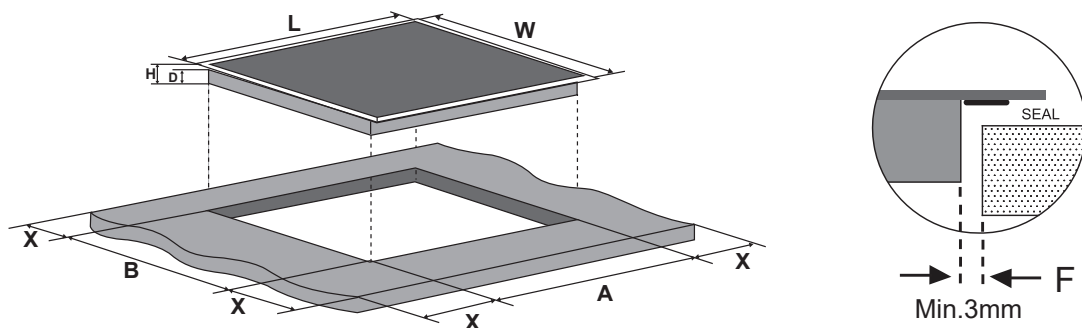
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



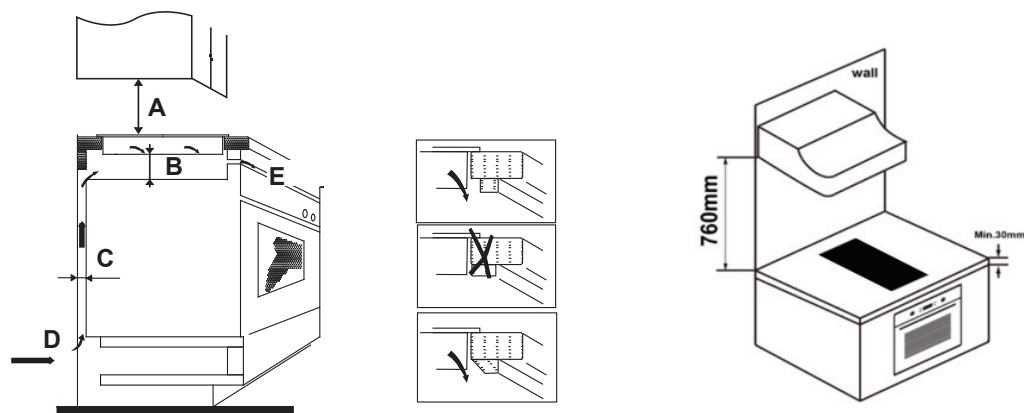
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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.

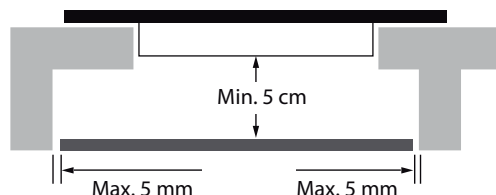
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

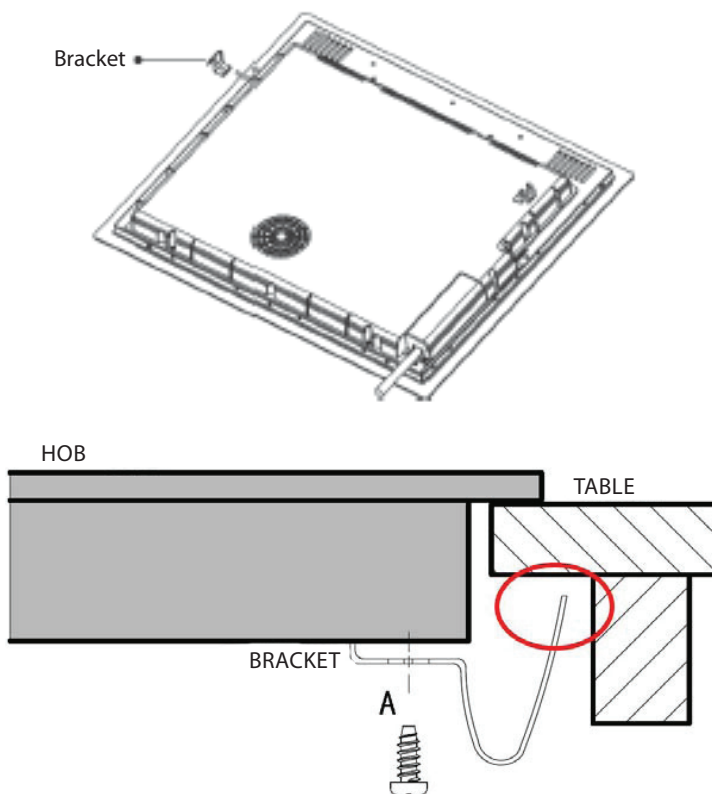
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 2 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.

