

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHCP 2020

User's Manual
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató





INDUCTION COOKER

PHCP 2020

User's Manual

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

CONTENTS

PART 1: SAFETY PRECAUTIONS	3
PART 2: WORKING PRINCIPLE	5
PART 3: EACH PARTS NAME	6
PART 4: OPERATING INSTRUCTIONS	7
PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE	10
PART 6: PAY ATTENTION	11
PART 7: TROUBLE SHOOTING	12


Note: Please read this manual carefully before use.

Thanks for using our cookers. Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much easier and comfortable.

As we are continuously improving our products, so if there is any change to technical specifications without prior notice.

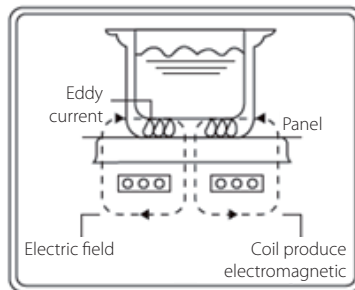
PART 1: SAFETY PRECAUTIONS

1. Household and indoor use only.
2. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
3. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
4. The appliance is only intended for the purpose described in user manual. Do not use appliance or any part of the appliance out of the intended use to avoid risk.
5. The use of attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
10. Symbol  its meaning is: Caution, hot surface!
11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
12. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
13. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

PART 2: WORKING PRINCIPLE

When the power connection is ON, the electric current will produce magnetic field in the induction coil, which is embedded in the machine. As soon as the magnetic force lines in the magnetic field touch the alloy steel pot/boiler, it will produce the heating effect, which would lead to the heating of the food in the pot.



PART 3: EACH PARTS NAME

Product Name:	Induction Cooker
Model No.:	PHCP 2020
Rated Voltage:	AC 220-240V~
Fated Frequency:	50-60Hz
Rated Power:	2000W
Production against electric shock:	Class II

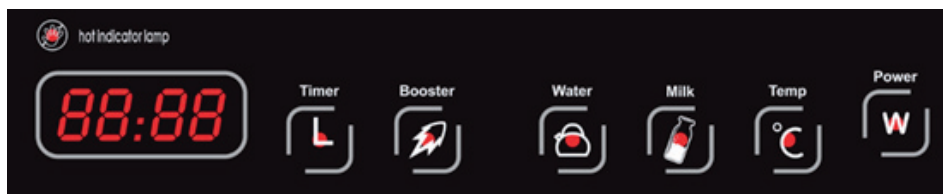


USING METHOD

1. Put the pot with food on the centre of the plate.
2. Connect the plug into the 220V, 16 Amp power socket. The machine is now ready for use.
3. Press the ON/OFF button, and then choose the function button.
4. After cooking, press the ON/OFF button again to switch off the power supply. Then pull the plug out of the electric outlet

PART 4: OPERATING INSTRUCTIONS

FUNCTION DISTRIBUTION ILLUSTRATION



Operation Surface: 4 Digital LED Display Indicator, hot indicator light, Knob control

Functions: ON/OFF, Timer Setting, Booster, Water, Milk, Temperature, Power

HOW TO OPERATE

Status Introductions

Off Status: Plug the power cord into main supply, the cooker goes into off status.

Standby Status: In off status, Press down the knob, the knob indicator is on, the cooker enters standby status; time display shows "on", press any function to enter working status within 60 seconds, otherwise, the cooker goes back to off status.

Switch On: In standby status, press any function to enter working status.

The cooker will self-detect whether there is pot on it.

If there is no pot or unsuitable pot on the cooker, the screen shows "E0", the cooker will return to OFF status after approx. 30 seconds if there is still no pot; if the suitable pot be put on the cooker, it will start work automatically and enter relative working mode.

Switch Off: In non-shutdown status, press the pop-up knob to switch off the cooker.

PROCESS INTRODUCTIONS

Power

- When in switch on or other cooking modes, press "Power" button enters into power heating function , power indicators keep constant on, the default heat power is 1600W, the LED shows "1600".
- Turning knob to decrease or increase the power. Minimum 200W, max 1800 W.
- In Power status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".
- In Power status, enter a function by pressing related button.

Temp.

- When in switch on or other cooking modes, press "Temp" button enters into temperature function , temperature indicators keep constant on, the default heat temperature is 220 °C, the LED shows "220".
- Turning knob to decrease or increase the temperature. Minimum 60 °C, max 240 °C
- In Temp. status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".
- In Temp. status, enter a function by pressing related button.

Comparison table for Power & Temp.

Levels	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Power (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	P (2000W)
Temp. (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240	P

Booster

- When the cooker working in Power or Temp. status, press "Booster" one time to enter booster function with the display show "P". It will go back to previous working level after 5 minutes.
- Press "Booster" again to cancel the booster function.
- In Booster status, no timer and no power level adjustment.

Water

- When in switch on or other cooking modes, press "Water" button enters into heating water function, Water indicators keep constant on, the default heat temperature is 1800W, the LED shows "1800".
- Water is automatic function, no power level adjustment in water status. The default working time is 20 minutes, when time is up, it switches off automatically.
- In water status, press "Timer" to set time, the range is "0:03-0:40".
- In water status, enter a function by pressing related button.

Milk

- When in switch on or other cooking modes, press "Milk" button enters into warm milk function, Milk indicators keep constant on, the default heat temperature is 60 °C, the LED shows "60".
- Milk is automatic function, no power level adjustment in milk status. The default working time is 9 minutes, when time is up, it switches off automatically.
- In milk status, press "Timer" to set time, the range is "0:03-0:15".
- In milk status, enter a function by pressing related button.

Timer

- When in working status, press "Timer" button one time enters into timer function, timer indicators keep constant on, screen shows "0:00" and flashes. Turning knob to decrease or increase the time.
- After 5 seconds of time setting, the cooker will confirm setting automatically.
- Then alternate displays time count down and working level.

Function	Power	Temp.	Water	Milk
Timer range	0:01-3:00	0:01-3:00	0:03-0:40	0:03-0:15

Functions Parameter Table

Functions	Default working time	Timer range	Default power/Temp.
Power	2:00	0:01-3:00	1600 W
Temp.	2:00	0:01-3:00	220 °C
Booster	0:05	/	P
Milk	0:09	0:03-0:15	60 °C
Water	0:20	0:03-0:40	1800 W

High Temperature Warning: After using, do not touch if the indicator lamp keep constant on. Cooker surface temperature higher than 80 °C; Indicator lamp will disappear when cooker surface temperature lower than 80 °C.

SAFETY NOTICE

- Please do not use the electrical outlet of 16A alone, do not use general sockets, do not use other appliances at the same time.
- When using, please make induction cooker in smooth place and keep the distance from the wall over 10cm.
- Do not use induction cooker near gas cooker and kerosene cooker.
- Do not clean induction cooker with water directly prevent any risks.
- Do not insert wire etc. do not jam inlet and outlet. Prevent any risks.
- Do not put subjects on the plate, protect high temperature cause any risk.

- Seal food, please heating after open lid.
- Do not use induction cooker on iron place, include any places where with over 10cm metal mat.
- Do not put empty pot on induction cooker, prevent affect the product's performance, even any risks.
- Often clean induction cooker, avoid the ingress fan, affect the normal work.
- When using, please do not touch the plate with your hand, avoid scald.
- If the power line is damage, must use professional line to replace.
- Do not let children use induction cooker alone, avoid scald.
- If use of cardiac pacemaker please confirm with professional doctors, if without influence then can use induction cooker.

FRIENDLY AND NON-FRIENDLY COOKWARE

Friendly cookware:

Material: Iron or stainless steel. Shape: Bottom diameter about 12-20cm saucepan or bottom size is 12-20cm square pot.

Non-Friendly cookware:

Material: Non-iron metal, ceramic, glass and the bottom is made of cooper or aluminum pot.
Shape: Bottom uneven, diameter less than 12cm.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off the appliance by pressing "On/ Off" and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dishwashing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

PART 6: PAY ATTENTION

1. When do not use the machine, please unplug power plug.
2. Please keep the machine clean, lest cockroaches and small insect enter, cause a short circuit.
3. Do not clean with water directly or put it in water.
5. When the plate and bottom are dirty, continue to use will burn and clean very difficultly.
5. When the power cord damage, please consult specialized after-sale replacement of the same model's power cord.

FEATURES

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the base of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob. (Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

Only use cookware that is suitable for induction hobs:

1. Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
2. Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminum, copper and stainless steel, as well as non-metallic vessels made of porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.
3. Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used. Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the induction hob functions perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat. The diameter may not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 20 cm.

PART 7: TROUBLE SHOOTING

TROUBLE	POTENTIAL CAUSES	RESOLUTION
LED shows E0	No pot or Pot too small, material, position not right.	Put the suitable pot on the surface of the cooker.
LED shows E1	Too low voltage protection.	Please ensure $800V < \text{voltage} < 270V$, $220V \sim 240V$ is preferred.
LED shows E2	High voltage protection.	Please ensure $80V < \text{voltage} < 270V$, $220V \sim 240V$ is preferred.
LED shows E3	Temperature sensor open circuit or short circuit.	Please return the cooker to the service center for checking and repairing.
LED shows E4	IGBT sensor open or short circuit.	Please return the cooker to the service center for checking and repairing.
LED shows E5	Dry heating protection.	Start again after the temperature cool down.
LED shows E6	IGBT overheat.	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing.
LED shows E7	Thermocouple (panel temperature sensor) invalidation protection.	Please return the cooker to the service center for checking and repairing.

Note: If the faults can not be resolved, please do not disassemble the appliance by yourself, but return it to the service center for repairing. If you disassemble the appliance by yourself, we have the right to make the warranty invalid. Dangers or other safety accidents caused by this will also be charge to the user.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.



INDUKČNÍ VAŘIČ

PHCP 2020

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám za zakoupení výrobku značky PHILCO. Aby mohl Váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

OBSAH

ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	3
ČÁST 2: FUNKČNÍ PRINCIP SPOTŘEBIČE.....	5
ČÁST 3: POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
ČÁST 4: PROVOZNÍ POKYNY	7
ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	10
ČÁST 6: OSTATNÍ POKYNY.....	11
ČÁST 7: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	12


Poznámka: Před prvním použitím si pečlivě přečtete tento návod.

Děkujeme Vám za používání našich vařičů. Před použitím si prosím pozorně přečtete tento návod k obsluze a uschovejte jej pro případné další použití. Věříme, že vynikající výkon vařiče přispěje k tomu, že Váš život bude mnohem jednodušší a pohodlnější.

