

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHS 302 C

**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

ČÁST 1. BEZPEČNOST	2
ČÁST 2. POPIS SPOTŘEBIČE	5
2.2 Ovládací panel.....	5
2.3 Informace o spotřebiči	5
2.4 Princip fungování varné desky	6
2.5 Před použitím nové sklokeramické varné desky.....	6
2.6 Technické specifikace	6
ČÁST 3. PROVOZ PRODUKTU	7
3.1 Dotykové ovládací prvky.....	7
3.2 Volba správné varné nádoby	7
3.3 Způsob používání	8
ČÁST 4. POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ	14
4.1 Tipy na vaření.....	14
ČÁST 5. NASTAVENÍ TEPLA	15
ČÁST 6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	16
ČÁST 7. RADY A TIPY.....	17
ČÁST 8. INSTALACE	18
8.1 Volba instalačního vybavení.....	18
8.2 Před umístěním upevňovacích držáků.....	20
8.3 Upozornění.....	21
8.4 Připojení varné desky k elektrické síti.....	21

ČÁST 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 KABLEM 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.

NA VARNÉ DESKY SE NESMÍ POUŽÍVAT PARNÍ ČISTIČ.

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.

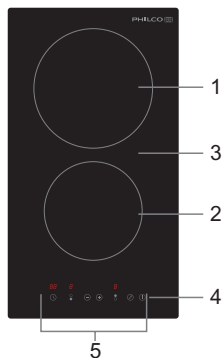
UPOZORNĚNÍ: PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM.
KRÁTKODOBÝ PROCES VAŘENÍ MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM
NEPŘETRŽITĚ.

VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POŽÁRU: NEODKLÁDEJTE 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.

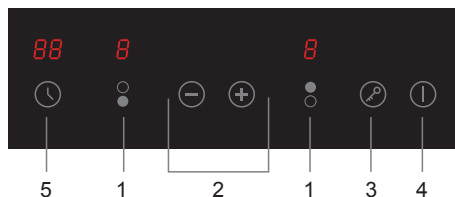
ČÁST 2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Pohled shora



1. Varná zóna s výkonem max. 1800 W
2. Varná zóna s výkonem max. 1200 W
3. Sklokeramický povrch varné desky
4. Tlačítko ZAP/VYP.
5. Ovládací panel

2.2 Ovládací panel



1. Tlačítko pro výběr varné zóny
2. Tlačítka pro nastavení výkonu/časovače
3. Tlačítko dětské pojistky
4. Tlačítko ZAP/VYP.
5. Tlačítko časovače

2.3 Informace o spotřebiči

Mikro počítačová sklokeramická varná deska splňuje nejrůznější požadavky v kuchyni díky odporovému topnému kabelu, mikro počítačovému ovládnání a možnosti nastavit různý výkon. Jedná se tak o optimální volbu pro moderní rodiny.

Sklokeramická varná deska je zaměřená na zákazníka a má proto uzpůsobený design. Vyznačuje se bezpečným a spolehlivým výkonem a přispívá tak k tomu, aby byl Váš život pohodlný a mohli jste si plně užívat všech radostí, které Vám život nabízí.

2.4 Princip fungování varné desky

Tato sklokeramická varná deska využívá k ohřevu odporový topný kabel. Výstupní výkon se upravuje pomocí dotykových ovládacích prvků.

2.5 Před použitím nové sklokeramické varné desky

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

2.6 Technické specifikace

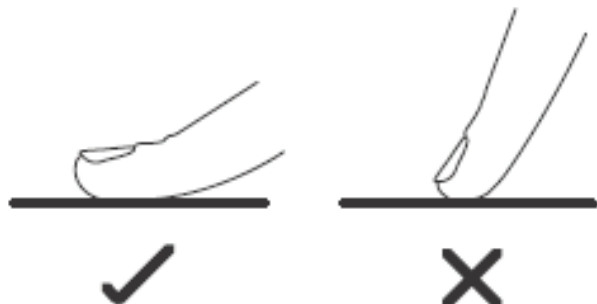
Varná deska	PHS 302 C
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2700 - 3300W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	288 x 520 x 55
Vestavěné rozměry A × B (mm)	268 x 500

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

ČÁST 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.

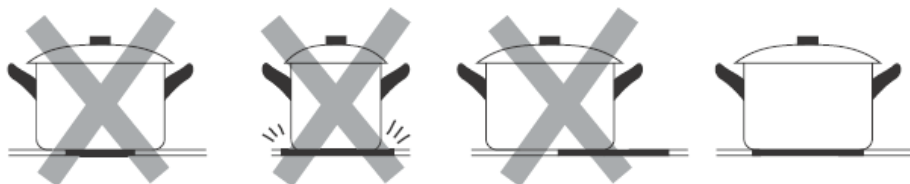


3.2 Volba správné varné nádoby

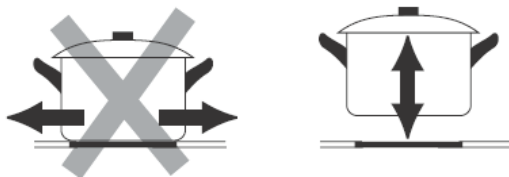
Nepoužívejte varné nádoby s ostrými hranami nebo zaobleným dnem.