Model	Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
PHD 640 EIP	220-240V ~ 50/60Hz	1Phase+1N	3*1.5mm ²	H05RR-F	1 x 16A

This model includes a power cable with a 230 V electric plug.

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



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

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.

	Value	Value	Unit
Model identification	—	PHD 640 EIP	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas and/or areas	—	4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 18,0 Zone2: 18,0 Zone3: 18,0 Zone4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 204,9 Zone2: 172,8 Zone3: 183,1 Zone4: 198,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	189,8	Wh/kg

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 EIP

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

OBSAH

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

1. BEZPEČNOST

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

DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMĚJÍ HRÁT.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU PROVÁDĚNOU UŽIVATELEM NESMĚJÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.

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

SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM PŘÍVODNÍM KABELEM JE ZAKÁZÁNO POUŽÍVAT.



UPOZORNĚNÍ, HORKÝ POVRCH

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

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

MUSÍ SE ZABRÁNIT V PŘÍSTUPU DĚTEM MLADŠÍM 8 LET, 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.

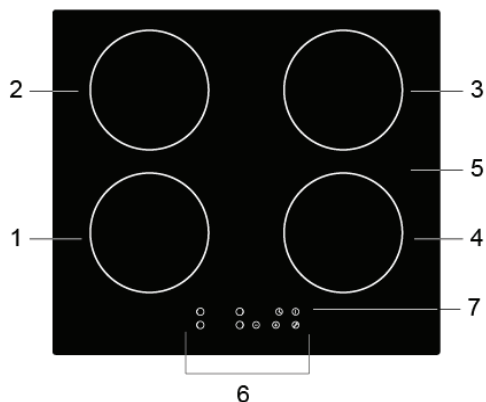
UPOZORNĚNÍ: PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM
NEPŘETRŽITĚ.

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.

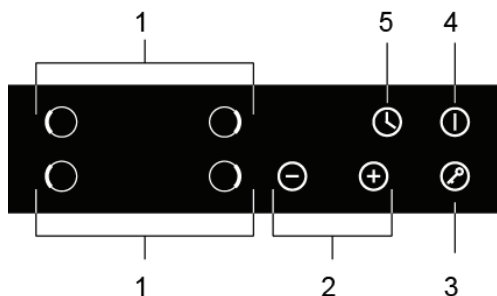
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Pohled shora



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

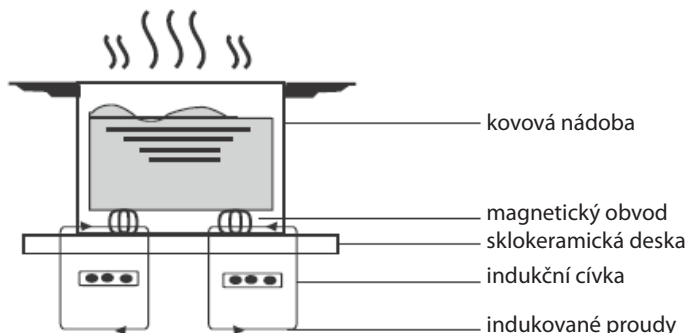
2.2 Ovládací panel



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

2.3 Teorie fungování

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technické specifikace

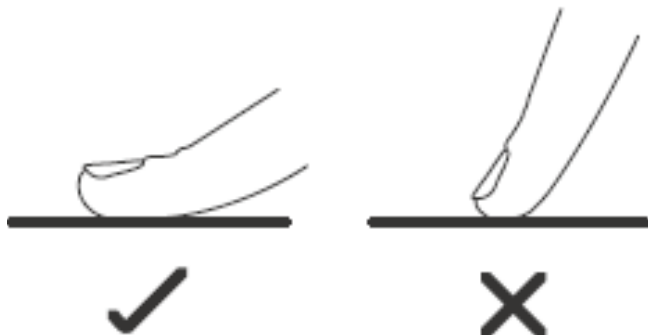
Varná deska	PHD 640 EIP
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50Hz / 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	3000 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 60
Vestavné rozměry A × B (mm)	560 x 490

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

3. PROVOZ PRODUKTU

3.1 Dotykové ovládací prvky

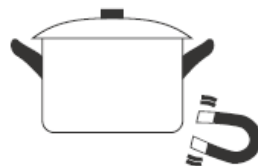
- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte bříško prstu, ne jeho špičku.
- Pokaždé, když je zaregistrován dotyk, uslyšíte zvukový signál.
- Dbejte na to, aby byly ovládací prvky vždy čisté, suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. nádobí nebo utěrka). Dokonce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