Naše výrobky neustále zdokonalujeme, proto je možné, že dojde ke změnám technických údajů bez předchozího upozornění.

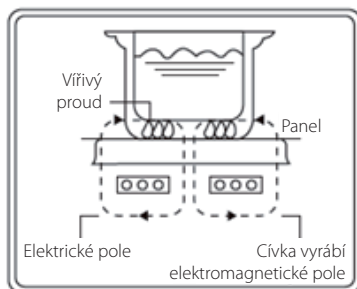
ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Spotřebič je určen k použití pouze v domácnostech a vnitřních prostorech.
2. Pokud už spotřebič nebudete používat nebo jej chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
3. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
4. Spotřebič je určen pouze k účelům popsaným v návodu k obsluze. Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte spotřebič ani jeho části k účelům, které nejsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.
5. Používání příslušenství, které nedoporučuje nebo neprodává výrobce spotřebiče, může způsobit zranění osob.
6. Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
7. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

8. Výměnu poškozeného napájecího kabelu smí z bezpečnostních důvodů provést pouze výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba.
9. Během provozu může být teplota přístupných povrchů vysoká.
10. Symbol  znamená: Pozor, horký povrch!
11. Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
12. **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch vařiče prasklý, vypněte spotřebič, předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
13. Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a zátky, by se neměly umísťovat na varnou zónu, protože by se mohly zahřát.
14. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobném prostředí, jako například:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - pro klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích ubytovacího typu;
 - v penzionech.

ČÁST 2: FUNKČNÍ PRINCIP SPOTŘEBIČE

Po ZAPNUTÍ spotřebiče produkuje elektrický proud v indukční cívkce, která je zabudována ve spotřebiči, magnetické pole. Jakmile se magnetické silové čáry v magnetickém poli dotknou varné nádoby z legované oceli, vyvolá to ohřívací efekt, který vede k ohřevu pokrmu ve varné nádobě.



ČÁST 3: POPIS SPOTŘEBIČE

Název produktu:	Indukční vařič
Číslo modelu:	PHCP 2020
Jmenovité napětí:	AC 220 - 240 V~
Jmenovitá frekvence:	50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon:	2000 W
Ochrana proti úrazu elektrickým proudem:	Třída II

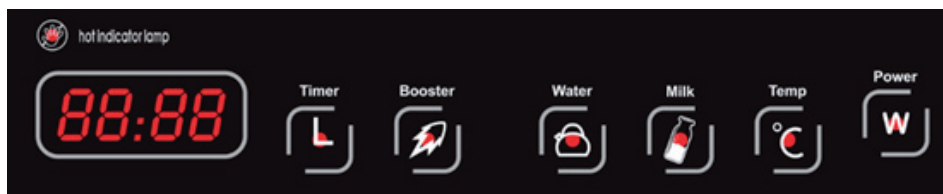


ZPŮSOB POUŽITÍ

1. Umístěte varnou nádobu z pokrmem do středu varné zóny.
2. Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky s hodnotami 220 V a 16 A. Spotřebič je nyní připraven k použití.
3. Stiskněte tlačítko ZAP./VYP. a potom zvolte funkční tlačítko.
4. Po ukončení vaření stiskněte znovu tlačítko ZAP./VYP., abyste vypnuli napájení. Potom vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.

ČÁST 4: PROVOZNÍ POKYNY

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovládací panel: 4 digitální LED indikátory, indikátor horkého povrchu, otočný ovladač

Funkce: ZAP./VYP., NASTAVENÍ ČASOVAČE, ZESÍLENÍ VÝKONU, VODA, MLÉKO, TEPLOTA, VÝKON

ZPŮSOB OBSLUHY

Popis jednotlivých provozních režimů

Režim vypnutí: Zapojte napájecí kabel do elektrické sítě, vařič se přepne do režimu vypnutí.

Pohotovostní režim: Ve vypnutém stavu stiskněte otočný ovladač, indikátor otočného ovladače se rozsvítí, vařič se přepne do pohotovostního režimu; když se na displeji zobrazí „zap.“, stiskněte do 60 sekund libovolnou funkci, abyste spotřebič přepnuli do pracovního režimu; v opačném případě se vařič vrátí do vypnutého stavu.

Zapnutí napájení: V pohotovostním režimu stiskněte libovolnou funkci pro aktivaci provozního režimu.

Vařič samostatně detekuje, zda je na něm umístěna varná nádoba.

Pokud na vařiči není žádná nádoba nebo se na něm nachází nevhodná nádoba, na displeji se zobrazí „E0“, vařič se po přibližně 30 sekundách vrátí do stavu vypnutí, pokud na něm stále není žádná varná nádoba; pokud na vařič položíte vhodnou varnou nádobu, začne pracovat automaticky a aktivuje relativní provozní režim.

Vypnutí napájení: V režimu bez vypnutí vypnete vařič stisknutím vyskakovacího otočného ovladače.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Power (Výkon)

- Když je spotřebič zapnutý nebo se nachází v jiných varných režimech, stisknutím tlačítka „Power“ aktivujete funkce ohřevu. Kontrolky napájení zůstávají stále zapnuté, přednastavený tepelný výkon je 1600 W, LED indikátor zobrazuje „1600“.
- Otáčením otočného ovladače snižujete nebo zvyšujete výkon. Minimální výkon je 200 W, maximální výkon je 1800 W.
- V režimu napájení stiskněte „Timer“ pro nastavení časovače; rozsah nastavení je „0:01-3:00“.
- V režimu napájení zvolte funkci stisknutím příslušného tlačítka.

Temp. (Teplota)

- Když je spotřebič zapnutý nebo se nachází v jiných varných režimech, stiskněte tlačítko „Temp“ pro aktivaci nastavení teploty; indikátory teploty stále svítí, přednastavená teplota ohřevu je 220 °C, LED indikátor zobrazuje „220“.
- Otáčením otočného ovladače snižujete nebo zvyšujete teplotu. Minimální hodnota je 60 °C, maximální hodnota je 240 °C.
- V režimu nastavení teploty stiskněte „Timer“ pro nastavení časovače; rozsah nastavení je „0:01-3:00“.
- V režimu nastavení teploty zvolte funkci stisknutím příslušného tlačítka.

Srovnávací tabulka pro výkon a teplotu

Úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Výkon (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	P (2000 W)
Tepl. (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240	P

Booster (Posílení výkonu)

- Když se vařič nachází v režimu napájení nebo nastavení teploty, jedenkrát stiskněte tlačítko „Booster“. Aktivuje se funkce posílení výkonu a na displeji se zobrazí „P“. Po 5 minutách se vařič vrátí na předchozí pracovní úroveň.
- Opětovným stisknutím tlačítka „Booster“ funkci posílení výkonu zrušíte.
- V režimu posílení výkonu není možné provést úpravu nastavení časovače a výkonu.

Water (Voda)

- Když se vařič nachází v režimu napájení nebo v jiném varném režimu, stisknutím tlačítka „Water“ aktivujete funkci ohřevu vody. Indikátory vody stále svítí, přednastavená teplota ohřevu je 1800 W, LED indikátor zobrazuje „1800“.
- „Water“ je automatická funkce, nelze tedy upravit přednastavený výkon vařiče. Přednastavená provozní doba je 20 minut, po uplynutí této doby se funkce automaticky vypne.
- V režimu ohřevu vody stiskněte tlačítko „Timer“ pro nastavení časovače; rozsah je „0:03-0:40“.
- V režimu ohřevu vody vyberte funkci stisknutím příslušného tlačítka.

Milk (Mléko)

- Když se vaříč nachází v režimu napájení nebo v jiném varném režimu, stisknutím tlačítka „Milk“ aktivujete funkci ohřevu mléka. Indikátory ohřevu mléka stále svítí; přednastavená teplota ohřevu je 60 °C, LED indikátor zobrazí „60“.
- „Milk“ je automatická funkce, pro kterou nelze upravit přednastavený výkon. Přednastavená provozní doba je 9 minut, po uplynutí této doby se funkce automaticky vypne.
- V režimu ohřevu mléka stiskněte tlačítko „Timer“ pro nastavení časovače; rozsah je „0:03-0:15“.
- V režimu ohřevu mléka zvolte funkci stisknutím příslušného tlačítka.

Timer (Časovač)

- V provozním stavu stiskněte jednou tlačítko „Timer“ pro aktivaci funkce časovače; indikátory časovače stále svítí, na displeji se zobrazuje „0:00“ a bliká. Otáčením otočného ovladače snižujete nebo zvyšujete čas.
- Po uplynutí 5 sekund od nastavení času vaříč automaticky potvrdí nastavení.
- Poté se střídavě zobrazuje odpočítávání času a provozní výkon.

Funkce	Power	Temp.	Water	Milk
Rozsah časovače	0:01-3:00	0:01-3:00	0:03-0:40	0:03-0:15

Tabulka parametrů funkcí

Funkce	Přednastavená provozní doba	Rozsah časovače	Přednastavený výkon/teplota
Power	2:00	0:01-3:00	1600 W
Temp.	2:00	0:01-3:00	220 °C
Booster	0:05	/	P
Milk	0:09	0:03-0:15	60 °C
Water	0:20	0:03-0:40	1800 W

Varování před vysokou teplotou: Po použití se nedotýkejte vaříče, pokud indikátor stále svítí. Povrchová teplota vaříče je vyšší než 80 °C; indikátor zmizí, jakmile povrchová teplota vaříče klesne na hodnotu nižší než 80 °C.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Spotřebič připojte k samostatné elektrické zásuvce 220 V / 16 A. K této zásuvce nesmí být současně připojeny jiné spotřebiče.
- Při používání umístěte indukční vaříč na rovný povrch a dodržujte vzdálenost od stěny více než 10 cm.
- Nepoužívejte indukční vaříč v blízkosti plynového a petrolejového sporáku.
- Indukční vaříč nečistěte přímo vodou, abyste předešli jakýmkoli rizikům.
- Z bezpečnostních důvodů neblokujte otvory pro vstup a výstup vzduchu a nezasunujte do nich žádné předměty.
- Z bezpečnostních důvodů nepokládejte na varnou zónu žádné předměty. Chraňte spotřebič před vysokou teplotou.