Ujistěte se, že je dno varné nádoby hladké, celou plochou přiléhá ke sklokeramickému povrchu varné desky a má stejnou velikost jako zvolená varná zóna. Varnou nádobu vždy umístěte doprostřed varné zóny.



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




3.3 Způsob používání

3.3.1 Zahájení vaření

Po zapnutí zazní jeden akustický signál, všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že se sklokeramická varná deska nachází v pohotovostním režimu.

Dotkněte se tlačítka ZAP./VYP. Na všech kontrolkách se zobrazí „-“.	
Na varnou zónu položte vhodnou varnou nádobu, kterou chcete používat. <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, zda je dno varné nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.	
Dotkněte se tlačítka pro výběr požadované varné zóny (např. varná zóna 3#)	
Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ zvolte nastavení úrovně tepla. <ul style="list-style-type: none">• Pokud si ne zvolíte nastavení úrovně tepla do 1 minuty, sklokeramická varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu v kroku 1.• Nastavení teploty můžete kdykoli v průběhu vaření upravit.	

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.

H





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  a v případě potřeby můžete sklokeramickou varnou desku vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP , ale při dalším použití budete muset varnou desku nejprve odemknout.

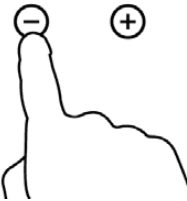
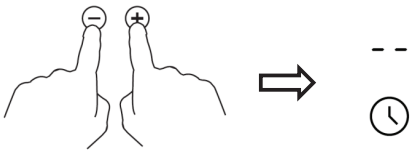


3.3.4 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku, pokud současně na varné desce vaříte. V takovém případě časovač nevykne 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

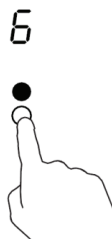


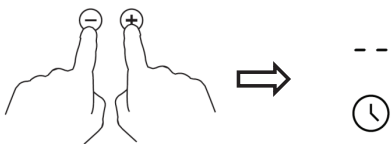


Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

<p>Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá. Používat jen tehdy, když je některá varná zóna zapnutá.</p>	
<p>Dotkněte se tlačítka časovače; kontrolka časovače se rozblíká. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte požadovanou hodnotu. Kontrolka minutky se rozblíká a na displeji se zobrazí nastavený čas.</p>	
<p>Po nastavení času začne ihned odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času bude znít 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „-“.</p>	

Tip:

- Dotykem tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte nastavovanou hodnotu o 1 minutu.
- Dotykem a podržením tlačítka „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte nastavovanou hodnotu o 10 minut.
- Pokud nastavovaná hodnota překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

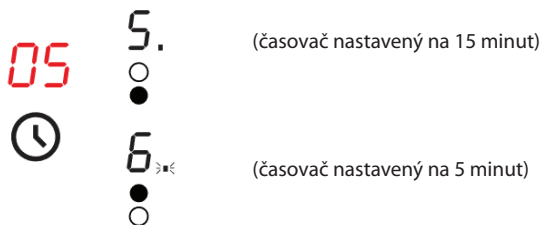
b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotkněte se tlačítka varné zóny, pro kterou chcete časovač nastavit.	
Dotkněte se tlačítka časovače. Na kontrolce časovače se zobrazí „10“.	
Pomocí tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte požadovanou hodnotu.	
Současným dotykem „-“ a „+“ časovač zrušíte a na displeji minutky se zobrazí „-“.	
Po nastavení času ihned začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.	
Když uplyne časovač vaření, příslušná varná zóna se automaticky vypne.	

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

a) Pokud nastavíte časovač pro několik varných zón současně, na displeji časovače se zobrazí nejkratší čas (příklad: časovač varné zóny 1# je nastavený na 5 minut, časovač varné zóny 2# je nastavený na 15 minut, na displeji časovače se zobrazuje „5“).

POZNÁMKA: Bliká červená tečka odpovídající varné zóny.



b) Jakmile uplyne nastavený čas, příslušná varná zóna se vypne. Poté se na displeji zobrazí nový nejkratší čas a rozblíká se tečka odpovídající zóny.



c) Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



Poznámka:

a) Červená tečka vedle kontrolky úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je zvolená varná zóna.



b) Pokud chcete po nastavení časovače změnit nastavenou hodnotu, začněte krokem 1.

c) Způsob nastavení časovače pro dvě varné zóny je stejný jako u nastavení jedné zóny.