3.2 Volba správné varné nádoby



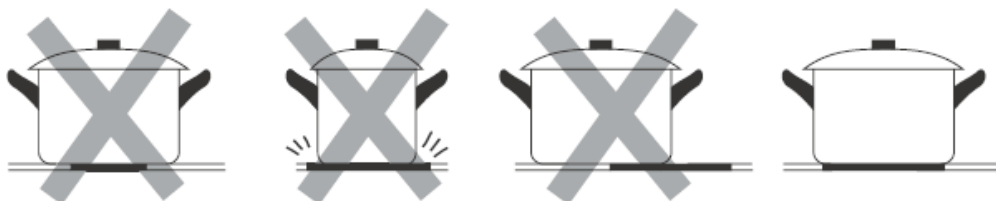
- Používejte pouze varné nádoby se dnem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte indukční symbol na obalu nebo na spodní straně varné nádoby.
- Provedením testu magnetem můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Posuňte magnet směrem ke spodní části varné nádoby. Pokud je přitahován, varná nádoba je vhodná na indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Dejte trochu vody do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud na displeji neblíká **U** a dochází k ohřevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z následujících materiálů není vhodná: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



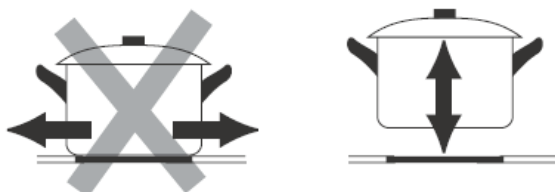
Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



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

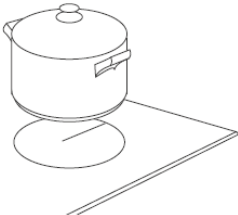
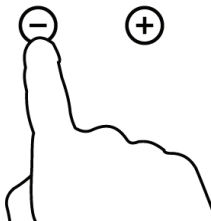


Varné nádoby vždy z indukční varné desky zvedněte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.



3.3 Způsob používání

3.3.1 Zahájení vaření

Dotkněte se ovladače ZAP/VYP na tři sekundy. Po zapnutí napájení zazní jedenkrát akustický signál, na displeji se zobrazí „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.	
Na varnou zónu položte vhodnou varnou nádobu, kterou chcete používat. • Ujistěte se, zda je dno varné nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.	
Dotkněte se ovladače volby varné zóny a indikátor vedle tlačítka bude blikat.	
Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ zvolte nastavení úrovně tepla. • Pokud si 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.	

Varování:

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

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

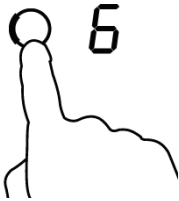
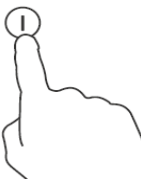
Znamená to, že:

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

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

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

3.3.2 Dokončení vaření

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

3.3.3 Uzamknutí ovládacích prvků

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

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



Pokud je varná deska v režimu uzamknutí, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP ① a v případě potřeby můžete indukční varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP ①, ale při dalším použití budete muset varnou desku nejprve odemknout.

3.3.4 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

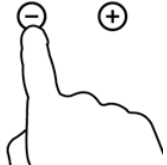
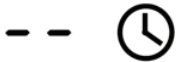
- Můžete ho použít jako minutku. V takovém případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Maximální nastavení časovače je 99 minut.

a) Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: Minutku můžete použít i tehdy, když nezvolíte varnou zónu.	
Dotykem ovladače „+“ nastavte časovač. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
Dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedním dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu. Dotykem a podržením ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.	
Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
Po nastavení času začne ihned odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.	
Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.	

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač (např. zóna č. 3).	
Dotkněte se ovladače časovače, začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí „10“.	
Dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedním dotykem ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu. Dotykem a podržením ovladače časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 10 minut.	
Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „00“.	
Po nastavení času se ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund. POZNÁMKA: Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což znamená, že je zvolená zóna.	
Když uplyne časovač vaření, příslušná varná zóna se automaticky vypne.	



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

3.3.5 Přednastavené funkční časy

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

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

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



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

4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ



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

4.1 Tipy na vaření

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

4.1.1 Dušení, vaření rýže

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

4.1.2 Pečení steaků

Příprava šťavnatých steaků:

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

5. Nechte steak odpočívat na teplém talíři několik minut, aby se před podáváním uvolnil a stal se jemným.

4.1.3 Smažení

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

4.2 Detekce drobných předmětů

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

5. NASTAVENÍ TEPLA

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

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

6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

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

7. RADY A TIPY

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

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

8. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH

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

Řešení problémů

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

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

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

2) Konkrétní porucha a řešení

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

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

Výše uvedené stavy jsou příčinou a kontrolou běžných poruch.

Spotřebič nerozebírejte, abyste předešli nebezpečím a poškození indukčního varného panelu.