- Konzervované pokrmy ohřívejte až po otevření víčka.
- Vyhněte se používání vařiče na železných plochách včetně jakéhokoli místa, kde je použito více než 10 cm železa.
- Na indukční vařič nedávejte prázdnou varnou nádobu, aby nedošlo k ovlivnění výkonu vařiče. Předejdete tak s tím spojeným rizikům.
- Indukční vařič často čistěte. Dbejte na to, aby do otvorů ventilátoru nevnikly žádné předměty. V opačném případě by mohlo dojít k negativnímu ovlivnění činnosti spotřebiče.
- Při používání se nedotýkejte varné zóny rukou, zabráníte tak popálení.
- Výměnu poškozeného napájecího kabelu smí provést pouze profesionál.
- Děti nesmí používat indukční vařič bez dohledu odpovědné osoby, v opačném případě by se mohly popálit.
- Pokud používáte kardiostimulátor, zkonzultujte vhodnost používání indukčního vařiče s ošetřujícím lékařem a ujistěte se, že nedojde k negativnímu ovlivnění Vašeho zdraví.

VHODNÉ A NEVHODNÉ VARNÉ NÁDOBY

Vhodné varné nádoby:

Materiál: Železo nebo nerezová ocel. Tvar: Spodní průměr nádoby přibližně 12 - 20 cm nebo čtvercová nádoba s velikostí dna 12 - 20 cm.

Nevhodné varné nádoby:

Materiál: Neželezný kov, keramika, sklo a nádoby s dnem vyrobeným z mědi nebo hliníku.
Tvar: Nerovné dno, průměr dna menší než 12 cm.

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka „ZAP/VYP“ a vyčkejte, dokud nezhasne světlo. Po vypnutí správně odpojte napájecí kabel.
2. Chvilí vyčkejte a nechte spotřebič vychladnout.
3. Na odstranění nečistot můžete použít jemný čisticí prostředek nebo prostředek na mytí nádobí a měkký hadřík.
4. Nečistěte spotřebič pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody. Voda by se mohla dostat dovnitř spotřebiče a poškodit jej.
5. Před vařením se vždy ujistěte, že jsou varná zóna i dno varné nádoby čisté, protože v opačném případě se nečistoty z varné nádoby nebo hrnce přilepí na varnou zónu a způsobí její zabarvení.
6. Větrací otvory můžete vyčistit vysavačem, který vysaje nečistoty, nebo můžete použít bavlněný hadřík, pokud jsou nečistoty mastné.
7. K vyčištění povrchu je možné použít i zubní kartáček s malým množstvím čisticího prostředku. Na kartáček však při čištění netlačte.
8. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani silné čisticí prostředky, protože by to mohlo způsobit chemickou reakci.
9. Po odstranění nečistot spotřebič otřete suchým měkkým hadříkem.

ČÁST 6: OSTATNÍ POKYNY

1. Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
2. Udržujte spotřebič v čistotě. Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikli hmyz a nedošlo tak ze zkratu.
3. Nečistěte spotřebič přímo vodou ani jej neponořujte do vody.
4. Případné nečistoty na varné zóně a dnu spotřebiče ihned odstraňte, aby nedošlo k jejich připečení. Připečené nečistoty se odstraňují jen s velkými obtížemi.
5. Poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze autorizovaný technik, a to za napájecí kabel stejného typu.

VLASTNOSTI

Zatímco se standardní varné desky samy zahřívají, v indukční desce se teplo vytváří ve spodní části varné nádoby. Samotná varná deska se nezahřívá; zahřeje se, když se pokrm ohřeje ve varné nádobě a teplo z varné nádoby se odráží na varné desce (zpětný ohřev).

Je to způsobeno energetickým polem, které vytváří teplo pouze v magneticky vodivých materiálech, například ve varných nádobách ze železa. V jiných materiálech, jako je porcelán, sklo nebo keramika, nemůže energetické pole vytvářet žádný výhřevný efekt.

Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční varné desky:

1. Vhodné varné nádoby jsou hrnce a pánve se dnem z oceli nebo litiny. Můžete je identifikovat podle značek na varné nádobě nebo podle toho, zda se na spodní části varné nádoby udrží magnet.
2. Nevhodné varné nádoby jsou vyrobeny z jakéhokoli nemagnetického kovu, jako je hliník, měď a nerezová ocel, jakož i nekovové nádoby vyrobené z porcelánu, skla, keramiky, plastu atd.
3. Tenká dna varných nádob jsou vhodnější pro indukční vaření než hrubá vícevrstvá dna. Velmi krátké časy odezvy na úpravu nastavení (krátký čas přehřívání, rychlé a kontrolovatelné zezlátnutí pokrmu) nejsou možné, pokud se používají varné nádoby se silným dnem. Používejte pouze varné nádoby vhodné pro konkrétní velikost varné desky. To je jediný způsob, jak zajistit perfektní fungování indukční varné desky. Dno varné nádoby nesmí být nerovné, musí na varné zóně sedět rovně. Průměr dna nesmí být menší než 12 cm, aby se zajistilo, že energetické pole bude působit. Nepoužívejte varné nádoby s průměrem dna větším než 20 cm.

ČÁST 7: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Na displeji se zobrazuje E0	Žádná varná nádoba nebo velmi malá varná nádoba, nevhodný materiál, nesprávná poloha.	Umístěte na varnou zónu vhodnou varnou nádobu.
Na displeji se zobrazuje E1	Ochrana před velmi nízkým napětím.	Dbejte na to, aby se upřednostnilo napětí 800 V < napětí <270 V, 220 V ~ 240 V.
Na displeji se zobrazuje E2	Ochrana před vysokým napětím.	Dbejte na to, aby se upřednostnilo napětí 80 V < napětí <270 V, 220 V~240V.
Na displeji se zobrazuje E3	Přerušený obvod nebo zkrat snímače teploty.	Nechte vaříč zkontrolovat a opravit v servisním středisku.
Na displeji se zobrazuje E4	IGBT senzor je v neuzavřeném el. obvodu nebo zkratoval.	Nechte vaříč zkontrolovat a opravit v servisním středisku.
Na displeji se zobrazuje E5	Umístěná nádoba je bez obsahu.	Začněte znovu po ochlazení teploty.
Na displeji se zobrazuje E6	IGBT je přehřáté.	Zkontrolujte, zda nedochází k blokování vstupu a výstupu vzduchu. Pokud ne, nechte vaříč zkontrolovat a opravit v servisním středisku.
Na displeji se zobrazuje E7	Ochrana před poškozením termočlánku (panelový teplotní snímač).	Nechte vaříč zkontrolovat a opravit v servisním středisku.

Poznámka: Pokud poruchy nelze odstranit, spotřebič sami nerozebírejte. Nechte jej zkontrolovat a opravit v servisním středisku. Pokud spotřebič rozeberete svými silami, může dojít ke ztrátě záruky. V takovém případě Vám budou účtována veškerá poškození, která v této souvislosti vznikla.

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

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

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

Likvidace v jiných státech mimo Evropské unie

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



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

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



INDUKČNÝ VARIČ

PHCP 2020

Návod na obsluhu

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

ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....	3
ČASŤ 2: FUNKČNÝ PRINCÍP SPOTREBIČA.....	5
ČASŤ 3: NÁZVY JEDNOTLIVÝCH ČASŤÍ.....	6
ČASŤ 4: PREVÁDZKOVÉ POKYNY.....	7
ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	10
ČASŤ 6: VENUJTE POZORNOSŤ.....	11
ČASŤ 7: RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	12


Poznámka: Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod.

Ďakujeme, že používate naše variče. Pred použitím si prosím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie. Veríme, že vynikajúci výkon urobí váš život oveľa jednoduchším a pohodlnejším.

Naše výrobky neustále zdokonalujeme, takže je možné že dôjde k zmenám v technických údajoch bez predchádzajúceho upozornenia.

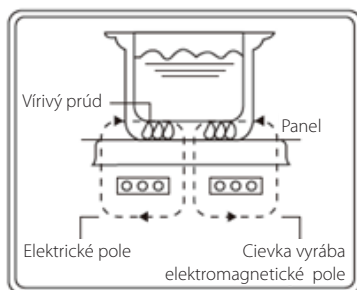
ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Na použitie iba v domácnostiach a vnútorných priestoroch.
2. Pred nepoužívaním a pred čistením spotrebiča odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.
3. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho kábel alebo zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
4. Spotrebič je určený iba na účel popísaný v návode na obsluhu. Nepoužívajte spotrebič ani jeho časti mimo určené použitie, aby ste predišli riziku.
5. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie osôb.
6. Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo ak nemajú dostatok skúseností a znalostí, a ak nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
7. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

8. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo riziku.
9. V priebehu prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká.
10. Symbol  znamená: Pozor horúci povrch!
11. Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
12. VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
13. Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a vrchnáky, by sa nemali umiestňovať na varnú platňu, pretože by sa mohli zahriať.
14. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely, ako napríklad:
 - Kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - Na farmách;
 - Klientmi v hoteloch, moteloch a iných prostrediach ubytovacieho typu;
 - V prostredí penziónov.

ČASŤ 2: FUNKČNÝ PRINCÍP SPOTREBIČA

Keď je sieťové pripojenie ZAPNUTÉ, elektrický prúd bude v indukčnej cievke, ktorá je zabudovaná v spotrebiči produkovať magnetické pole. Len čo sa magnetické silové čiary v magnetickom poli dotknú hrnca/varnej nádoby z legovanej ocele, vyvolá to ohrievací efekt, ktorý vedie k ohrevu jedla vo varnej nádobe.



ČASŤ 3: NÁZVY JEDNOTLIVÝCH ČASŤÍ

Názov produktu:	Indukčný varič
Číslo modelu:	PHCP 2020
Menovité napätie:	AC 220-240 V~
Menovitá frekvencia:	50 - 60 Hz
Menovitý výkon:	2000 W
Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom:	Trieda II

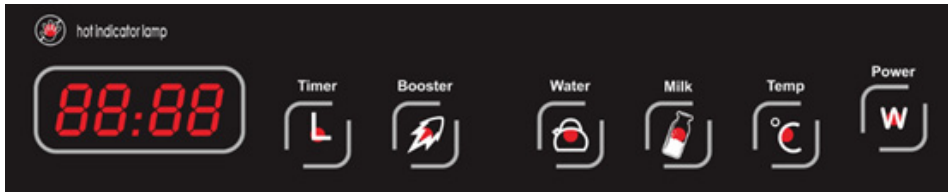


SPÔSOB POUŽITIA

1. Umiestnite varnú nádobu z jedlom do stredu platničky.
2. Pripojte zástrčku do 220 V a 16 A elektrickej zásuvky. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.
3. Stlačte tlačidlo ZAP./VYP. a potom zvolte funkčné tlačidlo.
4. Po ukončení varenia stlačte znovu tlačidlo ZAP./VYP., aby ste vypili napájanie. Potom vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

ČASŤ 4: PREVÁDZKOVÉ POKYNY

ZOBRAZENIE ROZDELENIA FUNKCIÍ



Prevádzkový povrch: 4 digitálny LED indikátory, indikátor horúceho povrchu, otočný ovládač
Funkcie: ZAP./VYP., Nastavenie časovača, Zosilnenie výkonu, Voda, Mlieko, Teplota, Výkon

SPÔSOB OBSLUHY

Popis jednotlivých stavov

Stav vypnutia: Zapojte napájací kábel do elektrickej siete, varič sa prepne do stavu vypnutia.