3.3.5 Ochrana před přehřátím

Teplotní snímač monitoruje teplotu uvnitř sklokeramické varné desky. Pokud je zjištěná teplota nadměrně vysoká, sklokeramická varná deska se automaticky vypne.

3.3.6 Upozornění na zbytkové teplo

Varná zóna zůstává teplá i určitý čas po vypnutí. Kontrolka „H“ Vás upozorňuje na to, která varná zóna je ještě horká na dotyk.

3.3.7 Přednastavené funkční časy

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce pro vaši sklokeramickou 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

ČÁST 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 převařilo. Měli byste také uvařit omáčky na bázi vajec a mouky zahuštěné pod bodem varu.
- Některé úlohy, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo správně vařilo v doporučeném čase.

4.1.2 Pečení steaku

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

4.1.3 Smažení

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

ČÁST 5. NASTAVENÍ TEPLA

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

Nastavení tepla	Vhodnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohřívání malých množství potravin• tání čokolády, másla a potravin, které se rychle připálí• jemné vaření• pomalé ohřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opětovné ohřívání• rychlé vaření• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• opékání• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení• škvareň• přivádění polévky do varu• vaření vody

ČÁST 6. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené jídlem nebo nesladké skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Když je sklo stále teplé (ale ne horké!), naneste čisticí prostředek na varné desky. 3. Opláchněte a otřete dosucha čistou tkaninou nebo papírovou utěrkou. 4. Znova zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je vypnuté napájení varné desky, nebude znázorněna žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte mimořádně opatrní. • Sklo mohou poškrábat drátěnky, některá vlákna z nylonu a drsné/hrubé čisticí prostředky. Vždy si přečtěte štítek, abyste si ověřili, zda je váš čistič vhodný. • Nikdy nezanechávejte zbytky po čištění na varné desce: sklo se může znečistit.
Sladké pokrmy, marmelády a zrnká cukru.	Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.	<ul style="list-style-type: none"> • Co nejdříve odstraňte skvrny, které zůstaly po rozpuštění, vykypěném 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	Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

ČÁST 7. RADY A TIPY


Problém	Možné příčiny	Řešení
Sklokeramická varná deska nelze zapnout.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je sklokeramická 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 sklokeramické 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 různě vibrují).	To je běžné pro varné nádoby a neznámá to poruchu.

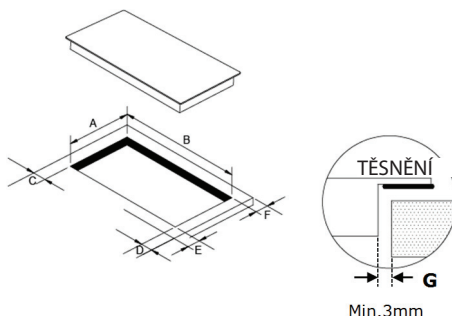
ČÁST 8. INSTALACE

8.1 Volba instalačního vybavení

1. Vyřízněte plochu podle rozměrů uvedených na obrázku.

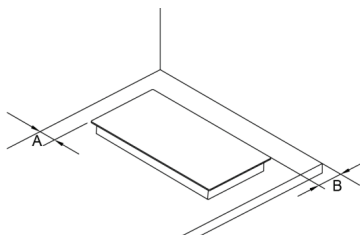
Pro účely instalace a použití se musí kolem otvoru zachovat minimální prostor 50 mm. Tloušťka pracovní plochy musí být minimálně 30 mm. Vyberte materiál odolný vůči teplu a izolovaný pracovní povrch (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál se nesmí používat jako materiál pracovního povrchu, 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.



A	B	C	D	E	F	G
268 + 4 mm	500 + 4 mm	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	50 mm mini	3 mm mini

2. Sklokeramickou varnou desku lze vestavět do pracovní desky. Umístěte sklokeramickou desku vodorovně, viz obrázek:

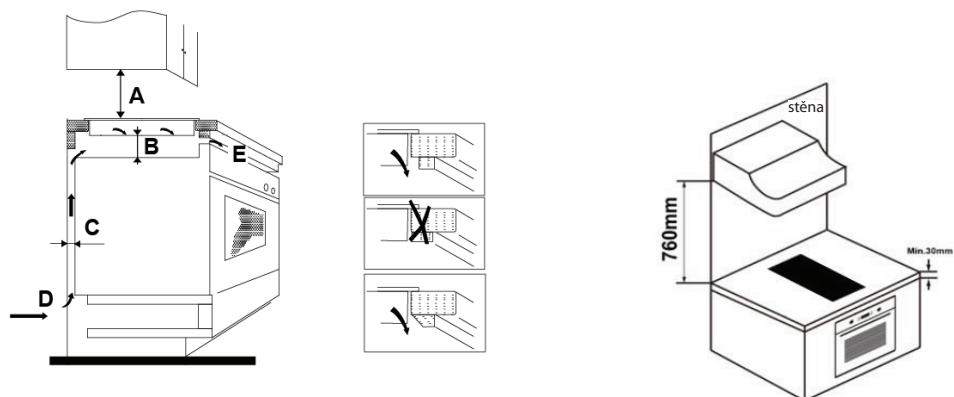


A	B
50 mm mini	50 mm mini

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



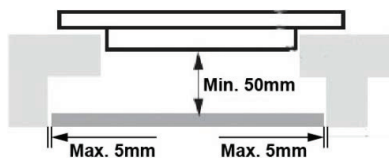
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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 sklokeramická 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.