9. INSTALACE

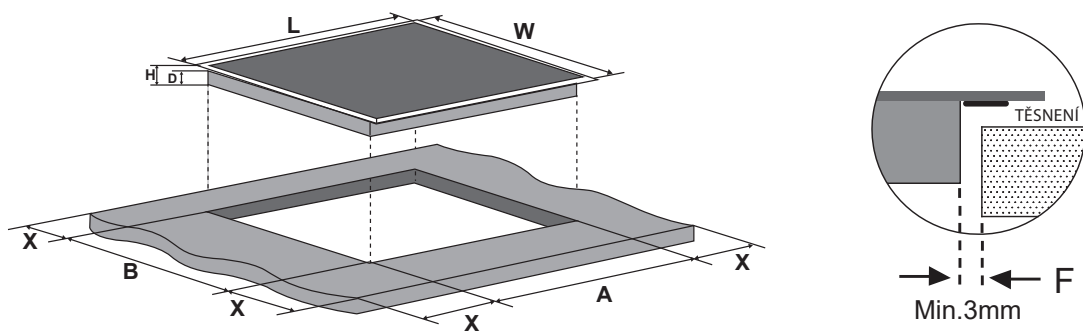
9.1 Volba instalačního vybavení

Vyřízněte plochu podle rozměrů uvedených na obrázku.

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



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

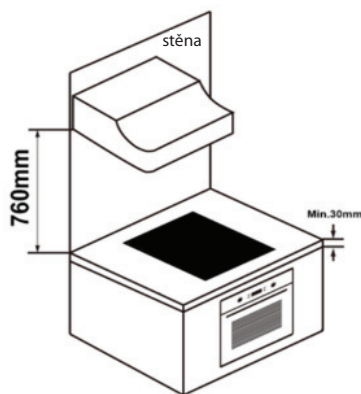
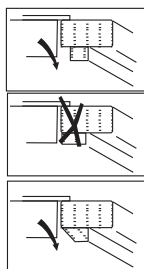
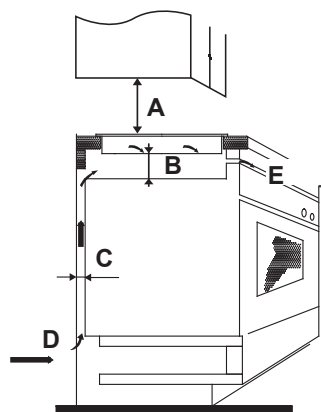


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini

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



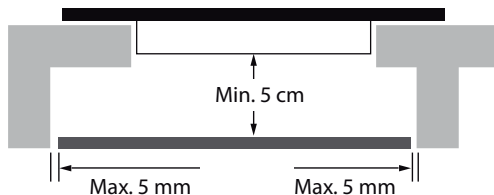
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

VAROVÁNÍ: Zabezpečení adekvátní ventilace

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



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



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

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, zda

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

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, zda

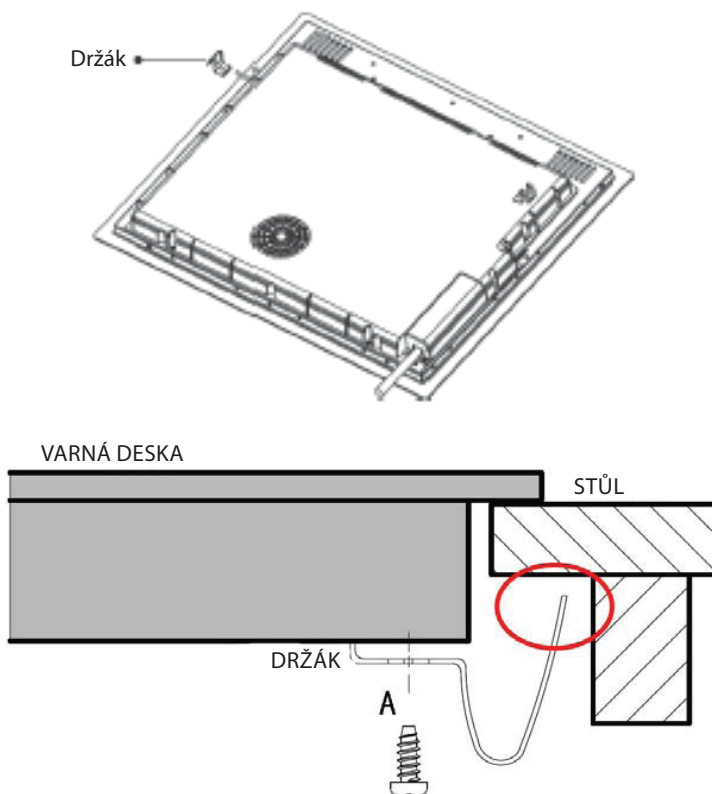
- Napájecí kabel není přístupný přes skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky ke spodní části varné desky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříňkou, pod spodní částí varné desky je nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací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

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku k pracovní ploše pomocí 2 držáků na spodní části varné desky (viz obrázek). Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala různé tloušťce desky stolu.