Pohotovostný stav: Vo vypnutom stave stlačte otočný ovládač, indikátor otočného ovládača sa rozsvieti, varič sa prepne do pohotovostného režimu; keď sa na displeji zobrazí „zap.“, stlačte do 60 sekúnd ľubovoľnú funkciu, aby ste sa dostali do pracovného stavu, v opačnom prípade sa varič vráti do vypnutého stavu.

Zapnutie napájania: V pohotovostnom stave stlačte ľubovoľnú funkciu na aktiváciu prevádzkového stavu.

Varič samostatne detekuje, či je na ňom umiestnená varná nádoba.

Ak na variči nie je žiadna alebo nevhodná varná nádoba, na displeji sa zobrazí „E0“, varič sa po približne 30 sekundách vráti do stavu vypnutia, ak na ňom stále nie je žiadna varná nádoba; ak na varič položíte vhodnú varnú nádobu, začne pracovať automaticky a aktivuje relatívny prevádzkový režim.

Vypnutie napájania: V stave bez vypnutia vypnete varič stlačením vyskakovacieho otočného ovládača.

PREDSTAVENIE PROCESU POUŽÍVANIA

Power (Výkon)

- Keď je spotrebič zapnutý alebo v iných varných režimoch, stlačením tlačidla „Power“ aktivujete funkcie ohrevania, indikátory napájania zostávajú stále zapnuté, prednastavený tepelný výkon je 1600 W, LED indikátor zobrazuje „1600“.
- Otáčaním otočného ovládača znižujete alebo zvyšujete výkon. Minimálne 200 W, max. 1800 W.
- V stave napájania stlačte „Timer“ pre nastavenie času, rozsah nastavenia je „0:01-3:00“.
- V stave napájania zadajte funkciu stlačením príslušného tlačidla.

Temp. (Teplota)

- Keď je spotrebič zapnutý alebo v iných varných režimoch, stlačte tlačidlo „Temp“, čím aktivujete teplotnú funkciu, indikátory teploty stále svietia, prednastavená teplota ohrevu je 220 °C, LED indikátor zobrazuje „220“.
- Otáčaním otočného ovládača znižujete alebo zvyšujete teplotu. Minimálne 60 °C, max. 240 °C.
- V stave nastavenia teploty stlačte „Timer“ pre nastavenie času, rozsah nastavenia je „0:01-3:00“.
- V stave nastavenia teploty zadajte funkciu stlačením príslušného tlačidla.

Porovnávací tabuľka pre výkon a teplotu

Úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Výkon (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	P (2000 W)
Tepl. (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240	P

Booster (Posilnenie výkonu)

- Keď varič pracuje v stave napájania alebo nastavenia teploty, jedenkrát stlačte tlačidlo „Booster“, čím aktivujete funkciu posilnenia výkonu a na displeji sa zobrazí „P“. Po 5 minútach sa varič vráti na predchádzajúcu pracovnú úroveň.
- Opätovným stlačením tlačidla „Booster“ funkciu posilnenia výkonu zrušíte.
- V stave posilnenia výkonu, nie je možné vykonať úpravu časovača a úpravu úrovne výkonu.

Water (Voda)

- Keď varič pracuje v stave napájania alebo inom varnom režime stlačte tlačidlo „Water“, čím aktivujete funkciu ohrevu vody. Indikátory vody zostávajú stále zapnuté, prednastavená teplota ohrevu je 1800 W, LED indikátor zobrazuje „1800“.
- „Water“ je automatická funkcia, bez úpravy úrovne výkonu v stave ohrevu vody. Prednastavený prevádzkový čas je 20 minút, po uplynutí tohto času sa funkcia automaticky vypne.
- V stave ohrevu vody stlačte tlačidlo „Timer“ pre nastavenie času, rozsah je „0:03-0:40“.
- V stave ohrevu vody zadajte funkciu stlačením príslušného tlačidla.

Milk (Mlieko)

- Keď varič pracuje v stave napájania alebo inom varnom režime stlačte tlačidlo „Milk“, čím aktivujete funkciu ohrevu mlieka. Indikátory ohrevu mlieka zostanú stále zapnuté, prednastavená teplota ohrevu je 60 °C, LED indikátor zobrazí „60“.
- „Milk“ je automatická funkcia, bez úpravy výkonu v stave ohrevu mlieka. Prednastavený prevádzkový čas je 9 minút, po uplynutí tohto času sa funkcia automaticky vypne.
- V stave ohrevu mlieka stlačte tlačidlo „Timer“ pre nastavenie času, rozsah je „0:03-0:15“.
- V stave ohrevu mlieka zadajte funkciu stlačením príslušného tlačidla.

Timer (Časovač)

- V prevádzkovom stave stlačte jedenkrát tlačidlo „Timer“, čím aktivujete funkciu časovača, indikátory časovača stále svietia, na displeji sa zobrazuje „0:00“ a bliká. Otáčaním otočného ovládača znižujete alebo zvyšujete čas.
- Po 5 sekundách od nastavenia času, varič automaticky potvrdí nastavenie.
- Potom striedavo zobrazuje odpočítavanie času a prevádzkovú úroveň.

Funkcia	Power	Temp.	Water	Milk
Rozsah časovača	0:01-3:00	0:01-3:00	0:03-0:40	0:03-0:15

Tabuľka parametrov funkcií

Funkcie	Prednastavený prevádzkový čas	Rozsah časovača	Prednastavený výkon/teplota
Power	2:00	0:01-3:00	1600 W
Temp.	2:00	0:01-3:00	220 °C
Booster	0:05	/	P
Milk	0:09	0:03-0:15	60 °C
Water	0:20	0:03-0:40	1800 W

Varovanie pred vysokou teplotou: Po použití sa nedotýkajte variča, pokiaľ indikátor stále svieti. Povrchová teplota variča je vyššia ako 80 °C; Indikátor zmizne, keď je povrchová teplota variča nižšia ako 80 °C.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Nepoužívajte samostatnú 16 A elektrickú zásuvku, nepoužívajte bežné zásuvky, nepoužívajte súčasne iné spotrebiče.
- Pri používaní umiestnite indukčný varič na hladkom mieste a dodržujte vzdialenosť od steny viac ako 10 cm.
- Nepoužívajte indukčný varič v blízkosti plynového a petrolejového sporáka.
- Indukčný varič nečistite priamo vodou, aby ste predišli akýmkoľvek rizikám.
- Nezasúvajte drôt atď., neblokujte vstup a výstup vzduchu. Predchádzajte akýmkoľvek rizikám.
- Nedávajte predmety na platničku, chráňte pred vysokou teplotou, hrozí akékoľvek riziko.

- Konzervované jedlo varte až po otvorení viečka.
- Vyhnite sa používaniu variča na železných plochách vrátane akéhokoľvek miesta, kde je použitých viac ako 10 cm železného materiálu.
- Na indukčný varič nedávajte prázdny hrniec, zabráňte tak ovplyvneniu výkonu produktu, dokonca aj akýmkoľvek rizikám.
- Indukčný varič často čistite, vyhýbajte sa vniknutiu predmetov do ventilátora, ovplyvnilo by to normálnu prácu.
- Pri používaní sa nedotýkajte platničky rukou, zabránite tak opareniu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť profesionál.
- Nenechajte deti používať indukčný varič samotné, vyhnite sa popáleniu.
- Ak používate kardiostimulátor, nechajte si potvrdiť vaším lekárom, že indukčný varič nebude mať žiaden vplyv na vaše zdravie.

VHODNÉ A NEVHODNÉ VARNÉ NÁDOBY

Vhodné varné nádoby:

Materiál: Železo alebo nehrdzavejúca oceľ. Tvar: Spodný priemer hrnca približne 12 - 20 cm alebo štvorcový hrniec s veľkosťou dna 12 - 20 cm.

Nevhodné varné nádoby:

Materiál: Neželezný kov, keramika, sklo a hrnce s dnom vyrobeným z medi alebo hliníka.
Tvar: Nerovné dno, priemer menší ako 12 cm.

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Vypnite spotrebič stlačením tlačidla „ZAP/VYP“ a počkajte, pokiaľ nezhasne svetlo. Po vypnutí správne odpojte napájací kábel.
2. Chvíľu počkajte a nechajte spotrebič vychladnúť.
3. Na odstránenie nečistôt môžete použiť jemný čistiaci prostriedok alebo prostriedok na umývanie riadu s mäkkou handričkou.
4. Nečistite spotrebič pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody, pretože voda sa dostane dovnútra a poškodí spotrebič.
5. Pred dovarením sa vždy uistite, či je vrchná platnička a varná nádoba čistá, pretože nečistoty z varnej nádoby/hrnca sa na platničku prilepia a platnička sa zafarbí.
6. Vetracie otvory môžete vyčistiť vysávačom, ktorý vysaje nečistoty, alebo môžete použiť bavlnu, ak sú nečistoty masné.
7. Na čistenie povrchu je možné použiť aj zubnú kefku s malým množstvom čistiaceho prostriedku, pokiaľ ho jemne používate na spotrebiči.
8. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani silné čistiace prostriedky, pretože by to mohlo spôsobiť chemickú reakciu.
9. Po odstránení nečistôt spotrebič utrite suchou mäkkou handričkou.

ČASŤ 6: VENUJTE POZORNOSŤ

1. Ak spotrebič nepoužívate, odpojte napájací kábel.
2. Udržujte spotrebič v čistote, aby doň nevnikli šváby a malý hmyz a nespôsobili skrat.
3. Nečistite spotrebič priamo vodou ani ho nedávajte do vody.
4. Keď sú platnička a dno spotrebiča znečistené, pri pokračovaní používania by mohlo dôjsť k horeniu nečistôt a tie by sa čistili len veľmi ťažko.
5. Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, obráťte sa na špecializovanú popredajnú výmenu napájacieho kábla rovnakého modelu.