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

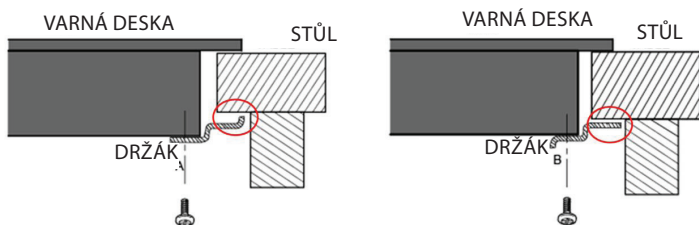
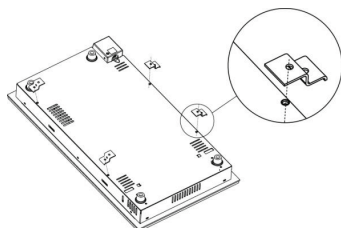


- Uvědomte si, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě do 150 °C, aby se zabránilo rozlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí odolat teplotě 90 °C.

8.2 Před umístěním upevňovacích držáků

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

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



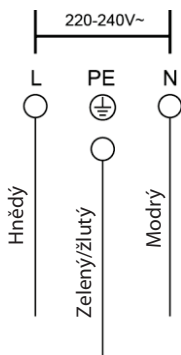
Držáky se po instalaci za žádných okolností nesmí dotýkat vnitřních povrchů pracovní plochy (viz obrázek).

8.3 Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku smí instalovat pouze kvalifikovaný personál nebo technik. K Vaším službám jsou odborníci, Nikdy neprovádějte instalaci varné desky svými silami.
2. Varnou desku nelze nainstalovat přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože by vlhkost mohl poškodit elektroniku varné desky.
3. Sklokeramická varná deska musí být nainstalovaná tak, aby bylo možné zajistit lepší vyzařování tepla a deska tak pracovala spolehlivě.
4. Stěna a oblast nad povrchem varné desky musí odolávat teple.
5. Vrstvená pracovní deska i lepidlo musí odolávat teple, předejde se tak poškození.
6. Nepoužívejte k čištění varné desky parní čistič.
7. Tato sklokeramická varná deska smí být připojena pouze ke zdroji napájení s impedancí nepřekračující 0,427 ohmů. Informace o impedanci systému Vám poskytne Váš dodavatel elektrické energie.

8.4 Připojení varné desky k elektrické síti

Zdroj napájení by měl být připojen v souladu s příslušnou normou nebo pomocí jednopólového jističe. Způsob připojení je uveden níže.



1. Výměnu napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů provést pouze technik autorizovaného servisního střediska.
2. Pokud připojíte spotřebič k elektrické síti přímo pomocí všepólového vypínače, vzdálenost mezi kontakty ve vypnutém stavu musí být alespoň 3 mm.
3. Instalační technik musí zajistit správnou instalaci v souladu s platnými směrnici a předpisy.
4. Napájecí kabel nelze ohýbat ani na něj vyvíjet tlak.
5. Napájecí kabel pravidelně kontrolujte. Jeho výměnu smí provést pouze kvalifikovaný technik.



Povrch spodní části varné desky a napájecí kabel nesmí být po instalaci přístupný.

TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na spotřebiči. Uchovejte návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s EcoDesignem a EN60350-2:2013+A11. Požadavky na přístup vzduchu pro správný provoz přístroje, minimální vzdálenost od zdi a rozměry přístroje, jsou součástí tohoto návodu. V případě dalších dotazů se obraťte na výrobce.

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

Označení modelu a sériové číslo naleznete na typovém štítku. Polohu typového štítku je možné změnit bez předchozího upozornění.

Originální náhradní díly pro některé konkrétní komponenty jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let. Závísí to na typu komponentu a na uvedení posledního spotřebiče daného modelu na trh.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisu mějte k dispozici modelové označení, sériové číslo a popis závady.

Pro stažení dokumentů navštivte www.philco.cz.

Pro nahlášení závady a získání dalších servisních informací navštivte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikviduje na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

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

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

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



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

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

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanitasy 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

PHILCO[®] 

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