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

9.6 Upozornění

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

9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



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

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

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

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

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



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

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

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

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



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

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě určeném pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE VYSLOUŽILÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



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

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

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

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

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



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

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

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

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

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHD 640 EIP

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	13
4.1 Tipy na varenie	13
4.2 Detekcia drobných predmetov	14
5. NASTAVENIE TEPLA	14
6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE	15
7. RADY A TIPY.....	16
8. ZOBRAZENIE A KONTROLA PORÚCH.....	17
Riešenie problémov	17
9. INŠTALÁCIA	19
9.1 Voľba inštalačného vybavenia.....	19
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či	21
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či	22
9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov	22
9.5 Nastavenie polohy držiaka.....	22
9.6 Upozornenia	23
9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	23

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.

POZORNOST' 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 DOHĽADOM.

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 PANELE 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.

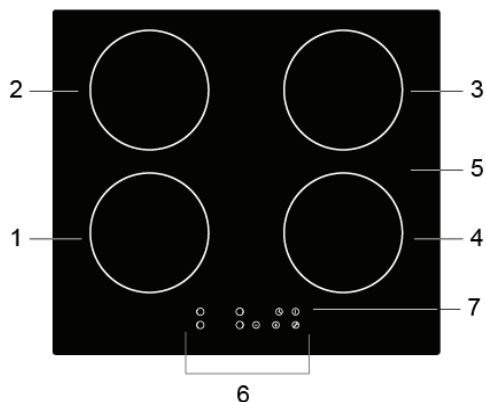
VÝSTRAHA: PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHLĎADOM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VARENIA MUSÍ BYŤ POD DOHLĎADOM
NEPRETRŽITE.

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.

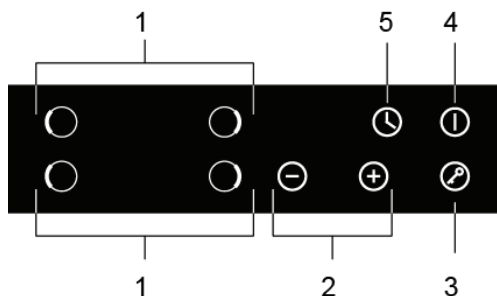
2. POPIS SPOTREBIČA

2.1 Pohľad zhora



1. Zóna max. 1500 W
2. Zóna max. 2000 W
3. Zóna max. 2000 W
4. Zóna max. 1500 W
5. Sklokeramická doska
6. Ovládací panel
7. Ovládač ZAP/VYP

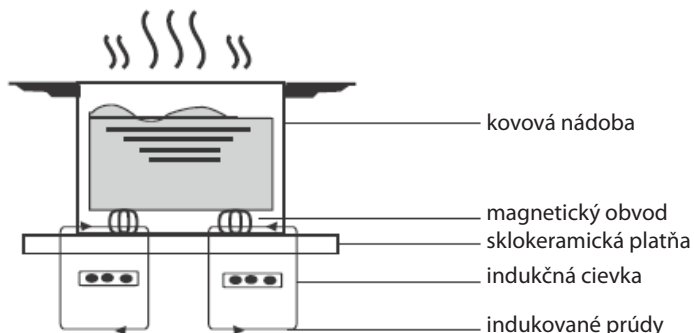
2.2 Ovládací panel



1. Ovládače voľby ohrevnej zóny
2. Tlačidlo napájania/časoča
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel
4. Ovládač ZAP/VYP
5. Ovládač časoča

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

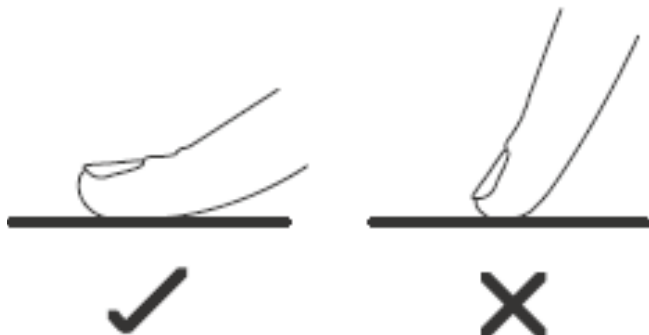
Varná doska	PHD 640 EIP
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~ 50Hz / 60Hz
Inštalovaný elektrický výkon	3000 W
Rozmery výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 60
Vstavané rozmery A × B (mm)	560 x 490

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

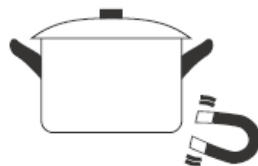
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Použite bruško prsta, nie jeho špičku.
- Zakaždým, keď je zaregistrovaný dotyk, budete počuť zvukový signál.
- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka).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