VLASTNOSTI

Zatiaľ čo sa štandardné varné dosky sami zohrievajú, v indukčnej platni sa teplo vytvára v spodnej časti varnej nádoby. Samotná varná doska sa nezahrieva; zohreje sa, keď sa pokrm zohreje vo varnej nádobe a teplo z varnej nádoby sa odráža na varnej doske. (Spätný ohrev).

Je to spôsobené energetickým poľom, ktoré vytvára teplo iba v magneticky vodivých materiáloch, napríklad vo varných nádobách zo železa. V iných materiáloch, ako je porcelán, sklo alebo keramika, nemôže energetické pole vytvárať žiaden výhrevný efekt.

Používajte iba varné nádoby vhodné pre indukčné varné dosky:

1. Vhodné varné nádoby tvoria hrnce a panvice s dnom z ocele alebo liatiny. Môžete ich identifikovať buď podľa značiek na varnej nádobe, alebo podľa toho, či sa na spodnej časti varnej nádoby udrží magnet.
2. Nevhodné varné nádoby sú vyrobené z akéhokoľvek nemagnetického kovu, ako je hliník, meď a nehrdzavejúca oceľ, ako aj nekovové nádoby vyrobené z porcelánu, skla, keramiky, plastu atď.
3. Tenké dná varných nádob sú vhodnejšie na indukčné varenie ako hrubé viacvrstvové dná. Veľmi krátke časy odozvy na úpravy nastavenia (krátke čas predhrievania, rýchle a kontrolovateľné zhnednutie) nie sú možné, ak sa používajú varné nádoby s hrubým dnom. Používajte iba varné nádoby vhodné pre konkrétnu veľkosť varnej dosky. To je jediný spôsob, ako zabezpečiť perfektné fungovanie indukčnej varnej dosky. Dno varnej nádoby nesmie byť nerovné, musí sedieť rovno. Priemer nesmie byť menší ako 12 cm, aby sa zabezpečilo, že energetické pole bude pôsobiť. Nepoužívajte varné nádoby s priemerom presahujúcim 20 cm.

ČASŤ 7: RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Na displeji sa zobrazuje E0	Žiadna varná nádoba alebo veľmi malá varná nádoba, nevhodný materiál, nesprávna poloha.	Položte na povrch variča vhodnú varnú nádobu.
Na displeji sa zobrazuje E1	Ochrana pred veľmi nízkym napätím.	Zaistite, aby sa uprednostňovalo napätie 800 V < napätie < 270 V, 220 V ~ 240 V.
Na displeji sa zobrazuje E2	Ochrana pred vysokým napätím.	Uistite sa, aby sa uprednostňovalo napätie 80 V < napätie < 270 V, 220 V ~ 240 V.
Na displeji sa zobrazuje E3	Prerušený obvod alebo skrat snímača teploty.	Vráťte varič do servisného strediska na kontrolu a opravu.
Na displeji sa zobrazuje E4	IGBT senzor je v neuzatvorenom el. obvode alebo skratovaný	Vráťte varič do servisného strediska na kontrolu a opravu.
Na displeji sa zobrazuje E5	Umiestnená nádoba je bez obsahu	Začnite znova po ochladení teploty.
Na displeji sa zobrazuje E6	IGBT prehriate	Skontrolujte, či nie je zablokovaný vstup a výstup vzduchu. Ak nie, vráťte varič do servisného strediska na kontrolu a opravu.
Na displeji sa zobrazuje E7	Ochrana pred poškodením termočlánku (panelový teplotný snímač).	Vráťte varič do servisného strediska na kontrolu a opravu.

Poznámka: Ak poruchy nie je možné odstrániť, spotrebič sami nerozoberajte, ale vráťte ho do servisného strediska na opravu. Ak spotrebič sami rozoberáte, máme právo uplatniť neplatnosť záruky. Nebezpečenstvo alebo iné bezpečnostné nehody, ktoré tým vzniknú, budú taktiež účtované používateľovi.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



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

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

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

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

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



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

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



KUCHENKA INDUKCYJNA

PHCP 2020

Instrukcja obsługi

Drogi kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu firmy PHILCO. Aby upewnić się, że urządzenie działa prawidłowo, przeczytaj wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	3
CZĘŚĆ 2: ZASADA DZIAŁANIA URZĄDZENIA.....	5
CZĘŚĆ 3: NAZWY POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI.....	6
CZĘŚĆ 4: INSTRUKCJE OBSŁUGI.....	7
CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	10
CZĘŚĆ 6: ZWRÓĆ UWAGĘ.....	11
CZĘŚĆ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	12


Uwaga: Przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem.

Dziękujemy za korzystanie z naszych kuchenek. Przed użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Wierzymy, że doskonałe wykonanie sprawi, że Twoje życie stanie się dużo łatwiejsze i wygodniejsze.

Nieustannie ulepszamy nasze produkty, dlatego możliwe jest, że nastąpią zmiany w danych technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.

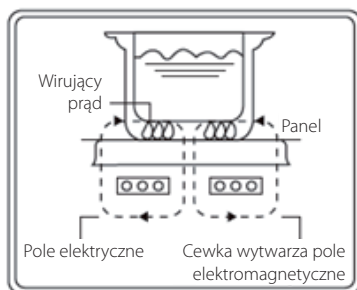
CZĘŚĆ 1: ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Tylko do użytku domowego i wewnętrznego.
2. Odłącz urządzenie przed nieużywaniem go i czyszczeniem.
3. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj urządzenia, jego przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
4. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celu opisanego w instrukcji obsługi. Aby uniknąć ryzyka, nie używaj urządzenia ani jego części niezgodnie z przeznaczeniem.
5. Używanie akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
6. To urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy oraz pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
7. Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.

8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
9. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy.
10. Symbol  znaczy: Uwaga gorąca powierzchnia!
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. ALERT: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem.
13. Przedmioty metalowe, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na płycie, ponieważ mogą się nagrzewać.
14. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do podobnych celów, takich jak:
 - Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Na farmach;
 - Klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach noclegowych;
 - W środowisku pensjonatów.

CZĘŚĆ 2: ZASADA DZIAŁANIA URZĄDZENIA

Gdy połączenie sieciowe jest włączone, prąd elektryczny wytworzy pole magnetyczne w cewce indukcyjnej wbudowanej w urządzenie. Gdy tylko linie sił magnetycznych w polu magnetycznym dotkną garnka / naczynia do gotowania ze stali stopowej, powoduje to efekt ogrzewania, który prowadzi do podgrzania żywności w naczyniu do gotowania.



CZĘŚĆ 3: NAZWY POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI

Nazwa produktu:	Kuchenka indukcyjna
Numer modelu:	PHCP 2020
Napięcie znamionowe:	AC 220-240 V~
Częstotliwość nominalna:	50 - 60 Hz
Moc znamionowa:	2000 W
Ochrona przed porażeniem elektrycznym:	Klasa II

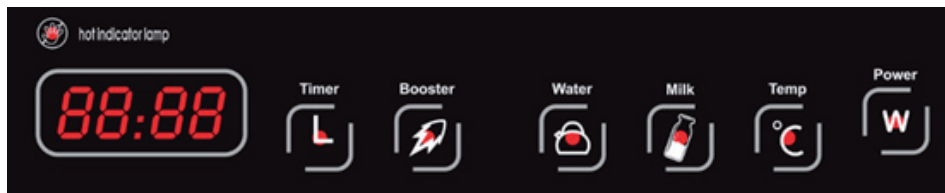


SPOSÓB UŻYCIA

1. Umieść naczynie do gotowania na środku płyty kuchennej.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego 220 V i 16 A. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
3. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. a następnie wybierz klawisz funkcyjny.
4. Po zakończeniu gotowania ponownie naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć zasilanie. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

CZĘŚĆ 4: INSTRUKCJE OBSŁUGI

WYŚWIETLANIE PRZEDZIAŁU FUNKCJI



Powierzchnia robocza: 4 cyfrowe wskaźniki LED, wskaźnik gorącej powierzchni, pokrętło obrotowe.

Funkcje: ON / OFF, USTAWIENIE TIMERA, ZWIĘKSZENIE MOCY, WODA, MLEKO, TEMPERATURA, MOC.

SPOSÓB OBSŁUGI

Opis poszczególnych stanów

Stan wyłączenia: Podłącz przewód zasilający do sieci, kuchenka przełączy się w stan wyłączenia.

Tryb gotowości: W stanie wyłączonym naciśnij pokrętło, wskaźnik pokrętła zaświeci się, kuchenka przełączy się w tryb gotowości; gdy wyświetlacz pokazuje „on”, naciśnij dowolną funkcję w ciągu 60 sekund, aby powrócić do stanu pracy, w przeciwnym razie kuchenka powróci do stanu wyłączenia.

Aby włączyć zasilanie: W trybie czuwania naciśnij dowolną funkcję, aby aktywować stan działania. Szybkokwar samodzielnie wykrywa czy stoi na nim naczynie do gotowania.

Jeśli na płycie nie ma żadnego lub nieodpowiedniego naczynia do gotowania, na wyświetlaczu pojawi się „E0”, kuchenka powróci do stanu wyłączenia po ok. 30 sekundach, jeśli nadal nie ma na niej naczynia do gotowania; jeśli umieścisz odpowiednie naczynie do gotowania na szybkokwarze, zacznie ono działać automatycznie i aktywuje odpowiedni tryb pracy.

Wyłączenie zasilania: W stanie bez wyłączenia, wyłączyć kuchenkę, naciskając wyskakujące pokrętło.

WPROWADZENIE DO PROCESU UŻYTKOWANIA

Power (Moc)

- Gdy urządzenie jest włączone lub w innych trybach gotowania, naciśnięcie przycisku „Moc” aktywuje funkcje grzania, wskaźniki mocy pozostają włączone, ustawiona moc grzewcza wynosi 1600 W, wskaźnik LED pokazuje „1600”.
- Przekręć pokrętkę, aby zmniejszyć lub zwiększyć moc. Minimum 200 W, maks. 1800 W.
- W stanie zasilania naciśnij „Timer”, aby ustawić czas, zakres ustawień to „0: 01-3: 00”.
- W stanie zasilania wejdź do funkcji, naciskając odpowiedni przycisk.

Temp. (Temperatura)

- Gdy urządzenie jest włączone lub znajduje się w innych trybach gotowania, naciśnij przycisk „Temp”, aby aktywować funkcję temperatury, wskaźniki temperatury nadal się świecą, ustawiona temperatura grzania wynosi 220°C, wskaźnik LED pokazuje „220”.
- Przekręć pokrętkę, aby zmniejszyć lub zwiększyć temperaturę. Minimum 60 °C, max. 240°C.
- W stanie ustawienia temperatury naciśnij „Timer”, aby ustawić czas, zakres ustawień to „0: 01-3: 00”.
- W stanie ustawienia temperatury wejdź do funkcji, naciskając odpowiedni przycisk.