3.2 Voľba správnej varnej nádoby



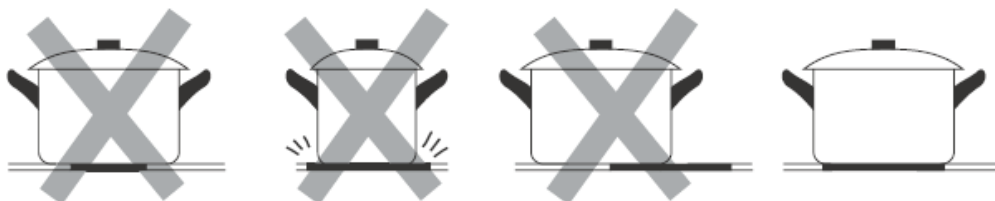
- Používajte len varné nádoby s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na spodnej strane varnej nádoby.
- Vykonaním testu magnetom môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Posuňte magnet smerom k spodnej časti varnej nádoby. Ak je priťahovaný, varná nádoba je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Dajte trochu vody do varnej nádoby, ktorú chcete skontrolovať.
 2. Ak na displeji neblíká  a dochádza k ohrevu vody, varná nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z nasledujúcich materiálov nie je vhodná: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického základu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



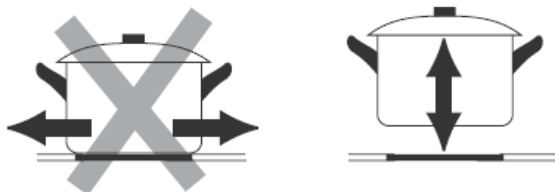
Nepoužívajte varné nádoby s ostrými hranami alebo zaobleným dnom.



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.

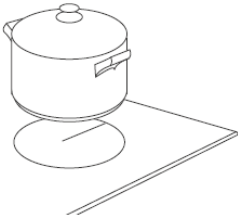
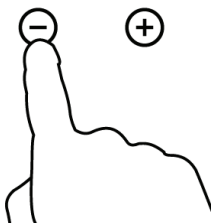


Varné nádoby vždy z indukčného varného panela zdvihnite - neposúvajte ich, pretože by mohli poškriabať sklo.



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 ovládača „-“ alebo „+“ zvolte nastavenie úrovne tepla. • Ak si ne zvolíte nastavenie úrovne tepla do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1. • Nastavenie teploty môžete kedykoľvek v priebehu varenia upraviť.	

Varovanie:

Celá varná doska môže mať maximálny výkon 3 000 W. Preto varná doska automaticky znižuje maximálny výstupný výkon tým, že umožňuje maximálny súčet všetkých úrovni výkonu 12.

Ak na displeji striedavo bliká $\geq \leq$ s nastavením teploty

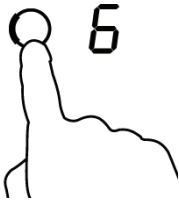
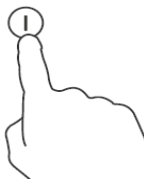
Znamená to, že:

- 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 „ $\leq$ “ 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 posunom smerom nadol k „0“ alebo súčasným dotykom „-“ a „+“. 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, použite horúcu varnú dosku.	

3.3.3 Uzamknutie ovládacích prvkov

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

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



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

3.3.4 Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

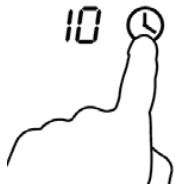
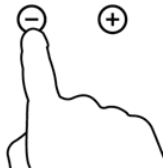
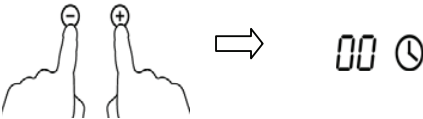
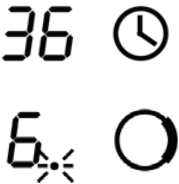
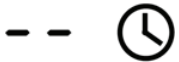
- Môžete ho použiť ako minútku. V takom prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viac varných zón. Maximálne nastavenie časovača je 99 minút.

a) Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá. Poznámka: Minútku môžete použiť aj vtedy, keď nezvolíte varnú zónu.	
Dotykom ovládača „+“ nastavte časovač. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotykom a podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.	
Súčasným dotykom „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	
Po nastavení času sa začne ihneď odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.	
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. (napr. zóna č. 3)	
Dotknite sa ovládača časovača, začne blikať indikátor minútky a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 1 minútu. Dotykom a podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.	
Súčasným dotykom „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minútky sa zobrazí „00“.	
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.

3.3.5 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 absorpciou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa jedlo správne varilo v odporúčanom čase.

4.1.2 Pečenie steaků

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 steaků olejom. Do horúcej panvice nakvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso položte na horúcu panvicu.
4. V priebehu prípravy steak otočte iba raz. Presný čas prípravy bude závisieť od hrúbky steaků a od toho, ako ho chcete mať prepečený. Časy sa môžu líšiť od približne 2 - 8 minút na jednu stranu. Stlačte steak a zistíte, ako je prepečený - čím pevnejší bude, tým viac bude „well done“.

5. Nechajte steak odpočívať na teplom tanieri niekoľko minút, aby sa pred podávaním uvoľnil a stal sa jemným.

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 chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Prísady jemne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú dostatočne tepelne upravené.
7. Podávajte ihneď.

4.2 Detekcia drobných predmetov

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

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 vyhľadajte 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, škvrny spôsobené jedlom alebo nesladké škvrny na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Keď je sklo stále teplé (ale nie horúce!), naneste čistiaci prostriedok na varné platne. 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou tkaninou alebo papierovou utierkou. 4. Znova zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je vypnuté napájanie varnej dosky, nebude znázornená žiadna indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Sklo môžu poškriabať drôtenky, niektoré vlákna z nylonu a drsné/hrubé čistiace prostriedky. Vždy si prečítajte štítok, aby ste si overili, či je váš čistič vhodný. • Nikdy nezanechávajte zvyšky po čistení na varnej doske: sklo sa môže znečistiť.
Škvrny po vyvretí, roztápaní a horúce sladké škvrny 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 škvrnu 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 škvrny, 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.
Škvrny na dotykových ovládacích prvkoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Škvrnu 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 neznamena 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	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Po normálnom napájaní sa zapnite spotrebič.
E2	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	
E3	Vysoká teplota snímača sklokeramickej platne. (č. 1)	Počkajte, pokiaľ sa teplota sklokeramickej platne nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič.
E4	Vysoká teplota snímača sklokeramickej platne. (č. 2)	
E5	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkajte, pokiaľ sa teplota IGBT nevráti na normálnu hodnotu. Dotykom tlačidla „ZAP/VYP“ reštartujte spotrebič. Skontrolujte, či ventilátor beží plynule; ak nie, vymeňte ventilátor.
E6	Vysoká teplota IGBT. (č. 2)	

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Bez automatickej nápravy		
F3/F6	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne - skrat. (F3 pre č. 1, F6 pre č. 2)	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty sklokeramickej platne.
F4/F7	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne - skrat. (F4 pre č. 1, F7 pre č. 2)	
F5/F8	Porucha snímača teploty sklokeramickej platne - neplatné. (F5 pre č. 1, F8 pre č. 2)	
F9/FA	Porucha snímača teploty IGBT. (skrat/prerušený obvod pre č. 1)	Namontujte späť dosku napájania.
FC/FD	Porucha snímača teploty IGBT. (skrat/prerušený obvod pre č. 2)	

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.	Okolité 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

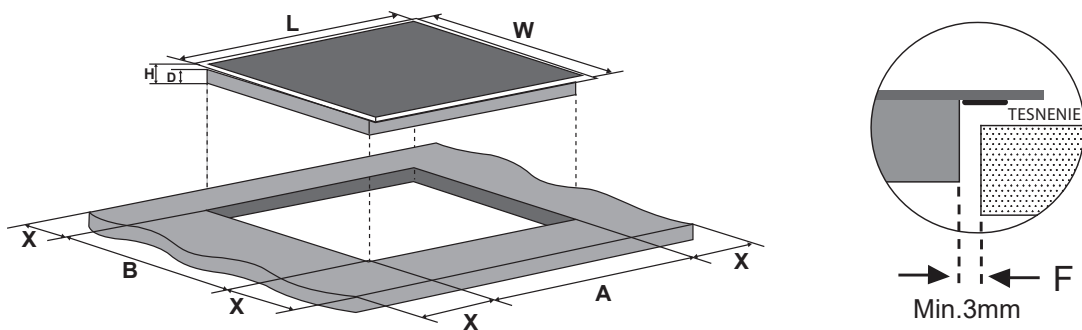
9.1 Voľba inštalačného vybavenia

Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Na účely inštalácie a použitia sa musí okolo otvoru zachovať minimálny priestor 50 mm. 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.

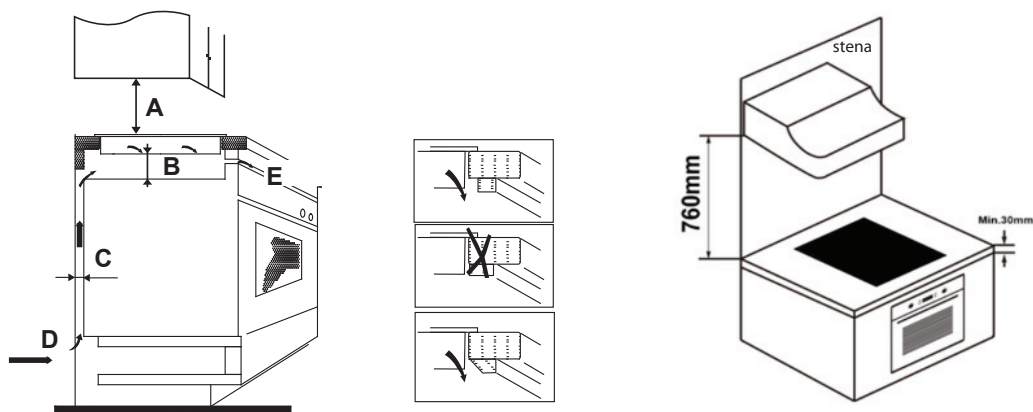


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini

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.