Tabela porównawcza mocy i temperatury

Poziomy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Moc (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	P (2000 W)
Temperatura (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240	P

Booster (Poprawa wydajności)

- Gdy kuchenka pracuje w trybie zasilania lub ustawienia temperatury, naciśnij raz przycisk „Booster”, aby aktywować funkcję zwiększenia mocy, a na wyświetlaczu pojawi się „P”. Po 5 minutach szybkiwraca do poprzedniego poziomu roboczego.
- Naciśnij ponownie przycisk „Booster”, aby anulować funkcję zwiększania mocy.
- W stanie doładowania nie można regulować timera i regulować poziomu mocy.

Water (Woda)

- Gdy kuchenka pracuje w trybie zasilania lub w innym trybie gotowania, naciśnij przycisk „Woda”, aby aktywować funkcję podgrzewania wody. Wskaźniki wody pozostają włączone przez cały czas, ustawiona temperatura grzania wynosi 1800 W, wskaźnik LED pokazuje „1800”.
- „Woda” to funkcja automatyczna, bez regulacji poziomu mocy w stanie podgrzewania wody. Domyślny czas działania to 20 minut, po czym funkcja wyłączy się automatycznie.
- W stanie ogrzewania wody naciśnij przycisk „Timer”, aby ustawić czas, zakres to „0: 03-0: 40”.
- W stanie ogrzewania wody wejdź do funkcji, naciskając odpowiedni przycisk.

Milk (Mleko)

- Gdy szybkowar pracuje w trybie zasilania lub w innym trybie gotowania, naciśnij przycisk „Mleko”, aby aktywować funkcję podgrzewania mleka. Wskaźniki podgrzewania mleka pozostają włączone przez cały czas, ustawiona temperatura podgrzewania wynosi 60 ° C, wskaźnik LED pokazuje „60”.
- „Mleko” to funkcja automatyczna, bez regulacji mocy w stanie podgrzewania mleka. Domyślny czas działania to 9 minut, po czym funkcja wyłączy się automatycznie.
- W stanie podgrzewania mleka naciśnij przycisk „Timer”, aby ustawić czas, zakres to „0: 03-0: 15”.
- W stanie podgrzewania mleka wejdź do funkcji, naciskając odpowiedni przycisk.

Timer (Timer)

- W trybie pracy, naciśnij raz przycisk „Timer”, aby aktywować funkcję timera, wskaźniki timera nadal się świecą, na wyświetlaczu pojawia się „0:00” i miga. Przekręć pokrętko, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas.
- Po 5 sekundach od ustawienia czasu, kuchenka automatycznie potwierdzi ustawienie.
- Następnie naprzemiennie wyświetla zegar odliczający i poziom operacyjny.

Funkcja	Power	Temp.	Water	Milk
Zakres timera	0:01-3:00	0:01-3:00	0:03-0:40	0:03-0:15

Tabela parametrów funkcji

Funkcje	Zaprogramowany czas pracy	Zakres timera	Zadana moc/ temperatura
Power	2:00	0:01-3:00	1600 W
Temp.	2:00	0:01-3:00	220 °C
Booster	0:05	/	P
Milk	0:09	0:03-0:15	60 °C
Water	0:20	0:03-0:40	1800 W

Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze: Po użyciu nie dotykaj szybkowaru, gdy wskaźnik nadal się świeci. Temperatura powierzchni szybkowaru jest wyższa niż 80 ° C; Wskaźnik znika, gdy temperatura powierzchni szybkowaru spadnie poniżej 80 ° C.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj oddzielnego gniazdka elektrycznego 16 A, nie używaj zwykłych gniazdek, nie używaj jednocześnie innych urządzeń.
- Podczas użytkowania postawić kuchenkę indukcyjną w gładkim miejscu i zachować odległość ponad 10 cm od ściany.
- Nie używaj kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenek gazowych i naftowych.
- Nie czyść płyty indukcyjnej bezpośrednio wodą, aby uniknąć ryzyka.
- Nie wkładaj przewodu itp. ani nie blokuj wlotu i wylotu powietrza. Unikaj wszelkiego ryzyka.
- Nie umieszczaj przedmiotów na płycie, chroń przed wysoką temperaturą, istnieje jakiejkolwiek ryzyko.

- Nie gotuj żywności w puszkach, dopóki pokrywka nie zostanie otwarta.
- Unikaj używania szybkowaru na powierzchniach żelaznych, w tym w miejscach, w których zastosowano więcej niż 10 cm materiału żelaznego.
- Nie stawiaj pustego garnka na kuchence indukcyjnej, aby uniknąć wpływu na działanie produktu, a nawet ryzyka.
- Często czyść kuchenkę indukcyjną, unikaj przedostawania się przedmiotów do wentylatora, ponieważ wpłynie to na normalną pracę.
- Aby zapobiec poparzeniom, nie należy dotykać płyty rękoma podczas użytkowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez profesjonalistę.
- Nie pozwalaj dzieciom samodzielnie używać kuchenki indukcyjnej, unikaj poparzeń.
- Jeśli używasz rozrusznika serca, poproś lekarza o potwierdzenie, że kuchenka indukcyjna nie będzie miała wpływu na Twoje zdrowie.

ODPOWIEDNIE I NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA DO GOTOWANIA

Odpowiednie naczynia do gotowania:

Materiał: Żelazo lub stal nierdzewna. Kształt: Średnica dna doniczki wynosi około 12 - 20 cm lub doniczka kwadratowa o wielkości dna 12 - 20 cm.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania:

Materiał: Metal nieżelazny, ceramika, szkło i garnki z dnem wykonanym z miedzi lub aluminium. Kształt: nierówne dno, średnica mniejsza niż 12 cm.

CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk „WŁ/WYŁ” i poczekaj, aż zgaśnie lampka. Po wyłączeniu odłącz prawidłowo przewód zasilający.
2. Odczekaj chwilę i pozwól urządzeniu ostygnąć.
3. Możesz użyć łagodnego detergentu lub płynu do mycia naczyń z miękką szmatką, aby usunąć brud.
4. Nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie, ponieważ woda dostanie się do środka i uszkodzi urządzenie.
5. Przed gotowaniem zawsze upewnij się, że płyta górna i naczynie do gotowania są czyste, ponieważ brud z naczyń do gotowania/garnka przywiera do płyty, a płyta odbarwia się.
6. Możesz wyczyścić otwory wentylacyjne odkurzaczem, który zasysa brud lub możesz użyć bawełny, jeśli brud jest tłusty.
7. Szczoteczka do zębów z niewielką ilością detergentu może być również używana do czyszczenia powierzchni, jeśli używasz jej delikatnie na urządzeniu.
8. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani silnych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować reakcję chemiczną.
9. Po usunięciu brudu wytrzyj urządzenie suchą, miękką ściereczką.

CZĘŚĆ 6: ZWRÓĆ UWAGĘ

1. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane.
2. Utrzymuj urządzenie w czystości, aby zapobiec przedostawaniu się karaluchów i małych owadów oraz zwarciom.
3. Nie czyść urządzenia bezpośrednio wodą ani nie wkładaj go do wody.
4. Jeśli płyta grzejna i spód urządzenia są brudne, brud może się spalić podczas dalszego użytkowania, a czyszczenie będzie bardzo trudne.
5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się ze specjalistycznym sprzedawcą, wymieniając przewód zasilający tego samego modelu.

WŁAŚCIWOŚCI

Podczas gdy standardowe płyty grzeją się same, w płycie indukcyjnej ciepło jest wytwarzane na dnie naczynia do gotowania. Sama płyta grzejna nie nagrzewa się; jest podgrzewana, gdy żywność jest podgrzewana w naczyniu do gotowania, a ciepło z naczynia do gotowania odbija się na płycie. (Podgrzewanie).

Wynika to z pola energetycznego, które wytwarza ciepło tylko w materiałach przewodzących magnetycznie, takich jak żelazne naczynia do gotowania. W innych materiałach, takich jak porcelana, szkło czy ceramika, pole energetyczne nie może wytworzyć żadnego efektu grzewczego.

Używać wyłącznie naczyń do gotowania na płytach indukcyjnych:

1. Odpowiednimi naczyniami do gotowania są garnki i patelnie z dnem wykonanym ze stali lub żeliwa. Można je rozpoznać po oznaczeniach na naczyniu do gotowania lub po umieszczeniu magnesu na dnie naczynia do gotowania.
2. Nieodpowiednie naczynia do gotowania wykonane są z dowolnego metalu niemagnetycznego, takiego jak aluminium, miedź i stal nierdzewna, a także naczynia niemetalowe z porcelany, szkła, ceramiki, tworzywa sztucznego itp.
3. Cienkie dna naczyń do gotowania są bardziej odpowiednie do gotowania indukcyjnego niż grube dna wielowarstwowe. Bardzo krótkie czasy reakcji na zmiany ustawień (krótki czas nagrzewania, szybkie i kontrolowane przyrumienianie) nie są możliwe, jeśli używane są szybkowary z chropowatym dnem. Używaj tylko naczyń do gotowania odpowiednich dla danego rozmiaru płyty. Tylko w ten sposób można zapewnić doskonałe funkcjonowanie płyty indukcyjnej. Dno naczynia do gotowania nie może być nierówne, musi być proste. Średnica nie może być mniejsza niż 12 cm, aby zapewnić działanie pola energetycznego. Nie używaj przyborów kuchennych o średnicy przekraczającej 20 cm.

CZĘŚĆ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Wyświetlacz pokazuje E0	Brak naczynia do gotowania lub bardzo małe naczynie do gotowania, nieodpowiedni materiał, niewłaściwa pozycja.	Umieść odpowiednie naczynie do gotowania na powierzchni szybkowaru.
Wyświetlacz pokazuje E1	Ochrona przed bardzo niskim napięciem.	Upewnij się, że preferowane jest napięcie 800 V < 270 V, 220 V ~ 240 V.
Wyświetlacz pokazuje E2	Ochrona wysokiego napięcia.	Upewnij się, że preferowane jest 80 V < napięcie < 270 V, 220 V ~ 240 V.
Wyświetlacz pokazuje E3	Przerwa lub zwarcie w czujniku temperatury.	Zwróć szybkowar do centrum serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
Wyświetlacz pokazuje E4	Czujnik IGBT znajduje się w nieuszczelnionym el. obwód lub zwarcie.	Zwróć szybkowar do centrum serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
Wyświetlacz pokazuje E5	Mieszczony pojemnik jest bez zawartości.	Rozpocznij ponownie po ostygnięciu temperatury.
Wyświetlacz pokazuje E6	Przeegrany IGBT.	Sprawdź, czy wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Jeśli nie, zwróć szybkowar do punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
Wyświetlacz pokazuje E7	Zabezpieczenie przed uszkodzeniem termopary (panelowy czujnik temperatury).	Zwróć szybkowar do centrum serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.

Uwaga: Jeśli usterki nie można usunąć, nie należy samodzielnie demontować urządzenia, ale odesłać je do serwisu w celu naprawy. W przypadku samodzielnego demontażu urządzenia mamy prawo do unieważnienia gwarancji. Za niebezpieczeństwo lub inne wypadki związane z bezpieczeństwem, które z tego wynikną, również zostanie obciążony użytkownik.

WSKAZÓWKI O INFORMACJE DOTYCZĄCE LIKWIDACJI ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Materiały z opakowań zlikwiduj w publicznym punkcie likwidacji odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Znaczenie symbolu na produkcie, jego akcesoriach lub opakowaniu oznacza, że z tym produktem nie wolno obchodzić się, jak ze zwykłym odpadem komunalnym. Zlikwiduj ten produkt w odpowiednim punkcie zbiórki i recyklingu odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ewentualnie w niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich jest możliwy zwrot produktu lokalnemu sprzedawcy, w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Odpowiednia likwidacja tego produktu pomoże oszczędzić cenne źródła naturalne i pomoże w prewencji ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie, do którego mogłoby dojść w wyniku niewłaściwej likwidacji odpadów. Szczegółowe informacje uzyskasz od lokalnego urzędu lub w najbliższym centrum zbiórki odpadów. Niewłaściwa likwidacja tego typu odpadu może podlegać wewnątrzpaństwowym przepisom o mandatach.

Informacja dla firm w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, poproś o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych państwach poza Unią Europejską

Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, poproś o niezbędne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w miejscowym urzędzie lub u swojego sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzenia UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, dizajnie i danych technicznych mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia i zastrzegamy sobie prawo do wykonania tychże zmian.



INDUKCIÓS FŐZŐLAP

PHCP 2020

Használati utasítás

Tisztelt vásárlónk,
Köszönjük, hogy PHILCO terméket vásárolt. A készülék megfelelő működése érdekében kérjük, hogy olvassa el az egész használati utasítást.

TARTALOM

1. RÉSZ: BIZTONSÁGI SZABÁLYOK.....	3
2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSI ELVE	5
3. RÉSZ: AZ EGYES RÉSZEK NEVEI.....	6
4. ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK.....	7
5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	10
6. RÉSZ: FONTOS TUDNIVALÓK	11
7. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS	12


Megjegyzés: Használat előtt tanulmányozza át a használati utasítást.

Köszönjük, hogy termékeinket használja. Kérjük, hogy használat előtt figyelmesen tanulmányozza át a használati utasítást és őrizze meg későbbi használatra. Bízunk benne, hogy a rendkívül hatékony termék hozzájárul ahhoz, hogy az élete egyszerűbb és kényelmesebb legyen.

Termékeink állandó tökéletesítése érdekében fenntartjuk a műszaki adatok előzetes figyelmeztetések nélküli változtatásának jogát.

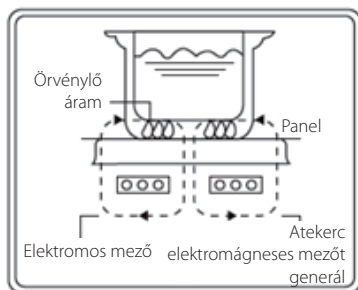
1. RÉSZ: BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

1. Csak háztartásokban és beltéri helyiségekben használható.
2. Használat után és tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából.
3. Áramütés veszélye miatt tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni a tápkábelt, csatlakozódugót vagy az elektromos részt.
4. A készülék csak az útmutatóban ismertetett rendeltetési céljára használható. A fennálló veszélyek végett ne használja a készüléket vagy annak részeit más célokra.
5. A gyártó által nem javasolt vagy forgalmazott tartozékok használata sérüléseket okozhat.
6. A készüléket csak akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
7. Ügyelni kell a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.

8. A sérült kábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártó, szerviz-technikus vagy hasonló képzettségű személy cserélheti ki.
9. Használat közben a készülék és az elérhető felületek forrók lesznek.
10.  jelzés jelentése: Vigyázat, forró felület!
11. A készüléket tilos külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel vezérelni.
12. VIGYÁZAT: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerüléséhez.
13. Ne hagyjon fémtárgyakat, pl. kést, villát vagy fedőket a főzőfelületen, mert felmelegedhetnek.
14. A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható, ilyenek pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - gazdasági épületekben;
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon.

2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSI ELVE

Ha a tápellátás BE VAN KAPCSOLVA, az elektromos áram a készülékbe beépített indukciós tekercsben mágneses mezőt fog generálni. Amint a mágneses tér mágneses erővezetékei hozzáérnek az ötvözött acél edényhez / főzőedényhez, ez fűtőhatást vált ki, ami az étel felmelegedéséhez vezet a főzőedényben.



3. RÉSZ: AZ EGYES RÉSZEK NEVEI

Terméknév:	Indukciós főzőlap
Modellszám:	PHCP 2020
Névleges feszültség:	AC 220-240 V~
Névleges frekvencia:	50 - 60 Hz
Névleges teljesítmény:	2000 W
Áramütés-védelem:	2. osztály

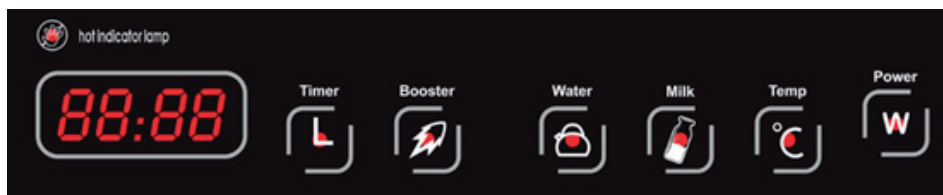


A HASZNÁLAT MÓDJA

1. Helyezze a főzőedényt a főzőlap közepére.
2. Csatlakoztassa a csatlakozódugót egy 220 V és 16 A aljzathoz. A készülék használatra készen áll.
3. Nyomja meg az ON/OFF gombot, majd a funkciógombot.
4. A főzés befejezése után nyomja meg újra az ON/OFF gombot a tápellátás kikapcsolásához. Ezután húzza ki a csatlakozódugót az elektromos aljzathból.

4. ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

A FUNKCIÓK FELOSZTÁSÁNAK ÁBRÁZOLÁSA



Üzemeltetési felület: 4 digitális LED jelző, forró felület jelző, szabályozótárcsa

Funkciók: ON/OFF, időzítő-beállítás, teljesítmény-növelés, víz, tej, hőmérséklet, teljesítmény

A HASZNÁLAT MÓDJA

Az egyes állapotok bemutatása

Kikapcsolt állapot: Dugja be a csatlakozódugót a hálózati aljzatba, a főzőlap kikapcsolt állapotra kapcsol.

Készletléti állapot: Kikapcsolt állapotban nyomja meg a vezérlőtárcsát, felvilágít a tárcsa jelzője, a főzőlap készletléti állapotra kapcsol; ha a kijelzőn megjelenik az „On”, nyomjon meg egy tetszőleges funkciót 60 másodpercen belül az üzemelési állapot aktiválásához, ellenkező esetben a főzőlap visszatér a kikapcsolt állapotba.

A tápellátás bekapcsolása: Készletléti módban nyomjon meg egy tetszőleges funkciót az üzemelési állapot aktiválásához.

A főzőlap önállóan érzékeli a ráhelyezett főzőedényt.

Ha a főzőlapon nincs edény vagy az edény nem megfelelő, a kijelzőn megjelenik az „E0”, a készülék kb. 30 mp után kikapcsolt állapotra vált, ha továbbra sincs rajta edény; egy megfelelő főzőedény ráhelyezése után automatikusan működni kezd és a relatív üzemmódot aktiválja.

A tápellátás kikapcsolása: Kikapcsolás nélküli állapotban kapcsolja ki a főzőlapot a kiugró vezérlőtárcsa benyomásával.

A HASZNÁLAT MÓDJÁNAK ISMERTETÉSE

Power (Teljesítmény)

- Ha a készülék Power vagy más üzemmódban van, a „Power” megnyomása aktiválja a melegítő funkciót, a tápellátás-jelzők bekapcsolva maradnak, az alapértelmezett hőmérséklet-teljesítmény 1600 W, a LED jelző ábrázolása: „1600”.
- A szabályozótárcsával a teljesítményt növelni vagy csökkenteni lehet. Minimum 200 W, max. 1800 W.
- Csatlakoztatott állapotban nyomja meg a „Timer”-t az idő beállításához, a beállítási tartomány 0:01-3:00”.
- Csatlakoztatott állapotban aktiváljon egy funkciót a megfelelő gomb megnyomásával.

Temp. (Hőmérséklet)

- Ha a készülék be van kapcsolva vagy más üzemmódban van, a „Temp” megnyomása aktiválja a hőmérséklet funkciót, a hőmérséklet-jelzők bekapcsolva maradnak, az alapértelmezett hőmérséklet 220 °C, a LED jelző ábrázolása: „220”.
- A szabályozótárcsával a hőmérsékletet növelni / csökkenteni lehet. Minimum 60°C, max. 240°C.
- Hőmérséklet-beállító állapotban nyomja meg a „Timer”-t az idő beállításához, a beállítási tartomány 0:01-3:00”.
- Hőmérséklet-beállító állapotban aktiváljon egy funkciót a megfelelő gomb megnyomásával.

Teljesítmény és hőmérséklet-összehasonlító táblázat

Szintek	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Teljesítm. (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	P (2000 W)
Hőm. (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240	P

Booster (Teljesítménynövelés)

- Ha a főzőlap Power vagy hőmérséklet-beállítás módban van, a „Booster” egyszeri megnyomása aktiválja a teljesítménynövelő funkciót, a kijelzőn megjelenik a „P”. 5 perc után a főzőlap visszatér az eredeti teljesítményszintre.
- A „Booster” ismételt megnyomásával a teljesítménynövelő funkció kikapcsol.
- Teljesítménynövelés állapotban nem lehet beállítani az időzítőt, sem a teljesítményszintet.