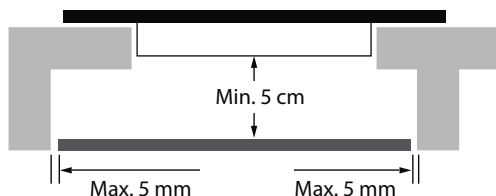
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad varnou doskou by mala byť najmenej 760 mm.



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, príslušenstvo 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

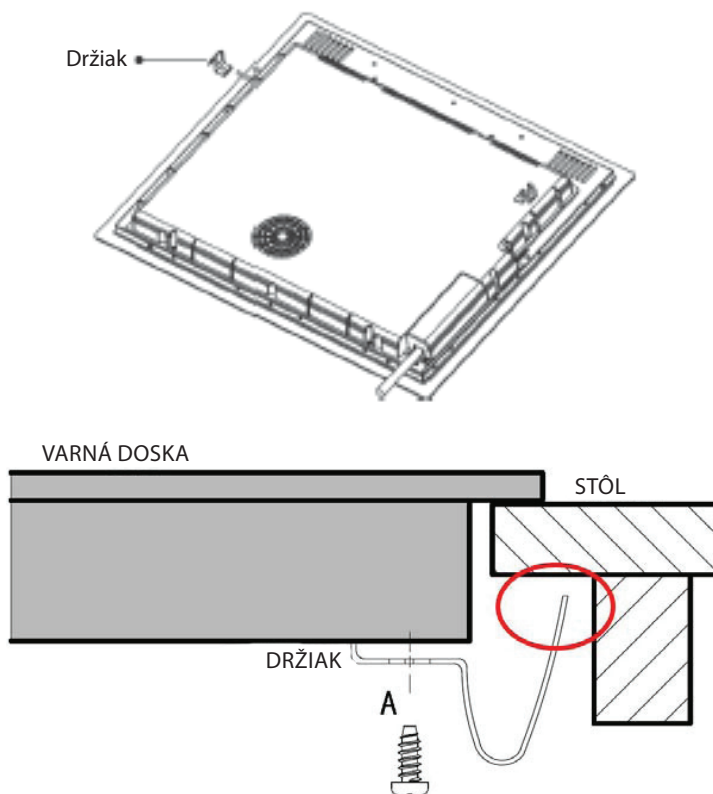
- Napájací kábel nie je prístupný cez skrinky alebo zásuvky.
- Z vonkajšej strany skrinky k spodnej časti varnej dosky je dostatočný prívod čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod spodnou časťou varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddeľovací 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 2 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 odolať teplu.
5. Aby sa predišlo akémukoľvek poškodeniu, musí byť plastový alebo drevený materiál kuchyne a lepidlo odolné teplote až 150°C.
6. Nepoužívajte parný čistič.

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

Model	Napájanie	Pripojenie	Priemer kábla	Kábel	Ochranný istič
PHD 640 EIP	220-240V ~ 50/60Hz	1fáza+1N	3*1.5mm ²	H05RR-F	1 x 16A

Súčasťou tohto modelu je prívodný kábel so zástrčkou do elektrickej siete na 230 V.

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.

Parametr	Hodnota	Hodnota 2	Jednotka
Identifikácia modelu	—	PHD 640 EIP	
Typ varnej dosky	—	Vstavaná varná doska	
Počet varných zón	—	4 zóny	
Technológia vykurovania	—	Indukčné varné zóny	
Priemer užitočnej plochy kruhových varných zón (cm)	Ø	Zóna 1: 18,0 Zóna 2: 18,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Rozmery užitočnej plochy nekrhových varných zón (cm)	L, W	N/A	cm
Spotreba energie na varnú zónu (Wh/kg)	EC _{electric cooking}	Zóna 1: 204,9 Zóna 2: 172,8 Zóna 3: 183,1 Zóna 4: 198,3	Wh/kg
Spotreba energie pre celú varnú dosku (Wh/kg)	EC _{electric hob}	189,8	Wh/kg

Výrobce/Manufacturer:

FAST ČR, a.s.

U Sanitasu 1621
Říčany 251 01, Czech Republic

Distributor:

FAST PLUS, a.s.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava, Slovakia

Distributor:

FAST POLAND SP. Z O.O.

Kwietniowa 36
05-090 Wypędy, Poland

Distributor:

FAST Hungary Kft.

H-2310 Szigetszentmiklós,
Kántor utca 10, Hungary

PHILCO 

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