Water (Víz)

- Ha a készülék Power vagy más üzemmódban van, a „Water” megnyomása aktiválja a vízmelegítés funkciót. A vízmelegítés- jelzők bekapcsolva maradnak, az alapértelmezett melegítési teljesítmény 800 W, a LED jelző ábrázolása: „1800”.
- A „Water” automatikus funkció, a teljesítményszint változtatása nélkül vízmelegítés állapotban. Az alapértelmezett üzemidő 20 perc, ezután a funkció automatikusan befejeződik.
- Vízmelegítés állapotban nyomja meg a „Timer”-t az idő beállításához, a beállítási tartomány „0:03-0:40”.
- Vízmelegítés állapotban aktiváljon egy funkciót a megfelelő gomb megnyomásával.

Milk (Tej)

- Ha a készülék Power vagy más üzemmódban van, a „Milk” megnyomása aktiválja a tejmelegítés funkciót. A tejmelegítés- jelzők bekapcsolva maradnak, az alapértelmezett melegítési hőmérséklet 60 °C, a LED jelző ábrázolása: „60”.
- A „Milk” automatikus funkció, a teljesítményszint változtatása nélkül tejmelegítés állapotban. Az alapértelmezett üzemidő 9 perc, ezután a funkció automatikusan befejeződik.
- Tejmelegítés állapotban nyomja meg a „Timer”-t az idő beállításához, a beállítási tartomány „0:03-0:15”.
- Tejmelegítés állapotban aktiváljon egy funkciót a megfelelő gomb megnyomásával.

Timer (Időzítő)

- Power üzemmódban nyomja meg egyszer a „Timer”-t az időzítő funkció aktiválásához, az időzítő-jelzők bekapcsolva maradnak, a kijelzőn megjelenik és villog a „0:00”. A szabályozótárcsával az időt növelni vagy csökkenteni lehet.
- 5 másodperccel az idő beállítása után a főzőlap automatikusan elmenti a beállítást.
- Ezután felváltva ábrázolja a fennmaradó időt és az üzemelési szintet.

Funkció	Power	Temp.	Water	Milk
Időzítő tartomány	0:01-3:00	0:01-3:00	0:03-0:40	0:03-0:15

A funkciók paramétereinek táblázata

Funkció	Alapértelmezett üzemidő	Időzítő tartomány	Alapértelmezett teljesítmény/hőm.
Power	2:00	0:01-3:00	1600 W
Temp.	2:00	0:01-3:00	220 °C
Booster	0:05	/	P
Milk	0:09	0:03-0:15	60 °C
Water	0:20	0:03-0:40	1800 W

Magas hőmérséklet-figyelmeztetés: használat után ne érintse meg a főzőlapot, amíg a jelző világít. A felület hőmérséklete több, mint 80 °C; A jelző kialszik, ha a felület hőmérséklete kevesebb, mint 80 °C.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használjon önálló16 A elektromos aljzatot, ne használjon szokásos aljzatokat, ne használjon egyidejűleg más készülékeket.
- Helyezze az indukciós főzőlapot egy sima felületre, a fal mellett legyen min. 10 cm rés.
- Ne használja gáz- vagy petróleumégők közelében a főzőlapot.
- Ne tisztítsa közvetlenül vízzel az indukciós főzőlapot a fennálló veszélyek végett.
- Ne csúsztasson alá drótot stb., ne blokkolja le a levegőt be/kivezető nyílásokat. Kerülje el a veszélyes helyzeteket.
- Ne tegyen tárgyakat a főzőlapra, óvja a magas hőmérséklettől, veszélyes helyzetektől.

- A konzerveket csak a fedél felnyitása után szabad főzni.
- Ne használja a főzőlapot vasfelületeken, beleértve minden olyan helyet, ahol több, mint 10 cm vas alapanyag van.
- Ne tegyen a főzőlapra üres edényt, ezzel elkerülhető a teljesítmény ingadozása és a fennálló veszélyek is.
- Gyakran tisztítsa meg az indukciós főzőlapot, ügyeljen, hogy ne kerüljenek tárgyak a ventilátorba, mert ez befolyásolja a működést.
- A sérült tápkábelt csak szakember cserélheti ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek önállóan használják a főzőlapot, égési sérülések veszélye!
- Szívritmusszabályozó használata esetén beszélje meg a kezelőorvosával a főzőlap használatának lehetőségét a saját egészsége érdekében.

MEGFELELŐ ÉS ALKALMATLAN FŐZŐEDÉNYEK

Megfelelő főzőedények:

Anyag: Vas vagy rozsdamentes acél. Alak: a serpenyő alsó átmérője kb. 12 - 20 cm, vagy szögletes serpenyő, alsó átmérője 12 - 20 cm.

Alkalmatlan főzőedények:

Anyag: Vasmentes fém, kerámia, üveg, réz-vagy alumínium aljjal ellátott serpenyők.
Alak: egyenetlen, kisebb, mint 12 cm átmérővel.

5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF megnyomásával és várjon, amíg kialszik a fény. Helyesen válassza le a tápkábelt.
2. Várjon egy kicsit és hagyja kihűlni a készüléket.
3. A szennyeződések távolítsa el enyhe tisztítószerrel vagy mosogatószeres puha szövettel.
4. Ne mossa folyó víz alatt és ne merítse vízbe a készüléket, ha víz jut a belső részekbe, a készülék megrongálódik.
5. Főzés előtt ellenőrizze a főzőlap és a serpenyő aljának tisztaságát, mert a lábas/serpenyő alján levő szennyeződések a főzőlapra ragadnak és színváltozásokat okoznak.
6. Tisztítsa ki a szellőzőnyílásokat porszívóval, vagy a zsíros szennyeződések pamuttal.
7. A felület tisztításához egy fogkefét is használhat kevés tisztítószerrel, amennyiben óvatosan alkalmazza.
8. Ne használjon súrolószereket vagy erős tisztítószereket, ezek vegyi reakciót válthatnak ki.
9. Tisztítás után törölje át egy puha, száraz szövettel.

6. RÉSZ: FONTOS TUDNIVALÓK

1. Ha nem használja a terméket, válassza le az áramkörről.
2. Tartsa tisztán a terméket, hogy ne másszanak bele csótányok és apró rovarok, mert zárlatot okozhatnak.
3. Ne tisztítsa közvetlenül vízzel és ne merítse vízbe.
4. Ha a főzőlap és az alja piszkos, használat közben a szennyeződések lángra lobbanhatnak, és ezeket a foltokat nagyon nehéz eltávolítani.
5. Ha a tápkábel megsérült, forduljon az eladás utáni vevőszolgálathoz és cseréltesse ki egy ugyanolyan modellre.

TULAJDONSÁGOK

Míg a hagyományos főzőlapok maguktól melegednek, az indukciós lapnál a hő a főzőedény alsó részében képződik. Maga a főzőlap nem melegszik fel; csak akkor, ha az edényben megmelegszik az étel, és ezt a meleget a főzőedény átadja a főzőlapnak. (visszaverődés).

Ez annak az energiamezőnek köszönhető, amely csak mágnesesen vezető anyagokban termel hőt, például vas főzőedényekben. Más anyagokban, például porcelánban, üvegben vagy kerámiában az energiamező nem hozhat létre fűtőhatást.

Csak indukciós főzőlapokhoz alkalmas edényeket használjon:

1. A megfelelő főzőedények olyan edények és serpenyők, amelyek alja acélból vagy öntöttvasból készült. Ezek vagy a főzőedényben található jelölések alapján azonosítók, vagy annak alapján, hogy a főzőedény alja megtartja-e a mágnezt.
2. Az alkalmatlan főzőedények nem mágnesező fémből készültek, mint az alumínium, réz, rozsdamentes acél, valamint fémmentes edények, mint a porcelán, üveg, kerámia, műanyag stb.
3. A vékonyabb aljú főzőedények alkalmasabbak az indukciós főzéshez, mint a többrétegű, vastag aljak. Nagyon rövid válaszidő a módosított beállításokra (rövid előmelegítési idő, gyors és szabályozható barnulás) nem lehetséges vastag aljú főzőedények használata esetén. Csak a konkrét főzőlap méretéhez megfelelő edényeket használjon. Csak így lehet biztosítani az indukciós főzőlap tökéletes működését. A főzőedény alja nem lehet egyenetlen, egyenesen kell ülnie. Az átmérő nem lehet kevesebb 12 cm-nél, hogy biztosítva legyen az energia mező működése. Ne használjon 20 cm-nél nagyobb átmérőjű edényeket.

7. RÉSZ: HIBAEELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
E0 ábrázolás a kijelzőn.	Nincs főzőedény vagy nagyon kicsi edény, alkalmatlan anyag, helytelen elhelyezés.	Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra.
E1 ábrázolás a kijelzőn.	Nagyon alacsony feszültség elleni védelem.	Biztosítsa az alábbi feszültséget: 800 V <feszültség <270 V, 220 V ~ 240 V.
E2 ábrázolás a kijelzőn.	Magas feszültség elleni védelem.	Biztosítsa az alábbi feszültséget: 80 V <feszültség <270 V, 220 V ~ 240 V.
E3 ábrázolás a kijelzőn.	Megszakadt áramkör vagy zárlatos hőm. szenzor.	Vigye el a márkaszervizbe ellenőrzésre és javításra.
E4 ábrázolás a kijelzőn.	Az IGBT szenzor nem zárt áramkörben van, vagy zárlatos.	Vigye el a márkaszervizbe ellenőrzésre és javításra.
E5 ábrázolás a kijelzőn.	Üres a felhelyezett edény.	Kezdje újra, ha a hőmérséklet lecsökkent.
E6 ábrázolás a kijelzőn.	IGBT- túlmelegedés.	Ellenőrizze, nincs-e leblokkolva a levegőt be/kivezető nyílás. Ha nincs, vigye el a márkaszervizbe ellenőrzésre.
E7 ábrázolás a kijelzőn.	A hőelem (panel hőmérséklet-érzékelő) sérülése elleni védelem.	Vigye el a márkaszervizbe ellenőrzésre és javításra.

Megjegyzés: Ha a hibákat nem lehet megjavítani, akkor ne szerelje szét a készüléket, hanem vigye vissza a szervizközpontba javításra. A készülék felhasználó általi szétszerelése esetén jogunkban áll a jótállás érvénytelenítése. Az ebből eredő veszélyek vagy egyéb biztonsági balesetek is felhasználót terhelik.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akárcsak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív khatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérszöveg, külalak és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.

Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO® 

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